

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
ИНСТИТУТ ЭТНОЛОГИИ И АНТРОПОЛОГИИ
им. Н.Н. МИКЛУХО-МАКЛАЯ

RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES
N.N. MIKLOUHO-MACLAY
INSTITUTE OF ETHNOLOGY AND ANTHROPOLOGY

**FESTIVAL
AND RITUAL
FOOD
of the PEOPLES
of the WORLD**



MOSCOW
NAUKA
2017

**ПРАЗДНИЧНАЯ
И ОБРЯДОВАЯ
ПИЩА
НАРОДОВ
МИРА**



МОСКВА
НАУКА
2017

УДК 391/395
ББК 63.5
П68



Издание осуществлено при финансовой поддержке
Российского фонда фундаментальных исследований
по проекту № 17-01-16073, не подлежит продаже

Ответственные редакторы:

член-корреспондент РАН С.А. Арутюнов,
доктор исторических наук Т.А. Воронина

Рецензенты:

доктор исторических наук Ю.Д. Анчабадзе,
доктор исторических наук К.В. Цеханская

Праздничная и обрядовая пища народов мира / отв. ред.
С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина ; Ин-т этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН. — М. : Наука, 2017. — 773 с. —
ISBN 978-5-02-040048-1 (в пер.)

В коллективной монографии впервые обобщен обширный этнографический материал, посвященный праздничной и обрядовой пище некоторых народов Российской Федерации и ближнего зарубежья, Западной Европы, Юго-Восточной Азии, Америки и Африки. Авторы, не ограничиваясь простым описанием фактологической стороны традиционного питания, анализируют терминологию и символику праздничных блюд, особенности застольного этикета. Кроме опубликованных данных, в книге использованы архивные материалы и полевые наблюдения авторов.

Для специалистов и широкого круга читателей.

ISBN 978-5-02-040048-1

© Коллектив авторов, 2017
© Российская академия наук, 2017
© ФГУП Издательство “Наука”,
редакционно-издательское
оформление, 2017

Предисловие

Исследование в области материальной культуры занимает особое место в общем корпусе этнографических работ. Этнографический труд, посвященный пище, одежде, жилищу, утвари и т.п., материальным предметам, которые составляют базис более возвышенных нематериальных культурных проявлений, давно занимает почетное место в ряду этнографических исследований. Однако предмет, лежащий в основе подобных трудов, всегда имеет не только культурное, но и витальное, прикладное, техническое значение и является также предметом рассмотрения соответствующих дисциплин: архитектуры, дизайна, технологии швейного дела, кулинарии и нутрициологии и т.д. Именно по этой причине так важны для культурологической этнографии те культурные предметы, где их прикладное прагматическое значение может отступать на задний план, выдвигая на главенствующие позиции знаковое содержание предмета: это здание, не предназначенное ни для проживания людей, ни для хранения каких-либо предметов, это виды костюма, не имеющего своим назначением ни укрытие от непогоды, ни удобства и комфорт в реальной жизни, это, наконец, виды пищи, которые порой не могут быть съедены и не для этого готовятся. Это материальные предметы, материальность которых может быть забыта, поглощенная их самодовлеющей знаковостью.

В постоянном напоминании того, что остов культуры состоит не из предметов, а из отношений, представлений, ценностей и смыслов, этими предметами выражаемых и существующих прежде всего не в самих предметах, а в их мыслеобразах, и состоит центральная идея этой книги. Но другая сторона той же самой медали состоит в напоминании о том, что не может быть ни радостной, ни горестной эмоции, которые существовали бы сами по себе без своего материального выражения. Люди — не бесплотные духи, они телесные по

своей природе, что не мешает им быть сколь угодно духовными существами. И пока человечество существует в своем материальном телесном воплощении для него в равной мере имеет значение и телесная, и духовная пища, пища обрядовая, поминальная, праздничная, показная, демонстративная, без которой не может состояться ни праздник, ни ритуал, ни осознание радости или грусти момента и вообще никакое материальное осмысление вечно воспроизводящейся жизни.

По сложившейся традиции, книга продолжает публикацию докладов, представленных на секции “Праздничная пища народов мира: этноинтегрирующие функции” (председатели: С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина) юбилейного X Конгресса этнографов и антропологов России (г. Москва, июль 2013 г.) и XI Конгресса этнографов и антропологов России (г. Екатеринбург, июль 2015 г.). Доклады были дополнены статьями нескольких авторов, в течение многих лет проводивших полевые исследования в разных регионах нашей страны и за рубежом и собравших богатый материал о традиционном питании русских и других народов. Таким образом, это будет уже четвертый том, посвященный культуре питания народов мира¹. На этот раз тематика книги включает исследования, посвященные праздничной и обрядовой пище.

В сборнике впервые обобщен обширный этнографический материал, посвященный праздничной и обрядовой пище некоторых народов Российской Федерации и ближнего зарубежья, Западной Европы, Юго-Восточной Азии, Америки и Африки. Авторы, не ограничиваясь простым описанием фактологической стороны традиционного питания, анализируют терминологию и символику праздничных блюд, особенности застольного этикета. Кроме опубликованных данных, в книге использованы архивные материалы и полевые наблюдения авторов.

Актуальность книги состоит, в частности, в том, что она связана с актуальностью самого предмета описания и анализа, поскольку по ряду причин именно традиционная пища является таким компонентом этничности, который в большей мере сохраняется даже тогда, когда остальные этнические компоненты нивелировались под воздействием глобализованных форм культуры.

В статьях, входящих в эту книгу, рассматриваются любые виды пищи и пищевых практик, как-либо отличающиеся или особым образом обозначенные по сравнению с повседневной пищей, не имеющей в принципе иных целей, кроме удовлетворения витальных потребностей человеческого организма. Таким образом, любые формы праздничной пищи или демонстративно-роскошной, или связанной с определенными верованиями или магической обрядностью, или, наоборот, сигнализирующие о нарочитом аскетизме или самоохра-

ничении в питании, могут быть составными частями этой книги. Сюда же относятся различного рода напитки, имеющие какое-либо символическое или знаковое значение. Книга предполагает рассмотрение и таких аспектов, как сезонная условная специфика и иные временные аспекты питания.

Празднично-ритуальная пища играет существенную роль в поддержании осознания этносом своей внутренней общности, своего отличия от других, даже обладающих очень сходной или близкой культурой этносов. В то же время локальные особенности этой пищи как ничто другое помогают осознанию внутренней этнической культуры, являясь воплощением широко распространенного принципа “единство в многообразии”.

Цель книги — обобщить материалы по праздничной и обрядовой пище ряда народов мира и показать, что знаковые и демонстративные аспекты такой пищи продолжают играть значительную роль в поддержании этнического самосознания и своеобразия. Отсюда следует задача продемонстрировать разнообразие связей культуры питания с широким спектром праздничных и обрядовых практик народов мира, рассмотреть основные формы пищи разных регионов мира в связи с их хозяйственно-культурными типами и ресурсами, а также осветить процессы, в ходе которых пища все более и более теряла свое преимущественно витальное значение и обогащалась формами все большей долей информативного и декларативного содержания. С одной стороны, при этом присутствовало стремление показать как в декларативном содержании пищи все больше занимали сакральные и культовые аспекты. С другой стороны, профанизация пищи связана с более поздним временем, когда эти сакральные и культовые аспекты стали терять свое значение и необычные (неповседневные) виды пищи постепенно уравнивались с повседневными, сохраняя лишь значение повышенной престижности.

Представленные в книге статьи отличаются широтой географического охвата этнографической тематики, связанной как с традиционной системой питания в прошлом, так и с современными тенденциями в пищевом рационе народов мира, влияющими на формирование их идентичности. Прежде всего, это касалось народов, проживающих на обширной территории Российской Федерации, а также за ее пределами.

Празднование памятных дней церковного календаря в прошлом было нормой для приверженцев православной веры, проживавших на обширной территории Российской империи. Изучение истории русских праздников показывает, что среди всех праздничных дней на первом месте стояла Пасха. Т.А. Воронина (Москва) в своей статье обращается к истории появления основных блюд пасхальной

трапезы — крашенных яиц, кулича и творожной пасхи, вошедших в национальную кухню со времени принятия христианства на Руси. На примере ряда источников она показала, что их современные названия прошли долгий путь развития. Традиция дарить пасхальные яйца сохранилась до нашего времени. Стало повсеместным обычаем освящать кулич, благодаря чему он приобретает значение святыни и уподобляется церковной просфоре или “артосу”. Таким же традиционным можно считать приготовление сладкой сырной пасхи. Помимо описания пасхальной трапезы (разговин), следующей после длительного и строгого Великого поста, Т.А. Воронина уделяет также внимание особенностям Пасхальной седмицы, среди которой выделяется традиция обхода духовенством прихожан “со славой” с целью совершения молебна в каждом доме, игры с катанием пасхальных яиц и другие развлечения молодежи, которые, к сожалению, не сохранились. Нередко вместе с каноническими установками переплетались народные, но не менее благочестивые традиции. Несмотря на то, что многие праздники утратили свою красоту и масштабность, праздник Пасхи остается самым главным праздником для верующих, а освященные сдобный кулич, сладкая творожная пасха и крашенные яйца — ее основными символами.

В статье Н.И. Григулевич (Москва) “Рыба в повседневной и праздничной жизни русских” рассматривается история рыбного стола, который издревле играл большую роль в системе жизнеобеспечения русских людей. Рыбному изобилию немало способствовало то обстоятельство, что страна была богата водными ресурсами. В конце XIX в. в России добывали более 25 млн пудов рыбы, которую, в зависимости от места вылова, солили, замораживали, вялили, коптили, сквашивали. Особенно усилилась роль рыбы на столе русских людей с принятием христианства, когда более половины дней в году православные соблюдали пост. В некоторых регионах страны (Нижняя Волга, Дон) рыба стала основным продуктом питания, потеснив, до некоторой степени, даже хлеб. Со временем менялся набор промысловых рыб, которые все больше переходили в разряд покупных. Кардинальные изменения в экологии основных рыбных провинций центра России произошли в XX в. после возведения каскада гидроэлектростанций, которые препятствуют ходу осетровых рыб на нерест в верховья Волги и ее притоков. Необходимы срочные меры по восстановлению нарушенного за последние десятилетия экологического равновесия. В противном случае не удастся восстановить рыбное изобилие как в реках и озерах, так и на столах наших сограждан.

Статья Т.Б. Андреевой (Москва) “Пиво как праздничный напиток жителей Русского Севера (XIX — начало XX в.)” посвящен-

на традиции пивоварения на Русском Севере, где самостоятельное изготовление пива в домашних печах и на пивоварнях в сельской местности было обычным явлением. Варка пива была приурочена к праздникам церковного календаря, событиям жизненного цикла. За праздничным столом соблюдались принятые нормы поведения. Участники застолья придерживались определенных правил поведения, существовали некоторые ограничения по половозрастному составу.

Особенности праздничного застолья на Русском Севере рассматриваются в статье А.В. Фроловой (Москва) “Праздничная пища русских Архангельского Севера (начало XIX в.)”. В этой работе на основе архивных, публицистических и полевых материалов, собранных автором в деревнях Архангельского Севера освещены традиции праздничной пищи. Как показало исследование, подобные традиции достаточно устойчивы и обладают локальной спецификой.

Региональная специфика праздничной пищи продемонстрирована в статье Е.К. Алексеевой и В.А. Петровой (Якутск) “Традиционное питание жителей Русского Устья”.

Жизнь показала, что из всех обрядов русского народа наиболее устойчивым остается похоронно-поминальный обряд. Этому посвящена статья И.А. Кремлевой (Москва) “Региональные особенности похоронно-поминального обряда у русских в XIX — начале XXI века”. Данные архивов, опубликованные источники и полевые материалы свидетельствуют, что похоронно-поминальный обряд в разных губерниях и местностях России имел свои особенности. Поминальная обрядность представляла собой самостоятельный цикл обрядов, совершавшихся в течение года и затем в той же последовательности повторяющихся вновь. Эта обрядность соответствовала религиозным представлениям народа о душе и загробном мире. Она также несла в себе важную социальную функцию, подчеркивая тесную связь между ушедшими в мир иной и живыми. Поминальный цикл предоставлял народу возможность постоянно обращаться к умершим, проявлять заботу в виде особых трапез и ряда других действий. Это постоянное поддерживание связи с умершими являлось важным нравственным принципом, выражавшим убеждение народа в необходимости беречь родственные и соседние связи, на которых покоился сложившийся веками бытовой уклад.

Пища оказалась одним из самых устойчивых компонентов этнического наследия в современной традиционной осетинской культуре, о чем говорится в статье Э.Б. Цаллаговой (Москва) “Праздничные блюда в традиционной обрядности осетин”. Более того, стержневые блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими широкий этнокультурный

смысл. Обычай подавать к праздничному столу три пирога, пиво и отварные части жертвенного животного, как и расположение за столом по старшинству, произнесение тостов, передача почетных бокалов, сохраняется в осетинском социуме до настоящего времени. В последние глобализационные десятилетия осетинские пироги и осетинское пиво, ставшие гастрономическими брендами, широко представлены в Осетии и за ее пределами; они являются “визитной карточкой” народа, почитаемой традицией и неотъемлемой частью культуры Осетии. Как и сотни лет назад, в Осетии ни одно значимое застолье не обходится без пирогов, которым всегда отводится место в центре стола: над ними произносятся молитвы и важнейшие тосты; и только после этого их разрезают и раскладывают по тарелкам. Древние стереотипы традиционного осетинского застольного этикета, как и сами национальные блюда, по-прежнему актуальны в семейной и общинной жизни осетин: и по сей день активно функционируют осетинские пословицы с ключевым понятием “фынг” (стол; угощение; застольный этикет, подчеркивающий святость, ритуальную чистоту трапезы).

Хорошей сохранностью отличается традиционный пищевой рацион жителей, проживающих в трудных климатических условиях. Он отражен в нескольких статьях, которые показывают, что во льдах и в вечном холоде, где даже земля дает скудную растительность, местные жители Севера смогли проводить праздники и обряды с соблюдением всех ритуалов. Так, статья Е.Т. Пушкаревой (Салехард) “Субарктическая кухня в современном обрамлении”, построенная на полевых материалах автора, сообщает подробности повседневной и праздничной пищи ненцев Ямало-Ненецкого автономного округа. Известно, что кухню ненцев относят к циркумполярной, субарктической (заполярной), но учитывая факт расселения ненцев и в таежной зоне, она шире, чем собственно заполярная. Ненцы остаются приверженцами традиционной кухни: они являются, как и в прежние времена, сыроядцами и любителями супов. Это относится как к тундровым и лесным жителям, так и поселковым и городским. В их рационе за последние века занял прочное место хлеб, который повсеместно выпекается ими самими. За последний век чай стал излюбленным напитком ненцев. Алкогольные напитки также присутствуют в кухне ненцев. Для ненецкой кухни всех трех групп населения характерно практическое отсутствие каш при присутствии различных макаронных изделий. Достойное место в питании ненцев занимает сахар, сгущенное молоко и сливочное масло. Прочные позиции заняли горчица, соль и кетчуп. В их кухне появились, условно говоря, “русские” блюда на основе их исконных продуктов питания: мяса, рыбы и дичи. Надо отметить, что те или

иные продукты не только удовлетворяют витальные потребности человека, но используются в ритуальных целях.

Р.М. Ерназарова (Новосибирск) посвятила свою статью “Особенности праздничного застолья якутов в конце XX века” праздничному меню жителей Вилюйского района (улуса) Республики Саха (Якутия). Оно включает разнообразные блюда, приготовленные из свежей, замороженной и сушеной оленины, жаренной и соленой рыбы, молочные блюда. На основе полевых визуальных фиксаций, архивных и литературных сведений ею рассмотрен комплекс обрядов организации праздничного стола и угощения гостей, характерных для якутской традиционной культуры. Праздничное угощение обязательно дополняется игрой на хомусе, демонстрирующей музыкальное народное творчество.

Об устойчивости традиций в праздничной пище чукотского народа рассказала в своей статье В.В. Голцева (Анадырь) — “Праздничные и жертвенные блюда у чукчей и эскимосов Чукотки”. Основной пищей приморских чукчей является мясо морских млекопитающих, а оленных чукчей — оленье мясо. В рацион питания входит и растительная пища. Особое внимание уделяли заготовке, приготовлению пищи праздничной и жертвенной. У оленных чукчей праздничным угощением считаются мясо и жир морского зверя, у приморских жителей — мясо оленя. Кроме праздничной пищи есть жертвенная пища, предназначенная для кормления духов природы. Основные праздники приморских и оленных чукчей были связаны с хозяйственными циклами. Приморские чукчи, так же как и эскимосы, основным праздником считали “Праздник кита” (“Мн’ин”), во время которого совершался обряд благодарения души добытого гренландского кита. Готовились к нему задолго до наступления праздника.

Главная тема статьи Е.В. Глебовой “Ритуальный студень из рыбьей кожи в пищевой культуре коренных народов Нижнего Амура и Сахалина” — особое блюдо из рыбьей кожи как часть пищевой культуры ульчей и нивхов, проживающих на территории Нижнего Амура и Сахалина. Автор рассматривает традиции применения студня в обрядовых практиках этих коренных народов. В их числе — кормление духов воды и огня, похоронные обряды и т.д. В статье описывается процесс приготовления студня из рыбьей кожи, зафиксированный этнографами в конце XIX — начале XX в., а также современная технология этого блюда на основе полевых материалов автора. Делается вывод, что это уникальное блюдо сохраняет свои традиционные черты вплоть до сегодняшнего дня.

Из стран ближнего зарубежья наиболее полно представлен кавказский регион.

В основу статьи С.А. Арутюнова (Москва) “Эволюция армянской сельской трапезы в XX в.” положены полевые исследования и интервью, проводившиеся в 1974–1988 гг. в разных регионах Армении. Были выделены три региона — Сюник на юге страны, Айратат в центре и Ширак — на севере. В них исследовались, по возможности, поселения трех зон — равнинной, предгорной и горной. Были изучены практически все аспекты культуры питания в их диахронной динамике с начала XX в и до начала 70-х годов. Выявлялся типичный для данной группы поселений суточный и годовой цикл повседневных трапез, в которых ритуализация или сакрализация может быть приравнена к нулю (хотя, например, сакральное отношение к хлебу в известной мере сохраняется и в самой профанной трапезе). Повседневным трапедам противопоставляются праздничные (куда условно относятся и погребально-поминальные), которые в свою очередь делятся на ритуально-мирские и ритуально-сакральные. Они различаются по своему наполнению: по составу блюд, по набору участников, по субъектам приготовления и т.д. По мере урбанизации появляется новое явление — досуг, соответственно досужая трапеза, являющаяся развитием или ответвлением праздничной. Досуговая означенность концентрируется на вечерней трапезе, в свою очередь уменьшается весомость дневной. Специфика армянской современной системы проявляется в возможности утренней трапезы переходить из будничной в досуговую.

В процессе урбанизации айрататская долинная модель эволюционирует в сторону городской, а все прочие в сторону сближения с айрататской. Однако стирание зональных различий идет медленнее, чем региональных.

Если разделить дневной объем питания на 6 равных доз примерно по 15 % (часто рекомендуемый диетологами идеал), то отношение 2–2–2 мы находим в основном в предгорной и горной зоне Сюника, где вообще удерживаются многие архаичные модели. Традиционно доминировала система 1–3–2, но в наши дни она сменяется системой 1–2–3, т.е. максимум пищи поглощается перед сном. Такой порядок способствует жиरोотложению, что могло давать адаптивное преимущество при полуголодном охотничье-собирательском существовании, но в современных условиях ведет к ожирению.

Этот же регион представлен статьей А.Е. Тер-Саркисянц (Москва) “Праздничная и обрядовая пища в армянской культуре”, которая основана на изучении как научной литературы, так и на полевых этнографических материалах, собранных автором в разных областях Армении и среди армян, живущих на Юге России. Основное внимание уделено описанию различных видов праздничной и обрядовой пищи армян, которые были характерны для кален-

дарных праздников (например, Нового года, Рождества, Пасхи и др.) и обрядов жизненного цикла (свадьбы, рождения, похорон, жертвоприношений). Автор подчеркивает, что если в прошлом в праздничной и обрядовой пище у армян разных областей имелись довольно существенные различия, обусловленные прежде всего неодинаковыми природно-климатическими условиями, а также степенью урбанизации сел и культурными запросами и возможностями их населения, то уже с конца 1960 — начала 1970-х годов проявилась тенденция к постепенной унификации и соблюдению определенной престижности в оформлении торжественного стола. Сейчас такой стол в домах сельских жителей равнин и гор практически не отличается по составу подаваемых праздничных и обрядовых блюд, но, конечно, зависит от материального состояния каждой семьи. В наше время многие традиционные праздничные блюда не только сохранились (за исключением трудоемких), но появляются и новые. Многие праздничные и обрядовые блюда армянской кухни характерны не только для армян, живущих на своей этнической территории, но и среди армян диаспоры, в частности российской.

В статье Л.Т. Соловьевой (Москва) рассматривается роль пищевых продуктов и особых обрядовых блюд и напитков в праздниках и ритуалах грузин, в семейной обрядности, в различных обычаях. Приводятся сведения о роли пищи в праздничной культуре грузин: Новый год, Крещение, Пасха, Вознесение, Троица, Успение Богородицы, день сбора урожая, и т.д. Рассматриваются виды пожертвований, которые приносили в дни храмовых праздников (бык, баран, свинья и другие животные; различные виды хлебов, сыр и масло из первого молока после отела и т.д.). В семейной обрядности — обрядах детского, свадебного и похоронно-поминального цикла — также была велика символическая роль хлебных изделий, различных блюд из продуктов растительного и животного происхождения. В статье приводятся сведения о значении различных блюд в обрядах, связанных с виноградарством и виноделием, с традициями охоты, с ритуалом гостеприимства.

Казахстан представлен статьей О.Б. Наумовой и С.К. Сагнаевой (Москва) “Городской бешбармак: трансформация традиционной трапезы казахов”. Она посвящена традиционной мясной трапезе казахов, ее практике в современном городе Западного Казахстана. В основу положены воспоминания и наблюдения одного из авторов статьи по поводу практики родительской семьи и ее окружения по организации застолья, а также этнографические материалы авторов, собранные в последние десятилетия в Западном Казахстане.

В советский период связи казахов-горожан с аулом были еще сильны. Они позволяли городским жителям приобретать “правиль-

ное” мясо для мясной трапезы, поддерживать традицию праздничных застолий. В советский период сократилась первая часть церемонии — раздача значимых костей с мясом; в настоящее время ее практически не проводят. Таким образом, мясная трапеза сегодня, как правило, состоит только из второй процедуры — вкушении *ет*/бешбармака. Трансформация этого блюда шла по пути совершенствования в приготовлении, стали придавать большое значение эстетическому виду блюда, подавать и оформлять его, а также организовывать застолье в целом в соответствии с городскими стандартами.

В настоящее время под влиянием урбанизации, мобильности населения, увеличения достатка и ресурсов для организации семейной трапезы “по моде” или “как в ресторане/интернете” культура праздничного стола существенно меняется. Нарушается традиционное соотношение частей праздничного застолья — обильный чайный стол, включающий горячие мясные и рыбные блюда, в некоторых случаях начинает вытеснять бешбармак. С другой стороны, сегодня городские казахи стараются презентовать свои традиции, возрождать сельские обычаи, в том числе еду руками и т.п., от которых отказывались в советский период. В настоящее время можно наблюдать смешение стилей — городского и аульного — в праздничном застолье.

Традиционная пища народов Западной Европы представлена несколькими статьями исследователей, построенными на их многолетних полевых изысканиях.

В статье Т.А. Ворониной (Москва) “Повседневная и праздничная пища норвежцев в прошлом и в настоящее время” в общих чертах воссоздана традиционная кухня жителей Норвегии, но все же больше внимания она уделяет их современному рациону питания. Опубликованные материалы и полевые материалы, собранные во время посещения этой уникальной во многих отношениях страны, наглядно демонстрируют устойчивую сохранность норвежской кухни. Несмотря на то, что ее устои поколебало агрессивное нашествие фаст-фуда, норвежцы четко выделяют блюда национальной кухни из всего массива скандинавской кухни, отстаивая ее позиции и проявляя тем самым национальное самосознание. Это отражается в многочисленных кулинарных книгах и рекламе в средствах массовой информации. По сравнению с повседневной, праздничная пища в большей степени несет на себе отпечатки влияния кухни народов, населяющих материковую часть Западной Европы.

В статье И. Мардосы (Вильнюс) “Пища в пасхальных обрядах и обычаях поляков юго-восточной Литвы: вторая половина XX — начало XXI века” продемонстрированы наиболее важные пасхальные блюда. Из числа символов пасхальной пищи рассматриваются молочные продукты, творожная “паска” и куличи, мясные изделия,

которые в контексте праздника имеют обрядовое значение. Установлено, что в конце XX — начале XXI в. поляки юго-восточной Литвы в пасхальной обрядовой практике используют традиционные культурные и религиозные символы в качестве стимулирующих их этническое самоопределение факторов. Поэтому среди поляков укрепляется тенденция сохранять, а также включать в обрядовую жизнь те блюда и пасхальные обычаи, которые могут служить образцом этничности и фактом религиозной культуры.

Статья о традиционной культуре питания венгров представлена непосредственно ее носителем А. Бати (Будапешт) — “Праздничное питание в наши дни в Венгрии: традиции и инновации”. В ней она сообщает о современной праздничной трапезе венгров, включающей многочисленные традиционные блюда, характерные для их национальной кухни. Однако после революционных преобразований в 1989 г. в городских и сельских семьях произошли изменения, коснувшиеся и пищевого рациона. Например, вместо дрожжевого теста стали чаще делать многоэтажные кремовые торты, упал престиж пряников и т.д. Вместе с тем, стали популярны гастрономические фестивали традиционных блюд, привлекающие молодежь, включая демонстрацию вкуснейшей выпечки. Вместо государственных и религиозных общественных праздников все большее значение приобретают мероприятия, возрождающие местные традиции приготовления блюд крестьянской кухни, усиливающие идентичность местных общин. Рождество и Пасха утратили свое сакральное значение, основным мотивом их празднования стало одаривание детей подарками. Праздничное меню тоже находится в процессе преобразования, оно пополняется новыми блюдами, информация о которых поступает из сети Интернет и СМИ. В первую очередь это относится к мясным блюдам и выпечке. Местные традиции прошлого перемешиваются с традициями других регионов или же с традициями международной кухни. Также содействует разнообразию праздничного питания и всё более расширяющаяся международная торговля.

В статье М.К. Любарт (Москва) “Традиционное и символическое в праздничной кулинарии современной Франции” довольно подробно рассказала о том, что в XX в. праздничная кухня французов претерпела довольно значительные изменения. В современной бытовой культуре французов кулинарии и в особенности кулинарии праздничной придается большое значение. Она является “национальной страстью” французов, национальное гастрономическое искусство этого народа было включено в 2010 г. в Список мирового культурного наследия человечества. В статье ставятся вопросы, что является характерными чертами современного праздничного застолья, насколько сохранился в ней пласт традиционной кулинарии? Современная фран-

цузская праздничная кулинария, на взгляд автора статьи, является весьма гармоничным сочетанием двух тенденций. Одна из них — постоянный творческий поиск, который ведут “высокая кулинария”, а также многочисленные любители гастрономии и энтузиасты. Именно благодаря этому праздничное застолье выполняет свою основную функцию — является “удовольствием для вкуса и для глаз” современных людей. Другая тенденция — это стремление сохранить те самые кулинарные традиции, которые осмысливаются во Франции как национальное культурное достояние, как символическое “ядро” каждого из праздников. Наибольшее количество таких кулинарных традиций и символов, имеющих разную историческую глубину, характерно для застолий Рождества, новогоднего ужина, Шандлер (кулинарная его ипостась — Праздник блинов), а также Дня святого Валентина, “Жирного” вторника, Пасхи.

Какое блюдо и почему стало символом того или иного праздника и что из этого наследия осталось в меню того или иного праздника в наши дни? В результате осмысления источников прошлых эпох выясняется, что для этого выбора существенными оказывались сезонность наличия тех или иных продуктов, сопряжение с христианской символикой, а также фактор престижности того или иного блюда в глазах широких слоев населения. Многие из этих блюд являются симбиозом крестьянской и придворной кухонь, который имел место на протяжении десятилетий и даже столетий. Место традиционных блюд в праздничной кулинарии французов можно охарактеризовать следующим образом: не происходит ни отказа от старинных традиций, ни буквального подчинения им. Идет творческое развитие на основе и в общем ключе стилистики старинных традиций.

Статья О.Д. Фаис (Москва) “Сладости в современном контексте празднования Рождества и Пасхи в Сицилии (на примере Палермо)” посвящена анализу состояния обрядовой пищи на острове Сицилия (Италия) и основана на полевых материалах автора. Предметом анализа выступили традиционные комплексы “сладких” блюд, приуроченные к Рождеству и Пасхе, причем в ходе исследования выяснялось, насколько тот или иной комплекс, то или иное праздничное блюдо сохраняется в различных социальных слоях сицилийского общества. Исследование показало, что наибольшая сохранность, причем осознанная, традиционной праздничной пищи была выявлена в народной среде, среди представителей высших слоев общества, в среде интеллигенции. Традиция значительно уступает свои позиции под натиском пищевых заимствований в среде среднего класса и полностью осознанно вытесняется в среде низших слоев общества. Невзирая на это, можно утверждать, что праздничная пищевая традиция в Сицилии на современном этапе вполне сохраняет свою целостность и витальность.

Своеобразие традиции испанской кухни представлено в статье А.Н. Кожановского (Москва) «Социально-культурная роль торжественного застолья в испанском обществе XIX в. (по описаниям самих испанцев и иностранных путешественников)», в которой рассматривается парадигма праздничной трапезы у народов Испании в период, характеризующийся социально-культурными трансформациями общества и гражданскими войнами. Путевые записки и литературные произведения той эпохи демонстрируют — через призму материальной и поведенческой застольной атрибутики — противоречивое соединение ценностей Средневековья и новых тенденций на базе либеральной городской культуры.

Конкретный материал приведен в статье Дж.И. Месхидзе (Санкт-Петербург) «Праздничные блюда баскской “караколады” в провинции Алава», посвятившей ее особенностям празднования у басков в г. Ойон дня памяти святого Пруденцио (28 апреля), покровителя испанской провинции Алава и устраиваемой в его честь народной “караколады”. Начиная с 1981 г., этот день сопровождается массовыми общественными мероприятиями с угощением их участников улитками, выпечкой и вином. Хотя в баскской провинции Бискайя улитки готовят к Рождеству, да и в испанской кулинарии в целом они имеют широкое распространение, ряд особенностей делает ойонскую “караколаду” знаменитой и за пределами Испании. Своеобразие касается не только ингредиентов, утвари, самого процесса приготовления улиток, но и музыкального аккомпанемента. То есть речь идет о городском гастрономическом явлении, ставшем традиционным элементом религиозного праздника, которое, соединяя участников трапезы общим настроением и застольными беседами, “насыщает” их сопричастностью к народному торжеству в честь святого Пруденцио по всей баскской Алаве.

Страны Южной и Восточной Азии представлены двумя статьями. Статья С.А. Арутюнова (Москва) “Что и как едят японцы в праздники и будни” содержит общий обзор японской системы питания. В будничном своем варианте она базируется на сочетании крахмалистой пищи, прежде всего, отварного риса, и добавок к нему — в основном на базе овощей, а также рыбы, в меньшей степени мясных продуктов. Праздничная пища отличается разнообразием именно этих дополнительных к рису продуктов, а обрядовая — наоборот, с упором на рис, но в специфическом толченном как клейкое тесто виде. Из всех праздников японцы выделяют новогодний праздник, который отмечается в общей сложности около двух недель и знаменуется потреблением специфических видов пищи, содержащих в себе много элементов архаики. Статья С.И. Рыжаковой (Москва) “Индийская праздничная пища Макара Санкранти: общие черты и региональные варианты” посвящена Макара Санкранти — одному из

самых значительных общеиндийских праздников середины января. Этот праздник связан с почитанием Солнца, которое совершает переход из одного полугодия в другое. Пища имеет большое значение в обрядовых действиях; два из региональных названий этого праздника, Кичри и Понгаль — это также и названия важнейших обрядовых блюд. По всей Южной Азии на Макара Санкранти используется, прежде всего, сезамовое зерно и пальмовый сахар; варят рис и смеси риса и гороха. Все это обладает как физическими, так и символическими качествами питательности и согревания.

Статья Р.Ш. Джарылгасиновой, А.В. Загорулько, М. Осетровой (Москва) “Корейская кухня — прошлое и настоящее” предлагает общий обзор основных составляющих традиционного корейского рациона с их краткой характеристикой, а также рассказывает о знаковых блюдах и продуктах национальной кулинарии. В заключении несколько слов сказано и об изменениях, произошедших в традиционных паттернах питания в XX в.

Америка представлена статьей Р.К. Куинтон (Иммакулата, штат Пенсильвания) — “Праздничный стол в День благодарения в США”, в которой она сообщает об истории появления Дня благодарения — официального национального праздника в Соединенных Штатах Америки, который ежегодно отмечается в четвертый четверг ноября. Главная часть праздника — это большой торжественный обед, за которым собирается все члены семьи. По традиции он включает, прежде всего, жареную фаршированную индейку с клюквенным соусом и большой сладкий тыквенный пирог. В статье рассматривается происхождение и значение блюд, приуроченных ко Дню благодарения, с использованием опубликованной литературы относительно истории праздника и праздничного меню, включая популярные американские кулинарные книги.

Происхождение Дня благодарения связывают с тем историческим временем, когда в 1620 г. к берегам Америки прибыли первые переселенцы из Англии и высадились в ноябре на территории нынешнего штата Массачусетс. С помощью местных индейцев они научились выращивать овощи, фрукты и другие культуры, сбор богатого урожая был отмечен торжественным обедом, который со временем превратился в местную традицию, а потом распространился в других регионах страны, куда переезжали жители Новой Англии. В 1941 г. Конгресс США окончательно утвердил четвертый четверг ноября каждого года как официальный праздник. Современная праздничная пища в День благодарения в США включает как исторические блюда первых колонистов, так и те блюда, что стали традиционными в последующее время. Некоторые блюда, например, мучной заварной пудинг, исчезли и их заменили новые или модернизированные варианты исторических блюд, например, кон-

сервированный клюквенный соус и желе-салаты. Обильный стол, но с простыми блюдами является отличительной чертой праздника.

В.Е. Баглай (Краснодар) в своей статье “Праздничная пища Западной Мексики: путь из прошлого в настоящее” дает описание мексиканской кухни, рецепты которой имеют глубокую древность. Ее базовую часть составляет местная индейская традиция, поскольку самые узнаваемые ингредиенты — это маис, перец, фасоль, какао и др. Повседневная и праздничная пища, наряду с другими важными факторами, повлияли на этноконсолидацию мексиканцев как современной нации, а также на сохранение культурной специфики каждого из ее этносов. Касается это и индейцев, проживающих в западных районах Мексики, например, тарасков штата Мичоакан. Издревле некоторые образцы пищи Мексики несут символику, связанную с важными общественными явлениями. Приготовление пищи для семьи и определенной социальной группы по случаю важного события, а также употребления ее, рассматривается как форма демонстрации определенных социальных связей. Праздничная пища Западной Мексики — синтез европейских и индейских элементов. Вклад европейской кухни составляет свинина, курица, говядина, сыр, специи, некоторые фрукты. Индейские ингредиенты включают зерна маиса, перец, томаты, сквош, авокадо, какао, ингредиенты, используемые не во всех региональных кухнях (цветы) и др. Морепродукты распространены особенно вдоль побережья. В основе кухни — доевропейские корни, однако, несомненно влияние испанской.

В День мертвых *тамаль* и моле, “хлеб для мертвых” и другие блюда помещали в церковном алтаре, полагая, что души мертвых спустятся, чтобы принять пожертвования. Моле использовали на Рождество, Пасху, День Мертвых, дни рождения, крещение, свадьба, похороны и т.п. Другие продукты — *карнитас*, мясо для барбекю, используемые по этим случаям, появились с 1980-х годов. Это связано с экономическим кризисом и переходом к технологии приготовления пищи на основе полуфабрикатов.

Современная праздничная пища африканского континента частично была представлена статьей Д.Ф. Мищенко (Санкт-Петербург, Париж) “Праздничная и повседневная пища народов современной Западной Африки”. Посещая эту часть континента, она пришла к выводу, что символы высокого социального статуса и достатка в разных странах Западной Африки в целом одинаковы — в первую очередь, это заимствованные продукты западной цивилизации, а также некоторые труднодоступные продукты традиционной культуры, праздничная пища “выравнивает” различные этнические группы. Хотя действительная ситуация несколько сложнее и в зависимости от повода (семейный, календарный

праздник, приём гостей) и состава участников трапезы (друзья, семья, представители своей этнической группы, “чужаки”) различной будет и степень самобытности праздничного застолья, в целом праздничная пища народов Западной Африки сегодня скорее разрушает, нежели формирует этническую идентичность.

Ни один традиционный, государственный или семейный праздник в Эфиопии не происходит без употребления пива из ячменя или сорго (*тэлла*), напитка на медовой основе (*тэдж*) и кофе (*буна*). Об этой традиции говорится в статье Э.С. Львовой (Москва) “Праздничные напитки народов Африки: от сакральности — к повседневности”. Все они, особенно кофе, изначально были сакральными и использовались в ритуалах, связанных с культом плодородия и обрядами очищения. Участники их обращались с молитвами к духам и традиционным верховным божествам. Ареал распространения обычая с веками расширялся далеко за пределы территорий, где произрастали кофе, ячмень и занимались пчеловодством. С принятием христианства либо ислама в формулу обращения добавлялись имена Иисуса Христа и Аллаха. Со временем сакральный смысл утрачивался, терялась неременная связь с ритуалом, но основные ингредиенты и способы приготовления напитков сохранялись. Употребление *тэлла*, *тэджа*, особая кофейная церемония остаются обязательными в быту народов современной Эфиопии. Они превратились в своеобразный символ культуры этой страны.

Книга представляет интерес, как для специалистов, так и для широкого круга читателей.

С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина

¹ Предыдущие тома были последовательно изданы в издательстве “Наука”: Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001. 93 с.; Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004. 413 с.; Хмельное и иное: напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2008. 488 с.

РОССИЯ



Т.А. Воронина

Кулич, сыр и яйца: к истории пасхальной трапезы *

На столе лежали душистые куличи с розовыми цветами, красные яйца и разбросанные прутьики вербы. Все это освещалось солнцем, и до того стало весело мне, что я запел: — Завтра Пасха! Пасха Господня!

В.А. Никифоров-Волгин. Земля именинница

Русская кухня издавна славилась особенными блюдами, многие из которых были приурочены к памятным датам церковного календаря. Из них выделяется Пасха — “праздник из праздников, торжество из торжеств”, она до сих пор остается самым величественным и почитаемым днем для приверженцев православной веры. Ароматный и нарядно украшенный кулич, сладкая творожная пасха, крашеные и расписные яйца — главное украшение пасхальной трапезы, всегда отличавшейся особым изобилием и великолепием. Вместе с тем, значение этих блюд и связанные с ними традиции стали постепенно забываться или трактоваться неправильно, поэтому сделана попытка вновь обратиться к истории праздника, происхождению основных пасхальных блюд, особенностям праздничного застолья в городской и сельской среде.

Обращаясь к степени изученности пасхальной трапезы и основных блюд праздничного застолья, необходимо отметить, что в работах отечественных этнографов и фольклористов как дореволюционного (до 1917 г.), так и советского периода (1917—1991) всегда находила тема праздника, а пасхальные блюда назывались в числе обрядовой пищи. Из них выделяется ряд статей, которые ближе стоят к названной теме, хотя некоторые их выводы остаются дискуссионными. Так, например, М.Ф. Мурьянов в статье “Сыр (вещь и слово)” рассматривал кулич, сыр и яйца как неперемнную часть древнерусской пасхальной трапезы. Уделив более пристальное внимание творожной пасхе — сыру, он указывал на отсутствие

* Статья написана при финансовой поддержке РГНФ (проект № 15-01-00455).

русской традиции делать настоящий сыр и потому видел в нем абстрагированную меру объема¹. Происхождение кулича рассматривалось в ряде статей Т.А. Агапкиной. Она, как и некоторые другие исследователи, полагает, что этимология пасхального хлеба восходит к традиционной выпечке изделий в виде птиц ко дню Сорока мучеников (9/22 марта) — жаворонков, галок, грачей, куликов. В “Этимологическом словаре русского языка” Н.М. Шанского об этом прямо говорится: «Кулич представляет собой восточнославянское образование с притяжательным суффиксом от слова “кулик” (возможно, как название птицы — звукоподражательное). В таком случае, кулич — ритуальный весенний хлеб в честь прилета куликов (и наступления весны)». Развивая это положение, Т.А. Агапкина пишет, что “птичьи названия закреплялись за обычными круглыми или продолговатыми хлебцами”, имея в виду и кулич². На наш взгляд, этимология слова может быть расширена, на что указывал П.Я. Черных. Он высказал предположение, что слово “кулич” имеет индоевропейские корни, хотя в греческом языке кулич (κόλλιξ) означал ячменный хлебец или булку³. Можно по-разному относиться к научным гипотезам, но очевидно, что с принятием христианства пасхальные блюда приобрели иное значение.

С этой точки зрения нам даже ближе работы Н.Ф. Сумцова (1854—1922), посвященные обрядовой символике хлеба. Несмотря на то, что он больше интересовался “религиозно-мифическим значением” обрядовой выпечки, в его исследованиях немало фактического материала, которым можно в дальнейшем оперировать для получения некоторых важных заключений. В частности, представляется немаловажным его вывод о том, что “в течение Великого поста и Пасхи обрядовое употребление хлеба частью выражает христианские воспоминания о Спасителе и святых”, а выпечка куличей и других изделий из теста имела целью прославить имя Христа. Именно поэтому он относил “различной формы пасхальные куличи, бабы и лепешки” к особой категории обрядового хлеба, в которую входили средокрестные “кресты”, благовещенские просфоры, лешенки, блины и др.⁴

Что же касается истории пасхальных яиц, то ценным, на наш взгляд, является исследование Т.И. Макаровой о налаженном производстве глиняных яиц-писанок в период Киевской Руси. Используя широкий археологический материал, она сделала предположение, что уже тогда существовало несколько мастерских по их производству⁵.

Длительное отсутствие работ о русской пасхальной трапезе ставит вопрос об актуальности исследования истории основных пасхальных блюд. Однако сделать подробное описание всех пасхальных традиций — непосильная задача для небольшой статьи,

поэтому была поставлена задача привести краткую историю происхождения пасхальных блюд, рассмотреть особенности празднования Пасхи на русской почве в исторической перспективе, начиная с древнерусского периода вплоть до современности. Немаловажно было также учесть, как проходила праздничная трапеза в разных регионах страны, что составляло особенности Пасхальной недели. Главный акцент был сделан на историко-этнографические аспекты бытования традиции приготовления кулича, пасхи и яиц и собственно пасхальной трапезы — *разговин*. Таким образом, хронологические рамки статьи охватывают почти тысячелетний период бытования традиции пасхальной трапезы. Для ее написания был использован ряд источников.

Важным источником стали материалы Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева (Тенишевское бюро), созданного им в 1890-е годы в Санкт-Петербурге. Они представляют собой ответы корреспондентов на вопросы “Программы этнографических сведений о крестьянах Центральной России”, разосланной в конце XIX в., которые дали возможность представить, как отмечали Пасху в разных губерниях Российской империи. Представление о встрече Пасхи среди горожан в конце XIX в. дает “Программа этнографических сведений о городских жителях образованного класса”, подготовленная В.Н. Тенишевым, которая, к сожалению, не была разослана. Но она включает вопросы относительно жизни “чиновничьего люду”, т.е. тех горожан, которые состояли на государственной службе, и дает представление о том, как встречали Пасху привилегированные слои городского населения в 1890-х годах⁶.

Для характеристики пасхального стола рязанских крестьян в начале XX в. были использованы материалы научного архива Рязанского историко-архитектурного музея-заповедника, включающего рукописные материалы Этнологического архива Общества исследователей этнографии Рязанского края, ставшего с 1920 г. преемником Рязанской губернской ученой архивной комиссии (1884—1918) (НА РИАМЗ. ЭА ОИРК). В работе был использован личный фонд врача и общественного деятеля Г.И. Курочкина (1878—1958) из Государственного архива Ярославской области. Особое внимание он посвятил встрече Пасхи и праздничному быту жителей Норского посада в конце XIX — начале XX в.⁷

Важным свидетельством для характеристики пасхальных блюд и праздничной трапезы в XVI—XVII вв. стали записки и дневники иностранцев, неоднократно посещавших Московию. Еще одним источником стала художественная литература XVIII—XX вв., которая включает произведения, написанные в виде воспоминаний и мемуаров. Как известно, эти источники личного происхождения играют большую роль для воссоздания традиций и домашнего быта

в прошлом. Они дали возможность осветить традиции приготовления пасхальных блюд и празднования Пасхи в самой различной среде — от царской семьи, придворного окружения и знати вплоть до купечества и крестьян.

Не обойдены вниманием редкие свидетельства о встрече Пасхи во время боевых действий на фронтах Крымской войны, Русско-японской войны, Первой мировой войны и Великой Отечественной войны, сохранившиеся в дневниках и воспоминаниях духовенства, принимавшего самое деятельное участие в войне, участников войны, в воспоминаниях и фронтовых письмах солдат.

Этот небольшой корпус источников наряду с другими опубликованными материалами, включающими живые картины дворянского, купеческого и крестьянского быта, праздничного застолья на Пасху и событий Пасхальной недели, лег в основу краткого очерка о пасхальных традициях русского народа.

К истории возникновения пасхальных блюд

На фоне всех церковных и памятных дат, соединяющих в себе сведения о вселенских и русских святых, памятных событиях из истории Православной Церкви, постах, трапезах и других установлениях церковного устава, выделяются особенно торжественные или “священные” для верующих дни. Это прежде всего Пасха Христова, двенадцатые переходящие и непереходящие праздники, а также



В.К. Шебуев (1777–1855). Тайная Вечера

Холст, масло. 1838–1839 гг.

Личный архив Т.А. Ворониной

великие праздники. Они, как и многие другие дни, что отмечаются поныне, возникли во времена распространения христианства и насчитывают почти две тысячи лет.

Название христианской Пасхи ведет свое происхождение от иудейского праздника Пасхи (*Песах*), установленного в память трагического исхода евреев из Египта. После длительных споров время ее празднования определилось только в 325 г. на Никейском Вселенском соборе, который постановил праздновать Пасху после Пасхи еврейской, в первый воскресный день за полнолунием, наступившим в день весеннего равноденствия или непосредственно после него. Это дало начало пасхалии — таблице, по которой впоследствии стали определять время празднования Пасхи и подвижных праздников. В православной традиции праздник Пасхи затмевает величие праздника Рождества Христова, ибо духовное воскресение считается важнее земного рождения⁸. Указом императора Константина постановлялось: “Признано за благо всем и везде праздновать Пасху в один и тот же день”. Название Пасхи стало усваиваться только празднику Воскресения Христова, который стали отмечать как “праздник веры”. Святой Григорий Богослов называл Пасху “царицей дней, праздником праздников и торжеством торжеств, превосходящим, как солнце звезды, не только все человеческие и земные праздники, но и праздники в честь Христа”.

Богослужение стали совершать с Великой субботы непременно ночью: с ночным бдением верующие связывали ожидание Второго Пришествия. После полунощницы начиналось торжественное шествие вокруг храма, подобно женам-мироносицам, встретившим воскресшего Христа вне Иерусалима. Во время утрени, при словах “друг друга обымем, рцем, братие”, бывало целование или христосование⁹. После совершения Евхаристии (причащения Святых Таин) ранним утром следовала агапа (трапеза), которая символизировала окончание Великого (Пасхального) поста и начало праздника. С этим днем связывали и благие дела. Так, в 367 г. император Валентиниан I положил начало обычаю в день Пасхи освобождать заключенных. Тогда же празднование Пасхи удлинилось до целой недели, которая стала называться Пасхальной. Она считалась нерабочей, поэтому было запрещено даже судопроизводство, театральные и цирковые представления. Восьмой день после Пасхи стали праздновать как Фомино воскресение, которое называли также Неделя Новая или Неделя Белая, поскольку новокрещенные (неофиты), которые крестились на Пасху, с этого дня меняли свои белые одежды на обычные. Пасхальные дни заканчивались в Вознесение — на сороковой день после Пасхи¹⁰.

Древность яйца неоспорима, по народным представлениям яйцо — это своего рода микрокосмос, в котором отразилась Все-

ленная. Оно издревле считалось символом нарождающейся и обновляющейся жизни. Традиция окрашивания яиц в красный цвет была известна в Древнем Китае и Египте. У иудеев при посещении важного лица было принято дарить что-либо от себя в знак уважения, бедные люди в подобном случае приносили древесные плоды и яйца домашних птиц. Надо полагать, что первые пасхальные трапезы на Православном Востоке включали освященные крашенные яйца. Известно, что когда Мария Магдалина предстала перед римским императором Тиберием (14–37), она поднесла ему красное яйцо с приветствием “Христос воскрес!” и рассказала о важнейших обстоятельствах земной жизни Спасителя и Его крестной смерти. Последователи христианской веры стали подражать ей и дарить друг другу яйца красного цвета с торжественным возгласом “Христос воскрес!”. Постепенно этот обычай распространился повсюду и стал всеобщим. Яйцо стало служить символом гроба и возникновения жизни: “Красный цвет яйца знаменует наше возрождение кровью Христа”¹¹.

Красить и освящать куриные яйца на Пасху вошло в традицию для всех народов зарубежной Европы, принявших христианство, хотя на территории современной Венгрии при археологических раскопках аварских курганов неоднократно находили раскрашенную яичную скорлупу. Исследователи отмечают, что первоначально на Пасху освящали яйца рябчика¹².

Нет сомнения, что появление на пасхальной трапезе освященного хлеба как прообраза *кулича* тесно связано с выпечкой просфор. В первые века христианства *просфорой* (просвирой) (греч. Просфорá — приношение) называли продукты, которые верующие приносили в общину: одна часть из них использовалась для причащения Святых Таин, другая часть — для *агапы*, или “вечери любви” — трапезы после свершения богослужения (литургии). Позже просфорой стали называть только небольшие круглые хлебцы, выпекаемые из квасного пшеничного теста, употребляемого для причащения¹³.

Традиция освящать на Пасху большую просфору или *артос* (греч. Артоc — хлеб круглой или овальной формы) также связана со становлением богослужебных обрядов. Особенностью Нововетной Пасхи стало то, что *артос*, или “просфора всецелая” (не разделенная на части, как просфора, из которой вынимаются частицы), в отличие от иудейских опресноков, был квасным (дрожжевым). Существует предание, согласно которому святые апостолы во время трапезы оставляли за столом одно место свободным и клали перед ним хлеб (артос) в знак незримого присутствия среди них Спасителя: “Итак, очистите старую закваску, чтобы быть вам новым тестом, так как вы безквасны, ибо Пасха наша, Христос,

заклан за нас. Посему станем праздновать не со старою закваскою, не с закваскою порока и лукавства, но с опресноками чистоты и истины” (1 Кор, 5, 7–8). В память об этом артос стали освящать на Пасху, а в Пасхальную субботу раздавать верующим как благословение в воспоминание о пребывании с нами Спасителя¹⁴. Это говорит о том, что на пасхальной трапезе должен был обязательно присутствовать освященный хлеб. Видно, поэтому кулич стали делать наподобие артоса, отчего его называют “домашним артосом”. Круглую форму кулича объясняют еще тем, что, по преданию, саван Иисуса Христа, похороненного по иудейским обычаям, был круглой формы. Впервые о раздроблении артоса в субботу на Пасхальной седмице сообщается в уставных правилах (типиконе) Константинопольского Евергетидского монастыря (первая половина XII в.)¹⁵.

Сведений о том, что в первые века христианства сладкая творожная (сырная) пасха стала третьим неизменным компонентом пасхальной трапезы, пока не имеется. Можно предположить, что сырная пасха воплощала ветхозаветного агнца и первые христиане все же ее готовили, о чем говорит греческая традиция готовить пасхальные блюда из творога. В русской практике сырную пасху стали делать в виде небольшой горки или усеченной пирамиды, олицетворяющей Голгофу — горную возвышенность в Иерусалиме, на которой распяли Христа¹⁶.

Особенности празднования Пасхи в древнерусский период (X–XVII века)

С принятием христианства в 988 г. на Руси был постепенно воспринят весь комплекс праздничных дней, которые составляли церковный календарь. Сам исторический факт, что Крещение Руси свершилось по воле правящего князя Владимира Великого (980–1015), говорит о государственном установлении, определившем на многие столетия вперед неразрывную связь государства и церкви. Это подтверждается и стремлением князя как можно быстрее просветить языческую Русь, поощряя изучение азов православного вероучения (Повесть временных лет)¹⁷. Он первым ввел в обычай читать на пирах Священное писание, что было характерно для византийского двора и монастырей того времени¹⁸. Таким образом, христианство стало распространяться среди ближайшего окружения Крестителя Руси, т.е. среди представителей знати. Церковь стала необходимой частью княжеской усадьбы.

Богослужebные обычаи и обряды, принятые на Православном Востоке, были восприняты насельниками первых монашеских оби-

телей, многие из которых в понятии русского человека олицетворялись с идеалами подлинной святости. Однако устроители иноческих общежитий не были оторваны от окружающего мира. По этому поводу Я.Н. Щапов писал: “Особенностью монастырей на Руси в первые века их истории, до XIV в., было то, что они создавались в городах и ближних пригородах и как церковные институты были важной составной частью древнерусского города... с участием представителей всех социальных групп страны и поддержкой княжеской власти, здесь была создана высокоразвитая христианская цивилизация, ставшая основой монашеской жизни у народов этого огромного региона в последующие века, вплоть до нашего времени”. Первые богослужения проходили по церковному уставу, согласно которому совершалось причащение Святых Таин. Это видно по правилам, введенным в монастыре, возникшем на берегу Днепра в начале XI в. и ставшем основой для будущей Киево-Печерской лавры. Игумен монастыря преподобный Феодосий, взяв за образец Студийский устав, установил, “что есть в какие дни — все по уставу”. Из “Киево-Печерского патерика” (XI—XIII вв.) следует, что пища монастырской братии, помимо гороховой и чечевичной каши (сочиво), кутьи из вареной пшеницы, смешанной с медом, включала также “сыр” (творог), что дает повод предположить, что сырную пасху уже делали в те времена. В праздничные дни устраивался богатый стол — “учрежение велие”¹⁹.

Несомненно, что Пасха сразу стала восприниматься как главный христианский праздник, к которому готовили три обязательных блюда — освященный хлеб (кулич), сырную пасху и крашеные яйца. Поскольку к богослужениям всегда пекли просфоры, то на пасхальной службе должны были освящать и артос.

Одновременно с принятием христианства постепенно на Руси стала распространяться практика соблюдения многодневных и однодневных постов, каждый из которых был приурочен к христианскому празднику. Самый строгий и длительный Великий пост был приурочен к Пасхе, дню Светлого Христова Воскресения. Таким образом, питание русских в течение года практически разделялось на собственно “пост” и “мясоед” — дни, когда употребление пищи не ограничивалось, причем на посты приходилось более 200 дней, т.е. большая часть года. Тем самым в традиционной системе питания русских довольно рано обозначилась семантика бинарной оппозиции “постное — скоромное”²⁰. Древнерусские летописи и памятники канонического права показывают, что в лексикон русских вошли слова “пост”, “постити”, “говейно”, “скором”: “Отъяша Новгородци посадничество у Андрея Климовича... в Великое говение” (Новгородская первая летопись); “Страстная неделя уставлена есть поститися Страстии ради Господень” (Повесть вре-

менных лет); “Черньца в скиму постригав, не дах ясти скорома до осмаго дни”; “В Чистую неделю достоить мед ясти пресный, квас житный, а икра во все говенье” (Вопрошания Кирика, XII в.)²¹. Слово “загавливань” (заговины) означало последний день мясоеда, канун поста. Посту противопоставлялся “мясоед”, под которым понималось время употребления мясной пищи или скоромного, слово “разговины” (разгавливань) — первый день мясоеда после окончания поста. Слово “скоромный” противопоставлялось слову “постный”²². По мнению С.М. Толстой, оппозиция “постный — скоромный” занимала важное место в числе других универсальных семантических оппозиций²³. Считается, что только после принятия христианства и запрета употреблять в пост пищу животного происхождения в слове “скором” развилась семантика запретной пищи²⁴. Праздничные, в том числе пасхальные *разговины*, стали олицетворяться со “скоромной” едой.

Уже на раннем этапе образования и развития древнерусской народности существовало строгое разделение на будничную и праздничную пищу. Представители светской и духовной власти нередко пировали вместе. Пирыв по поводу церковных торжеств и праздников, включая Пасху, отличались обилием яств и напитков, поэтому назывались “великими”. Судя по летописям, застолье при дворе великого князя Владимира отличалось особенным изобилием и гостеприимством. На званом “духовном пиру” у князя Святослава по случаю освящения церкви Василия в Киеве (1183) были митрополит и “весь святительский чин и Кияны”. Когда в 1231 г. был поставлен епископ Ростовский Кирилл, “пиша того дни в монастыри святыя Богородица Печерския много множество людей”. “Обед силен” был дан в 1147 г. князем Юрием Долгоруким князю Святославу Ольговичу и его дружине в княжеском имени — Москве. В 1217 г. “на честь пиренья” были созваны князем Глебом Рязанским “6 князей, каждо со своими бояры и слугы”. Еду готовили из мяса домашнего скота и птицы, много было “зверины” и рыбы. Столы украшались дорогой привозной посудой. Праздничными напитками были мед, пиво и привозное вино. Так, на путивльском дворе князя Святослава хранилось 5000 пудов меду и 80 корчаг вина²⁵.

Свидетельством того, что яйца вошли в праздничное меню русских как неперемный атрибут пасхального торжества, являются археологические находки *писанок* в виде игрушечных расписных яиц из глины, украшенных эмалью или цветной поливой. По месту производства в Киеве их называют “яйца киевской работы”. Есть свидетельства, что в XI—XIII вв. их вывозили из Киева шведские, болгарские и греческие купцы. Исследователи отмечали типичный для глиняных *писанок* орнамент в виде фигурных “скобок”, выпол-



Древнерусский пир

Миниатюра из “Жития Бориса и Глеба”. XIV в.

История культуры Древней Руси. М.; Л., 1948. Т. 1. С. 276

ненный в технике пастилажа, который наносили не кистью, а при помощи трубчатого инструмента. Этот прием успешно применялся при производстве древнерусских изразцов. Сам узор напоминает орнамент на привозных бусах, найденных при раскопках древнегреческих поселений в Северном Причерноморье. Т.И. Макарова предположила, что мастерские по производству писанок существовали в двух различных ремесленных центрах — на севере и на юге, но “в эпоху Средневековья в поливной керамике этот любопытный прием, дававший в лучших образцах симметричную, эффектную роспись, нигде, кроме Руси, не употреблялся”. На смену им пришли овальные погребушки с отверстием сбоку, не имевшие правильной формы яйца, что, по ее мнению, было связано с потерей того символического значения, которое в свое время стимулировало появление и распространение писанок²⁶.

Не исключено, что декоративные яйца, о которых писала Т.И. Макарова, могли дарить друг другу на Пасху. Можно также предположить, что во время распространения христианства



Пасхальные яйца

Рыбаков Б.А. Язычество древних славян. М., 1987. С. 669

игрушечные, крашеные и расписные яйца бытовали одновременно. На это указывает древность мотивов и сюжетов украинских пасхальных писанок²⁷. Не случайно, об их уникальности писали Н.Ф. Сумцов и Д.К. Зеленин²⁸.

На пасхальном столе должна была присутствовать и сырная пасха, тем более, что в Древней Руси молочные продукты составляли повседневный рацион питания, а домашний творог или “сыр” уже входил в состав многих обрядовых яств. Свидетельством этому могут служить широкие глиняные миски или горшки с отверстием около дна. Они датируются VIII—X вв. и были найдены археологами на Боршевском городище по среднему течению Дона, в районе Воронежа. Скорее всего, творог откидывали через ткань, и сыворотка стекала через отверстие. Форма горшка придавала творожной массе округлую форму. Формы



Глиняная миска для приготовления сыра (творога)

Боршевское городище. IX–X вв.
История культуры Древней Руси. М.: Л.,
1948. Т. 1. С. 51

для сырной пасхи — “пасочницы” скорее всего распространились позднее. О сыре есть упоминание в сборнике правовых норм Киевской Руси “Русской Правде” (с 1016 г.), в котором говорилось о пайке в виде съестных припасов, который причитался сборщику княжих штрафов. Некоторые продукты, включая сыр, заменялись деньгами (резанами)²⁹.

Важным свидетельством того, что сыр (творог) играл важную роль в обрядовых действиях, видно из описания

свадьбы великого князя Александра Невского (1219–1263), на которой, помимо сыра, были обязательными свадебными блюдами каравай и *перепеча* как символы благополучия брачного союза. Новобрачные сначала вкушали каравай, после чего “дружки” (свадебные чины) по очереди подносили им вместе с “сыром” и солью хлеб — *перепечу* из сдобного теста в виде конуса, с гранью, похожей на ананас. Скорее всего, каравай и *перепеча* играли роль традиционного подношения молодым в виде “хлеба-соли”. Они также присутствовали во время “честного столования”, проходившего со строгим соблюдением установленного порядка: в определенный момент застолья старший дружка, благословясь у посаженных отца и матери, разрезал сыр и *перепечу*, а другой дружка подавал новобрачным каравай и кашу³⁰.

Н.Ф. Сумцов верно указывал на то, что хлеб присутствовал на свадьбе у всех славянских народов, занимавшихся земледелием, вызвавшим появление названий мучных изделий (как тесто, дрожжи, хлеб, пирог, калач, коровай и др.)³¹. Поэтому сыр (творог), каравай и *перепеча* по степени их важности в обрядах жизненного цикла рано вошли в состав пасхальной трапезы.

Вместе с церковными установлениями на Русь перешла традиция выпечки просфор, необходимых для совершения главного христианского таинства Евхаристии, во время которого верующие причащаются Святых Таин. Об этом имеются упоминания в патериках и житиях русских святых. Например, в житии преподобного Сергия Радонежского (1314–1392), основателя Свято-Троицкой Сергиевой лавры, сообщается, что он сам выпекал просфоры³².

Период формирования централизованного Русского государства после освобождения от ордынского ига мало представлен

письменными источниками, в которых фигурировали бы пасхальные блюда. Однако обновление Московского Кремля, строительство храмов в городах и селах, расцвет русских монастырей свидетельствовали не только о возрождении Руси, но и об огромном духовном потенциале государства. Православная вера оставалась неотъемлемой частью жизни для каждого жителя Московии, а Пасха — главным религиозным праздником. Подтверждением этого служат записки тверского купца Афанасия Никитина, известные под названием “Хождение за три моря”. Долго находясь на чужбине, он не раз сетовал, что забыл даже, когда начинается Велик день (Пасха). Тоска по православным праздникам и обычаям вызывала у него острое ощущение одиночества среди приверженцев чужой веры. Неоднократные упоминания Пасхи свидетельствуют о том, что вдали от родины он оставался верным христианским установкам³³.

Иностранные дипломаты, путешественники, военные и другие лица, посещавшие Московию, начиная с XIV в., отмечали высокую степень религиозности русского народа. Особенно показательными в этом отношении были XVI—XVII столетия. С. Герберштейн писал в первой половине XVI в., что русские воздерживались от работы на Рождество, праздник Пасхи, Пятидесятницу и другие торжественные дни³⁴. Свидетельством того, что в древнерусской практике Пасха была главным религиозным событием года, могут служить постановления, принятые на Стоглавом соборе, состоявшемся в 1551 г. во время правления Иоанна IV (1538—1584). Они регламентировали жизнь духовенства и мирян, в них, в частности, давался совет приходить к причастию в день Пасхи, перед этим очистившись Великим постом³⁵. Н.И. Костомаров писал, что в ожидании праздничного богослужения “последние два дня перед Пасхою почти повсеместно проводились без пищи, по церковному уставу”. Каждый считал своим долгом прийти на службу: “Благочестивый человек считал большим грехом не пойти к вечерне и к заутрене”. Живший при Михаиле Федоровиче князь Иван Хворостинин навлек на себя укор патриарха за то, что “против Светлого Воскресения был пьян, до света за два часа ел мясную еству и пил вино”³⁶.

К началу XVI в. относится “Послание к некоему вельможе Георгию Дмитриевичу о воздвижении преосвятыи и о артусе”, написанное Нилом Греком, игуменом Московского Богоявленского монастыря, который в 1509 г. был рукоположен в архиепископа Тверского. Тогда же появилось “Вопрошание известно от неких” религиозного публициста Максима Грека (1470—1556), который прибыл в Москву в 1518 г.³⁷

О том, что освященные кулич, сырная пасха и яйца как три обязательных блюда присутствовали на пасхальном столе в первый день



П. Иванов. В пасхальную ночь. XVI в.

Пасхальная открытка. Начало XX в.

Проект компании “Медиафорт”, 2009–2017

Пасхи (Велик день), свидетельствуют документы Троице-Сергиева монастыря. Из них становится ясно, что в 1590 г. на Пасху насельникам монастыря давали такую еду: “На братью ества: колачи да по два яйца ко штем, да осетрина шехоньская, да ина рыба добра ж, да по три меры меду, а на ужине рыба же да по две меры — меду”. Из пасхальных блюд упомянуты только калачи и яйца. А вот в документах Тихвинского монастыря называются все три пасхальных блюда: “В начале трапезы келарь раздает хлеб пасочен с яицы печен и сыр, по кусу и по яйцу, вместо же ржаных хлеба пшеничны, с маслом и яицы печены и мазаны яицы ж: 1-я шти капусты, 2 — сизи или леци жарены, 3-я сковрады сизовы, ли мневы (налимь), 4 — карасы телные, 5 — лососина ли лодога просольная, квас поделной, мед”. На ужин доедали то, что осталось от обеда и некоторые другие блюда: “1 — шти, 2 — млеко, ли каша крутая, ли саломата, ли серка каша, ли лососья, 3 — остатки обедные, рыба и колачи, квас же обычный”. Очевидно, что в этой обители на праздничных разговинах присутствовали пасхальный хлеб (“хлеб пасочен”), творожная пасха (“сыр”) и крашеные яйца (“мазаны яицы”). М.Г. Рабинович считал, что калачи тоже играли роль пасочного хлеба³⁸. С этим можно согласиться, поскольку калачи были сдобными, а это очевидный показатель праздничного блюда. Но самое важное в этих документах то, что *хлеб пасочен*, *сыр* и *мазаны яицы* были уже неразрывны. Нет

сомнения в том, что они входили не только в праздничный монашеский рацион, но и в меню мирян того времени.

М.Ф. Мурьянов обращал внимание на то, что слово “сыр” фигурировало в названии масленицы — “Сырная седмица”, что в переводе с греческого означало “сыроед”, а также в названии последнего дня масленицы — “Сыропустное воскресенье” (Прощеное воскресенье), что буквально значило “оставление сыра”. Причем, под “сыром” подразумевались все молочные продукты, но только не настоящего сыра, поскольку приготовление сыра, за редким исключением, не было принято в русской традиции. Поэтому М.Ф. Мурьянов приходит к выводу, что в русском языке слово “сыр” означало скорее форму и рассматривалось как мера объема: оно “приобрело абстрагированную способность обозначать иное вещество, принявшее такую же внешнюю форму”. Для подтверждения своей версии он приводит цитату из названного выше документа 1590 г. о пасхальной трапезе в Тихвинском монастыре, уточняя, что в данном случае “кус сыра” — это скорее твердый, сычужный сыр или брынза. М.Ф. Мурьянов считал, что на Пасху хлеб и творог (сыр) должны были обязательно присутствовать вместе: “Все остальное на праздничном пасхальном столе могло быть



И.С. Горюшкин-Сорокопудов (1873–1954). Канун Пасхи в старину

Цветная иллюстрация

Нива, 5 апреля 1914. № 14 (пасхальный выпуск)



И. Резанов. Христос воскрес! (Христосование)

Пасхальная открытка. Начало XX в.

Проект компании "Медиафорт", 2009–2017

или не быть, в зависимости от достатка дома, но эти два яства, наряду с крашеными куриными яйцами, считались непременно. Только эту неперемную часть пасхальной трапезы народ приносил накануне в храм для ритуала освящения³⁹. Кстати, Н.И. Лебедева в работе, посвященной однодворцам — потомкам дославянского населения Рязанской и других соседних губерний, писала, что именно отсутствие у них сыра свидетельствовало об их русском происхождении⁴⁰.

Творог (сыр) был в большом употреблении, о чем свидетельствует перечень блюд, подаваемых на масленицу, среди которых назывались “пироги с сыром”, “творожная смесь” и “жирный творог сухой”. К столу патриархов подавали “много кушаньев из теста, начиненного сыром и жареного в масле” (то есть пирогов) и “сырники”. О торговле творогом говорит то, что среди ремесленного люда были не только пекари, калачники, но и сырники⁴¹.

Начало XVII в. ознаменовалось Великой смутой, известной еще в истории как “Московская разруха” — это название больше характеризовало тяжелое экономическое положение страны и столицы после нашествия иноземцев, разрушительных пожаров, грабежей и людских потерь. Тем не менее, с воцарением династии Романовых в 1613 г. страна вновь приобрела статус одной из сильных европейских держав. Московию стали посещать иностранцы, изумлявшиеся религиозностью русских людей⁴². Многие из них отмечали, что среди всех жителей Московии была распространена традиция на Пасху дарить друг другу крашеные куриные яйца или яйца, сделанные из разных материалов. Путешествующий в 1635 г. по Московии А. Олеарий наблюдал обычай русских обмениваться на Пасху освященными яйцами при христосовании: “Когда они встречаются на улицах, то приветствуют друг друга поцелуями в уста... и решительно никто — ни мужчина, ни женщина, ни вельможа, ни простого звания человек — не откажет другому в таком поцелуе и приветствии, равно как и в крашеном яйце”⁴³. Н.И. Костомаров писал, что подарки на Пасху назывались “великоденскими припасами”⁴⁴.

Меню пасхальной трапезы можно представить по выдержке из “Домостроя” (конец XV — начало XVI в.), автором которого считается Сильвестр — священник Благовещенской церкви Кремля. Изобилие мясных и рыбных блюд объясняется тем, что с Пасхи открывался период мясоеда: “С Пасхи в мясоед к столу подают: лебедей, потроха лебязьи, журавлей, цапель, уток, тетеревов, рябчиков, почки заячьи на вертеле, кур соленых (и желудок, шейку да печень куриные), баранину соленую да баранину печеную...”. Далее перечисляются блюда из домашней птицы и дичи, из белорыбицы, стерляди, осетрины и т.д.⁴⁵ Безусловно, речь идет о меню царского стола и знатных людей того времени, поскольку названные блюда принадлежали к самым изысканным. Это говорит о том, что придворные трапезы были достаточно роскошными и ни в чем не уступали западноевропейским монархам. Такой же изысканной должна была быть трапеза в 1613 г. в Грановитой палате Кремля по поводу избрания на царство Михаила Федоровича Романова. Во время его правления с учетом Пасхального (“великоденского”) мясоеда было составлено меню патриарха Филарета⁴⁶.



Б.В. Зворыкин. Христос воскрес! (Царские рынды в палатах Кремля)
Пасхальная открытка. Начало XX в.
Проект компании “Медиафорт”, 2009–2017

Особой торжественностью и обилием изысканных блюд отличались “большие столы” в период царствования Алексея Михайловича (1645–1676). В церковные праздники на них приглашались патриарх и ближайшее окружение царя. Все они сидели за отдельными от царя столами, которые сервировались отдельными приборами и обслуживались слугами самого высокого ранга — столбниками и чашниками. Палата была украшена золотой, серебряной, хрустальной посудой и утварью, коврами и другими дорогими вещами⁴⁷. За столом было принято произносить речи (тосты) и поднимать задравные чаши⁴⁸.

На пиру нередко присутствовали иностранные гости, которых особенно поражало изобилие икры и ценных пород рыбы в Москве. Шведский посланник Петр Петрей де Эрлезунда сообщал, что в начале XVII в. к царскому двору поставляли карельскую семгу, астраханскую севрюгу, осетрину, стерлядь самого превосходного вкуса. Прибывший в Москву в конце столетия англичанин Д. Флетчер отмечал, что “икру добывают в большом количестве на реке Волге из рыб белуги, осетра, севрюги и стерляди”. Ценную рыбу на “Государев обиход” издавна поставляли жители приокских сел. Упоминание о “дворцовых рыбаках” есть в указе Алексея Михайловича 1674 г., согласно которому они были обязаны доставлять свежую и просольную рыбу⁴⁹.

На пасхальном столе обязательно присутствовали кулич, сырная пасха и яйца, их дополняли каравай, перепеча и другие блюда, которые были обязательными и на свадьбах московских царей, которые дарили «коровай» и сыр в знак особой милости. О двух короваях, испеченных ко дню свадьбы в 1526 г. великого князя Василия Иоанновича с Еленой Глинской, к царским свадебным пирам 1626 и 1648 гг. писал Н.Ф. Сумцов. При этом он отмечал, что хотя свадебный каравай у русских, болгар, сербов, поляков и чехов назывался по-разному — *коровай*, *кравай*, *колач*, *кулич*, их сближало то, что все они были приготовлены из сдобного теста. *Калач* (*колач*) был известен как пасхальное блюдо у венгров: среди католиков было принято освящать его, как и яйца, в церкви, поляки выпекали *колач* (*kolacz*) — овальный по форме хлеб⁵⁰. Н.Ф. Сумцов справедливо делал отсылку на Н.И. Костомарова, который писал, что древнерусская кухня XVI—XVII вв. отличалась разнообразием выпечки и называл большое число хлебных изделий различной формы. В качестве пасхальных блюд могли быть калачи разной формы из муки разных сортов. Одни из них, испеченные в виде круглой булки из толченой муки, назывались *братскими*. Выпекали еще сдобный каравай *битый* (взбитый с маслом), *ставленный* (типа кулича на молоке), *яцкий* (замешанный на большом количестве яиц),



Праздничная трапеза в Грановитой палате Московского Кремля
“Книга об избрании и венчании на царство царя и великого князя Михаила Федоровича”.
1613 г.

каравай с сыром и прочее. Всех их объединяло то, что основными ингредиентами служили мука, яйца, сливочное масло или говяжье сало, сыр и молоко, но рецептура была разной. Самое главное, что слово *кулич* входило в русский лексикон и присутствовало в праздничном меню. Родственные куличу *калачи* тоже были в большом употреблении. Об этом свидетельствует “Запасная книга” Дворцового приказа 1693 г., включающая добавочную выдачу разных столовых продуктов патриаршим иподиаконам, певчим, дякам и подъякам в праздничные дни⁵¹. Таким образом, в XVI–XVII вв. калачи и куличи соседствовали вместе на пасхальном столе как два праздничных блюда.

Калач был известен на Руси с XIV в., но впоследствии история калача имела продолжение уже в виде разной формы выпечки из пшеничной муки, преимущественно крутой в виде большой баранки⁵². Д.К. Зеленин (1878–1954) в своей книге 1927 г. “Русская (восточнославянская) этнография”, изданной на немецком языке, в числе пасхальных блюд, помимо творога и яиц, называет кулич, указывая на греческое происхождение его названия, но переводит его как “крендель”⁵³, может, из-за того, что крендель был тоже сдобный, но его немецкое происхождение и витая форма в виде восьмерки ставит его в другой ряд кулинарного реестра. Русский кулич имел свою собственную историю, но на каком этапе истории слово *калач* дало жизнь слову *кулич*, означающий сдобный пасхальный хлеб — этот вопрос остается открытым.

Каравай, кулич, перепеча и сыр вновь встречаются в составе блюд на свадьбе Алексея Михайловича и Наталии Кирилловны Нарышкиной, состоявшейся 22 января 1671 г. За день до этого они получили благословение у патриарха Никона “обручатися к законному браку”, но торжественная трапеза у лиц царского семейства обычно устраивалась в Кремлевском дворце через несколько дней после бракосочетания. В знак особого уважения к патриарху к нему после венчания приходил окольный Б.М. Хитрово “с короваем и с сыром”. Из описания свадебного стола видно, что новобрачным, помимо самых изысканных блюд (“папорок лебедин по шафранным взварам, ряб окрашиван под лимоны, потрох гусиный...”) были поданы “хлебные есты: перепеча крупичетая в три лопатки недомерок”, “коровай яйский, кулич недомерок”⁵⁴. Это описание является важным историческим свидетельством того, что на свадебном столе должны были присутствовать небольшие кулич и перепечи (“недомерки”), каравай и сыр, что является показателем их высокого статуса, как это было видно по описанию свадьбы князя Александра Невского. Они играли важную роль в устройстве праздничной трапезы и считались обязательными блюдами.

Пасхальные блюда получили дальнейшее утверждение при Алексее Михайловиче, который отличался благочестивым образом жизни, но с особенным благоговением он встречал Пасху в Кремле. Накануне пасхальной заутрени “в исходе двенадцатого часа государь шел в Успенский собор, за ним бояре, окольные, думные люди, стольники, стряпчие, дворяне и дьяки, собор наполнялся людьми в золотах. На заутрене после хвалительных стихир царь прикладывался к иконам, потом христосовался с патриархом и архиереями в губы, и давали друг другу яйца, остальных духовных государь жаловал к руке и давал яйца”⁵⁵.

Описание встречи Пасхи в Кремле имеется в записях архиерея Павла Алеппского, сопровождавшего патриарха Антиохийского Макария. Пройдя долгий путь из г. Алеппо, они стали участниками многих церковных церемоний. В день Пасхи 15 апреля 1655 г. почетные гости из Антиохии были приглашены на богослужение в Успенском соборе (Великой церкви) в Кремле и смогли наблюдать, как патриарх Никон одаривал всех куличом и пасхальными яйцами после окончания праздничной службы: “Потом принесли от царицы подносы с очищенными крашеными яйцами и ломти хлеба, испеченного с шафраном. Никон прочел над ними установленную молитву, благословил их и отослал царице, а затем начал раздавать и боярам такие ломти и яйца”. Патриарх Никон одарил пасхальными яйцами и патриарха Антиохийского Макария: «Первому Никон дал нашему учителю (патриарху Макарию. — Т.В.) три яйца, когда с ним похристосовался, затем дал архиереям по два и архимандритам с иереями каждому по одному яйцу, когда их обходил. Затем стали подходить к патриарху высшие сановники и, целуя крест и его правую руку, говорили: “Христос воскрес!” За ними подходили монахи и все присутствовавшие в церкви». Гости были свидетелями и того, что на службе освящался артос, с которым совершался крестный ход в продолжение Пасхальной недели.

Упоминание кулича с шафраном говорит о том, что на Руси эта пряность, придающая аромат и яркий желтый цвет выпечке, была уже известна. Вероятно, поэтому антиохийский патриарх Макарий поднес шафран патриарху Никону в качестве одного из подарков.

Архиерей Павел Алеппский отмечал, что христосование продолжалось до Вознесения и что «всякий, встречаясь здесь с друзьями и знакомыми, дает им красное яйцо и целует в уста, говоря “Христос воскрес!”». После продолжительного колокольного звона гости в тот же день (15 апреля 1655 г.) были приглашены патриархом Никоном на торжественную трапезу на Патриарший двор. Когда они сели за стол, архиерей Павел Алеппский не мог скрыть своего возмущения: “Первое поданное за столом кушанье была черная и красная икра, а после этого подавалась разная рыба.

Таков их устав, и к этому они привыкли! Какой дурной порядок! Нам казалось, как будто мы еще постимся и не разговлялись”⁵⁶.

Если во время этого застолья в числе пасхальных блюд Павлом Алеппским назывались только освященные яйца и ломти хлеба с шафраном (*кулич*), то по пути на родину патриарх Макарий и сопровождавшие его лица, очутившиеся во время празднования Пасхи в г. Болхове, отметили, что священник освящал еще и “сыр”, т.е. сырную “пасху”: “Здесь также соблюдается обычай, что во время обедни на Пасхе приносят из дому блюда с хлебом, маслом и сыром в церковь, для того чтобы священник прочел над ними положенную молитву, после чего он берет себе половину, называемую пасхальным приношением”. После окончания службы совершался обряд христосования⁵⁷.

Для реконструкции пасхальных обрядов и трапезы был использован труд священника Н.Н. Писарева “Домашний быт русских патриархов”, который создал его на широком круге архивных документов, включая дела Патриарших дворцового и казенного приказов, архив Московской Оружейной палаты, расходные книги царского казенного двора за 1619–1633 гг., рукописи Московской синодальной библиотеки и др. Он уделил особое внимание тем блюдам, которые патриархи и их гости ели на Пасху и в числе обязательных называл *кулич*, *сыр* и *яйца*. Им же было отмечено присутствие *артоса*. Если обобщить имеющиеся у него описания трапез царя и патриарха, а также записи архиерея Павла Алеппского, то можно воссоздать довольно точную картину пасхальных *разговин* того времени.

По принятому тогда этикету, в первый день Пасхи, после заутрени, патриарх “со властью” шествовал к царю “славить Христа” и потом вместе с государем шел к царице. После обедни царь и патриарх участвовали в перенесении артоса из собора в Патриаршую Крестовую палату; сюда же один из царских бояр приносил от государя *сыр*, *яйца*, *кулич* (выделено мною. — Т.В.) и мясные кушанья. Патриарх освящал их и благословлял ими государя. После обедни у святейшего был стол для властей или “разговенье”. По окончании стола артос переносился в собор при участии патриарха. В первый день с царского стола святителю присылались “подачи” в виде съестных припасов, от цариц же и царевен — “перепечи”, представлявшие собой “род сдобных крупитчатых куличей”, их посылали от цариц и царевен патриарху в виде подарка и на Рождество. Таким образом, совершался обмен подарками в виде пасхальных блюд в соответствии с принятым этикетом. Это происходило и в один из дней Пасхальной (Светлой) недели, который назначал государь, когда патриарх являлся к царю на торжественную аудиенцию для поднесения так называемых “великоденских даров”. Обычай одаривать на Пасху царскую семью считался необходи-

мым. Так, в 1642 г. Патриарх Иосиф, только что возведенный на московскую кафедру, подносил подарки царице Евдокии Лукьяновне, царевичу Алексею Михайловичу и царевнам. Обычно это происходило после царской трапезы. Во всю Пасхальную неделю у патриарха ежедневно бывали столы для представителей власти. На пасхальной неделе в субботу у патриарха была трапеза с дроблением артоса и панагией. Когда святитель возвращался от обедни в свои палаты, ему предшествовали протодиакон “с артусом”, один ключарь нес образ Воскресения, другой ключарь — панагию (просфору), а подъяки пели “Христос Воскресе” и девятую песнь пасхального канона. Перед трапезой святитель вкушал от артоса и раздавал его властям, присутствовавшим на обеде, а часть отсылал с соборным духовенством к государю. Обычно на важные церковные праздники патриарх приглашал царя к себе на трапезу в Патриарший дом, на которых присутствовали и вселенские патриархи (Паисий Александрийский, Макарий Антиохийский). Но случалось, что на другой день праздника царь приходил к патриарху в Крестовую палату “челом ударить за праздничный стол”, как поступил Алексей Михайлович 16 августа 1671 г.

На Пасхальной неделе русские цари щедро одаривали милостыней немощных и увечных, посещали тюрьмы и богадельни, отправлялись на богомолье. Алексей Михайлович в первый день Пасхи тоже отправлялся по тюрьмам, где оделял заключенных пасхальными яйцами и другими съестными подарками, устраивал разговенье для нищих. Эта традиция посылать милостыню и всякого рода кушанья, калачи, пироги, пряники бедным и нищим была свойственна многим людям того времени⁵⁸.

Пасху отмечали в придворной боярской среде и в состоятельных семьях, в которых “счет шел по церковным праздникам, по мясоедам и постам”, как писал Н.И. Костомаров. Примечательно также, что архидиакон Павел Алеппский сообщает о русском обычае не продавать хмельные напитки во время Пасхальной недели. По указу Алексея Михайловича, “винные лавки и питейные дома с самого начала поста до Нового воскресенья (Фомина) оставались запечатанными”. Вместе с тем, в сельской среде было принято устраивать совместное застолье — “большую братчину” в понедельник Пасхальной недели, в которой участвовали не только крестьяне, но и их владельцы. Каждый из них отдавал (ссыпал) свою часть зерна на варку пива и браги, поэтому такие пиры назывались “ссыпная братчина” или “ссыпчина”⁵⁹.

Ассортимент праздничного стола простых горожан и крестьян XVI — XVII вв. был во многом схож. Он включал много хлеба, печеных и *пряженных* (жареных) пирогов с разной начинкой, блины, мясные и рыбные блюда, дичь, щи, похлебки, ботвиньи, молочные

каши, овощные блюда, кисели и т.д., хотя в каждой местности сохранялись свои особенности приготовления праздничных блюд⁶⁰.

Судя по приведенному кругу источников, можно сделать заключение, что к концу XVII в. окончательно сложился комплекс пасхальных блюд, включавший кулич, сырную пасху и крашеные яйца, а традиция их приготовления и освящения стала всенародной.

Пасхальные традиции в XVIII веке

Особенностью XVIII столетия стала частая смена монархов, поэтому его часто называют “эпохой дворцовых переворотов”. В правление Петра I (1697–1725) страна оказалась на пороге больших перемен, повлиявших на ход событий отечественной истории. Основным местом пребывания русских монархов с 1712 г. стал г. Санкт-Петербург. Русский двор с его ближайшим окружением стал все более подчиняться влиянию западноевропейских вкусов и нравов, что отразилось в обычаях, нравах, домашней обстановке, интерьере, одежде, питании.

Несмотря на то, что при Петре I было отменено патриаршество, все сословия отмечали религиозные праздники и прежде всего Пасху. Известно, что императрица Елизавета была очень верующей, любила церковное пение, а к Страстной неделе и Пасхальной седмице выписывала из Москвы “громогласнейших” дьяконов. О русской Пасхе есть сведения в “Универсальном лексиконе всех наук и искусств...” Г. Цедлера, изданном в 1732–1754 гг. Интересен его комментарий к празднику: “Пасха празднуется с особой пышностью, она обставлена многими церемониями; среди них наиболее примечательным является дарение разрисованных яиц, которыми обмениваются русские люди обоих полов”.

В Петербурге на Пасхальной неделе устраивали гуляния для представителей всех сословий на Сенной площади, на Царицыном лугу или в Екатерингофе, на Исаакиевской площади строились круглые, маховые, подвесные качели. В последние дни Святой недели на гуляниях появлялась императорская семья. В Москве гуляли под Новинским монастырем (Подновинское гулянье), в Марьиной роще, в Сокольниках. Особенно многолюдным было гуляние на Пасху на Девичьем поле (“Под Девичье”), на котором присутствовало много знатных особ: оно считалось самым блистательным⁶¹.

В новой столице на берегах Невы возникла новая система царских дворцов с различными хозяйственными службами, в обязанность которых входило приготовить многочисленные пиры и празднества. Был создан огромный штат служащих, закупавших съестные припасы, поваров и тех, кто обслуживал весь царский

двор. Главным отличием русской кухни стало заимствование многих блюд французской кухни, очень утонченной и изысканной. Именно придворная среда быстро усвоила новые обычаи обеденного стола, превратив традиционную трапезу в “театр и маскарад”⁶².

Время царствования Екатерины II (1762–1796) ассоциируется с одним из самых блестящих периодов русской истории, поэтому не случайно оно называется “золотым веком”. Это относится и к тем необыкновенно пышным застольям, которые были приняты при императорском дворе и в высшем обществе. Присутствие на приемах порфиноносной императрицы придавали необыкновенную торжественность обедам и ужинам. Польский князь А. Чарторыйский, вовлеченный в 1795 г. в вихрь придворной светской жизни, писал, что “высшее Петербургское общество в эту эпоху было блестящее и чрезвычайно оживленное”, особенным блеском отличались царские приемы⁶³. Церемониальные обеды с приглашением придворного окружения, гостей и иностранных подданных проходили в одном из царских дворцов, но нередко случалось, когда императрицу приглашали к себе многие именитые люди. Особенно прославился один из блистательных вельмож, князь Н.В. Репнин, пригласивший гостей на роскошный обед в день Пасхи. М.И. Пыляев писал: “Пасхальный стол Репнина ничем не отличался от таких же столов королей Сигизмунда и Владислава. На середине огромного стола лежал цельный ягненок, изображавший агнца Божия. Это блюдо, по польскому этикету, могли есть только дамы, высшие светские и духовные лица. Затем стояли четыре больших кабана соответственно четырем временам года. Внутри каждого кабана были колбасы, куски ветчины и поросят. Двенадцать оленей с золочеными рогами, зажаренные тоже целиком и начиненные дичью, изображали двенадцать месяцев года. Иногда вперемежку с оленями лежали и зубры, убитые в Беловежской Пуще. Вокруг этих чудес кулинарного искусства было 365 куличей; затем мазуки, жмудские пироги и лепешки, украшенные сушеными в сахаре фруктами. За ними столько же баб, бабы эти были украшены вензелями и надписями. Четыре большие стопы с вином изображали тоже четыре времени года; вино в них было от старых времен. Двенадцать серебряных больших кубков с вином изображали двенадцать месяцев в году; 52 маленьких бочонка, наполненные вином испанским, кипрским и итальянским, соответствовали пятидесяти двум неделям в году, 365 бутылок с венгерским вином означали число дней в году. Для прислуг ставилось 8760 кварт меда, соответственно числу часов в году”⁶⁴.

В воспоминаниях графини Е.П. Яньковой (1768–1861), которой пришлось пережить пять царствований: Екатерины II, Павла I, Александра I, Николая I и Александра II, содержится много инте-

ресного о появлении многих блюд западноевропейской кухни при царском дворе и в знатных семьях. По ее рассказам видно, что в XVIII в. намного расширился ассортимент блюд и изменился порядок их подачи к столу. Если раньше по русской традиции все блюда подавали по очереди, то теперь стали выставлять сразу все блюда. Такой обед приобрел название “французский или поварской”. Первыми стали подавать закуски, например, бутерброды, французские и голландские сыры, холодную солонину, студень, ветчину, буженину, черную и красную икру, рыбные балыки и т.д., а потом горячие блюда из свежей рыбы и мяса под разными соусами. К любому значительному застолью готовились основательно, поэтому в каждом доме имелись большие съестные запасы, на дворе держали всякую живность. Е.П. Янькова писала, что “без фазанов она в праздник и за стол не садилась”. К столу стали подавать сладкий десерт с фруктами, торт, пирожное: “В редком доме... не было своего кондитера”. Стало привычным пить кофе, чай, шоколад и прохладительные напитки. К праздничному столу подавали разнообразные виноградные вина, шампанское, коньяки, ликеры, ром, ратафию (пряную водку), а также домашние наливки и настойки. Постепенно все новшества придворного стола стали переходить в другие сословия. Петербург стал законодателем мод и в области кулинарии. Вместе с тем, среди высших сословий было немало тех, кто оставался приверженцем отечественной кухни и традиций.

Всенародной трапезой была отмечена Пасха в 1797 г., поскольку к ней была приурочена коронация Павла I, которая состоялась после пасхальной службы в Успенском соборе Кремля. Е.П. Янькова хорошо запомнила этот день: “Для народа был обед: начиная от Никольских ворот, по всей Лубянской площади были расставлены столы и рундуки с жареными быками; фонтанами било красное и белое виноградное вино, и столы шли по Мясницкой и до Красных ворот... Во всю Светлую седмицу была иллюминация во всем городе и катание в экипажах по улицам; на площадях для народа качели и разные забавы. Такой веселой и шумной Святой недели я и не запомню”⁶⁵.

В дворянской среде была распространена традиция принимать у себя дома церковный причт с “пасхальной славой” на Пасхальной неделе. Так, например, А.Т. Болотов вспоминал, что в их дом духовенство тоже совершало “хождение” с иконами. Их сопровождала “превеликая толпа” крестьян, которых называли “годовые гости”. После совершения молебна всех приглашали на праздничную трапезу. Семья И.П. Архарова на Пасхальной седмице всегда угощала у себя дома прислугу в день разговения⁶⁶.

Стол жителей провинциальных городов в XVIII в. был достаточно разнообразным, хотя их по-прежнему подпитывала деревня.

Сохранялось много общего в питании горожан и сельских жителей, однако региональные отличия делали русскую кухню разнообразной. Питание горожан было значительно обильнее за счет мяса и более широкого круга овощей и фруктов, учитывая, что они в первую очередь перенимали новшества, идущие от столичной знати. В меню горожан было много блюд, приуроченных к религиозным праздникам, включая Пасху⁶⁷.

Во времена правления Петра I питание нижних чинов — матросов, канониров, солдат морской пехоты, которые несли службу на кораблях и на берегу, обязательно включало улучшенный ассортимент в день Пасхи. На кораблях нижние чины находились на котловом довольствии и ели три раза в день. Корабельное меню нижних чинов обязательно включало хлеб, щи, вязкую овсяную, гречневую или гороховую кашу, мясо и рыбу, квас. В праздничные дни давали рассыпчатые каши и спиртные напитки. Чарка вина (водки) на кораблях Балтийского флота и в Адмиралтейств-коллегии выдавалась в “адмиральский час”, т.е. в 11 час. дня. Выдача вина или рома в длительных плаваниях в военно-морском флоте сохранялась и на парусно-паровых судах.

После завершения кампании флота и разоружения судов корабельные матросы и морские пехотинцы получали пищевое довольствие в ротной столовой, при постое на квартирах и у себя дома. В обычные дни их еда включала хлеб, щи, окрошку, каши, квас, а в высокаторжественные дни, включая Пасху, им давали пироги и чарку вина. Не оставлялись без внимания и военнослужащие, вышедшие в отставку, ветераны армии и флота. Морской устав 1720 г. предусматривал обеспечение их пенсией, а Адмиралтейский регламент 1722 г. предписывал кормить тех, кто находился в военных и адмиралтейских генеральных госпиталях. Больничное меню обычно включало щи, каши, гороховое пюре, солонину, ветчину (с учетом постных дней), в праздничные дни — кружку пива и чарку вина⁶⁸.

Пасху праздновали во всех городах России очень торжественно. Например, в 1778 г. в Твери праздник начался в 1 час ночи тремя пушечными выстрелами. По всей стране проходили гуляния. Сооружали навесы для танцев⁶⁹.

В сельской среде, где повсеместно отмечали церковные праздники, включая Пасху, к ним готовились заранее. После службы в храме начинались “веселые и благонравные пирушки”. В Калязинском уезде Тверской губ. с нетерпением ожидали праздник: “Работающий до пота крестьянин и семья его задолго наперед радуется таким праздникам и ожидает с нетерпеливостью лучших еств, содействующих им отменное удовольствие”. В Новоторжском уезде главным напитком было пиво: “Праздничают крестьяне о Святой

недели, об Рождестве и к обоим праздникам пиво варят”. Праздничный обед включал разные “ествы”: мясные щи, похлебку, жареное мясо, селянку, ячницу с ветчиной, драчены, студень, молочные каши, сырники, ели много рыбы крутого соления и т.п.

В северных губерниях к столу больше подавали пироги, блины, оладьи, сдобные калачи и другую выпечку. Жители Олонецкого наместничества к празднику пекли *колюбаки* из ржаной, гречневой или ячневой муки с мясом, калитки, *наливки* с кашей и с сыром в концах, пряженые (жареные) *косовики*, начиненные яйцами, сыром и ячной кашей. На закуску были пряники, лесные орехи, фрукты, *постелы* из огородных, лесных и болотных ягод, ягоды с молоком, сливками, с патокой. Из хмельных напитков пили домашнее пиво, мед и вино (хлебную водку)⁷⁰.

Пасхальные разговины в XIX — начале XX века

В XIX — начале XX в. Пасха входила в государственные праздники или табельные дни. Четверг, пятница, суббота Страстной недели и вся Пасхальная неделя считались неприсутственными, т.е. нерабочими. По случаю пасхальных каникул (вакаций) от занятий освобождались все студенты, гимназисты и школьники.

Подготовка к Пасхе принимала поистине всенародный характер. В каждой семье сохранялись свои традиции приготовления куличей, сырной пасхи и раскраски яиц. У людей с достатком были повара и кухарки, на которых возлагалась ответственность приготовить пасхальные блюда и праздничный стол. Нередко самое живое участие в окраске яиц принимали дети, которые “начинали заготавливать краски, резали цветные бумажки, щипали разноцветные ниточки, заготавливали луковую шелуху”. Дети следили за приготовлением долгожданных кушаний, в памяти многих из них запечатлелись наиболее яркие моменты службы в храме и домашние хлопоты родителей. Особой теплотой о праздновании Пасхи в с. Ухорь Пронского уезда отличаются воспоминания председателя Рязанской ученой архивной комиссии С.Д. Яхонтова (1853—1942): “Сам по себе Пасха — полон поэзии: подготовка к нему, Страстная служба, Четверговое умыванье до восхода солнца, опаливание убитых свиной... А там куличи, пасхи, яйца красить. Все это испытывал каждый ребенок”, — писал он⁷¹.

В Великий Четверг повсеместно начинали готовиться к встрече Светлого Христова Воскресения: пекли куличи, готовили пасху из творога, красили куриные яйца. Рецепты их приготовления име-

лись в кулинарных книгах, например, в книге Е. Молоховец “Подарок молодым хозяйкам” (1861)⁷².

Ярко и достоверно идеал русского праздника воплотился в произведениях И.С. Шмелева (1873–1950). Это прежде всего роман “Лето Господне” (1933), построенный на воспоминаниях писателя о своем детстве в Замоскворечье. Благодаря воспитателю — плотнику М.П. Горкину, ему становится понятным значение и величие каждого праздника. Есть в романе и описание встречи Пасхи, христосования и радостных *разговин* в семье, щедрого угощения ремесленников, работавших с его отцом. По заказу отца булочник Воронин мял огромное количество творога, чтобы хватило на семью и всех рабочих, но самое главное, что делали по давно заведенной традиции — “по закону”: “У нас не как у Жирнова там, не калачами разгавливаемся, а ешь по закону, как указано. Дедушка его покойный как указал, так и папашенька не нарушает”.

Особенности встречи Пасхи в конце XIX — начале XX в. сохранились в воспоминаниях еще одного уроженца Москвы, выходца из купеческой семьи инженера Н.М. Щапова. Они представляют собой дневниковые записи, сделанные в 1944 г. и полностью опубликованные в 1998 г. Он хорошо запомнил домашние хлопоты в последние дни Страстной недели: “Протирают через решето творог, мешают с сахаром, яйцами, сметаной или сливками, толченым миндалем, кладут ваниль и коринку (мелкий изюм без косточек, черного цвета) и в формах ставят под гнет в холодное место. Это — пасхи, они потом, вынутые из форм, будут в виде четырехгранных пирамид. Из лучшей муки с большим количеством масла, яиц и сахара пекут в формах куличи, в корке из ржаного теста запекают в русской печи свиные окорока, красят в красный, а то и мраморный цвет яйца. Сколько беспокойства! Поднимется ли тесто, не будет ли пустым внутри кулич, пропечется ли, получится ли сочной ветчина”.

Рассказы и повести В.А. Никифорова-Волгина (1901–1941), уроженца Калязинского уезда Тверской губ. по существу включают воспоминания о своем детстве и очень созвучны воспоминаниям И.С. Шмелева. Он не забыл, как подготовка к Пасхе шла вовсю в их семье: “В Великий Четверг варили пасхальные яйца. По старинному деревенскому обычаю, варили их в луковичных перьях, отчего получались они похожими на густой цвет осеннего кленового листа. Пахли они по-особенному — не то кипарисом, не то свежим тесом, прогретым солнцем. Лавочных красок в нарядных коробках мать не признавала. — Это не по-деревенски, — говорила она, — не по нашему свычаю! — А как же у Григорьевых, — спросишь ее, — или у Лютовых? Красятся они у них в самый разный цвет, и такие приглядные, что не наглядисься! — Григорьевы и Лютовы — люди

городские, а мы из деревни! А в деревне, сам знаешь, свеча от самого Христа идут... Мать вынула из чугуна яйца, уложила их в корзиночку, похожую на ласточкино гнездо, перекрестила их и сказала: — Поставь под иконы. В Светлую заутреню святить понесешь”⁷³.

В Великую субботу после окончания литургии во всех православных храмах священники освящали вареные крашенные яйца, творожную *пасху*, сдобный пасхальный *кулич*.

Крестьяне, осознавая величие и святость праздника Пасхи, готовились к ней особенно тщательно. В Вологодской губ. старались посещать церковь в последние три дня Страстной седмицы и первые два дня после Пасхи. В Рязанской губ. жители дальних деревень стремились быть поближе к храму: “Все начало ночи до заутрени народ толпится в ближайших к церкви избах: в избах дьячков, в богадельне, а имеющие вес — в приходском обществе в доме священника. В домах никто не спал и не станет спать в ночь под Светлое Христово Воскресенье: грех”. В рассказе А.П. Чехова “Святою ночью” (1886) есть описание подготовки к Пасхе в одном из южных монастырей, где держали наготове смоляные бочки и заряжали маленькую пушку: “Около могильных памятников и крестов жались друг к другу люди с куличами и узлами. По-видимому, многие из них приехали святить куличи издалека и были теперь утомлены”. В рассказе И.А. Бунина (1870–1953) “Последняя весна” (1916) тоже упоминается Великая суббота: “К вечеру все убрано, все чисто, в полном порядке. Вместе с сумерками потянулись из-под горы к церкви наряженные бабы, мужики в сапогах и пиджаках, все с белыми узелками в руках”⁷⁴.

В.А. Никифоров-Волгин вспоминал, как в детстве в их дом часто приходил нищий старичок Яков Гриб и рассказывал о житиях святых, о значении Пасхи и других праздников: “В древние времена, — рассказывал он, — после обедни в Великую Субботу никто не расходился по домам, а оставались в храме до Светлой заутрени, слушая чтение Деяний апостолов... Когда я был в Сибири, то видел, как около церквей разводили костры в память холодной ночи, проведенной Христом при дворе Пилата... Тоже вот; когда все выходят с крестным ходом из церкви во время Светлой заутрени, то святые угодники спускаются со своих икон и христосуются друг с другом”⁷⁵.

В народе считали, что если человек умрет на Страстную седмицу или Пасху, то минует все мытарства и попадет в рай, отсюда пошла поговорка: “Кто умрет на Пасху — яичко в руку” (Таврическая губ.) Об этом упоминал Д.К. Зеленин: умершему на Пасху в гроб кладут яйцо⁷⁶.

В ночь со Страстной субботы на воскресенье проходило праздничное пасхальное богослужение, крестный ход вокруг храма и наступало Светлое Христово Воскресенье как прообраз всеобщего воскресения из мертвых всех людей также во плоти в день Страшного суда и обетование жизни вечной, уготованной Богом для всех праведников. По окончании службы верующие целовались друг с другом — “христосовались” со словами “Христос воскрес!”, на что им радостно отвечали: “Воистину воскрес!”. Ощущение этого величайшего события нашло отражение в романе И.С. Шмелева “Лето Господне”: “И все накрыло великим гулом, чудесным звоном, из серебра и меди. Христос воскрес-е из мертвых... — Ну, Христос воскрес-е... — нагибается ко мне радостный, милый Горкин. Трижды целует и ведет к нашим в церковь. Священно пахнет горячим воском и можжевелником. ...смертию смерть ... по-пра-ав!”.

Пасхальная служба заканчивалась в 3—4 часа утра, тут же начиналось одаривание яйцами. Д.К. Зеленин писал, что первым, чем разговляются на Пасху, это освященное яйцо: “Обрядовой едой на Пасху являются в первую очередь крашенные яйца, главным образом красные; ими обмениваются и при этом троекратно целуются”⁷⁷. Об этом тоже вспоминал И.С. Шмелев: “Отец, нарядный, посвистывает. Он стоит в передней, у корзин с красными яйцами, христосуется”.

Сохранилось немало свидетельств того, как проходили *разговины* в Петербурге, Москве или других городах среди привилегированного сословия. Это видно и по “Программе этнографических сведений о городских жителях образованного класса” князя В.Н. Тенишева, которая предполагала получить ответы на такие, например, вопросы: “Не накладывает ли служебное положение еще особых требований, например, появляться на официальные празднества, к церковному богослужению”; “Не считают ли безусловно все необходимым быть в церкви на всенощной и обедне в Светлое Воскресенье? Не увлечены ли бывают все общим праздничным настроением и не является ли результатом этого, что все спешат друг друга поздравить и даже ночью едут в гости разговляться?”; «Обычай целоваться трижды произнося “Христос воскрес!” и “Воистину воскрес” даже с прислугой, не свидетельствует ли, что тут все считают себя равными и не только перед Богом?»). Все эти и другие вопросы могли бы иметь положительный ответ. Были вопросы и относительно праздничного стола, например: “Какие кушанья, потребляемые во время разговенья посылают в церковь для освящения, например, куличи, пасха и пр.? Какое значение придается красному яйцу, особенно освященному и обмен такими яйцами, практикуемый во время христосования?” и др., что свидетельствует



А.Я. Коллашников. Парадный обед в Грановитой палате в честь коронации Александра III 19 мая 1883 г.

Гравюра. 1883 г.

о том, что традиция начинать трапезу с кулича, пасхи и яиц считалась общепринятой⁷⁸.

Празднование Пасхи было обязательным и в царской семье. По давно сложившейся традиции, русские монархи проводили последние недели Великого поста в преддверии Пасхи в Москве. Свидетельство об этой традиции имеется в письмах И.С. Аксакова (1823–1886), который, будучи ревизором, много разъезжал по России. В одном из них он писал из Петербурга матери, что Николай I со своей семьей собирался ехать в Москву, чтобы 3 апреля 1849 г. встретить Пасху⁷⁹.

В семье Александра III (1881–1894) Пасху праздновали всей семьей. Император соблюдал старинный обычай христосования со своим ближайшим окружением и одаривал их пасхальными яйцами. Благодаря И. Сургучеву сохранился рассказ полковника В.К. Оленгрэна, которого он случайно встретил в 1939 г., будучи в эмиграции во Франции. В.К. Оленгрэн жил вместе с матерью в Аничковом дворце, где она давала уроки Николаю II с 1876 по 1879 г. Владимиру было 9 лет, сколько и юному цесаревичу — в семье его звали просто Ники. В своем рассказе В.К. Оленгрэн вспоминал, как в Аничковом дворце встречали Святую Пасху: “В Страстную пятницу с Императорского завода привозилась груда фарфоровых

прелестных яиц различных размеров. Эти яйца предназначались для христосования со всеми служащими во дворце. Большие яйца, очень дорогие, вероятно, получали лица, близкие к Августейшей семье. Меньшие размеры полагались персоналу, обслуживавшему дворец”. Однажды накануне Пасхи Владимир решил показать цесаревичу, как их прислуга Аннушка красит яйца луковой шелухой. Во дворце случился большой переполох, когда увидели, что дети пропали, но когда они нашлись, Александр III был удивлен, увидев результаты их труда — крашеные яйца: “Вот это молодцы!.. Сколько лет живу на свете — не знал, что из лука можно гнать краску!”

Традиция христосования и одаривания крашеными яйцами на Пасху сохранялась и в последующие годы. Об этом говорилось в письме Александра III сыну от 28 марта 1885 г.: “Спасибо тебе, милый Ники, за твое письмо и отчет о христосовании с гатчинскими жителями. Завидую страшно вам, что вы наслаждаетесь в милой Гатчине. Сегодня в 2 ч(аса) я христосовался с Павловским караулом, который стоял в Аничкове в ночь на Пасху, а потом был смотр новобранцам на обоих дворах Аничкова, который продолжался 1 ½ часа. Всего новобранцев было 4979 человек”. В другом письме сыну Александр III писал: “Посылаю тебе, милый Ники, еще 11 яиц больших, малых у меня больше нет. Не понимаю, как мы так душно считали, что не хватило всем; значит, яиц было не 51, а 43, иначе вышло бы верно”.

Супруга Александра III, Мария Федоровна, урожденная датская принцесса Мария-София-Фредерика Дагмар, став русской императрицей, на протяжении всей жизни следовала всем православным традициям. В ее дневнике за 1915 г. есть такая запись: “Прекрасный Пасхальный День! Приняла 426 человек, всем раздавала яйца. Моим дамам и господам я дала маленькие подарки с вензелем”. Она особенно строго готовилась к Пасхе, об этом говорит ее письмо к Николаю II от 17 февраля 1917 г. из Киева в Могилев: “Так как мы теперь говеем и стараемся очистить наши души, надо покопаться в себе и простить всем, и самим просить прощения у тех, которых мы чем-либо обидели⁸⁰”.

Император Николай II (1894—1918) своими религиозными убеждениями был обязан матери. Его супруга Александра Федоровна, приняв православие, следовала всем обычаям Русской Православной Церкви. В таком же духе воспитывались и их дети. М.К. Дитерихс писал: “Весь внешний и духовный уклад домашней жизни царской семьи представлял собою типичный образец чистой, патриархальной жизни простой русской религиозной семьи”. Фрейлина Александры Федоровны баронесса С.К. Букстевден (1884—1956) в своих воспоминаниях писала, что в 1900 г. императорская чета возобновила старинный обычай празднования

Пасхи в Москве. Кремль произвел особое впечатление на императрицу: “В течение всей недели накануне Пасхи императрица вместе с императором присутствовала на всех богослужениях в Кремлевской церкви”. Фрейлина императрицы А.А. Танеева (Вырубова) (1884–1964) вспоминала, что во время пребывания в 1912 г. в Ливадийском дворце в Крыму на Страстной неделе вся царская семья причащалась. А на Пасху в течение двух часов государь христосовался с нижними чинами охраны, полиции, конвоя, командой яхты “Штандарт”, императрица — с представителями местных школ. Каждый подходивший получал из их рук фарфоровые яйца с вензелями. В придворных кругах тоже было принято встречать Пасху. В своих воспоминаниях фрейлина Александры Федоровны графиня В.В. Клейнмихель (1877–1948) приводит описание радостного ощущения пасхальных *разговин* во время пребывания семьи в их крымском имении Кореизе: “Мы, дети, разговлялись утром... Всех угощали чаем, пасхой и куличом”⁸¹.

В конце XIX в. в среде царских особ и у придворных распространился обычай дарить золотые и серебряные яйца, украшенные эмалью и драгоценными камнями знаменитой ювелирной фирмы К. Фаберже (1846–1920).

О том, как в дворянских семьях было принято встречать Пасху, писал в своих воспоминаниях К.М. Веригин (1898–1982), эмигрировавший в 1920 г. во Францию, где он стал работать парфюмером в фирме К. Шанель. Воспоминания о детских годах, проведенных в Орловской губ., помогли восстановить в памяти образ России через ее неповторимый “аромат, записать гамму его нот, зарисовать цвета его радуги”. Воодушевленный воспоминаниями, К.М. Веригин писал: «Итак, *вся страна* (курсив мой. — Т.В.) готовилась шесть недель к великим и строгим дням Страстной седмицы. На эти дни дети выпускались из школ, работа теряла свой смысл, все ждали радости Воскресения... Но не то было у хозяек. Со Святого четверга в домах начиналось оживленное приготовление всевозможной пасхальной снеди. К нам же, в детскую, приносили две сотни горячих яиц, сваренных вкрутую, пакетики с красками и большие круглые чашки. Сто яиц красились для стола, сто — для “людей”. Многие заворачивались в цветные бумажки, дающие особые мраморные разводы. Умевшие рисовать расписывали настоящие писанки: вся яичная скорлупка расцветала церквями с яркими куполами, весенними полями и цветами, зайчиками и цыплятами... Раскрашивать яйца было большим удовольствием для детей, о чем долго вспоминали потом, когда Пасха была позади. С четверга на пятницу начиналось великое приготовление куличей и пасок. Чистилась коринка и смиренный изюм, толклась ваниль, размешивался шафран, и на тысячи кусочков разрезались



Ф.В. Сычков (1870–1958). Пасхальное утро в семье

Почтовая открытка. Начало XX в.

Проект компании “Медиафорт”, 2009–2017

цукаты, засахаренные фрукты, лимонные корки. К утру, по окончании выпечки, поднимался сдобный, теплый и веселый дух куличей, полный ванильной задорности и душистости, удивительно вкусной и праздничной. Казалось, он всюду проникал и вся страна начинала им пахнуть...»⁸².

Состоятельные жители Петербурга могли приобрести пасхальные куличи в кондитерских или в знаменитом магазине купца Г. Елисеева на Невском проспекте, который был и в Москве. Интересно, что В.В. Розанов, очутившись в 1901 г. в Риме накануне католической Пасхи, с удивлением обнаружил для себя, что итальянцам незнакомо такое радостное чувство как момент “разгавливания”: «То ли дело у нас: какое веселое и даже прямо восхитительное зрелище представляют в Петербурге и Москве кондитерские в Великую субботу, а также и каждый дом, всякая семья. Все еще уныло, везде — пост, но завтрашний день — “красное яичко” среди будничных некрашенных яиц. Минута уныния, которому завтра конец, — прекрасна»⁸³.

Немало сведений о том, как проводили Пасху в XIX в. представители купеческого, мещанского сословия и ремесленного люда Москвы, можно встретить в очерках известных москвичей. Судя по их воспоминаниям, вся Москва с нетерпением ожидала наступление Пасхи. Н.Д. Телешов писал, что в 1850–1860-е годы “везде кипела работа перед наступлением Пасхи, и чем ближе к концу, тем



Б.М. Кустодиев (1878–1927).
Пасхальный обряд (христосование). 1916 г.
Бумага на картоне, масло
Астраханская картинная галерея им. Б.М. Кустодиева

яростней хлопотали люди, наполняя товарами магазины, заготовляя пышные куличи и творожные сырные пасхи, окрашивая вареные яйца фуксином и отваром луковой шелухи в разные цвета либо яркими обрезками шелка, делая их скорлупу пестрой”⁸⁴.

О своих детских впечатлениях писала А.П. Воронцова-Вельяминова: «Чего только не было на пасхальном столе: окорок ветчины, окорок телятины, индейка, пасхи, куличи. Кроме своих куличей заказывали кулич у Филиппова, и на нем красовался ягненок из сахара... На первый день Пасхи, как и на Рождество, в дома верующих приходило духовенство и служили праздничный молебен. В течение всего дня приходили родственники и знакомые поздравить с праздником. Их приглашали к столу и угощали пасхальными кушаньями. Но поскольку наш дом был не единственный, куда приходили, как говорилось, “делать визиты”, то неко-

торые гости были уже так сыты, что отказывались. Зато другие с удовольствием садились за стол»⁸⁵. В воспоминаниях шла речь о знаменитом владельце булочной на Тверской купце И.М. Филиппове (1824—1878). В купеческой среде Москвы Пасху отмечали особенно широко. Н.М. Щапов не без удовольствия вспоминал радость пасхальных *разговин* после праздничной заутрени: «Дома парадно накрытый стол. Блестит кипящий самовар (прислуга ушла из церкви после заутрени), пестрая скатерть вся заставлена единственной в году едой: пасха, кулич, красные яйца, ветчина. Ах, как все вкусно! Пасха сладко тает во рту, на языке остается коринка, крошечки душистого миндаля. Кулич внутри весь янтарно-желтый, ноздреватый, с изюмом. Снаружи вкуснейшие корочки, утыканные поджарившимся миндалем»⁸⁶.

Пасхальный стол горожан конца XIX в. можно легко представить по рассказам А.П. Чехова (1860—1904), герои которых превосходно разбирались в тонкостях приготовления праздничных блюд: «Не говорите, душа моя Григорий Саввич, утка или бекас могут гусю десять очков вперед дать»; «Самая лучшая закуска, ежели желаете знать, селедка... Но налимья печенка — это трагедия!»; «Как только скушали борщок или суп, сейчас же велите подавать рыбное, благодетель. Из рыб безгласных самая лучшая — это жареный карась в сметане» («Сирена»).

Пасху встречали в дворянских семьях в разных губерниях России, где было принято приглашать крестьян на *разговины*. В очерке В.В. Селиванова (1813—1875) «Год русского земледельца» содержится много красочных сведений о патриархальном быте крестьян Зарайского уезда Рязанской губ., где находилось его родовое имение. В нем нашла отражение и встреча Пасхи: «Мужики и бабы, от мала до велика, идут прямо после обедни в барский дом разговляться. Если случится военный постой, то и солдаты. Когда господская семья разговелась, на том же столе, в зале, ставятся огромные кулич и пасха, нарочно приготовленные для народа»⁸⁷. Автобиографические произведения С.Т. Аксакова «Семейная хроника», «Детские годы Багрова-внука» и др. отразили годы, проведенные в имении деда в Ново-Аксакове в Оренбургской губ. Он вспоминал, как «отец с тетушками... привезли с собой петые пасхи, куличи, крутые яйца и четверговую соль. В зале был уже накрыт стол; мы все собрались туда и разговелись... Для прислуги была особая пасха и кулич. Вся дворня собралась в лакейскую и залу; мы перехристосовались со всеми; каждый получил по кусочку кулича, пасхи и по два красных яйца, каждый крестился и потом начинал кушать»⁸⁸.

В небольших городах купечество наряду с дворянством составляло цвет общества. В некоторых купеческих семьях г. Нижнего Новгорода хозяйки искусно делали оригинальные блюда, например, ба-

рашка из сливочного масла, лежащего на тарелке: “Рога заменялись восковой свечой, ...глаза делали из корицы, а в рот барашку клали немного зелени, которая висела вниз, изображая траву”⁸⁹. В городах Верхнего Поволжья по традиции пекли кулич, красили яйца, творожную пасху украшали цветами, цукатами и изюмом. Помимо крашенных яиц — крашенок, делали писанки, т.е. расписывали декоративные яйца из дерева, папье-маше. Житель Норского посада Ярославской губ. Г.И. Курочкин в своих воспоминаниях писал, что после заутрени «все друг к другу подходили и со словами “Христос воскрес!”, “Воистину воскрес!”, обменивались троекратными поцелуями и крашеными яичками». В городах Среднего Поволжья тоже пекли куличи, политые сахаром или “белым кремом” из взбитого яичного белка с сахаром, делали пасху из творога с изюмом, красили яйца, которые носили святить в церковь. После праздничной службы христосовались: это был всеобщий обычай. Для праздничного обеда жарили гуся, варили рыбные супы, пекли сладкие пироги с изюмом, сушили сладкие сдобные сухари, делали сырники. Со временем появилась традиция дарить также яйца, выточенные из уральских поделочных камней, волокнистого гипса (селенита)⁹⁰.

Религиозность купеческого сословия Западной Сибири второй половины XIX — начала XX в. не оставляла сомнений: купцы Тобольской и Томской губерний старательно посещали церковь, часто приглашали к себе духовенство, участвовали в крестных ходах. И. Калашников так писал о купечестве Иркутска: “Дух религиозности проникал равно во все сердца”. Праздник было чем встретить, поскольку во всех купеческих семьях делались домашние заготовки: “В достаточных домах все заготавливается впрок, годовое: мука, разная крупа, семя конопляное, орехи кедровые, брусника, масло коровье; на зиму заготавливали солонину, капусту многими манерами, грузди, рыжики, обварные грибы, варенье разное, овощи, коренья” и т.д.⁹¹

Особый интерес представляет празднование Пасхи в народной среде, ведь в XIX — начале XX в. в разных губерниях проживало более 112 млн крестьян, т.е. 81,5% от общего числа всех сословий Российской империи⁹².

Пасхальная трапеза после окончания праздничного богослужения отличалась торжественностью и обилием особых блюд, среди которых освященные в храме кулич, пасха и яйца занимали центральное место. Разговение раньше Светлой заутрени считалось недопустимым. В народе считали: “Кто до освященной пасхи другой едой разговляется, тот целый год хворать будет”⁹³.

Как торжественно обставлялось возвращение родных из церкви, вспоминал уроженец Задонского уезда Воронежской губернии И. Столяров (1882—1953), опубликовавший свои “Записки рус-



Б.В. Зворыкин. Христос воскресел!
Пасхальная открытка. Начало XX в.
Проект компании "Медиафорт", 2009–2017

ского крестьянина” уже в эмиграции: “Розговенье кончается перед рассветом. Я прихожу из церкви домой и христосуюсь с матерью, которая не могла быть в церкви, т.е. целую ее три раза со словами: “Христос воскресел!” и все поздравляют друг друга с праздником Воскресения Христова и садятся разговляться”⁹⁴.

Пасхальные *разговины* в народной среде включали традиционные для каждой местности названия пасхальных блюд и застольные традиции. Помимо слова *кулич*, бытовали его производные: *куличик* — маленький кулич, *куличица* — большой кулич, *куличный* — все, что относится к куличу. *Куличником* или *куличницей* называли мастера печь куличи или охотника их есть. В Вологодской и Костромской губ. кулич называли *тоболка*, *ватрушка*, в Пермской губ. — *кулик*, в Псковской губ. — *кулица* и *куличка*. Сырную пасху готовили из свежего творога в виде “стопочки сыра”⁹⁵.

В Вологодском уезде Вологодской губ. на Пасху носили к заутрене для освящения *рогульки* — пироги с начинкой из картофеля или крупы. На праздничной трапезе ели *щи* с овсяной крупой из телячьего “осердья”, студень из телячьих или овечьих ног, “молодое” ссвешшееся молоко⁹⁶. Как писал А.В. Балов в 1901 г., жители Пошехонского уезда Ярославской губ. с благоговением относились к освященной пасхальной снеди: “Народ считает за святыни и ест их прежде всякой другой пищи натошак”. Повсеместно было принято

первое пасхальное яйцо сохранять до следующего года, им обычно и разговлялись⁹⁷.

О встрече Пасхи писал уроженец Касимовского уезда Рязанской губ., профессор Петербургской духовной академии Д.И. Ростиславов: “У сельского духовенства, а также и у прочих деревенских жителей, есть особенные случаи, при которых во всем блеске должно обнаруживаться хлебосольство, — это храмовые праздники у духовенства, а у крестьян иногда и храмовые праздники, но больше Пасха”⁹⁸. В Скопинском уезде первой пищей в день Пасхи были освященные в храме вареные крашенные яйца, сдобный кулич, творожная пасха, которые ели натошак: “Противное признается за грех”. Яйца красили шелухой репчатого лука, а также покупными анилиновыми красками в зеленый, малиновый, алый и синий цвет. Несколько освященных яиц подвешивали под образа в красном углу. Кулич повсеместно называли *пасхой* или *паской*. Его пекли из ржаной или пшеничной муки, замешанной на масле и яйцах, высотой 10–12 см или покупали в лавках уже готовый. Реже кулич стряпали из ржаной и пшенной муки, сверху его украшали крестом и *витушками* из теста. Одну половину кулича съедали в первый день, вторую — на другой день. Крестьяне, придя домой из храма, садились с домочадцами за стол, который был весь заставлен долгожданними яствами. Даже бедные крестьяне старались ограничивать себя во всем и хорошо отметить праздник — “даже если потом приходилось положить зубы на полку”⁹⁹. В Касимовском уезде пекли куличи из пшеничной и ржаной муки, иногда с творогом, сверху их посыпали сахаром, делали пасху из сладкого творога, красили яйца. Сверху кулич украшали изюмом, крестами и шариками из теста, клали три яйца. Во время христосования одно освященное яйцо отдавали священнику, а два яйца клали на “образную” полку в передний угол избы¹⁰⁰.

На праздничной трапезе ели щи, блюда из мяса и молочную пшеничную кашу. Те, кто были побогаче, ели холодец и молочную лапшу. Если у кого-то из бедных крестьян не было на Пасху молока, то его им давали соседи — “за ради Бога”. На Пасху пекли также *пышки*, блины, делали *драконы*. Корреспондент Тенишевского бюро Ф. Кутехов побывал в д. Бармино Середниковской волости Егорьевского уезда и узнал, как провели пасхальную неделю в крестьянской семье из 16 человек. Оказалось, что расходы были довольно значительными — мясо, мука, баранки и прочие продукты приобретались пудами и фунтами. Корреспондент Д. Шишлов писал, что в с. Белоомут Зарайского уезда в гостях тоже не было недостатка: съезжались со всех окрестных сел — родные к родным, знакомые к знакомым¹⁰¹.

В Зарайском уезде к Пасхе обычно было приурочено возвращение крестьян, ухотивших на временные заработки, поэтому за столом собиралась вся семья в полном составе. Священник Ф. Селезнев писал, что «ко дню Светлой недели почти все крестьяне, проживающие на стороне, идут домой; ни распутицы, ни полая вода на пути их не задерживает: “Хотя плыть, да дома быть”. Умилительно видеть, как, дня за два до Святой недели, крестьянский люд, с сумками, нарядами и гостинцами, идет со всех сторон к родному гнезду, разделить общую радость праздника вместе с родными — семейными»¹⁰².

Интересно, что в XIX — начале XX в. каравай и сыр (творог) по-прежнему фигурировали на свадебном столе в Рязанской губ., но только в наименовании каравая — “сыр-каравая”, который в день свадьбы замешивали и пекли с утра специально приглашенные для этого представительницы обеих родственных сторон — “каравайницы”.

На Кубани сдобный кулич тоже называли *паской*, его украшали шишками, освященной вербой, фигурками птиц, цветами, крестом или красили яичным белком и посыпали пшеном, окрашенным в красный, синий, зеленый цвета. В ряде станиц на Пасху пекли еще особый хлеб — *дарник*, который освящали в церкви, а потом раздавали прохожим. Красили куриные вареные яйца в однотонный цвет *крашанки* или расписывали их красивым орнаментом — *писанки*. Стол украшали сложной композицией из кулича, который ставили на кусочки сала, сверху клали жареного поросенка с красным яйцом в зубах. К праздничному столу делали домашнюю колбасу, пекли большие пироги¹⁰³.

В Вятской губ. на Пасху после утрени христосовались и “стучались” крашеными яйцами. В обычае было похристосоваться с нищим и подарить ему яичко. Первое освященное яйцо клали под образа и съедали на следующую Пасху. *Разговины* у крестьян Среднего Урала обязательно включали пельмени, начиненные мясом, рыбой, капустой, грибами, творогом¹⁰⁴.

Пасху отмечали даже жители Русского Устья Якутской обл. Верхоянского округа, расположенного в зоне тундры на крайнем севере Восточной Сибири на р. Индигирке. Побывавший летом 1912 г. в Русском Устье В.М. Зензинов отмечал, что здесь проживало всего 464 русских, исповадавших православную веру. Важным моментом в жизни мещан был приезд священника, что случилось только раз в году перед Пасхой¹⁰⁵.

Е.Ф. Фурсова сообщает, что русские Сибири обязательно пекли кулич с изюмом и орехами, в семьях с достатком его посыпали сверху окрашенными в разные цвета зернами, сахаром, маком, украшали искусственными цветами; стряпали много изделий

из теста. Сибиряки-чалдоны пасху из творога делали в деревянной форме и называли ее “панафидой”. Яйца красили луковым отваром, но у них не было принято расписывать яйца узорами. Иногда они красили яйца при помощи березовых веников для получения орнамента в виде листика¹⁰⁶.

Празднование Пасхи проходило даже во время боевых действий в армии и на флоте, невзирая на постоянную опасность. Во время Крымской войны (1853–1855) немалую лепту внесли священнослужители г. Севастополя. Протоиерей Арсений Гаврилович Лебединцев, который с начала войны и до августа 1855 г. готовил воинов к Пасхе, в своем “Севастопольском дневнике” он писал: “23 марта. Сегодня снабдил трех иеромонахов плащаницами для бастионов, двух иеромонахов — потирами для приобщения тех из команды, кои почему-либо не успели еще отгветь”. Известно, что адмирал П.С. Нахимов (1802–1855), уроженец Вяземского уезда Смоленской губ., был глубоко верующим человеком. Он свято чтит православные устои и традиции, а также следил за их соблюдением на кораблях Черноморского флота. С ответственностью относился он к празднованию Пасхи и во время Крымской войны. Вице-адмирал М.Ф. Рейнке сделал в своем дневнике такую запись накануне Светлого Христова Воскресения: «С вечера вчера сделано было... распоряжение, чтобы по пушке с корабля “(Великий князь) Константин” в полночь начать на кораблях заутрени и до окончания службы дать людям завтрак (разговориться на свой артельный или командирский счет) и отдых, Павел на своей эскадре отслужил утреннюю и обедню... разговорился у себя на корабле, пригласив Истомина (адмирала. — Т.В.), всех капитанов своей эскадры и офицеров и лучших боцманов. Со всеми христосовался на шканцах и роздал всем нижним чинам по три яйца»¹⁰⁷.

Сведения о том, как готовились к Пасхе на передовой во время Русско-японской войны (1904–1905), сохранились в дневнике полкового священника протоиерея Митрофана Сребрянского (в монашестве архимандрит Сергей, 1870–1948). Передвигаясь по Маньчжурии в составе 51-го Драгунского Черниговского полка, ему приходилось обустраивать походную церковь из подручных материалов, причащать больных и раненых, отпевать убитых. Особенно волнующими были те строки из дневника, где им описывается подготовка к Пасхе 17 апреля 1905 г. Накануне праздника неожиданно началась буря: “Великая суббота. 2 часа дня 16 апреля. Ветер все усиливается — надежда на церковное празднество окончательно уходит. Да и не на одно церковное: кажется, и разговоряться придется сухарями. Давно уже послали в Харбин купить куличей, но вот до сих пор посланные не вернулись, а сегодня с чаем мы доели последний кусок черного хлеба. Все-таки наварили кур и

даже покрасили яиц: солдаты умудрились. Краски, конечно, нет, но они набрали красной китайской бумаги, положили ее в котел, вскипятили, и получилась красная масса, в нее опустили яйца, и вот во всем отряде появилось утешение — красные яйца!

7 часов вечера. Буря продолжается. Идем с Михаилом в эскадроны освящать “пасхи”, то есть то, что приготовили. Везде ожидают: вот-вот привезут “разговенье”, а его все нет и нет. ... В 8.30 вернулись мы домой. В душе мучительный вопрос: “где же будем прославлять Воскресение Христово?” Благодаря солдатам, был обустроен большой глиняный сарай с окнами, где располагалась бригадная канцелярия. Работа закипела, а я побежал в свою фанзу: надо ведь устраивать и у себя пасхальный стол для всех нас. Стол, довольно длинный, мы раздобыли; скатертью обычно служат у нас газеты; но нельзя же так оставить и на Пасху: я достал чистую свою простыню и постлал ее на стол. Затем в середине положил черный хлеб, присланный нам из 6-го эскадрона, прилепил к нему восковую свечу — это наша пасха. Рядом положил десять красных яиц, копченую колбасу, немного ветчины, которую мы сберегли про черный день еще от Мукдена, да поставил бутылку красного вина. Получился такой пасхальный стол, что мои сожители нашли его роскошным... К 12 часам ночи наша убогая церковь и двор наполнились богомольцами всего отряда. Солдаты были все в полной боевой амуниции на всякий случай: война!.. Я облачился в полное облачение, роздал генералу, господам офицерам и многим солдатам свечи, в руки взял сделанный из доски трехсвещник, и наша сарай-церковка засветилась множеством огней. Вынули окна, и чудное пение пасхальных песней понеслось из наших уст. Каждение я совершал не только в церкви, но выходил и на двор, обходил всех воинов, возглашая: “Христос Воскресе!” Невообразимо чудно все пропели: “Воскресение Христово видевшее, поклонимся Господу Иисусу!” ... Окончилась заутреня; убрали мы свою церковь, иду в фанзу. Вошел, взглянул на стол и глазам своим не верю: стоят два кулича, сырная пасха, красная писанка, сахарные яйца. Господи, да откуда же это взялось? Оказалось, во время заутрени приехал из Харбина наш офицер Гуров и привез мне из Орла посылку, в которой и находились все эти блага, а сырную пасху он купил в Харбине».

На Пасхальной неделе протоиерей Митрофан Сребрянский проехал почти все расположение отряда и увидел: “Половина отряда в разъездах боевых, а другая половина отдыхает, справляет праздник. И чего только не выделывают солдаты: качаются на качелях в роще, играют в городки, поют песни; а артиллеристы так и звон пасхальный устроили: между двумя деревьями повесили большой котел и три маленьких и отзванивают — выходит доволь-

но мелодично. Не может утерпеть русский человек, чтобы не позвонить”. В субботу 23 апреля была отслужена литургия в фанзе, а на следующий день полк уже выступил под обстрелом японцев в новый поход¹⁰⁸.

Участники Первой мировой войны (1914–1918) с нетерпением ожидали Пасху даже в разгар боевых действий. Их фронтовые письма отражают высокую религиозность солдат, часто обращающихся к Богу: “Военная обстановка, постоянное напряжение, стрессы приводили к тому, что солдаты, особенно в православные праздники, старались забыть о реальности...”. В письмах нередко говорится о том, как по случаю Пасхи даже со стороны немцев прекращалась стрельба: “На первый день Св. Пасхи у нас тихо было, стрельбы никакой не было, ни наши не стреляли, ни германцы”. Солдаты выходили из окопов и угощали немцев белым хлебом и яйцами, но на всякий случай осматривали укрепления немцев. Но уже скоро положение в русской армии ухудшилось, еды стало не хватать, поэтому в письмах солдат все чаще стала звучать просьба прислать сухарей. Унтер-офицер А.И. Скрябин, уроженец д. Худобино Никольского уезда Северодвинской губ., помнил о Пасхе даже когда в 1916 г. оказался в немецком плену. В своем дневнике он отметил, что православный священник отслужил повечерие и все пропели тропарь празднику, однако разговение было далеко не праздничным: “Нам дали по полфунту на человека черного хлеба, к обеду была сварена кислая капуста с рисом, но пищи не прибавили, как и за будень, так и Пасху давали, а на ужин давали колбасу по одной осьмой фунта на человека, одним словом, праздничного ничего не дали”¹⁰⁹.

Отношение к Пасхе как к величайшему событию проявлялось в паломничестве русских людей на Святую Землю, где они посещали места земного пребывания Спасителя и Божией Матери. А.А. Дмитриевский оставил подробное описание встречи Пасхи русскими паломниками на Святой Земле в 1909 и 1912 гг. Благодаря Императорскому Русскому Палестинскому обществу, на Сергиевском подворье в Иерусалиме ежегодно проходили “народные разговоры” не только для паломников, число которых возросло до 6 тыс. человек но и для тех русских, кто жил в Иерусалиме. Деление на классы исчезало, когда они все сидели за столами, уставленными праздничными “ястями и питьями”. Тут же во дворе происходила раздача куличей, яиц и красного вина за счет Палестинского общества. После окончания трапезы паломники отдыхали или снова шли в русский храм на торжественное пасхальное богослужение, совершаемое в Троицком соборе, а также в домовый церкви святой царицы Александры при Русской духовной миссии. Народ выдерживал длительные богослужения “с всенародным христосованием в конце заутрени” до 8 часов утра. В конце литургии освящался артос, а куличи, сыр, яйца окроплялись



Пасха в русской армии

Пасхальная открытка. Начало XX в.

Проект компании "Медиафорт", 2009—2017

святой водой. В 12 часов дня все богомольцы шли в храм Воскресения на вечерню. После окончания торжественного богослужения с возгласом "Христос воскрес!" начиналась церемония христосования, которая длилась до позднего вечера. Почетные гости получали в патриархии восточное угощение и праздничные писанки. После этого в русском храме начиналась пасхальная вечерня и утренняя, но большинство паломников стояли уже с вещами, так как им предстояло утром идти пешком или ехать на поезде в г. Яффу, чтобы сесть на круговой пароход до Одессы. На следующий день в Троицком соборе после торжественной литургии шел крестный ход с артосом кругом собора, который совершался всю Пасхальную неделю. На торжественном приеме у патриарха богомольцы получали обычное

угощение, он оделял их красными яйцами и писанками. Праздничное настроение царило в течение всей Светлой недели¹¹⁰.

Особенности Пасхальной недели

Следующая после праздника Пасхи неделя называлась “Пасхальная неделя” или “Пасхальная седмица”. В народе она получила название “Святая”, “Светлая”, “Великоденская”, “Радостная”. Она была “сплошной”, т.е. пост в среду и пятницу отменялся: “разрешение на вся”. Богослужение в продолжение всей недели совершалось при открытых царских вратах в знак того, что воскресением Иисуса Христа всем верующим открыт доступ на небо. Пасхальная неделя продолжалась до следующей субботы, поскольку по церковным правилам, неделя (седмица) начинается с воскресного дня.

В течение всей Светлой седмицы во всех храмах и монастырях устраивали “целодневный” звон в знак торжества церкви, празднующей победу Христа над смертью и адом. Во многих поволжских городах в пасхальную ночь на площади перед церковью жгли смоляные бочки, на церкви и колокольне зажигали фонари с цветными разноцветными стеклами, стреляли из ружей, делали “иллюминацию” (фейерверк)¹¹¹.



Е.М. Бем (1843–1914). “Христово Воскресенье, Всем на веселье!”

Пасхальная открытка. Начало XX в.

Проект компании “Медиафорст”, 2009–2017

В XIX — начале XX в. Пасхальная неделя включала обход домов прихожан духовенством, посещение родственников и знакомых, дела благотворительности, всенародные гуляния и развлечения, раздачу *артоса*.

Обход духовенством прихожан происходил обычно в виде крестного хода с иконами как в городах, так и в сельской местности. Он включал посещение домов, где совершался торжественный молебен с пением пасхальных песнопений, добровольный сбор продуктов в пользу церковного причта. И.С. Шмелев в своем романе “Лето Господне” вспоминал с каким волнением в их доме принимали Иверскую икону Божией Матери. После крестного хода в доме принимали духовенство: “Батюшки кушают чай в парадном зале, закусывают семгой и белорыбицей, со свежими, паровыми огурцами”, после чего начиналось угощение рабочих и нищих. Н.М. Щапов тоже запомнил, что их московский дом на Пасхальной неделе посещали священник и другие члены церковного клира, которых щедро угощали, после чего принимали родственников и знакомых: «Приходит духовенство “со святом”, служат в зале что-то короткое, вроде молебна, кропят всех и все святой водой, беседуют, закусывают, получают мзду, уходят... Идут поздравители — гости — мужчины (дамы будут приезжать на другой день, в понедельник), молодые родственники, знакомые». Художник Н.В. Кузьмин вспоминал, что, когда их семья жила в г. Сердобске, на Пасхальной неделе по приходу ходил священник Василий с причтом: “Был и у нас, служил службу, ходил по комнатам и кропил все стены святой водой. В знак благоволения остановился у пасхального стола и что-то пожевал, а дьякон и дьячок пропустили по рюмочке лиссабонского. На столе было не хуже, чем у людей: стоял кулич с залитой белой глазурью верхней корочкой, посыпанной разноцветной сахарной крупой, и пасха творожная с миндалем и изюмом, и окорочок, запеченный в тесте, с бумажной бахромой у косточки, и водочка в графине, настоянная на лимонной корке, и бутылочка лиссабонского”. В городах Среднего Поволжья обязательный обход всех домов со святыми иконами членами церковного причта (священники, диаконы и псаломщики) совершался в течение трех-четырех дней¹¹².

Обход священника и других членов церковного причта на Пасхальной неделе совершался и в сельской среде. Обстоятельное описание Пасхальной недели сохранилось в воспоминаниях уроженца с. Пустоши Судогодского уезда Владимирской губ. Евгения Андреевича Елховского (1869—1937), протоиерея г. Переславля-Залесского, расстрелянного в 1937 г. В детстве он ходил с иконами вместе с отцом, псаломщиком местного храма, церковным причтом и другими “богоносцами”. «Обычно хождение с иконами по до-

мам, — писал он, — продолжалось до Фомина воскресенья; в этот день последний раз обойдут с иконами вокруг села, и тогда уже они ставились на свое место в храме, отчего это воскресенье и называлось у нас “Поставным” воскресеньем». Он также подробно описывал, как, начиная с первого дня Пасхальной недели, к ним в село приносили иконы из соседних сел с целью сбора пожертвований на нужды храмов: “Очень многие, бывало, как только услышат, что идут со стороны чужие иконы, далеко выходили за село и, по мере приближения к селу, все более и более возрастало численностью в громадную толпу”. После совершения молебнов и обхода всех домов совершался крестный ход с участием вокруг всего села и в деревне: “Так, бывало, в этом духовном удовольствии и торжестве и проходила Пасхальная неделя”. Показательным было и поведение молодежи на Пасхальной неделе: “Во всю Святую неделю молодежь буквально держится больше всего где-нибудь около храма: в ограде, на могилках, на паперти и на колокольне. И то было, вероятно, потому, что на улицах в это время не принято было гулять и петь песен, как в другое время; и по вечерам в пасхальные дни молодежь гуляла очень недолго и мало. Воздерживались многие пить даже и водку. Такое воздержание продолжалось до тех пор, пока не поставят иконы в храме”¹¹³.

Традиция пасхального сбора сохранялась в Вологодской губ. После молебна в домах крестьяне давали по три пирога и по яйцу с дома каждому члену причта, и, как правило, священника угощали обедом и чаем. В Кадниковском уезде даже церковный сторож получал от каждого дома пирог и яйца. Жители Тотемского уезда давали с каждого дома по ковриге (*коровай*) ржаного хлеба весом от 6 до 10 фунтов, 5—6 разных пирогов и 3—10 коп. В Сольвычегодском уезде в каждой деревне причт угощали обедом, чаем же — несколько раз. Славление иногда продолжалось дней пять. В Вельском уезде обход по приходу с иконами в сопровождении местных жителей назывался “ходить за Богоматерью”. После славления священнику, псаломщику, церковному сторожу и просфорне от каждого члена семьи “христосовали” яйца, пироги, пряники¹¹⁴.

В Зарайском уезде Рязанской губ. на Пасхальной неделе старались не работать: на работающих в праздники “народ смотрит на таких лиц не особо хорошо”. Обход церковного причта с иконами назывался “слава”, “славины”, “ходить со славой”, “носить образа”, “принятие икон”. Многие “богоносцы” шли “по большей части по обещанию (по обету. — Т.В.), данному за исцеление болезни или минование другого какого горя, для исполнения святого дела, ношения образов”. Священник совершал молебен в каждом доме, где ему и членам причта “христосовали” свежее испеченный хлеб и разную праздничную снедь¹¹⁵. Нередко собранных яиц ока-

зывалось очень много, поэтому их засаливали в кадках, а во время покосов и других работ кормили ими наемных работников. В Пронском уезде не оставалось ни одного дома, где бы не побывали со святыми иконами. Трапезу не начинали, пока не посетят деревню “образа”. Обед включал мясные блюда, лапшу из пшеничной муки, пироги, блины и др. блюда. В Касимовском уезде обход с иконами назывался “образа вздымать”. В Раненбургском уезде после “околичного” молебна на краю села угощали духовенство. Жители Егорьевского уезда ходили к родным в гости из деревни в деревню. Гощение заканчивалось в Светлую пятницу¹¹⁶.

В станицах Кубани церковный причт совершал обходы подворий и полей “со святостями” и на меже устраивали коллективную трапезу¹¹⁷. Многие пожилые крестьяне Казанской губ. не разговлялись скоромным до тех пор, пока священник не освятит кулич и сырник (творожную пасху). Освященные пасхальные яйца клали на божницу и хранили до трех—двенадцати лет. Если кто-то из членов семьи страдал тяжелой болезнью, то его кормили трехлетним яйцом. В течение трех первых дней ходили в гости и угощали друг друга¹¹⁸. В сибирских селах тоже носили по домам иконы и служили молебны, при этом “иконы устанавливают в зерновом хлебе, насыпанном в сита, или решета, а стол разного рода пирожным и яйцами”¹¹⁹.

На Пасхальной неделе по всей стране проходили гуляния, которые отличались от остальных праздничных дней особенным размахом. С 1820-х годов народные увеселения в Петербурге стали более заметным событием в жизни России, а газеты сообщали о гуляниях “под качелями”¹²⁰. В Москве народные гуляния и качели бывали “под Новинским” и на Девичьем поле. Представители дворянства и купечества катались на лошадях по левому, от Кудринской площади (в пределах современного Садового кольца), проезду и щеголяли своими экипажами. Н.Д. Телешов писал, что в 1850—1860-е годы “на Пасхальной неделе открывалась в громаднейшем помещении Манежа очаровательная цветочная выставка”¹²¹.

Еще одним традиционным развлечением для молодежи на Пасхальной неделе было катание яиц. Существовали разные приспособления для этой игры, но чаще яйца катали по наклонной плоскости. Выигрывал тот, чье яйцо прокатится дальше. И.А. Морозов и И.С. Слепцова приводят примеры традиционных игр с пасхальными яйцами на Русском Севере. Корреспондент Тенишевского бюро Ф. Кутехов писал, что в Егорьевском уезде Рязанской губ. “девушки катают яйца”. В городах Среднего Поволжья пасхальными яйцами играли на улице: клали в ряд и “выкатывали” мячом или яйцом, кто больше выиграет. Русские Верхнего Поволжья яйца катали в избе, устанавливая их в ряд на определенном расстоянии

друг от друга, стараясь попасть в них мячом, или катали яйца по желобку — “на лубках” на улице или лугу. В сибирских семьях могли начинать играть “в яйца” уже во время пасхального застолья, стучаясь друг с другом. У сибиряков или чалдонов традиционно катали яйца с деревянного лотка, в игре принимали участие как взрослые, так и подростки-мальчики. Яйца катали также и на Красную горку¹²².

Праздник Пасхи в московских мастерских было временем расчета, после чего многие уезжали домой, поэтому на Пасхальной неделе никто не работал, ученики играли в бабки, гуляли по Москве, посещали Кремль¹²³. Это касалось и таких городов Западной Сибири, как Омск, Тобольск и Барнаул, где было много чиновников. В Астрахани с наступлением понедельника все обычно ходили в гости, посещали родных и знакомых, молодежь весело проводила это время в кругу друзей. Об этом сообщал своим родителям И.С. Аксаков в письме от 19 марта 1844 г.: “На Святой (неделе. — Т.В.) много у меня в перспективе дела, тем более что посещение присутственных мест прекратится на это время”. О праздничной литургии на Пасху (26 марта) в местном соборе, на которой присутствовали начальство и его сослуживцы, он вскоре писал, что “эта служба, т.е. в заутреню Светлого Воскресенья, необыкновенно хороша”. 23 марта 1847 г. И.С. Аксаков встретил Пасху в Калуге, о чем он сообщал: “Светлое воскресенье, вероятно, я встречу в своем приходе, обедню прослушаю в соборе”. В письме от 2 апреля 1849 г. И.С. Аксаков писал из Петербурга родным, что “был вчера и третьего дня несколько раз в департаменте, но по случаю Страстной недели все оставили занятия, все говеют, моются в банях и собираются жуировать (веселиться) на Святой”¹²⁴.

Г.И. Курочкин вспоминал, что фабричные жители Норского посада Ярославской губ. праздновали всю Пасхальную неделю: «Фабрика стояла; в поле и на рыбную ловлю не выезжали. Мужчины больше времени проводили в трактирах; женщины, если было тепло, сидели у домов — на лавочках. Фабрику пускали в “Фомин понедельник”, и в этот день прогулов было много; рабочие говорили, в этот день надо “валики обмывать”, т.е. “опохмеляться”. Всю неделю стол был праздничный, с мясом, с молочными продуктами, и яйцами, накопленными постом». На Кубани совершали гостевые визиты, брали с собой паску и десяток яиц. В городах Среднего Поволжья в ожидании визитов весь день в богатых домах был празднично накрыт стол с закуской, вином и чаем¹²⁵.

На Пасхальной неделе было принято совершать благотворительные дела с целью безвозмездной помощи малоимущим, больным и нищим, это считалось богоугодным делом. Многие благотворительные дела совершались под патронатом лиц императорской

фамилии. Так, во время пребывания в Москве в апреле 1900 г. Николай II пожертвовал 10 тыс. руб. в пользу бедных. Русские государыни, начиная с Марии Федоровны, супруги Павла Петровича, несли великую общественную службу. Благотворительностью отличались императрицы Александра Федоровна и ее старшая сестра великая княгиня Елизавета Федоровна (1864—1918). По инициативе Елизаветинского благотворительного общества возникли пасхальные кружечные сборы в так называемый День красного яичка в пользу детских трудовых артелей и ночлежных домов. В 1912 г. в Москве в Лазареву субботу и Вербное воскресенье в Колонном зале Благородного собрания состоялся благотворительный базар, в котором принимали участие представители известных дворянских фамилий. В 1911—1914 гг., находясь в Ялте, Александра Федоровна со своими детьми устраивала благотворительные базары в пользу туберкулезных больных, которым посвящался День белого цветка¹²⁶.

Особенным усердием в деле помощи бедным отличались представители купечества. По инициативе Московского купеческого общества ежегодно к Рождеству и Пасхе целенаправленно выдавались пособия бедным жителям г. Москвы, но предпочтительно купеческого и мещанского звания, бедным невестам. На Пасхальной неделе богатые купцы особенно щедро раздавали милостыню нищим и заключенным или, как говорили тогда, “несчастеньким”. Основным местом, куда направлялись подаяния, была центральная тюрьма — “Бутырский тюремный замок”. Одним из жертвователей был И.М. Филиппов, который всегда посылал свежие калачи и сайки, а барыш от продажи он целиком отвозил в тюрьму и жертвовал на улучшение пищи больным арестантам. Щедростью отличались многие московские купчихи, которые приурочивали свои добровольные взносы в виде денежных сумм или съестных припасов ко времени Великого поста, Пасхи и других православных праздников. Дочь купца Н.Я. Адарюкова очень много занималась благотворительностью и входила в совет попечительниц Общества попечения о неимущих и нуждающихся детях. Благотворительностью славились многие купцы г. Нижнего Новгорода, особенно Н.А. Бугров (1837—1911). Им была открыта Сухаревская женская богадельня, где в пост и в праздники кормили мясным или рыбным жарким, пирогами с разными начинками¹²⁷.

Посещение тюрем и подаяние нищим было характерной чертой купечества Западной Сибири. В Омске в 1850-х годах подаяние заключенным было так велико, что они не успевали его сразу съесть. Забота жителей Омска о ссыльных особенно усиливалась в дни православных праздников. Ф.М. Достоевский в “Записках из мертвого дома” писал: «Я думаю, не осталось ни одной хозяйки из купеческих и мещанских домов во всем городе, которая бы не прислала своего

хлеба, чтобы поздравить с великим праздником “несчастных” и “заключенных”». Среди горожан Западной Сибири в первой половине XIX в. появилась тенденция заменять праздничные визиты на Пасху денежными пожертвованиями для нужд народного образования и призрения сирот. В Ярославской губ. было немало купцов, жертвовавших на строительство храмов, церковно-приходских школ, приютов для сирот. На Кубани щедро угощали нищих: “Считалось, что в их облике на празднике присутствует Спаситель”¹²⁸.

В конце Пасхальной недели, в Светлую субботу, в храмах после литургии бывает раздробление и раздача освященного на Пасху артоса. В.А. Никифоров-Волгин писал, что о значении артоса он узнал еще в детские годы: «Во время беседы пришел бывший псаломщик Семиградский. Выслушав Якова, он откашлялся и захотел говорить: — Да, мало что знаем мы про свою Церковь, — начал он, — а называемся православными!.. Ну, скажите мне, здесь сидящие, как называется большой круглый хлеб, который лежит у Царских врат на аналое в пасхальную седмицу? — Артос! — почти одновременно ответили мы с Яковом. — Правильно! Называется он еще также “просфора всецелая”. А каково обозначение? Не знаете! В апостольские времена во время трапезы на столе ставили прибор для Христа, в знак невидимого Его сотрапезования»¹²⁹.

Первое после Пасхи воскресенье (восьмой день по Пасхе) называлось Антипасхой, что значит “вместо Пасхи”, с ним заканчивались все торжества Светлой седмицы. Первое после Пасхи воскресенье называлось также “Неделя о Фоме”, “Фомино воскресенье”, “Фомина неделя” — в память об апостоле Фоме, который усомнился в смерти Христа. В народе воскресенье называли “Проводной” или “Проводами” оттого, что этим праздничным днем заканчивалась Пасхальная неделя. В Егорьевском уезде Рязанской губ. оно имело название “Постановное воскресенье”, так как в этот день ставили на место иконы, которые носили во время пасхальной славы по приходу. Оно получило еще название “Красная горка”, потому что к нему приурочивали свадьбы. Те молодожены, кто обвенчался раньше, угощали своих родных, одаривали их пасхальными яйцами и сами ходили в гости — этот обычай назывался “вьюнины”. В городах Верхнего Поволжья молодые пары, которые обвенчались в зимний мясоед (с Рождества до масленицы), угощали в своем доме родственников, а молодая созывала подруг в последний раз в доме отца¹³⁰.

Пасхальные торжества продолжались сорок дней в память 40-дневного пребывания Христа на земле¹³¹ до Вознесения Господня, которое всегда приходится на четверг шестой недели.

Многочисленные источники, включая яркие и живые воспоминания современников, позволили воссоздать особенности тор-

жественного празднования Пасхи в XIX — начале XX в. Они показали, что события праздничного дня и Пасхальной недели представляли собой устойчивую систему, в которой имелось место как для канонических установлений, так и для народных традиций. Не случайно О.Р. Будина и М.Н. Шмелева отмечали, что вплоть до 1917 г. “привычным чередованием праздников и будней, постов и мясоедов определялись хозяйственные дела горожан, их домашние занятия, состав еды, поведение дома и в общественных местах, общественные и домашние развлечения и т.п.”¹³².

Окидывая взглядом прошлое, можно увидеть, насколько важными были праздничные службы в храме, традиции обхода домов со “славой” и крестными ходами, совместные праздничные трапезы, дела благотворительности, продолжительное гостевание, гуляния и игры во время Пасхальной недели. Всеобщее ликование после праздничной заутрени сопровождалось радостным дарением пасхальных яиц с всепрощающим христосованием и долгожданнами *разговинами*. Каким грандиозным и величественным событием была Пасха, если представить, что тогда всю страну наполнял “целодневный” перезвон колоколов, повсюду царил ванильный запах душистых куличей, который, по словам К.П. Веригина, “всюду проникал и вся страна начинала им пахнуть”.

Пасхальные блюда — яйца, кулич и сырная пасха, оставаясь символами праздника, играли огромную объединительную роль. Они становились как бы центром не только праздничной трапезы, но и сосредоточием всех событий Пасхальной недели, которые способствовали близкому общению ближних и дальних родственников, друзей и знакомых. Как правильно писала Л.А. Тульцева, “обычай Пасхальной недели настраивали людей на общение”¹³³. Действительно, совместные семейные трапезы, а также трапезы вместе с членами церковного причта после совершения обхода с молебном в каждом доме как среди горожан, так и сельских жителей, принимали коллективный и всеобщий характер. Здесь уместно напомнить слова С.А. Токарева, который писал, что пища играет роль “формы, опосредствующей социальное общение людей”¹³⁴. В более широком смысле, традиции и обряды, связанные со всем пасхальным циклом, формировали общественное сознание, традиции многих поколений, влияли на религиозно-нравственное воспитание детей, учили правильно вести себя в обществе, храме и семье.

Празднование Пасхи в советский период (1917–1991)

Советский период был во многих отношениях противоречив и наполнен многочисленными событиями. Важным рубежом в отечественной истории стал революционный 1917 г., после которого стала формироваться система советских праздников, не включавшая праздники церковного календаря. Перемена политической власти (уничтожение монархии и установление диктатуры пролетариата) повлекла за собой глобальные изменения во всех областях жизни страны. После выхода декрета “Об отделении церкви от государства и школы от церкви” (23 января 1918 г.) в отношении к духовенству и верующим был применен ряд административных и репрессивных мер.

Немало унижений пришлось претерпеть и царской семье, которая в марте 1917 г. была арестована и 1 августа 1917 г. отправлена в г. Тобольск, а потом в г. Екатеринбург. С.К. Буксгевден писала: “Наступила Страстная седмица, но им так и не разрешили пойти в церковь. Император и его близкие попросили, чтобы им приносили постную пищу, но все, чего они добились — немного овсяной каши для императрицы. В Великий четверг они поставили на стол в гостиную все свои иконы, а вечером император и доктор Боткин читали Евангелие. И даже сейчас императрицу не покидала надежда, что после того как дети присоединятся к ним, их перевезут куда-нибудь еще и жизнь постепенно наладится”. В Тобольске, где оставались еще дети и часть придворных, “на Пасху в дом разрешили прийти священнику и четырем монахиням. Великая княжна Ольга Николаевна раздала придворным подарки, заранее приготовленные императрицей. Жители города прислали детям много праздничной еды, так что весь стол был заставлен куличами, пасхами”. 23 мая царская семья воссоединилась в Екатеринбурге. 17 июля 1918 г. ознаменовано расстрелом царской семьи и ее ближайшего окружения. Та же участь постигла великую княгиню Елизавету Федоровну, которая была расстреляна 18 июля под г. Алапаевском.

Преследованиям подверглась А.А. Вырубова, которой Пасху 1917 г. пришлось встречать в тюрьме, но в пасхальную ночь она неожиданно под подушкой обнаружила пасхальное яйцо, подаренное ей надзирательницей: “Думаю, ни одно красное яичко в этот день не принесло столько радости: я прижала его к сердцу, целовала его и благодарила Бога”. Семье графини Е.П. Клейнмихель, оставшейся после революционных событий в своем имении в Крыму, пришлось встречать Пасху в 1918 г. практически под арестом. Ее сын Н.В. Клейнмихель был расстрелян 24 января 1918 г. в г. Ев-

патории. С трудом пережив голод, они покинули Крым в апреле 1919 г. и уже в Константинополе встретили Пасху¹³⁵.

В 1920-е годы на селе сохранялось уважение к церковным установлениям: "...обычай, как, например, венчание, крещение и прочие религиозные обряды не бросают. Правда, молодежь все-таки приспосабливается к новым порядкам, но туго". Ответы жителей Вологодской губ. на вопросы анкеты, разосланной в 1920-е годы, показали, что здесь отмечали Пасху и другие православные праздники. Пасхальные блюда продолжали еще готовить и в Рязанской губ. В 1925 г. в Касимовском уезде пекли куличи из пшеничной и ржаной муки, сверху посыпая сахаром, делали "пасху" из сладкого творога, красили яйца, которые освящали в храме накануне праздника¹³⁶.

Московский старожил А.Ч. Козаржевский позднее писал, что в 1920–1930-е годы "молодежь же, попав во власть атеистической пропаганды, стыдилась или боялась ходить в церковь". В Вологде в начале 1920-х годов к атаке на церковь удалось подключить общественные организации, "но в целом православный компонент городской среды, в самом широком ее понимании, сохранялся и продолжал играть свою роль в жизни города". О появлении атеи-



Антирелигиозная пропаганда в среде рабочих
1920-е годы
АНО "Православие и мир", 2003–2017

стических настроений среди молодежи Рязанской губ. свидетельствуют частушки (“Не пойду я больше в церковь, была в клубе я вчера”). В Пронском уезде тоже стали меньше отмечать православные праздники¹³⁷.

Советский период меньше, чем предыдущие столетия, обеспечен источниками о встрече Пасхи и пасхальной трапезе в силу атеистических установок и запретов, о чем свидетельствует периодика, представленная в журналах “Атеист” (1922–1930), “Безбожник” (1925–1941), газете “Антирелигиозник” (1926–1941) и др. В 1920-е годы началась активная деятельность Антирелигиозной комиссии, одной из первых ее мер стало постановление “Об антирелигиозной кампании во время Пасхи” (1923). В 1929 г. был создан Союз воинствующих безбожников, чья деятельность направлялась на искоренение традиционных обычаев и обрядов, в частности, осмеивался обычай праздновать Пасху, освящать пасхальные куличи и яйца¹³⁸. В Москве и Ленинграде продолжались крестные ходы. В 1931 г. на Пасху не вышли на работу 25% рабочих Сталинградского тракторного завода. В связи с такой ситуацией повсюду стали создаваться “безбожные” бригады, которые должны были проводить атеистическое воспитание в коллективах. В отношении верующих стал применяться административный нажим, в печати звучали лозунги: “Ни одного прогула в дни Пасхи!”, “Долой Пасху!”¹³⁹

Один из жителей г. Скопина вспоминал: «Я пошел учиться в 1929 году, осенью, тут стали церкви ломать, тут такая атмосфера пошла! Учителя снимали кресты с детей в школе под улюлюканье одноклассников. На Пасху, Рождество — все обязательно шли в школу. Верующих увольняли с работы. Обстановка — террор — самый настоящий. В 1931 г. белый хлеб давали только по карточкам — шахтерам, железнодорожникам, военным и ответственным работникам. Как-то жена одного работника политпросвещения принесла нам муки (моя мать ей шила). Заканчивался Великий пост, и мать испекла из муки кулич к Пасхе. А в это время мой школьный приятель Володька пришел к нам в гости. На другой день прихожу в школу, а он поднимает руку и говорит учительнице: “Зинаида Николаевна, я вчера был у Тольки, а у него — кулич в форме, яйца крашенные!” Я постарался вывернуться: “Ничего не было!” Хорошо, что учительница была дочерью диакона Львова и постаралась замять начавшуюся перепалку. Да! Какая была атмосфера! Даже между детьми были такие, кто доносил. Страшно вспомнить, из-бави Бог!»¹⁴⁰

В 1930-е годы в Рязанской области многие храмы были закрыты или разрушены, поэтому жители с. Рязанские Сады Старожилковского района, кто родился в то время, говорили: “Мы сразу не знали никаких церквей”. Жители Михайловского района ходили в

с. Маково и с. Прудское, где тайно крестили своих детей, венчались, отпевали умерших: “Все в потаек”. Пожилые люди вспоминали: “Как ждешь эту Пасху, как ждешь! 5 часов утра и ждешь этого кусочка кулича и яичка, каждая Пасха — радость!”¹⁴¹ М.И. Добросердова (1909—2012) рассказывала, что когда ее семья переехала из Лебедяни в Москву в 1939 г., то веру скрывала даже от своих родных: “В церковь ходила крадучись. Бывало, иду, а детям ничего не говорю. Да и как скажешь — крестов никому никто не показывал!”¹⁴² Стало опасным открыто красить яйца, выпекать куличи, готовить сырную пасху и освящать их в храме, поэтому освящали их тайно.

В последующем отношение государства к церкви еще более обострилось. В 1932 г. Союз воинствующих безбожников принял пятилетний план, известный как “безбожная пятилетка”, который сопровождался арестами и высылками не только священнослужителей, но и наиболее активных прихожан. Подлинная обстановка тех лет стала постепенно вырисовываться в ряде свидетельств современников. Северный край тоже стал местом ссылки репрессированных, включая Каргопольский район Архангельской области. Одним из них был регент или певчий с. Нелжа Березовского района Воронежской области П.М. Обыденный (1889—1937), сосланный в г. Каргополь. Из писем его жены, оставшейся с четырьмя детьми, видно, что ей еще удавалось встретить Пасху. В письме мужу от 10 апреля 1934 г. она писала: «Разговлялись мы, родной Петечка, вот как. Служба отошла, было еще темно, стали ожидать батюшку, чтобы он освятил нам куличи. Пришел батюшка, пропел “Христос воскрес” и похристосовался с нами, освятил куличи. Один я испекла ржаной, а другой — пшеничный. Мама дала муки, привезла из Воронежа. Кислый был ужасно, хотя поесть поели. По одному яичку съели, разговелись. Пасху не из чего было сделать, нигде не раздостала творогу, и вот придумала сварить молочный кисель. Хотелось ради деток устроить праздник». Дальше стало хуже с продуктами, но все равно в письме от 3 мая 1935 г. она спешила порадовать мужа: «Кулич белый, из торгсинной муки, вышел очень хороший, вкусный. Творог смешали с молоком и сахаром и по одному яичку. На Пасху к заутрени ходили все, и даже Евочка. Ильюша в субботу исповедывался и причащался и не пошел в школу, хотя им и не позволяли этого делать..., кругом церкви шли беспорядочно, народу было много, в притворе стоять было невозможно... Придя из церкви, мы пропели “Христос воскрес”, три раза похристосовались со всеми и сели разговляться»¹⁴³.

Сохранились свидетельства того, что Пасху удавалось встретить даже в условиях заключения. М.И. Зельников, обобщив материалы о репрессиях верующих, писал, что вопреки стремлениям



Епископ Можайский Димитрий (Добросердов, 1865–1937)
на пасхальном богослужении

г. Москва, церковь пророка Илии Обыденного, 1934 г.
АНО «Православие и мир», 2003–2017

властей разъединить верующих, посылая их на самые тяжелые работы, заключенные находили возможность встретить Пасху даже на Соловках, где был установлен строгий тюремный режим. Вот как описывает Василий Савельев (будущий архимандрит Сергей) встречу Пасхи в 1930 г. в лагере по строительству железной дороги Пинюг — Сыктывкар: «Наступила Пасхальная ночь. В бараке была полная тишина. Вдруг, ровно в двенадцать часов, раздался певучий голос: «Воскресение Твое, Христе Спасе, ангели поют на небесах. И нас на земли сподоби чистым сердцем Тебе славить». Мгновенно со всех концов барака люди устремились к поющему. Пел священник, и даже в облачении. На нем были фелонь из простыни и епитрахиль из полотенца. Тут уж удержать нас было невозможно. С великим воодушевлением мы пропели пасхальный канон и стихиры Пасхи. Потом каждый принес для разговения то, что мог, и у нас, как чудо, открылся праздничный стол. Это была замечательная ночь». Но уже в 1931 г. репрессии в лагере так усилились, что никакие богослужения и тем более празднование Пасхи уже не допускались. Сохранились и другие примеры служения Пасхи в разных местах заключения, когда верующие открыто шли на страдания, за что их жестоко наказывали. Однако именно «такая Пасха, — пишет М.И. Зельников, — всегда становилась под-

линным свидетельством победы Христа над смертью и сильным духовным укреплением как для самих участников, так и для многих других, бывших свидетелями этого события”¹⁴⁴.

Тяжелые годы Великой Отечественной войны (1941–1945) стали суровым испытанием для всей страны. Верующие усердно молились за ушедших на фронт и старались посещать храм там, где это было возможно. В военное время страна преодолевала трудности с продовольствием. Н.Н. Пестов, воспитанный в глубоко верующей семье, в 1942 г. был направлен на учебу в Ярославское военное училище. Как и все курсанты, он испытывал недостаток в питании, но когда 25 апреля наступила Пасха, он постарался ее отметить. В письме к родным он писал: “Сегодня разорился на 150 рублей: купил хлеба, булку, блин и яйцо”. 27 апреля в училище ему принесли почти целую буханку хлеба, ломтик которого он дал дежурному, два куска ватрушки и крашеное яйцо. После окончания училища он был направлен на фронт, где погиб летом 1943 г.¹⁴⁵

По рассказам и свидетельствам очевидцев, Пасху отмечали даже на фронте. Вдова командующего артиллерией 1-го Белорусского фронта генерал-полковника В.И. Казакова, С.П. Казакова вспоминала, что в 1944 г. Пасха была 16 апреля. Штаб фронта находился в г. Овруче Житомирской обл. Накануне праздника муж попросил ее зайти к нему: “Пройдя охрану, я вошла в столовую для комсостава и глазам своим не верю — на столе лежат кучечки кра-



Митрополит Ленинградский и Новгородский Алексий (Симанский, 1877–1970) на богослужении в дни блокады Ленинград, Николо-Богоявленский кафедральный собор, 1942 г.
АНО “Православие и мир”, 2003–2017

шенных пасхальных яиц! Для каждого из руководителей фронта — отдельная. Василий Иванович спрашивает меня: “А ты знаешь, что завтра Пасха?” Отвечаю: “Да, знаю!”, а он мне: “Откуда?” Пришлось рассказать ему, что у нас один из охранников подразделения правительственной связи, где я служила, был верующий человек. Он нам всегда и сообщал о грядущих церковных праздниках”. Сохранился рассказ А.С. Правдолюбова, которого в 1930-е годы забрали в лагерь особого назначения на Соловках (СЛОН). После освобождения вскоре началась война, и в 1941 г. его призвали в армию. Он воевал на передовой и был ранен. После лечения в госпитале в 1947 г. он принял сан священника по обету, данному им во время войны. В мирное время протоиерей Анатолий рассказал протоиерею Геннадию Нефедову один эпизод из его фронтовой жизни: «Была Пасха. Каждому из нас выдали положенную пайку хлеба. Я с детства участвовал в богослужении — как алтарник, чтец, певец, псаломщик. По памяти стал произносить слова пасхальной службы. На пайке хлеба ножом изобразил крест и ХВ. Когда завершил “службу”, солдаты стали просить этот хлеб. Я им говорю: “Вы такой же получили”. А они в ответ: “Нет, у нас-то хлеб, а у тебя теперь — пасха!” Тогда я раздал каждому просившему по кусочку, а они мне каждый — по кусочку от своей пайки». Не случайным оказалось и то, что в 1945 г. праздник Светлого Христова Воскресения 6 мая совпал с днем святого Георгия Победоносца 23 апреля (6 мая) и непосредственно предшествовал Дню Победы¹⁴⁶.

Тяжелыми были и послевоенные годы, когда все силы были брошены на восстановление разрушенной страны. Хотя верующие тогда старались не афишировать свою приверженность православной вере, тем не менее, празднование Пасхи можно воссоздать по устным рассказам и опубликованным воспоминаниям. В Москве некоторые храмы не закрывались, поэтому в Елоховском соборе, в храме во имя Илии Обыденного, в храме во имя иконы Божией Матери Всех Скорбящих Радости на Большой Ордынке и др. можно было в Великую субботу освятить куличи, пасхи и яйца. Одна из москвичек рассказывала: “Мама была очень верующим человеком, соблюдала все праздники. Хотя празднование Пасхи было под запретом, никто не афишировал, что дома пекли куличи, делали пасху, красили яйца. Правда, если увидят в церкви, то потом в школе на собраниях разбирали. Когда мы приехали из Лебедяни в Москву в 1939 г., мама стала ходить в Предтеченский храм на ул. Заморенова на Пресне, туда она ходила и после войны. Я тоже с ней ходила. Мама всегда делала свои куличи: ставила тесто на ночь, чтобы оно выходило, утром долго с ними возилась, клала в них много изюма, но они получались нежирные. Сверху украшали цукатами. Я помогала делать творожную пасху. Примерно



Праздничное застолье
1950–1960-е годы
Личный архив Т.А. Ворониной

10 кг творога в среду клали под гнет, чтобы из него вытекала сыворотка. В четверг его перетирали, чтобы была крупиночка к крупиночке, добавляли масло, сметану, ваниль, свежие яйца, соль, сахар, заворачивали в марлю и выкладывали в деревянную пасочницу. На ней внутри с одной стороны вырезан крест, с другой буквы ХВ. Она сохранилась у нас до сих пор. Сверху на творог клали гнет, чтобы вытекла лишняя жидкость. Своя пасха получалась вкусная, не сухая, маслянистая. Мама даже делала свой сыр к Пасхе. Для этого она варила творог в молоке, в горячую массу добавляла яйца, соль и подвешивала в марле, чтобы сыр получился потверже. Храм Ризоположения на Шаболовской тоже не закрывался. Мы и туда ездили освящать куличи”¹⁴⁷.

Москвичка Наталия В. (1946 г.р.) рассказывала: «Я всегда ходила с бабушкой в храм, на Пасху она пекла куличи. Очень верующей была мама моего мужа Дарья Петровна Цаплина. Она жила в пос. Жилево Ступинского района Московской обл. и ходила в храм освящать куличи. Тогда куличи пекли сами, а для украшения использовали подкрашенный сахар, разноцветные кусочки мармелада, тертый сахар. Моя мама тоже красила яйца, и я билась ими во дворе с ребятами: кто, сколько выиграет. Иногда покупали “Кекс

весенний” или “Кекс майский”, который по своей рецептуре очень похож на традиционный кулич»¹⁴⁸.

Тяжело читать воспоминания В.С. Лукьянова (1941 г.р.), уроженца д. Демехово Заонежского района Карело-Финской ССР, который оказался в финском трудовом лагере. Вернувшись домой после войны, семья смогла с трудом встать на ноги. Тем не менее, в своих записях он оставил место для описания празднования Пасхи и других праздников в Заонежье в 1950-е годы, когда ему было 14 лет: «Накануне Пасхи красили куриные яйца, рисовали на них вензели ХВ (Христос воскрес). Для нас, ребятишек, Пасха наступала утром, когда бабушка угощала разной снедью. После зимней голодухи, когда основным меню были волнухи или капуста с картошкой, можно понять наше состояние. Голодали мы зимой не из-за Великого поста, а потому что есть было нечего. Закончив дома утреннее чаепитие, запихав в карман 2–3 крашенных яйца, шли “на волость” — Христа славить. Ходили по домам и прямо с порога кричали: “Христос воскрес!”, потом вместе с отзывом “Воистину воскрес”, мы получали крашеное яйцо, какую-нибудь булочку и направляли свои стопы к очередному дому. Закончив сие богоугодное дело, мы с ребятами собирались вместе, хвастались своими трофеями и “бились” собранными яйцами»¹⁴⁹.

Уроженец Нижнего Новгорода А. Лушин (1951 г.р.), выросший в верующей семье, помнил, что в 1960–1970-е годы проводились лекции на атеистическую тему, в городских кинотеатрах демонстрировали антирелигиозные фильмы. На Пасху вокруг Троицкого храма выставляли большой наряд милиции, усиленный дружинниками. Он, уже будучи в старших классах, вместе с приятелем В. Гороховым ходил в Троицкий храм или в Преображенскую церковь в Печерской слободе: «На пасхальное богослужение в Троицкую церковь следовало приходиться заранее: храм наполнялся верующими очень быстро. Приносили с собой крашенные луковой шелухой яйца. Помню, как радостно было восклицать: “Христос воскрес!” и слышать в ответ “Воистину воскрес!”, троекратно лобызаться и обмениваться крашенками. Еще мне запомнилась одна Пасха, когда в начале мая по постановлению советского правительства Светлое Христово Воскресение намеренно объявили рабочим днем. Тогда-то и родилось ставшее всенародно известным стихотворение: — Слава партии родной за любовь и ласку — отменили выходной, отобрали Пасху!».

Пасхальные блюда тоже не все готовили. В те годы «на Пасху в хлебном магазине выставлялись так называемые ромовые бабы, похожие на куличи. Бабушка сама выпекала пасхальные куличи, готовила в деревянных формах-пасхальницах творожное сладкое чудо, которое было с изюмом и орехами. Однажды я вышел на улицу с куском кулича и, увидев соседских мальчишек, громко воскликнул:

“Сорок один — ем один!” — была в то не слишком сытое время такая присказка. Бабушка услышала и вынесла ребятам на большом подносе нарезанный кулич: “Христос воскрес, детки!” Несколько позже она сказала, что я не должен так более поступать никогда». Личные переживания встречи Пасхи оставили памятный след в его душе: “Как хороши все-таки были те давние времена, пусть, не слишком сытые, совсем не комфортные, но исполненные особым светом и теплом русского благочестия!”¹⁵⁰.

Сама пасхальная трапеза была по-прежнему торжественной. Хороший достаток в семье давал возможность приготовить очень хороший стол, но ассортимент блюд среднего класса был довольно однообразным. По воспоминаниям старожилов г. Москвы, в 1960—1970-е годы после пасхальной службы возвращались домой и отдыхали. Разговлялись в 10 час. утра, а праздничный обед начинался в 2—3 часа дня, пожилые люди по традиции готовили щи. Он включал холодные закуски в виде селедки с луком, заливное из рыбы (чаще из судака), холодец из свиных ножек. Часто делали салаты из отварной свеклы с майонезом и грецкими орехами, винегрет, салат “Оливье”, хотя тогда он считался новогодним блюдом, делали нарезку из колбасы и сыра. На горячее подавали всегда горячее блюдо из мяса или рыбы (трески, наваги, минтая) с отварным картофелем, жаркое, запеченную в духовке свинину. Стол получался простым, но сытным, потому что качество продуктов было очень хорошее. Кулинарных книг не было, поэтому рецепты перенимали друг у друга, в условиях постоянного дефицита экономили и заранее покупали продукты. Обычно собиралось до 20 человек родных и знакомых. Разносолов особых не готовили. Главное было собраться вместе, побалагурить, отдохнуть.

Советская кухня предлагала очень много мясных, рыбных, овощных блюд, но она была лишена каких-либо религиозных черт, ни один праздник церковного календаря нигде не упоминался. В результате русский праздничный стол утратил множество особенных блюд, которыми он отличался в прошлом¹⁵¹.

Развитие отечественной пищевой промышленности способствовало тому, что продукты питания стали покупать в магазинах и лавках, в результате чего был создан стандартный рацион питания, лишенный каких-либо черт, связанных с религиозными обрядами. Исследуя городской быт в 1970—1980-е годы, М.Н. Шмелева писала: “Для современного праздничного быта русских горожан, составляющего особую область духовной культуры, так же как для материального и семейного быта, характерно все усиливающееся в ходе урбанизации внедрение стандартизованных форм”¹⁵².

Праздничный стол значительно обеднел после распада СССР в 1991 г., когда страна находилась на грани экономической ката-

строфы. Ценой невероятных усилий в стране была налажена государственная торговля и восстановлен экономический рынок.

Настоящее возрождение пасхальных традиций произошло после 1988 г., когда в стране отметили Тысячелетие Крещения Руси. Оно дало мощный импульс к открытой демонстрации христианской веры, по всей стране стали возрождаться монастыри и храмы, стало возможным вновь открыто посещать храм. Одновременно стала возрождаться традиция освящения в храме пасхальных блюд в Великую субботу. На рубеже XX–XXI вв. освящение в храме пасхальных блюд в Великую субботу и празднование Пасхи стало приобретать массовый характер.

К сожалению, многие традиции, связанные с Пасхой, постепенно исчезли. Нет уже “целодневного” перезвона по всей стране. Пасхальная неделя, оставаясь праздничной, не включена в список государственных каникул. Ушел в прошлое традиционный обход домов прихожан духовенством с молебном — “пасхальной славой”, визиты стали не такими многочисленными, как прежде, и ограничиваются посещением близких родственников и знакомых только в день праздника. Дела благотворительности, хотя и возобновляются, но уже не в том большом объеме, как это было до 1917 г. Гуляния и развлечения в городах и селах перестали быть всенародными и уже не имеют того грандиозного размаха, который был им свойственен ранее. Уходят в прошлое игры с пасхальными яйцами, не говоря уже о том, что навсегда забыты многие народные игры. Из повседневного лексикона постепенно ушли слова, связанные с пасхальными традициями. С исчезновением многих диалектизмов ушел большой пласт выражений, чем была так богата фразеология традиционной культуры в прошлом, а в академических изданиях они приводятся как архаизмы¹⁵³.

Современная пасхальная трапеза

В постсоветский период стало привычным готовиться к праздничным *разговинам*, заранее готовить всю пасхальную снедь и освящать ее в Великую субботу. Освящение куличей, пасхи и крашенных яиц по-прежнему проходит очень торжественно при большом стечении народу. Приятно видеть, как многотысячные людские потоки устремляются к храму и не иссякают вплоть до позднего вечера. Освящение пасхальных блюд в Великую субботу, которое совершают священники по всей стране, представляет собой очень живописную картину. Можно любоваться разнообразием больших и маленьких куличей, украшенных сверху крестом, разноцветными цукатами, посыпкой, глазурью и цветами. На столах вместе с готовой сырной пасхой нередко стоят старинные формы, в кото-



Старинная форма для сырной *пасхи*

г. Москва

Фото Т.А. Ворониной, 2017 г.



Освящение куличей

г. Москва, храм Успения Божией Матери в Матвеевском

Фото Д.Ю. Давыдова, 15 апреля 2017 г.



К.В. Цеханская до сих пор хранит старинную форму для сырной пасхи

г. Москва

Фото Т.А. Ворониной, 18 апреля 2017 г.

рых их приносят в храм. Глаза буквально разбегаются от обилия пасхальных яиц, в украшении которых принимают участие и дети. Можно наблюдать достаточно много оригинальных вариантов яиц из дерева, бисера, папье-маше, которые нередко помещают на блюдо, украшенное зелеными ростками пшеницы или кресс-салата, что еще больше подчеркивает яркие цвета яиц и их затейливые узоры.

С большим нетерпением в Великую субботу верующие ожидают известия о нисхождении благодатного огня в Иерусалиме, где уже почти две тысячи лет он появляется внутри часовни в храме, в которой скрыта пещера Гроба Господня. При содействии Фонда святого Андрея Первозванного его ежегодно доставляют в Москву и раздают по храмам России как символ нерукотворного света. Об этом объявляют все средства массовой информации.

В настоящее время Пасха по-прежнему является главным религиозным праздником православного календаря. По сравнению с другими праздниками она отмечается особенно торжественно, неизменными блюдами праздничного стола остаются душистый, испеченный из сдобного теста кулич, пасха из сладкого творога и раскрашенные в разные цвета яйца. После праздничной заутрени в храме ими разговляются после длительного Великого поста.

Во многих семьях до сих пор сохраняется множество старинных рецептов кулича, в основе которых лежит приготовление сдобного теста из муки высшего сорта, замешанного на молоке с добавлением сливочного масла, яиц, сахара, изюма, цукатов, миндаля, ванилина, цедры лимона и других пряностей. Куличи обычно пекут в раздвижной металлической форме, которая имеется у некоторых хозяек, или в банках из-под консервов.

Творожную *пасху* верующие готовят разными способами. Для приготовления “сырой” пасхи творог пропускают через сито или через мясорубку, в миксере, к протертому творогу добавляют сливочное масло, сметану или сливки, яйца и сахар. С учетом вкусов и возможностей в пасху кладут изюм, ванилин, орехи, цукаты, сироп от варенья, лимонную цедру, корицу и т.д. Заварную пасху из тех же продуктов проваривают и она хранится дольше. В зависимости от состава готовая пасха называется “Царская”, “Красная”, “Боярская”, “Заварная” и т.д. Для освящения используют также сладкую творожную массу с изюмом или черносливом, которую можно купить. По способу приготовления различают пасху сырую и заварную. Для придания пасхе округлой формы ее заворачивают в марлю или другую ткань, пропускающую сыворотку, или выкладывают в “пасочницу” — деревянную разъемную форму, состоя-



Повара готовят Царский кулич
г. Москва, Фестиваль Пасхальный дар, 2014 г.
Личный архив Т.А. Ворониной

щую из четырех дощечек, скрепленных небольшими деревянными гвоздями. На внутренней стороне одной из них вырезаны символы праздника — буквы “ХВ” (сокращенное от “Христос Воскресе”), крест и растительный орнамент, отражающие радость воскресения к новой жизни. Используют старинные пасочницы из металла со штампованными углублениями. В последнее десятилетие в продаже появились пластмассовые формы, которые легко разбираются.

Пасхальные яйца разделяются, как и раньше, на *крашенки* и *писанки*. Для окрашивания куриных яиц используют отвар луковой шелухи, которую заранее собирают. В зависимости от длительности варки яйца получают ровный светло-коричневый или темный густой цвет. Реже используют отвар из сушеных ягод бузины, листьев березы, свекольный сок и т.д. Писанки расписывают различными растительными узорами или орнаментом от руки различными красками с применением особых инструментов.

Вместе с тем, наряду с традиционными обычаями можно отметить и некоторые инновации, которые коснулись пасхальных блюд. В покупных куличах присутствуют различные растительные масла, включая пальмовое, а также искусственные эмульгаторы, красители и ароматизаторы. В течение последних лет в продаже появился итальянский кекс “Панеттоне”, который могут освятить, как и русский кулич. Сохраняется окраска яиц искусственными красителями, как это делалось до 1917 г., но в последнее десятилетие стали отдавать предпочтение наклейкам и переводным картинкам с изображениями евангельских событий, которые имеются в широкой продаже накануне праздника. Однако инновационные формы приготовления кулича, пасхи и яиц не влияют на сущность пасхального обряда и пасхальной трапезы и по-прежнему являются знаковыми символами праздника Пасхи.

Учитывая, что в преддверии Пасхи многие еще продолжают работать, куличи пекут государственные и частные предприятия, учитывая повышенный на них спрос. Преобладание основных ингредиентов отражается на его названии: “Миндальный”, “Шоколадный”, “Шафранный” и т.д. К Пасхе, которая отмечалась 16 апреля 2017 г., московские хлебопеки испекли 2,5 млн тонн куличей разных форм и размеров весом более 750 тонн, которые были распроданы в 11,6 тыс. продовольственных магазинах. Желающие могли также купить готовую сырную пасху в праздничном оформлении — ее было продано свыше 20 тонн.

В южных областях Российской Федерации кулич по-прежнему называют *пасхой* или *паской*.

После совершения праздничного богослужения присутствующие в храме христосуются и поздравляют друг друга, священники одаривают каждого пасхальным яйцом. В последние годы появилась традиция разбрасывать расписные деревянные яйца среди ве-



Протоиерей Иоанн Чураков освящает пасхальную снедь
в Великую Субботу

г. Москва, храм во имя Успения Пресвятой Богородицы
в Матвеевском
Фото Д.Ю. Давыдова, 15 апреля 2017 г.

рующих в виде традиционного христосования, которые сохраняют дома как пасхальный подарок, а также устраивать фейерверк.

Торжественный характер носит трапеза в воскресный день, когда вся семья садится за стол, украшенный освященными куличами, сырной пасхой и крашеными яйцами. Нередко в гости приходят родные и знакомые. В отличие от предыдущих лет пасхальная трапеза становится более разнообразной за счет блюд не только русской, но и зарубежной кухни. Этому способствуют расшире-



Пасхальное застолье в дружеской обстановке
г. Москва, Институт этнологии и антропологии РАН
Фото Т.А. Ворониной, 18 апреля 2017 г.

ние географии туристических поездок в разные страны мира, где можно узнать о местных блюдах и традициях их приготовления. Из тех блюд, что наиболее часто стали готовить в России, особенно выделяются блюда итальянской, японской, китайской, тайской и др. Ознакомление с иностранной кухней происходит за счет расширения ассортимента кулинарных книг о кухне народов мира. Очевидно также использование таких импортных продуктов, как авокадо, китайский салат, различных соусов и специй. В сети Интернет появилось немало сайтов, посвященных истории пасхальных блюд и традиций, приготовлению куличей и сырной пасхи. Своими рецептами охотно делятся русские монастыри и храмы. Это свидетельствует о том, что пасхальные традиции сохраняются во всей их полноте.

Среди прежних особенностей Пасхальной седмицы сохраняется традиция раздавать *артос*, который освящается на Пасху и находится в храме перед Царскими вратами всю неделю. В Пасхальную субботу во всех храмах его разделяют на небольшие кусочки и раздают прихожанам. Верующие хранят *артос*, как святыню, и стараются вкушать благословенный хлеб чаще всего в случае болезни.

Весьма примечательно, что в последнее десятилетие празднование Пасхи стало приобретать более массовый характер, что выразилось в организации народных гуляний. Во многих городах стало

традицией в воскресный день принимать участие в развлечениях на городских площадях и в парках. Нередко это сопровождается приготовлением и дегустацией пасхальных блюд. Например, в Якутске к Пасхе, которая отмечалась 1 мая 2016 г., испекли кулич весом 400 килограммов, на что ушло 200 килограммов отборной муки и 900 яиц. В Екатеринбурге испекли двухметровый кулич весом 100 килограммов. В Воронеже желающие могли принять участие в мастер-классах по росписи пасхальных яиц. Не менее массовыми и красочными были торжества в Москве.

15 апреля 2017 г. в храме Христа Спасителя в Москве была освящена “корзина доброты” с несколькими тысячами пасхальных яиц, раскрашенных вместе с воспитанниками детских домов, а также освящен огромный кулич весом примерно полторы тонны, который на Пасху мог попробовать каждый желающий. Освященные расписные яйца раздавались во время Пасхального фестиваля в парке “Сокольники”. Традиционным стал Пасхальный музыкальный фестиваль, который ежегодно проводится по инициативе В. Гергиева.

Заключение

Изучение пасхальной трапезы в исторической ретроспективе показало, что со времени принятия христианства на Руси среди всех праздничных дней церковного календаря на первом месте стояла Пасха. Комплекс пасхальных блюд, принятый на Православном Востоке, постепенно перешел на русскую почву и стал основой пасхальной трапезы, который включал освященные кулич, сырную пасху и яйца.

Обращение к древнерусскому периоду показало, что в деле распространения и утверждения православных традиций немалый вклад внесли русские князья, духовенство и насельники первых монастырей. Среди праздничных дней на первом месте стояли праздники, приуроченные к памятным датам православного календаря, которые венчала Пасха.

Документальные свидетельства XVI—XVII вв., включая факты из жизни царей, придворной знати, простых мирян и насельников монастырей, показали широкое распространение традиции встречать Пасху в храме, готовить к пасхальной трапезе кулич, сырную пасху и крашенные яйца. Именно в этот период истории окончательно традиция приготовления и освящения пасхальных блюд стала всенародной. Учитывая высокую религиозность всех слоев населения того времени, они воспринимались как благосло-

венная пища, которую полагалось вкушать прежде всей прочей снеди, которая сохраняла много архаичных черт.

Несмотря на резкое расслоение русского общества в XVIII в., Пасху отмечали все слои населения.

Празднование памятных дней церковного календаря было нормой для приверженцев православной веры, проживавших на обширной территории Российской империи в XIX — начале XX в., и носило всесословный характер. Пасху отмечали, начиная с царской семьи, придворного окружения, столичного и провинциального дворянства, в купеческой и мещанской среде. Пасха была ярким и незабываемым событием в жизни крестьян. Те из них, кто уходили на временные заработки, непременно возвращались к празднику, поэтому за столом собиралась вся семья. К встрече Пасхи готовились заранее и особенно тщательно запасали хорошие продукты. Главным украшением пасхального застолья были сдобный *кулич* из пшеничной муки, *пасха* из домашнего сладкого творога, крашеные вареные яйца, которые обязательно освящали в Великую субботу — ими полагалось разговеться на первой праздничной трапезе после многодневного поста, именно здесь раскрывалась знаковая сущность пасхальных блюд. Праздничное застолье сплачивало близких и дальних родственников, содействовало сохранению социальных связей между несколькими поколениями.

Продолжением праздничного торжества стала Пасхальная неделя, включавшая обход духовенством прихожан “со славой” с целью совершения молебна в каждом городском и сельском доме и крестного хода. Одновременно происходил сбор продуктов в пользу церковного причта. Присутствие духовенства на праздничном обеде поднимало статус праздничного застолья. На Пасхальной неделе повсюду происходили народные гуляния и развлечения, включая катание пасхальных яиц. К этим же дням приурочивали дела благотворительности. Характерной была для Пасхальной недели традиция гостевания и взаимных визитов (перегашивания), в ней особенно четко проявлялись родственные и дружеские связи. Поскольку гостей всегда было много, то праздновали с размахом, таким образом, Пасха становилась коллективной трапезой значительного масштаба и несла на себе общественные функции. Можно сказать, что пасхальная трапеза оказала огромное воздействие не только на формирование русской кухни, но и повлияла на национальное самосознание русских.

Нередко вместе с церковными, или каноническими, установками переплетались народные, но не менее благочестивые традиции.

Революционные события 1917 года, круто повернувшие ход отечественной истории, сказались и на том, что в советский период отношение к церкви приобрело политизированный характер,

а празднование Пасхи находилось под запретом. Нельзя забыть скорбные годы преследования верующих, когда верующие продолжали тайно посещать церковь и освящать пасхальные блюда. В это же время исчезла традиция обхода духовенства домов прихожан с молебном и крестным ходом на Пасхальной неделе.

Уникальным фактом в мировой истории следует признать празднование Пасхи в условиях пребывания в лагере или тюрьме, когда за совершение богослужения могли поплатиться прибавкой срока или даже самой жизнью. Но именно такие примеры из жизни заключенных и тех, кто нес подвиг исповедничества в миру, духовно поддерживали и укрепляли находившихся рядом с ними. Свидетельства современников показали, что, как и прежде, Пасху отмечали, даже находясь на передовом фронте. Источники показали, что в послевоенный период в СССР продолжали ежегодно встречать Светлое Христово Воскресение и отмечать его праздничной трапезой, хотя не всегда это можно было сделать открыто.

1988-й год стал поворотным в судьбе России, когда широко был отмечен Тысячелетний юбилей Крещения Руси. Стали возвращаться многие православные обряды, были восстановлены прежние и построены новые храмы. Несмотря на то, что некоторые традиции ушли в прошлое или утратили свою красоту и масштабность, праздник Пасхи остается самым главным праздником для верующих, а сдобный кулич, сладкая творожная пасха и крашеные яйца остаются ее основными символами. Тысячелетняя история бытования пасхальных блюд в России свидетельствует о приверженности русских православной вере, ее обрядам и традициям. В определенной степени историко-этнографическое исследование позволило частично реконструировать русскую традицию отмечать Пасху в прошлом и обозначить особенности приготовления пасхальных блюд в настоящее время.

¹ *Мурьянов М.Ф.* Сыр (вещь и слово) // Мурьянов М.Ф. История книжной культуры России: Очерки: В 2 ч. СПб., 2007. Ч. 1. С. 426–428.

² *Агапкина Т.А.* Хлеб пасхальный // Славянские древности: Этнолингвистический словарь: В 5 т. / под общ. ред. Н.И. Толстого. М., 2012. Т. 5. С. 421–424; *Она же.* Прагматика и функции пасхального хлеба: (региональный аспект) // Живая старина. 2014. № 2. С. 2–5; *Она же.* Этнографические связи календарных песен // Встречи весны в обрядах и фольклоре восточных славян. М., 2000. С. 214.

³ *Шанский Н.М.* Этимологический словарь русского языка. М., 1963–1975. Т. 2. С. 439; *Черных П.Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка: В 2 т. М., 1993. Т. 1. С. 452–453.

⁴ *Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов: Избранные труды. М., 1996. С. 206–207.

⁵ *Макарова Т.И.* О производстве писанок на Руси // *Культура Древней Руси*. М., 1966. С. 141–145.

⁶ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1867–1875.

⁷ ГАЯО. Ф. Р-2562. Оп. 1. Д. 126. Л. 13–31.

⁸ *Булгаков С.В.* Православие. М., 1994. С. 149–153.

⁹ ППБЭС: В 2 т. М., 1992. Т. 2. Стб. 1766–1767.

¹⁰ *Скабалланович М.* Толковый типикон. М., 2004. С. 258–263.

¹¹ *Булгаков С.В.* Указ. соч. С. 125–126; ППБЭС. Т. 2. Стб. 1767–1768.

¹² Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Конец XIX – начало XX в.: Весенние праздники. М., 1977. С. 25, 153, 196; *Трубачев О.Н.* Этногенез и культура древнейших славян: Лингвистические исследования. М., 2003. С. 445.

¹³ *Булгаков С.В.* Указ. соч. С. 126.

¹⁴ ППБЭС. Т. 1. Стб. 238.

¹⁵ *Желтов М.С., Рубан Ю.И.* Артос // *Православная энциклопедия*. М., 2001. Т. 3. С. 470–472.

¹⁶ *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4 т. М., 1994. Т. 3. С. 539–540, 685–686, 690, 691, 539–540, 816.

¹⁷ *Изборник: Повести Древней Руси / вступ. ст. Д.С. Лихачева*. М., 1986. С. 43.

¹⁸ *Булгаков С.В.* Указ. соч. С. 56.

¹⁹ *Щапов Я.Н.* Монашество на Руси в XI–XIII веках // *Монашество и монастыри в России: XI–XX века*. М., 2002. С. 23; *Патерик Киево-Печерского монастыря*. СПб., 1911. С. 26, 41.

²⁰ Подробнее см.: *Воронина Т.А.* Русский православный пост: от первых установлений – к современной практике. М., 2011.

²¹ Полное собрание русских летописей. Л., 1927. Т. I, вып. 2. С. 354; *Срезневский И.И.* Материалы для словаря древнерусского языка. М., 1958. Т. 1. Стб. 531–533; Т. 2. Стб. 1263–1264; Т. 3. Стб. 381–382, 481–483.

²² *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 1989. Т. 2. С. 334, 374; М., 1990. Т. 3. С. 495; М., 1991. Т. 4. С. 22, 204–205.

²³ *Толстая С.М.* К соотношению христианского и народного календаря у славян: счет и оценка дней недели // *Языки культуры и проблемы переводимости*. М., 1987. С. 168.

²⁴ *Лучик В.В.* Диалектизмы как материал для реконструкции архаичной основы *зь-* // *Сельская Россия: прошлое и настоящее*. М., 2001. Вып. 2: Доклады и сообщения Восьмой рос. научно-практ. конф. (Орел, декабрь, 2001). С. 165–166.

²⁵ *Воронин Н.Н.* Пища и утварь // *История культуры Древней Руси*. М.; Л., 1948. Т. 1: Домонгольский период: Материальная культура. С. 153–155, 263–279.

²⁶ История культуры Древней Руси. С. 326; *Филиппов А.В.* Древнерусские изразцы. М., 1938. Т. 1. С. 12; *Макарова Т.И.* Указ. соч. С. 141–145.

²⁷ *Рыбаков Б.А.* Язычество древних славян. М., 1981. С. 50–52; *Он же.* Язычество Древней Руси. М., 1987. С. 667–668.

²⁸ *Сумцов Н.Ф.* Вниманию сельских жителей (о значении этнографических музеев и программа для собирания писанок. – В.Ф.) // ХГВ. 1889. № 76; *Он же.* Писанки // Киевская старина. 1891. № 5. С. 181–209; № 6. С. 363–383; *Зеленин Д.К.* Писанки и крашенки // Природа и люди. 1919. № 24. С. 379–380.

²⁹ История культуры Древней Руси. С. 51, 103, 373.

³⁰ *Хитров М.* Великий князь Александр Невский. СПб., 1992 (репринт: М., 1893). С. 38–39.

³¹ *Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов. М., 1996. С. 97–100.

³² Житие преподобного Сергия. Свято-Троицкая Сергиева лавра, 1904. С. 88.

³³ Хожение за три моря Афанасия Никитина / отв. ред. Н.С. Лурье. М., 1986. С. 45, 50, 52, 55, 56.

³⁴ *Герберштейн С.* Записки о московитских делах. СПб., 1908. С. 62.

³⁵ *Емченко Е.Б.* Стоглав: Исследование и текст. М., 2000.

³⁶ *Костомаров Н.И.* Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М., 1992. С. 295.

³⁷ *Желтов М.С., Рубан Ю.И.* Указ. соч. С. 470–471.

³⁸ Дополнения к Актам историческим, собранным Археографической комиссией. СПб., 1846–1875. Т. 1. С. 220, 281; цит. по: *Рабинович М.Г.* Очерки материальной культуры русского феодального города. М., 1988. С. 245–246.

³⁹ *Мурьянов М.Ф.* Указ. соч. С. 426–428.

⁴⁰ *Лебедева Н.И.* Этнографическая характеристика отдельных групп русского населения Орловской, Курской и Липецкой областей // Лебедева Н.И. Научные труды. Рязань, 1996. Т. 2. С. 50–51 (Рязанский этнографический вестник; № 23 / глав. ред. В.В. Коростылев).

⁴¹ Домострой / сост., вступ. ст., пер. и коммент. В.В. Колосова. М., 1990. С. 170–173; *Писарев Н.Н.* Домашний быт русских патриархов. М., 1991 (Репринт Казань, 1904). С. 177, 179; *Чечулин Н.Д.* Города Московского государства в XVI в. СПб., 1889. С. 89, 339–342.

⁴² Подробнее см.: *Воронина Т.А.* Русская практика поста по свидетельствам иностранцев XV–XVIII вв. // ЭО. 2011. № 2. С. 51–66.

⁴³ *Олеарий А.* Описание путешествия в Московию и через Московию в Персию и обратно. СПб., 1906. С. 139.

⁴⁴ *Костомаров Н.И.* Указ. соч. С. 246.

⁴⁵ Домострой. С. 170–171.

⁴⁶ *Писарев Н.Н.* Указ. соч. Прил. С. 52; Книга об избрании и венчании на царство царя и великого князя Михаила Федоровича. М., 1856.

⁴⁷ *Соловьев С.М.* Об истории Древней России. М., 1992. С. 484–486.

⁴⁸Подробнее см.: *Воронина Т.А.* Заздравная чаша в истории русского застолья (X—XVII века) // *Хмельное и иное: напитки народов мира.* М., 2008. С. 72—101.

⁴⁹*Петрей де Эрлезунда, Петр.* История о великом княжестве Московском, происхождении великих русских князей, недавних смутах, произведенных там тремя Лжедмитриями, и о московских законах, нравах, правлении, вере и обрядах / пер. с нем. А.Н. Шемякина. М., 1867. С. 53, 80; *Флетчер Д.* О государстве Русском. СПб., 1906. С. 13; *Влазнев В.* Материалы для историко-статистического очерка бывших государевых дворцовых рыбных ловцов сел: Белоомута, Ловец, Любичи и Дединова. Рязань, 1895.

⁵⁰Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Ко-нец XIX — начало XX в.: Весенние праздники. С. 195, 211.

⁵¹*Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов. М., 1996. С. 97—100; *Костомаров Н.И.* Указ. соч. С. 180—181; *Писарев Н.Н.* Указ. соч. Прил. С. 52.

⁵²*Даль В.И.* Указ. соч. Т. 2. С. 76—77; *Похлебкин В.В.* Кулинарный словарь. М., 1997. С. 167—168.

⁵³*Zelenin D.* Russische (Ostslavische) volkskunde. Berlin; Leipzig, 1927; *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. М., 1991. С. 392. Далее ссылки в тексте приводятся по русскому изданию.

⁵⁴*Писарев Н.Н.* Указ. соч. С. 159—160; *Русский стол: Классическая книга* / сост. И.Г. Ройтенберг, В.Н. Халамова, О.И. Лобаскина. Челябинск, 2000. С. 187.

⁵⁵*Соловьев С.М.* Об истории Древней России. С. 484—485.

⁵⁶*Павел Алеппский, архидиакон.* Путешествие Антиохийского патриарха в Россию в половине XVII века, описанное его сыном, архидиаконом Пасвлом Алеппским / пер. с араб. Г. Муркоса. М., 2005. С. 398, 401.

⁵⁷*Павел Алеппский, архидиакон.* Указ. соч. С. 521—522.

⁵⁸*Писарев Н.Н.* Указ. соч. С. 171, 216, 402, 418; *Павел Алеппский, архидиакон.* Указ. соч. С. 210, 221—225, 397; *Терещенко А.В.* Быт русского народа: В 4 т., 7 ч. СПб., 1848. Т. 4, ч. 7. С. 93—101; *Любецкий С.* Отголоски старины: (Историческая мозаика). М., 1867. С. 219—220.

⁵⁹*Костомаров Н.И.* Указ. соч. С. 179—183, 229—230, 300; *Павел Алеппский, архидиакон.* Указ. соч. С. 401—402.

⁶⁰*Рабинович М.Г.* Указ. соч. С. 223—242.

⁶¹*Пыляев М.И.* Старый Петербург. М., 1990 (репринт: СПб., 1889). С. 149, 444—446; *Он же.* Старая Москва: Рассказы из былой жизни первопрестольной столицы. СПб., 2007. С. 328—329; *Комелова Г.Н.* Сцены русской народной жизни конца XVIII — начала XIX в. по гравюрам из собрания Гос. Эрмитажа. Л., 1961; *История Москвы: В 6 т.* М., 1954. Т. 3. С. 640—646; *Фосс Ю.* Образ России в немецких энциклопедиях XVIII в. // *Русские и немцы в XVIII веке: Встреча культур.* М., 2000. С. 20.

⁶²*Захарова О.Ю.* Власть церемониалов. М., 2003. С. 113—114; *Агеева О.Г.* Императорский двор России: 1700—1796 годы. М., 2008.

С. 35; *Лотман Ю.М., Погосян Е.Л.* Великосветские обеды. СПб., 1996. С. 24.

⁶³ *Пыляев М.И.* Старая Москва. С. 346; *Чарторыйский А.* Русский двор в конце XVIII и начале XIX столетия. 1795—1805. М., 2007. С. 19, 24—25.

⁶⁴ *Янькова Е.П.* Рассказы бабушки: Из воспоминаний пяти поколений, записанные и собранные ее внуком Д. Благово. Л., 1989. С. 88—89, 162; *Пыляев М.И.* Старая Москва. С. 172—174, 189; *Он же.* Старое житье: Замечательные чудачки и оригиналы. СПб., 2009. С. 40.

⁶⁵ *Янькова Е.П.* Указ. соч. С. 10—23, 70—71; *Пыляев М.И.* Старая Москва. С. 240, 242, 348, 354; *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов: Поваренная книга. М., 1997. С. 9, 40.

⁶⁶ *Кириченко О.В.* Почитание святынь русскими дворянами: (XVIII столетие) // Православная вера и традиции благочестия у русских в XVIII—XX веках: этнографические исследования и материалы. М., 2002. С. 39.

⁶⁷ *Рабинович М.Г.* Указ. соч. С. 214, 234—235.

⁶⁸ *Дуров И.Г.* Питание нижних чинов на кораблях флота Петра Великого // Российский исторический вестник. 2002. № 2. С. 15—91; *Он же.* Питание нижних чинов флота Петра Великого на берегу // Российский исторический вестник. 2003. № 1. С. 33—55; *Он же.* Пенсионное обеспечение отставных военнослужащих в военных и адмиралтейских генеральных госпиталях в первой четверти XVIII века // Нижегородская старина. 2009. № 19—20. С. 87—107.

⁶⁹ Журнал, или записка жизни и приключений Ивана Алексеевича Толченова. М., 1974. С. 113; *Даль В.И.* Указ. соч. Т. 4. С. 577.

⁷⁰ Генеральное соображение по Тверской губернии, извлеченное из подробного топографического и камерального по городам и уездам описания 1783—1784 гг. Тверь, 1875. С. 42, 52, 161; *Болотов А.Т.* Описание свойства и доброты земель Каширского уезда и прочих до сего уезда касающихся обстоятельств, ответами на предложенные вопросы // Тр. Вольного экономического общ-ва. 1766. Ч. 2; *Он же.* Деревенское зеркало или общенародная книга. СПб., 1798. С. 18; *Милов Л.В.* Велико-русский пахарь и особенности российского исторического процесса. М., 1998. С. 373—374, 378—379.

⁷¹ *Рыбникова М.А.* Горбовская хроника: По архивам семьи Щукиных. М., 1919. С. 33; *Яхонтов С.Д.* Моя жизнь: Воспоминания. Кн. 1—3 / сост. Б.Г. Белоголазов // Рязанский этнографич. вестн. / глав. ред. В.В. Коростылев. Рязань, 2013. С. 54, 66.

⁷² Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / сост. и изд. Е. Молоховец: В 2 ч. СПб., 1901. Ч. 2. С. 14—23, 39—42, 234.

⁷³ *Шмелев И.С.* Собр. соч.: В 8 т. М., 1998. Т. 4. С. 65; *Щапов Н.М.* Я верил в Россию...: Семейная история и воспоминания. М., 1998. С. 73—75; *Никифоров-Волгин В.А.* Дорожный посох: Избранное / сост., послесл. и коммент. С. Исакова. М., 1992. С. 18—19, 330—339.

⁷⁴ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 240. Л. 27—27 об.; *Селиванов В.В.* Год русского земледельца: Зарайский уезд Рязанской губернии // Письма

из деревни: Очерки о крестьянстве в России второй половины XIX века. М., 1987. С. 27; *Чехов А.П.* Собр. соч. М., 1984. Т. 5. С. 95. 100–101, 624; *Бунин И.А.* Поэзия и проза. М., 1986. С. 288, 290.

⁷⁵ *Никифоров-Волгин В.А.* Указ. соч. С. 208–209.

⁷⁶ *Даль В.И.* Указ. соч. Т. 3. С. 23–24; *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. С. 348.

⁷⁷ *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. С. 392–393.

⁷⁸ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1867. Л. 3–8, 36–39, 48; Д. 1869. Л. 6, 27.

⁷⁹ *Аксаков И.С.* Письма к родным: 1844–1849. М., 1988. С. 473–487.

⁸⁰ *Сургучев И.* Детство императора Николая II // Царские дети. М., 2005. С. 88–93; *Кудрина Ю.В.* Мать и сын. М., 2004. С. 26–27, 93, 95, 150.

⁸¹ *Дитерихс М.К.* В своем кругу // Царские дети. М., 2005. С. 364; *Буксгевден С.К.* Венценосная мученица: Жизнь и трагедия Александры Феодоровны, императрицы Всероссийской. М., 2006. С. 146–148; *Танеева (Вырубова) А.А.* Страницы моей жизни. СПб., 2015. С. 65–66; *Клейнмихель В.В., Клейнмихель Е.П.* В тени царской короны. Симферополь, 2013. С. 24–27.

⁸² *Веригин К.* Жизнь в ее ароматах... // Родина. 1997. Лето. № 6. С. 103–107.

⁸³ *Гиляровский В.А.* Москва и москвичи. М., 1983. С. 244; *Розанов В.В.* Пасха в соборе св. Петра // Розанов В.В. Среди художников / сост., подгот. текста и вступ. ст. А.Н. Николюкина. М., 1994. С. 28–30.

⁸⁴ *Телешов Н.Д.* Москва прежде // Московская старина: Воспоминания москвичей прошлого столетия. М., 1989. С. 460.

⁸⁵ *Рябикова М.С., Борисова-Сартори Е.Н.* Старая Москва в ожидании Пасхи // Московский журнал. 2002. № 4. С. 55–56; *Гиляровский В.А.* Москва и москвичи. С. 172.

⁸⁶ *Щапов Н.М.* Указ. соч. С. 73.

⁸⁷ *Селиванов В.В.* Указ. соч. С. 28.

⁸⁸ *Аксаков С.Т.* Семейная хроника. Детские годы Багрова-внука. М., 1983. С. 439.

⁸⁹ *Волкова А.И.* Воспоминания, дневник, статьи. Нижний Новгород, 1913. С. 12.

⁹⁰ *Шустрова И.Ю.* Этнография русских Верхнего Поволжья: праздничные традиции XIX – начала XX в. Ярославль, 1994. С. 41; ГАЯО. Ф. Р-2562. Оп. 1. Д. 126. Л. 13–15; *Зорин А.Н., Зорин Н.В., Каплуновский А.П., Каплуновская Э.Б., Ключина Е.В., Хэфнер Л.* Очерки городского быта дореволюционного Поволжья. Ульяновск, 2000. С. 194–196.

⁹¹ *Гончаров Ю.М.* Купеческая семья второй половины XIX – начала XX в. (по материалам компьютерной базы данных купеческих семей Западной Сибири). М., 1999. С. 170–172; *Калашников И.* Записки иркутского жителя // Записки иркутских жителей. Иркутск, 1990. С. 265; *Щукин Н.* Житъе сибирское в древних преданиях и нынешних впечат-

лениях // Там же. С. 216; *Авдеева-Полевая Е.* Записки и замечания о Сибири // Там же. С. 16.

⁹² Россия: Энциклопедический словарь. Л., 1991 (репринт: СПб., 1898). С. 83.

⁹³ *Лейкин Н.А.* После Светлой заутрени // Писатели чеховской поры: В 2 т. М., 1982. Т. 1. С. 32.

⁹⁴ *Столяров И.* Записки русского крестьянина. Париж, 1986. С. 85–86, 88.

⁹⁵ *Даль В.И.* Указ. соч. Т. 2. С. 216; Т. 3. С. 23–24.

⁹⁶ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 131. Л. 24; Д. 231. Л. 12.

⁹⁷ *Балов А.В.* Очерки Пошехонья. С. 132–133.

⁹⁸ *Ростиславов Д.И.* Записки // Русская старина. 1880. Т. 28. С. 189.

⁹⁹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1467. Л. 18; *Ильинский В.И.* Скопинская волость (того же уезда Рязанской губернии). Скопин, 1929. С. 77–78.

¹⁰⁰ НА РИАМЗ. ЭА ОИЭРК. Кн. 1. № 5. Л. 2; Кн. 3. № 39; Кн. III. Рукопись № 72. Л. 1.

¹⁰¹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1437. Л. 32; Д. 1449. Л. 18–19.

¹⁰² *Селиванов В.В.* Указ. соч. С. 24; *Селезнев Ф., свящ.* Этнографические сведения о Рязанской губернии. Рязань, 1871. С. 4, 10.

¹⁰³ *Бондарь Н.И.* Календарные праздники и обряды кубанского казачества. Краснодар, 2003. С. 97, 102–104.

¹⁰⁴ *Чагин Г.Н.* Культура и быт русских крестьян Среднего Урала в середине XIX — начале XX века: (этнические традиции материальной культуры). Пермь, 1991. С. 77; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 423. С. 22–23.

¹⁰⁵ *Зензинов В.М.* Русское Устье Якутской области Верхоянского округа // ЭО. 1913. № 1–2, кн. 96–97. С. 171–177.

¹⁰⁶ *Фурсова Е.Ф.* Календарные обычаи и обряды восточнославянских народов Новосибирской области как результат межэтнического взаимодействия (конец XIX — XX в.). Новосибирск, 2002. С. 212–215.

¹⁰⁷ *Лебединцев А.* Севастопольский дневник. Март 1885 // Русский архив. 1908. Кн. 8. С. 24–25. Цит. по: *Бабинов Ю.А.* Героизм православных священников в обороне Севастополя (1854–1855 гг.) // Крымский архив. 1997. № 3. С. 129–136; *Сидоров В.И.* “...Летописи скажут потомкам нашим, кто были защитники Православия” // Десятина (Москва). 1999. № 1 (12). С. 6.

¹⁰⁸ *Митрофан Сребрянский, прот.* Дневник полкового священника. М., 1996. С. 289–349.

¹⁰⁹ *Локтева Н.А.* Фронтовые письма как источник для изучения морального и патриотического духа солдат Первой мировой войны // Последняя война Российской империи. М., 2006. С. 102–103; *Кулагина А.В.* “Невыносимый голод...” (из дневника костромского крестьянина) // Традиционное русское застолье: Сб. статей. М., 2008. С. 314–322.

¹¹⁰ *Дмитриевский А.А.* Церковные торжества в дни великих праздников на православном Востоке: С русскими паломниками по Святой Земле и на Афонской горе. СПб., 1909. Ч. 1–2; *Он же.* Пасха в Иерусалиме. СПб., 1912.

¹¹¹ *Зорин А.Н. и др.* Указ. соч. С. 193–194.

¹¹² *Шапов Н.М.* Указ. соч. С. 74-75; *Кузьмин Н.В.* Круг царя Соломона. М., 1990. С. 223–224; *Зорин А.Н. и др.* Указ. соч. С. 194.

¹¹³ Страницы истории России в летописи одного рода: (Автобиографические записки четырех поколений русских священников): 1814–1937. М., 2004. С. 177–179.

¹¹⁴ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 108. Л. 16; Д. 211. Л. 144; Д. 252. Л. 8; Д. 287. Л. 51; Д. 318. Л. 6–7; Д. 327. Л. 10; Д. 345. Л. 11; Д. 357. Л. 15. Д. 376. Л. 22–25.

¹¹⁵ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1453. Л. 29, 35; Д. 1460. Л. 18–19; *Селезнев Ф., свящ.* Указ. соч. С. 16; *Сервиллин М., диакон.* Из историко-статистического описания села Ялмонти, Николаевской церкви и прихода, Егорьевского уезда, Рязанской губернии // Тр. РУАК. Рязань, 1907. Т. 22, вып. 1. С. 50.

¹¹⁶ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1437. Л. 32; НА РИАМЗ. Рукопись № 378. Д. 522. 1930 г. Л. 2; НА ИАЭ РАН. Ф. ОЛЕАЭ. Колл. 14. Оп. 1. Д. 50. Л. 24 об.; Д. 146. Л. 4–4 об.; *Селиванов В.В.* Указ. соч. С. 29; *Соколов Иоанн, свящ.* Село Григорьевское, Зарайского уезда: (церковная и бытовая старина) // Тр. РУАК. Т. 23, вып. 1. Рязань, 1910. С. 47–48; *Петров В.* Мещерский край: (Этнографический очерк) // Вестн. Рязанского губерн. земства. 1914. № 1. С. 38.

¹¹⁷ *Бондарь Н.И.* Указ. соч. С. 108.

¹¹⁸ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 457. Л. 18, 20.

¹¹⁹ *Миненко Н.А.* Живая старина: Будни и праздники сибирской деревни. Новосибирск, 1989. С. 141.

¹²⁰ *Конечный А.М.* Петербургские народные гулянья на масленой и пасхальной неделях // Петербург и губерния: Историко-этнографические исследования. Л., 1989. С. 23–24, 34, 42.

¹²¹ *Давыдов Н.В.* Москва: Пятидесятые и шестидесятые годы XIX столетия // Московская старина. М., 1989. С. 44–45; *Телишов Н.Д.* Москва прежде // Там же. С. 460; *Белоусов И.А.* Ушедшая Москва // Там же. С. 355, 356, 364, 368; *Зорин А.Н. и др.* Указ. соч. С. 195–196.

¹²² *Зеленин Д.К.* Указ. соч. С. 381; *Морозов И.А., Слепцова И.С.* Круг игры: Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX–XX вв.). М., 2004. С. 126, 749; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1428. Л. 3; Д. 1431. Л. 3, 10; *Зорин А.Н. и др.* Указ. соч. С. 194–195; *Шустрова И.Ю.* Указ. соч. С. 13; *Фурсова Е.Ф.* Указ. соч. С. 215.

¹²³ *Белоусов И.А.* Указ. соч. С. 339, 342.

¹²⁴ *Аксаков И.С.* Письма к родным: 1844–1849. М., 1988. С. 51–52, 56, 361–362, 486.

¹²⁵ *Куприянов А.И.* Русский город в первой половине XIX века: Общественный быт и культура горожан Западной Сибири. М., 1995. С. 125; *Даль В.И.* Указ. соч. М., 1989. Т. 1. С. 546; ГАЯО. Ф. Р-2562. Оп. 1. Д. 126. Л. 15; *Бондарь Н.И.* Указ. соч. С. 102–104; *Зорин А.Н. и др.* Указ. соч. С. 194–196.

¹²⁶ *Ульянова Г.Н.* Благотворительность в Российской империи: XIX – начало XX века. М., 2005. С. 62, 65; *Танеева (Вырубова) А.А.* Указ. соч. С. 76–68; *Мосолов А.А.* Царская фамилия // Царские дети. С. 338; *Нечаев Г.А.* На яхте “Штандарт” // Там же. С. 355–356, 360–361.

¹²⁷ *Вся Москва: Адресная и справочная книга на 1895 год.* М., 1895. С. 774. *Гиляровский В.А.* Указ. соч. С. 175, 178; *Белоусов И.А.* Указ. соч. С. 345; *Ульянова Г.Н.* Указ. соч. С. 332, 376–377.

¹²⁸ *Достоевский Ф.М.* Записки из мертвого дома / ПСС. Т. 4. Л., 1972. С. 108, 177; *Куприянов А.И.* Указ. соч. С. 52, 123; *Храпков Г.Н.* Сотрудничество духовенства Ярославской епархии и купечества в сфере благотворительности (вторая половина XIX — начало XX в.) // *Наследие преподобного Серафима Саровского и будущее России.* Нижний Новгород, 2012. С. 642–647; *Бондарь Н.И.* Указ. соч. С. 149.

¹²⁹ *Никифоров-Волгин В.А.* Указ. соч. С. 209–210.

¹³⁰ *Жирнова Г.В.* Брак и свадьба русских горожан в прошлом и настоящем. М., 1980. С. 26–28; *Булгаков С.В.* Указ. соч. С. 132; *Шустрова И.Ю.* Указ. соч. С. 13; *Петров В.* 1914. С. 38.

¹³¹ ППБЭС. Т. 2. Стб. 1767–1768.

¹³² *Будина О.Р., Шмелева М.Н.* Город и народные традиции русских: По материалам Центрального района РСФСР. М., 1989. С. 238.

¹³³ *Тульцева Л.А.* Календарные праздники и обряды // *Русские.* М., 1997. С. 631–632.

¹³⁴ *Токарев С.А.* К методике этнографических исследований // СЭ. 1970. № 4. С. 7.

¹³⁵ *Буксгевден С.К.* Указ. соч. С. 508–510; *Танеева (Вырубова) А.А.* Указ. соч. С. 197–198; *Клейнмихель В.В., Клейнмихель Е.П.* Указ. соч. С. 300–318.

¹³⁶ *Полищук Н.С.* Советские праздники // *Русские.* С. 585–586; *Крестьянские истории: российская деревня 1920-х годов в письмах и документах* / сост. С.С. Крюкова. М., 2001. С. 177–178, 185; ГАВО. Оп. 1. Д. 146. Л. 9; Д. 149. Л. 2–3; НА РИАМЗ. ЭА ОИРК. Кн. 1. Рукопись 5. Л. 2; Кн. 3. Рукопись 39.

¹³⁷ *Козаржевский А.Ч.* Храм Илии Обыденного в 20–30-е годы // *Московский журнал.* 1992. № 5. С. 11; *Спасенкова И.В.* Православная традиция русского города в 1917–1930-е годы (на материалах Вологды): Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Вологда, 1999. С. 16; НА РИАМЗ. ЭА ОИРК. Рукопись № 286. Д. 519. 1929 г. Л. 18; Рукопись № 58. 1926 г. Л. 10 об.

¹³⁸ *Лебедев Вс.* Верующая Москва // *Безбожник.* 1927. № 10. С. 4–6; *Теляковский.* Состояние религиозных организаций // *Безбожник.* 1927. № 12. С. 2–3; № 21; 1928. № 23. С. 15; *Милль-Полярный К.* Святоша и рабфаковец // *Безбожник.* 1925. № 4. С. 15; 1926. № 8. С. 1; *Лукачевский А.* Воинствующее безбожье // *Безбожник.* 1929. № 12.

¹³⁹ *Осенний П.* Враг переkreщивается: (От нашего корреспондента) // *Безбожник.* 1931. № 4. С. 13; *Попов М.* К вопросу о работе среди женщин (из опыта Ивановской области) // *Антирелигиозник.* 1931. № 2. С. 56–57; *Безбожник.* 1929. № 3. С. 6–9.

¹⁴⁰ ПМА. Рязанская обл., г. Скопин. 1996 г. Записано от А.В. Сафронова (1921 г.р.).

¹⁴¹ ПМА. Рязанская обл., с. Маково, Михайловский р-н. 1996 г. Записано от Елены П. (1936 г.р.).

¹⁴² ПМА. Г. Москва. 1998 г. Записано от М.И. Добросердовой (1909 г.р.). 1998 г.

¹⁴³ *Фаркова Л.И.* Гонения на верующих Каргопольского района Архангельской области в первой половине XX в. // Наследие преподобного Серафима Саровского и будущее России. С. 607–625; “Сокровища благих...” (Письма верующих 30-х годов XX в.) / публ. Г.П. Дурасова // Православная вера и традиции благочестия у русских в XVIII–XX веках. С. 313, 338–339.

¹⁴⁴ *Зельников М.И.* Особенности совершения богослужений в условиях гонений в опыте новомучеников и исповедников Российских // Наследие преподобного Серафима Саровского и будущее России. С. 283–297; *Сергий (Савельев), архим.* Далекий путь: История одной христианской общины. М., 1998. С. 83–84 (Цит. по ст. М.И. Зельникова); *Гинзбург Е.С.* Крутой маршрут: Хроника времен культа личности. М., 1990. С. 269–270.

¹⁴⁵ *Пестов Н.Е.* Жизнь для вечности. М., 2006. С. 133.

¹⁴⁶ Спаси и сохрани. Свидетельства очевидцев о милости Божией России в Великую Отечественную войну / авт.-сост. А.И. Фарберов. М., 2006. С. 76, 183–184, 362–363.

¹⁴⁷ ПМА. Г. Москва. 2017 г. Записано от Э.С. Логиновой (1933 г.р.)

¹⁴⁸ ПМА. Г. Москва. 2017 г. Записано от Н.А. Васильевой (1946 г.р.)

¹⁴⁹ *Лукьянов В.С.* Трагическое заонежье: Документальная повесть. Петрозаводск, 2004. С. 104–105.

¹⁵⁰ *Лушин А.* Давних дней воспоминания // Нижегородская старина. 2009. № 19–20. С. 137–142.

¹⁵¹ *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI веков // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 41–72.

¹⁵² *Будина О.Р., Шмелева М.Н.* Город и народные традиции русских. С. 211.

¹⁵³ *Ожегов С.И.* Словарь русского языка / под ред. Н.Ю. Шведовой. М., 1990. С. 567; *Ожегов С.И., Шведова Н.Ю.* Толковый словарь русского языка. М., 1994. С. 88, 559, 714.

Н.И. Григулевич

Рыба в повседневной и праздничной жизни русских

... Тут тело розовой севрюги
Прекраснейшей из всех севрюг,
Висело, вытянувши руки,
Хвостом прикреплено на крюк...

Николай Заболоцкий. "Рыбная лавка"

В Новом Завете повествуется о призвании апостолов: "идите за Мною, и Я сделаю вас ловцами человеков" (Мф. 4: 19). Ученики Христа, ставшие апостолами, в прежней своей жизни были рыбаками. И Христос накормил пять тысяч голодных пятью хлебами и двумя рыбами. На берегу Генисаретского (Тивериадского) озера, над камнем, где по преданию, более двух тысяч лет назад, случилось это чудо, еще в V в. был воздвигнут храм во имя "Умножения хлебов и рыб"¹, выстроенный заново уже в наше время. На полу этого храма, рядом с престолом, восстановлена древняя мозаика, изображающая корзину с хлебами и двух рыбок.

Рыба играла особую роль в жизни христианских народов, это касалось как повседневной, так и праздничной пищи. Раннехристианские фрески часто представляют рыбу, как один из символов Евхаристии (Мк. 6: 34–44, Мк. 8: 1–9). Ее изображение можно видеть на мозаиках и фресках раннего Средневековья, посвященных сюжету Тайной вечери, а также иллюстрирующих чудесный лов рыбы будущими апостолами Петром (Симоном) и Павлом на берегу Генисаретского озера. Царствие Небесное уподобляется "неводу, закинутому в море и захватившему рыб всякого рода" (Мф. 13: 47). С тех давних пор эти апостолы считаются покровителями рыбаков. Много икон и фресок с таким сюжетом было создано и в русском христианском искусстве. Конечно, нужно понимать, что рыбки в сетях будущих апостолов символизируют уловленные для спасения души. На Руси значение рыбного стола возросло с принятием христианства, когда была введена практика однодневных и многодневных постов, во время которых запрещалось вкушать скоромные продукты, и, прежде всего, мясо².



Рыбы и корзина с хлебами

Мозаика, V в.

Израиль, г. Табха, храм Умножения хлебов и рыб

Сайт Князь-Владимирского собора, 2007–2015

Многочисленные археологические находки и письменные источники свидетельствуют, что “население древней Руси уже было знакомо с разнообразными рыболовными орудиями и приемами рыбной ловли, и что этот промысел был повсеместно распространен. Первоначально земля вместе с пашнями, лугами, лесами и водами находилась в собственности свободных крестьян-общинников, но постепенно эта собственность переходит в руки феодалов”³.

Рыболовный промысел всегда играл большую роль в системе жизнеобеспечения волжан⁴. Это было обусловлено близостью Волги и ее притоков к местам проживания людей. Поселения (как светские, так и монастырские) основывались, как правило, в устьях рек, впадавших в Волгу или ее притоки. Так, г. Калязин возник в устье р. Жабни, впадающей в Волгу, как поселение древних новгородцев. Кашин расположен в долине р. Кашинки, недалеко от ее впадения в ту же Волгу. Осваивать рыбные ловли на Верхней и Средней Волге в древности начали монастыри, которые добывали и запасали рыбу впрок как для своих нужд, так и поставляли ее к царскому столу.

В 1973–1977 гг. при раскопках в Новгороде археологического комплекса второй половины XII–XIII в. было установлено, что

жители этой усадьбы интенсивно занимались рыбной ловлей. Было найдено множество берестяных и деревянных поплавок и каменных грузил, а также две уключины от разных лодок (бортовые упоры, в которые вставляются весла)⁵. Из рыб в древности больше всего ценился осетр. При новгородском князе даже существовала специальная должность “осетринника”, который собирал подати с рыбных ловель осетрами⁶.

Видовой состав рыб был весьма разнообразным, о чем свидетельствуют археологические раскопки. В Москве-реке и Оке ловили стерлядь (*Acipenser ruthenus L.*). На участке между городами Муромом и Алексиным за год (с сентября 1686 г. по август 1687 г.) для Московского Кормового дворца было добыто более 6 тыс. стерлядей⁷. При раскопках в Зарядье и Московском Кремле в пищевых отходах были найдены костные остатки рыб в основном семейства осетровых. Они составили более 57% от общего числа костей рыб в коллекции⁸.

В 1994–1997 гг. при раскопках в Тверском Кремле (материал датируется концом XIII — первой половиной XV в.) были изучены 350 костных остатков, в которых преобладали остатки осетровых рыб. Белуга — (*Huso huso L.*) составляла более трети костных остатков всех видов осетровых рыб. По-видимому, в начале XIV — XV в. она поднималась для нереста в верховья Волги. Стерлядь занимала второе место в промысле осетровых, а севрюга (*Acipenser stellatus Pallas*) — третье место⁹.

Рыбные ловли и их владельцы

Уже в первой трети XVII в. определился круг владельцев, принимавших участие в распределении и использовании волжских вод практически до конца XVII — начала XVIII в. Это были Московские Новоспасский и Чудов, Нижегородский Благовещенский и Самарский Спасо-Преображенский монастыри. В 1683 г. Московский Новодевичий монастырь получил самарские “Атрубские” воды, а в 1692 г. “Сокские” воды — Московский Вознесенский монастырь. Звенигородскому Саввино-Сторожевскому монастырю в последней трети XVII в. принадлежало более 75 верст волжских вод, около 45 верст — Чудову монастырю, немногим меньше — Новоспасскому и Новодевичьему монастырям¹⁰. Обширные рыбные ловли еще с XV в. имел и Свято-Троицкий Сергиев монастырь. В конце XV в. он получил право ловли в Ростовском озере и впадающих в него реках, в озерах Переславском и Сомине и в р. Веля и р. Дубна, на нескольких участках Волги: от с. Прилуки (граница Угличского и Кашинского уездов) до ярославского рубежа, озерах:



Рыбный промысел на Русском Севере

Миниатюра из “Жития преподобного Александра Свирского”.

Конец XVII в.

Русская средневековая книжная миниатюра: направления, проблемы и методы изучения. М., 2004.

Ильмень, Стреш, Ижво (Дмитровский уезд), а также в озерах Гороховецкого и Вязниковского уездов¹¹. Рыбные ловли обычно жаловали монастырям великие князья, цари и обычные люди: “Положив прочное духовное основание своей обители, преподобный Макарий¹² не мало заботился также и о средствах к существованию ея. Так, ласковым обращением, любовью, и более всего святостию своей жизни он приобрел от князей и соседних владельцев для обители не малые вклады, состоящие частью в деньгах, а более в землях, лесах и рыбных ловлях”¹³. В 1461 г. Тверской князь Михаил Борисович дал Свято-Троицкому Сергиеву монастырю право посылать людей через Тверское княжество на рыбные ловли Шексны и Волги.

Некоторые монастыри получали право на беспошлинный провоз рыбы. В остальном на них распространялись обычные правовые нормы пользования оброчными рыбными ловлями — ограничения по территории и срокам добычи, по орудиям лова, зачастую по количеству вылавливаемой рыбы и по ее сортности. Иногда оброчный владелец должен был поставлять часть улова на государственные дворы¹⁴. В начале XVII в. шведский резидент Петр Петрей де Эрлезунда отмечал, что в реках Карелии ловится замечательная семга, идущая для царского стола, а Волга изобилует белорыбицей: “Там

же ловится рыба с длинным острым носом и маленьким круглым ртом: таковы севрюга, осетрина, лосось, стерлядь. Рыба эта превосходного вкуса, а в низовьях Волги — в Астрахани замечателен сом, от которого в пищу идет только хвост, а остальное — на выварку сала”.

Из волжской белой рыбы добывали икру, которую французские, голландские и английские купцы во множестве отправляли в Италию и Испанию¹⁵. Рыбой изобиловали как большие, так и малые водоемы Древней Руси. Так, осетровые водились и в небольших реках Волжского бассейна, например, в Москва-реке. В культурном слое городов часто встречаются рыболовные крючки, блесна, грузила, поплавки, что, по мнению М.Г. Рабиновича свидетельствует о широком распространении рыболовства для личных нужд¹⁶.

Еще в конце XIX в. количество рыбы, потребляемой населением европейской части России, составляло по весу почти половину потребляемого мяса крупного рогатого скота, а по содержанию белков это сорок три процента от общего количества белков мясной пищи¹⁷.

Предварительные подсчеты всей ежегодно добываемой в конце XIX в. в России рыбы за вычетом той, что шла в пищу самим рыболовам, составили цифру в 25 000 000 пудов, что “будет весьма приблизительным выражением того количества рыбы, которое добывается из вод принадлежащих России, не присчитывая сюда того количества, которое потребляется на месте самими рыбаками, — количества, которое должно быть очень велико, судя по тому, что несколько десятков тысяч человек почти исключительно питаются рыбою в течение большей части года. Едва ли можно принять это количество менее, чем в два миллиона пудов”, писал в 1890 г. действительный член Императорского Русского географического общества Н.Я. Данилевский, изучавший в ходе многочисленных экспедиций принципы организации рыбных промыслов в разных регионах Российской империи. Он подробно разбирает парадоксальную на первый взгляд ситуацию, когда “такие ничтожные по пространству моря, как Каспийское и Азовское, могут соперничать, по количеству доставляемой ими рыбы, с большею частью северного бассейна Атлантического океана от Норд-Капа до берегов Америки и с частью Средиземного моря”¹⁸.

Почему же, несмотря на огромное количество вылавливаемой в конце XIX в. в России рыбы, так мало ее шло на экспорт? Н.Я. Данилевский объясняет это тем обстоятельством, что морские и озерные берега России имели незначительную протяженность сравнительно с огромной территорией и 75-миллионным населением, которому эти берега должны были обеспечивать рыбную пищу.

Немаловажным являлось и то обстоятельство, что “в продолжение менее строгих постов, составляющих около 150 дней в году, русский народ не употребляет другой животной пищи, кроме рыбной. После этого станет понятным, что, между тем как Россия вывозит едва на 750 000 руб. рыбных товаров, и то преимущественно не употребляемых в пищу, как, например, клей (на 500 или 600 тысяч руб.), или продуктов роскоши, как икра (тысяч на 100 или на 150), она ввозит на два слишком миллиона рыбы из-за границы. Именно, привозится на 1 500 000 р. сельдей и на 400 000 или 500 000 трески из Норвегии. Недостающую сумму составляют сардинки, анчоусы и другие приправы и закуски”¹⁹.

Способы переработки и транспортировки. Рыбный торг

Природные факторы, а именно продолжительность холодного периода времени на большей территории России, сыграли значительную роль в выработке способов переработки и хранения рыбы. Первое место среди них занимала мороженая рыба: “Значительная доля — четверть или даже треть — продуктов рыболовства рассылается по всей России не иначе, как в мороженом виде. Некоторые рыбы, как, например, навага, ловимая исключительно в Белом море, несмотря на то, что составляет предмет довольно значительной торговли, ибо рассылается до Одессы и до Астрахани, не подвергается никакому искусственному способу сохранения и известна только в мороженом виде; то же самое должно сказать о значительной части беломорских сельдей и осетровых пород. Другие продукты, и притом самые ценные, как, например, зернистая икра, хотя и подвергаются известному приготовлению, но все же могут сохранить свои высокие качества, на сколько-нибудь значительное время, не иначе как при помощи мороза. Наконец, и многие рыбы обыкновенного посола солятся в России не в бочках (как сельди), в которых все время остаются открытыми рассолом и потому могут долго держаться и без ледников, а в огромных ларях, окруженных льдом, откуда вынимаются при продаже. Рыба такого посола известна под именем коренной”²⁰. Этот способ хранения и транспортировки рыбы использовался еще в XVI в., когда главными торговыми городами на севере оставались Новгород и Псков, а на юге — Астрахань.

Начало торговых отношений Московии с Англией во второй половине XVI в. сделало важным торговым пунктом гавань Святого Николая в устье Северной Двины. В XVII в. главными центрами внешней торговли становятся Архангельск и Астрахань. Москва

была центром прежде всего внутреннего рынка: “В продолжение всей зимы привозили сюда из окрестных мест дрова, сено, хлеб и другие предметы... Рыбу также привозили замороженной и твердой, как камень, что очень дивило иностранцев”.

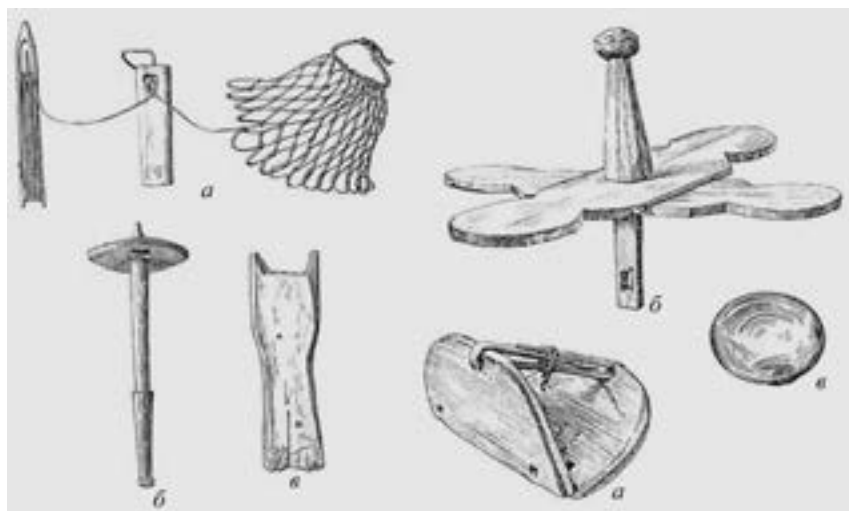
Англичане писали, что по дороге от Ярославля (который также был одним из важнейших торговых городов Московского государства) до Москвы они видели иногда до 700—800 возов с хлебом и соленой рыбой, направлявшихся на московские рынки. В 1636 г. секретарь шлезвиг-голландского посольства Фридриха III Адам Олеарий видел на Москве-реке множество больших судов, идущих в столицу из Астрахани с грузом соли, меда и соленой рыбы. Он же встретил на Волге около Саратова две большие барки, шедшие из Астрахани. Одна принадлежала патриарху, другая везла икру к царскому столу. Вообще, как отмечает В.О. Ключевский, по Волге шло самое оживленное торговое движение. Об этом писали многие иностранцы, путешествовавшие по Московии: “В двух милях от города Мологи, вверх по реке Мологе, по берегу ея, при церкви, которая вместе с развалинами крепости осталась от находившегося здесь прежде Холопьего города, бывала самая многолюдная, по словам барона Герберштейна, ярмарка в целом государстве, куда кроме шведов, ливонцев, русских съезжалось много татар и других иностранцев из отдаленных северных и восточных стран”²¹.

С юга в Москву рыбу везли преимущественно в соленом виде. Правда, это не касалось рыбы, предназначенной для царского стола. Последнюю привозили в столицу живой, в специальных садках. Очень интересно и подробно описывает рыбные поставки к царскому столу в Московском государстве Г. Котошихин, дьяк посольского приказа, перебежавший в Швецию: “А рыбные запасы привозят, зимою и летом, из Понизовых городов, из Нижнего Новгорода, и из Казани, и из Астарахани, и с Терка, с царских рыболовных промыслов; и что остается за царским расходом всяких рыбных запасов, и то продают. А бывают из Понизовых городов рыбные запасы привезены: белуги и осетры просолные, болшие и середние и малые, да белуги ж и осетры розсечены по звенам в росоле в бочках, да белужьи же и осетры спины и черева сухие и вялые, да в бочках же просолные стерляди, ксенимаксы белужьи и осетры, да белужья ж и осетря икра зернистая и поюсная стулами, вязига, белая рыбица вялая прутьем. Да из Великого Новгорода и из Ладоги рыбных же запасов, сигов, и лодоги, и сиговые икры, с 400 бочек на год... И по смете тех рыбных запасов изойдет в год, про царской обиход, числом против продажные торговые цены, болши ста тысяч рублев. А живую рыбу про царской обиход держат на Москве, в садех, в реках и в прудах; а бывает та живая рыба осетры, белая рыбица, стерляди, лососи, щуки, лещи, судоки,

окуни, и иная добрая всякая, которая годится ставить пред царя. А ловят самую добрую рыбу в Волге реке, а иную в реках и в озерах, дворцовые рыбники и тяглые люди”²².

Наиболее полные сведения о рыбе, которую в древности привозили в Москву, мы получаем из донесений иностранных послов и купцов, которые, как правило, имели личный опыт участия в великокняжеских и царских застольях. Вот как описывает австрийский посланник С. Герберштейн реку Оку и характерную для нее рыбу: “Все поля, омываемая ею, весьма плодородны; эта река особенно знаменита обилием рыбы; ея рыба предпочитается другим рекам Московии, и главным образом та, которая ловится около Мурома. Кроме того, она имеет некоторых особенных рыб, которые ... носят следующие названия: белуга, удивительной величины, без плавников, с огромной головой и пастью, стерлядь, севрюга (Schevuriga), осетр — последние три принадлежат к породе Стурионов (осетров?) — и белорыбица, то есть белая рыбка самого отменного вкуса”²³.

Агенты английской торговой компании отмечали, что каждое лето, когда река становилась более проходимой, из Верхневолжских областей к Астрахани ходило до 500 больших и малых судов за солью и рыбой. Путь этот был труден и опасен. Знатный венецианец А. Контарини, проделавший его в 1476 г. с большим купеческим караваном, писал, что ехали в большом страхе, поминутно ожидая нападения. На ночь ограждали лагерь повозками. Весь путь занял сорок семь дней. В обширных пустынях между Астраханью и Москвой путешественники иногда по целым неделям оставались без хлеба, питаясь рыбой и дичью. Торговые пути северного края сосредоточились в Холмогорах. Сюда на праздник зимнего Николая дня свозились все товары, производимые на севере России: соль, рыба (семга и треска), тюлений жир, ворвань, меха. Холмогоры, по словам англичанина Р. Ченслера, снабжали Новгород, Вологду, Москву и все окрестные страны солью, добываемой из морской воды, соленой и вяленой рыбой. Торговлю с Москвией активно вели также норвежские и голландские купцы, которых в 1557 г. неподалеку от устья реки Колы видел агент английской торговой компании Стефан Берроу. Голландцы весьма выгодно для себя покупали у русских, лопарей и корел треску: за сто штук платили один доллар. С. Берроу также отметил в своих записках, что “за право рыболовства у лапландских берегов, от монастыря на Печенге до монастыря Св. Николая, подданные Московского царя платили значительные суммы”²⁴. Вообще, торговля рыбой и ее производными приносила в царскую казну весьма значительные по тем временам суммы. Один из голландских купцов за право вывоза икры ежегодно платил в казну 80 000 рублей.



Орудия для вязания сети

а) — прибор для вязания сети, б) — верето для наматывания готовой пряжи, в) — доска для наматывания готовой пряжи

Поплавки

а) — поплавок из поставленных под углом друг к другу деревянных дощечек, б) — метафан — гигантский поплавок, в) — поплавок — стеклянный полый шар

Архангельская губ., Печорский у., с. Усть-Цильма, 1906 г.
 Бернштам Т.А. Рыболовство на Русском Севере во второй половине XIX — начале XX в. (по коллекциям и архивным материалам этнографических музеев Ленинграда) // Из культурного наследия народов России: Сборник МАЭ. Л., 1972. Вып. XXVIII. С. 63–98

Промысловое рыболовство в конце XIX — начале XX в. было развито в богатой реками (Волга, Молога, Шексна, Кострома) и озерами (Неро, Харлам, Сурское) Ярославской губернии. Характерно, что основной улов, как и раньше, составляли стерлядь, белорыбица²⁵ и осетр, т.е. те породы, которые в настоящее время, в силу разных причин, в этом регионе практически утрачены. Рыбу везли на рынки Санкт-Петербурга, Москвы и даже за пределы Российской империи²⁶.

В Санкт-Петербурге, в конце XIX — начале XX в., на одном и том же месте из года в год стояли живорыбные садки — большие баржи с надстройкой, на которой располагались торговые, складские и жилые помещения для приказчиков и рабочих. Зимой рыбу добывали подледным ловом в Финском заливе. На месте лова она замерзала и на санях немедленно доставлялась к садкам. В садках и чанах большая часть этой рыбы оживала. Вот как описывает очевидец внутреннюю обстановку этих специализировавшихся на

рыбной торговле судов: “В торговом помещении стояли чаны с живой рыбой, навалом на рогожах лежала мороженая рыба — судаки, лещи, сиги, окуни, корюшка и др. По бокам от входа стояли дыбом громадные замороженные белуги, в 2 аршина и более. В бочках — соленая рыба, рядом в окоренках — икра всевозможных сортов”²⁷. Рыбной ловлей занимались в основном жители с. Рыбацкого, деды и прадеды которого когда-то были пожалованы Екатериной II за участие в победоносных сражениях всеми рыбными ловлями по Неве и Невке “безвозмездно и навечно”²⁸.

Самые большие садки стояли на Неве против Сената и на Фонтанке у Аничкова моста. Они отличались разнообразием отборного товара, цены здесь были выше, а покупатели побогаче. Больше всего народу приходило за рыбой на Масленицу и в посты. Некоторые покупатели, у которых денег было мало, а икрой полакомиться хотелось, находили остроумный выход из положения: «И вот приходили такие “покупатели” со своей булкой, подавали ее приказчику, прося помазать ее икрой то того, то другого сорта, чтобы попробовать, прежде чем купить. Так они пробовали несколько сортов, а потом, находя, что икра-де горьковата или солоновата, уходили, неплохо закусив, провожаемые недоброжелательными взорами хозяев и продавцов»²⁹.

Рыбный стол. Разносолы

Рыба и продукты ее переработки играли большую роль в повседневной и праздничной жизни русских людей. Ее солили, вялили, сушили, коптили, варили, парили, жарили, запекали в пирогах. В Троицких столовых обиходниках XV и XVI вв. упоминаются такие блюда, как рыба (обычно с медом и пивом), каша с головизнами, «а по двенадцатым праздникам: в Рождество — рыба свежая, осетрина; в Крещение, Сретение, Благовещение, Вербницу — рыба свежая; в Великую субботу — осетрина шехонская, да сельди переславские; на Велик день — осетрина шехонская и иная добрая рыба; на Троицын день — караси на сковородах; на Преображение — калачи да осетрина шехонская; на святого апостола Филиппа — сельди переславские или же иная рыба; на память игумена Никона (“Никонов корм”) — по звену осетрины, да икра; на память великого князя Василия III — осетрина; на Николу — сельди переславские; на царскую память — по 2 звена свежей рыбы, да по звену осетрины»³⁰.

Иноземные послы, посещавшие Московию, по обычаю после первой аудиенции были званы к царскому столу, где могли попробовать разные яства. Блюд было так много (до 500 перемен), что

они не всегда могли потом описать, что же за кушанье им подавали, и что за чем следовало. А вот в пост первым блюдом оказалась икра с зеленью, за которой последовала уха, рыба в разных видах (вареная, жаренная, в пирогах). Из напитков на столах была мальвазия, другие вина и разных видов меды³¹. По окончании приема послов наравне с другими подарками одаривали также рыбой с царского стола: “Наконец, он [великий князь. — Н.Г.] дал мне много кусков рыб: белуги, осетра и стерляди, вяленых на воздухе, но посоленных, и отпустил меня весьма ласково”³². Постепенно обычай угощения иноземцев за царским столом стал уходить, и послов начали потчевать посланной с царской кухни снедью прямо на их квартирах.

Подробно расписана рыбная кухня в известном памятнике древнерусской литературы “Домострое”. Надо понимать, что этот свод правил, установлений и рекомендаций по организации, главным образом, семейной жизни православных подданных Московского царя, был адресован прежде всего знатной и состоятельной верхушке. Простые люди, за неимением средств, при всем желании не смогли бы воспользоваться его советами. Так, в главе 64 “Советы на весь год, что к столу подавать”, читаем: “А еще в Пасхальный мясоед к столу подают еду рыбную: сельди паровые, щуки паровые, лещи паровые, лососину сушеную, белорыбицу сушеную, осетрину сушеную, спинки стерляжьи, белужину сушеную, спинки белужьи, спинки белорыбицы паровые, уху шафранную, уху окуневую, уху из плотвы, уху лещевую, уху карасевую. И еще разносолы: белорыбицу свежую, стерлядь свежую, осетрину свежую, щучьи головы с чесноком, гольцов, осетрину шехонскую, осетрину косячную”³³.

Вообще, как писал Н.И. Костомаров, “Московское государство изобиловало рыбою, составлявшею половину года обычную пищу. Употребительные роды рыб были: лососина, привозимая в Москву с севера из Корелы, осетрина шехонская и волжская, волжская белорыбица, ладожская лодоба и сырть, белозерские снетки и рыбы всех небольших рек: судаки, караси, щуки, окуни, лещи, гольцы, пескари, лещи, вандыши, хохолки, вьюны”. По способам приготовления жидких рыбных блюд различалась “уха рядовая, красная, черная, опеканная, вялая, сладкая, пластовая; в уху бросали мешочки или толченики³⁴, приготовленные из теста с искрошенной рыбой”. Варили также кислые щи со свежей и соленой рыбой, иногда из нескольких сортов рыбы, часто с добавлением истертой в муку сухой рыбы. Из красной рыбы (так в старину назывались ценные породы рыб — осетр, белуга и лосось) готовили “рассольное”. К этим горячим жидким супам подавали пирожки с разными рыбными начинками и с кашей³⁵.

По способам приготовления различалась рыба “свежая, вяленая, сухая, соленая, провесная, ветряная, паровая, подваренная, впрок щипаная, копченая”. Так как было принято иметь большие запасы съестного, везде продавалась засоленная впрок рыба, которую домовитый хозяин старался закупить побольше. Чтобы она не испортилась, ее вывешивали на воздух (это называлось “выветривать”). В этом случае она уже получала название “провесной”, а если хорошо выветривалась, то “ветряной”. Такая рыба складывалась в сушиле пластами и прутами. Н.И. Костомаров обращал внимание на то, что технологии засолки рыбы были несовершенны: “Русские не умели хорошо солить рыбу, как не умеют этого делать и теперь: она у них воняла; но простой народ, по замечанию иностранцев, не только не отворачивался от нее, но еще предпочитал ее свежей. Взяв в руки рыбу, русский подносил ее к носу и пробовал: достаточно ли она воняет, и если вони в ней было мало, то клал и говорил: еще не поспела! При затруднительности путей сообщения свежей рыбой могли пользоваться только жившие около рыбных мест”. К рыбным кушаньям добавляли пряности, в особенности любили лук, чеснок и шафран. Вероятно, вкус таких блюд становился специфическим, и не все могли их полюбить. Иностранцы признавались, что “не могли есть вонючей русской ухи, в которой иногда, кроме рыбы и воды, был только чеснок”³⁶. Причиной нелюбви иноземцев к старой русской кухне был также горький вкус от конопляного и коровьего масла, на котором готовились пироги и жареная рыба: “Прежнее поваренное искусство всегда не нравилось иностранным послам, которые из великого множества присылаемых им кушаний от царя почти ничего не могли есть. Наиболее им посылали рыбное, и волжская рыба была дороже дичи и мяса. Чем более было рыбы и огромной еще величины, тем почетнее было для гостя. Один иностранец уверяет, что обедая за царским столом, давали такие большие рыбы, что едва три человека могли поднять половину рыбы. Искусство поваров превращало рыб в петухов, кур, гусей, уток и пр., придавая им вид этих животных”³⁷.

В Западной Сибири, как подчеркивает В.А. Липинская, сложилась уникальная ситуация, когда в течение всего года можно было употреблять в пищу свежую рыбу. Весной косяки заходили в низменности, где их запирали различными преградами. Когда вода спадала, рыбу вылавливали и пересаживали в многочисленные озера, где содержали до заморозков на естественном корме. Особенное распространение рыбная кулинария получила на севере Восточной Сибири, где суровость климата препятствовала земледелию. Рыбу весеннего и летнего лова засаливали целыми тушками — “колодкою”, осеннего — заквашивали, зимнего — замораживали. Поражает разнообразие способов заготовки рыбы впрок: “Помимо ква-

шения в бочках, русские в Восточной Сибири восприняли квашение в земляных ямах, при вялении, по всему региону, делали “юколу” — пластованную вдоль хребта на две части; кроме того, русские восприняли сыроедение крепко замороженной рыбы — “строганины”. Внеся с мороза тушку, с нее соскабливали тонкие слои, и нежное мясо таяло во рту”³⁸.

Интересные материалы, касающиеся повседневной и праздничной пищи крестьян и мещан разных регионов Российской империи середины — конца XIX в. представили корреспонденты “Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева”, которые отвечали на вопросы его программы. Из Псковской губернии сообщали, что рыболовство на озерах Новоржевского, Великолуцкого, Холмского и Торопецкого уездов было важнейшим из многочисленных промыслов. Главным предметом лова были снетки³⁹, которых сушили в особых печах. Щи “со снетком” были обычной деревенской пищей на праздник Благовещения (7 апреля по новому стилю), когда разрешалось несколько ослабить Великий пост. Ершей обычно заготавливали впрок, но особенно ценился псковский судак, который появлялся в озерах только на нерест⁴⁰.

На сельские праздники в Санкт-Петербургской губернии съезжалась вся родня крестьянской семьи и праздновали их в течение трех дней. Меню обеда было следующее: “1. Студень; 2. Щи с мясом; 3. Каша; 4. Рыбник (пирог с кашей и с рыбой). Верхняя корка пирога срезается и разламывается хозяином на части, которые он и раздает гостям. Рыбу берут просто руками; 5. Сладкая похлебка; 6. Патока с белым хлебом; 7. Кисель с молоком или разведенной патокой”⁴¹. Корреспондент Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева сообщал из Ярославской губернии в конце XIX в., что все местные породы рыб (щука, налим, плотва, окунь, карась, язь, голавль, ерш) крестьяне считают чистыми, а из внутренностей их употребляют в пищу только икру и молоки. А вот раков крестьяне не едят, считая нечистыми: “есть их, по понятию крестьян, грех, как есть и остальных нечистых животных”⁴². В богатой семье Афиногеновых в среду масленичной недели готовили “к чаю блины из гречневой муки с мелко изрубленным луком и со снетками. За обедом щи из кислой капусты с соленой рыбой (севрюгой), картофельный суп со свежей рыбой, каша пшенная, молоко, пирог с яйцами”. В четверг масленицы к обеду и ужину подавались “картофельный суп с рыбой, уха из свежей и соленой рыбы, лапша на молоке, картофель жареный”. В субботу за обедом и ужином подавали картофельную похлебку, лапшу на молоке, уху, жареную рыбу (навагу). В воскресенье (последний перед началом Великого поста день) готовили к чаю пряженцы и пирог с рыбой (рыбник). К обеду: похлебку, лапшу, уху, жаренную навагу. К ужину: похлебку с



М. Нестеров. Молчание. Белая ночь
Холст, масло. 1903 г.
ГТГ

соленой рыбой, лапшу на молоке, уху, жареную навагу, молоко. Вся рыба была покупная⁴³.

В семье среднего достатка П. Исаева в среду масленичной недели на обед подавали похлебку картофельную со сметками, щи из кислой капусты с соленой севрюгой, кашу, молоко. В четверг к обеду и ужину подавали холодное из кваса, рубленой капусты, лука и соленой севрюги, щи из кислой капусты с севрюгой, молоко с пряженцами. К тем же блюдам в пятницу добавлялись жареные на сковороде сельди. Субботний обед состоял из щей из кислой капусты с рыбой, картофельной похлебке со свежей рыбой, каши и молока. В воскресенье, на “заговенье масленичное”, за обедом подавали картофельную похлебку со свежей рыбой, щи с севрюгой, блинник, молоко, жареные сельди⁴⁴.

Если основу питания бедной семьи Коробковых из той же деревни Ярославской губернии в течение всего года составляли черный хлеб и картофель, то даже эта семья недавних погорельцев на масленичной неделе могла позволить себе немного рыбы. Причем рыба эта была покупная соленая севрюга. Итак, в этом доме начиная со среды по субботу “за обедом похлебка картофельная с рыбой, картофель жареный, молоко... За ужином те же кушанья, что и за обедом”. В воскресенье на обед и ужин подают щи с рыбой, лапшу, картофель жареный, молоко⁴⁵. Нетрудно видеть, что даже самая богатая, по словам корреспондента бюро князя В.Н. Тенише-

ва, крестьянская семья могла позволить себе покупную рыбу только начиная со среды масленичной недели. Всего за эту неделю в семье Афиногеновых было израсходовано рыбы: “севрюги соленой 5 фунтов по 18 коп.; сомовины соленой 6,5 фунтов по 14 коп.; судак свежий 6 фунтов по 15 коп.; навага 5 фунтов по 8 коп.”. В семье среднего достатка Исаевых было куплено и съедено “севрюги соленой 6 фунтов по 14 коп.; судака свежего 3,5 фунта по 16 коп.; селедок 4 фунта по 12 коп.”. И, наконец, семья Коробковых была вынуждена довольствоваться всего 4 фунтами соленой севрюги по 14 коп. за фунт. Итак, первая семья могла купить рыбы на 2 руб. 71 коп., вторая — на 1 руб. 88 коп., а третья — всего на 56 коп. Можно видеть, что в русской кухне, так же, как в древности, рыба кроме пищевой ценности, несет также функцию престижа. Это подтверждает и тот факт, что на праздник Введения во храм Пресвятой Богородицы в Ярославской губернии в семье среднего достатка подавали: “За обедом: винегрет, щи из капусты с соленой рыбой, суп из картофеля, жареный картофель, гречневую кашу. Ужин тот же, но без жареного картофеля”⁴⁶.

В монастырях разводили рыбу для братских трапез в скоромные и праздничные дни. Правда, в некоторых строгих скитах даже на Пасху не благословлялось вкушать рыбу. И.С. Шмелев, в юности посетивший Валаам, оставил чудесную зарисовку монастырского быта. На его вопрос, много ли в монастырских озерах рыбы, молодой послушник Коневского скита отвечал: “Уха живая. Ловим только на монастырь, а здесь рыбку не позволяет и в великие праздники вкушать. Ручная у нас рыба, черпать корзиной можно. Сейчас хмуро, а солнышко когда, так спинки и синеют, перышками играют. У нас в обители там рыбу из икры разводят. Завод такой есть. И форель разводят, и сегов, и лосиков...”⁴⁷. Здесь мы видим частный пример того, что в монастырях был особый, строгий устав, который неукоснительно соблюдался. Так, даже в праздник Воздвижения Креста Господня (27 сентября н. ст.) инокам запрещалось вкушать рыбу. Но были и послабления. Так, если праздники Рождества Богородицы, Сретения, Успения и Преображения Господня приходились на среду или пятницу, монахам разрешалось вкушать постное масло, овощи, рыбу и даже вино. Так отвечал Константинопольский патриарх на вопрос князя Андрея Боголюбского о том, как правильно поститься по средам и пятницам⁴⁸.

К началу XIV столетия, к моменту возникновения Соловецкого монастыря, относится начало сельдяного промысла в Белом море. Там водятся две разновидности рыбы — крупная и мелкая: беломорская сельдь (беломорка), соловецкая, егорьевская, ивановская сельдь. В начале XX в. очевидец так описывал соловецкую рыбалку: “По берегам Соловецких островов устроены тони сельдя-



Осташковские рыбаки на Волге
Фото М. Дмитриева, 1894–1904 гг.
Сайт “Страницы история рыболовства”,
2017

ного лова. Сети, погруженные с гирями, тянут с двух сторон к берегу человек десять монахов, нередко стоящих выше пояса в воде. Круг сети суживается, когда они подходят к берегу, и сельдь начинает блестеть серебристо-розовыми, радужными спинками. По мере того, как ее выбрасывают на берег, краски ее чешуек меркнут. Зараз вытягивают на тонях иногда пудов 150, а по меньшей мере 30. В иных местах тоню тянут воротом. Выловленную сельдь на берегу солят и свозят в погреба обитатели”⁴⁹. Соловецкую селедку оценил священник Павел Флоренский: “В море ловится... знаменитая соловецкая сельдь,

отличающаяся очень нежным мясом; один раз я пробовал ее и, несмотря на плохой засол, убедился, что эта сельдь, действительно, неизмеримо лучше обычной”⁵⁰. Эту селедку обычно засаливают с добавлением пряностей (килечный посол) или с дополнительным специальным полугорячим копчением. Готовят консервы по технологии шпрот. Часть улова замораживается.

На юге России, в казачьих сообществах низовьев Дона и Волги сформировались особые рыболовецкие станицы, жители которых в большей степени были ориентированы на рыбную ловлю, чем на хлебопашество. Это объяснялось как природными факторами, так и особенностями казачьей службы, когда во время отлучек казаков по служебным делам, дома оставались старики, женщины и дети, которые могли эффективно заниматься рыбной ловлей. История зарождения и развития этого промысла изложена в серии специальных статей⁵¹.

Волжские войсковые казаки ловили рыбу как на продажу, так и для собственного потребления. Рыба “широко использовалась в волжской традиционной казачьей кухне. Казаки умели готовить множество вкусных рыбных блюд: уху, паштеты из сазана, рыбные пироги, вареные пирожки с рыбой и многое другое”. Икру и различную провесную рыбу волжские казаки хранили в погребах. Рыболовство в казачьих сообществах процветало благодаря ряду привилегий. В частности, они имели право бесплатного пользования солью из степных соляных озер, излишками которой они “контра-

бандно торговали с великороссами и малороссами в ущерб государственным доходам. Правительство решило пресечь контрабанду соли путем ограничения объема ее добычи казачьими войсками. Оно предписало донским и волжским казакам добывать соль только в специально отведенных местах”⁵². В 1746, 1749, 1751, 1752 и 1756 гг. были приняты указы, которые сводили к нулю привилегии безоборочной рыбной ловли и бесплатного пользования солью для Волжского войска, что создавало проблемы для расширения рыбного промысла на войсковой территории.

О том, какой рыбный стол могли позволить себе зажиточные слои населения в XIX — начале XX в., свидетельствует раздел книги Е.И. Молоховец. В нем приводятся рецепты следующих первых блюд: “уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой”⁵³; уха с кнелью из рыбы или икры; уха из налима; уха из стерляди с шампанским; уха из стерляди с налимьими печенками; уха из угря; уха из свежей лососины или осетрины”.

Как и в старину, “уха” у Е. Молоховец, это рыба, сваренная в воде, в идеале без добавления каких-то корней и специй: “Супы рыбные бывают двух сортов: а именно чистый рыбный навар, или бульон, называется ухую, а приправленный мукою с маслом и разными гарнирами, называется заправочным рыбным супом... Чтобы получилась вкусная и крепкая уха, необходимо брать зараз несколько сортов, которые имели бы необходимые для этого качества: например, ерши и окуни придают ухе и вкус и клейкость, а сиг и налим нежность и сладость”. Отдельно указаны рецепты рыбных супов: “Суп из сига, щуки или судака со сметаною; суп из осетровой головы; суп из угря и зеленого горошка; суп из белозерских снетков; суп со снетками и кислую капустою; суп из щуки, белужины и осетрины или сига с кислую капустою; борщ из карасей; щи рыбные из щавеля и шпината; рыбный раковый суп; селянка рыбная с капустою и т.д.”⁵⁴. С одной стороны, мы видим в этих рецептах те же сорта рыб, что и у простых крестьян и, как это не покажется странным сегодня, это будут осетровые. А вот угрей и раков крестьяне, как мы отмечали выше, в пищу не употребляли, считая “нечистыми” и это, несмотря на весьма скудный стол. Нетрудно догадаться, что шампанское в уху они тоже не доливали.

На праздничном столе огромную роль играли закуски и, прежде всего, рыбные, которые были характерной приметой именно русского стола. Вот как описывает семейное торжество в богатом петербургском доме один из очевидцев: “Начинался ужин обильными закусками: икрой, семгой, копчеными сигами, всевозможными деликатесами. Привлекала внимание громадная осетрина или лососина на мельхиоровом блюде с разнообразным гарниром, с приколотой по хребту особыми красивыми шпильками вареными раками”⁵⁵.



Н.П. Богданов-Бельский. Ловля форели (Рыбалка)

Холст, масло. (1916). 1920-е годы

Энциклопедия русской живописи. Местонахождение неизвестно

Oleg Grigoryev, 2011

Рыболовные традиции на Русском Севере сохранялись вплоть до XIX — XX вв. Этому способствовало изобилие рыбы в реках и озерах, которое, по словам местных жителей, со временем все-таки оскудевало. Так, старожилы Вологодчины, в ходе проведенных Т.А. Ворониной в 1986—1988 гг. полевых исследований, свидетельствовали, что “прежде Сухона и Уфтюга были более богаты рыбой: ловили здесь щуку, окуня, стерлядь, леща, подлещика, налима, ерша, хариуса, сорогу, ельца, язя... Из рыбы варили уху, ее жарили, коптили, с ней пекли пироги, засаливали большими кусками. Более состоятельные привозили с ярмарки треску, палтус, сайду. В голодные годы ели речные ракушки”. Некоторые ценные породы рыб, как, например, стерлядь, в Сухоне и Печенге уже не водятся⁵⁶. Типичной приметой праздничного стола русских всегда были пироги с самыми разнообразными начинками. Именно для Русского Севера были очень характерны пироги с рыбой — *рыбники*, некоторые из которых в зависимости от начинки имели специ-

альные названия: “*Меявник* пекли с мелкой рыбешкой, *тресковник* — с треской. У готового пирога разламывали верхнюю корку, рыбу вываливали на тарелку, иногда добавляли поджаренный лук и ели, закусывая корочкой”⁵⁷.

Особые приемы сопровождали разрезание рыбного пирога на свадебном столе: его старались разрезать, не поворачивая, чтобы жизнь не пошла “не в ту сторону”. Местные жители все чаще вынуждены покупать рыбу, так как поголовье рыбы в реках сильно сократилось. Интересно, что еще в 1986—1988 гг. на Русском Севере старожилы предпочитали готовить и печь пироги в русской печи, что придает традиционным блюдам совершенно особенный вкус и аромат⁵⁸.

Будучи зимой 1993/1994 гг. в экспедиции в маленьком городке Архангельской области Онега, мы имели возможность отведать чудо-пирогов со свежевыволовленной рыбой. Приготовленные бабушкой Аней из больших кусков рыбы и испеченные в русской печи, они надолго запомнились своим неповторимым вкусом. Когда, вернувшись в Москву, я попыталась воспроизвести этот рецепт на своей кухне, пришлось признать, что мороженная рыба из магазина и газовая плита не могут соперничать со свежей рыбой и русской печкой. Во времена “лихих девяностых” местные жители, особенно пенсионеры, так же, как и многие другие соотечественники, испытывали большие материальные проблемы. И в который уже раз на помощь им пришла рыбная ловля. Рыбу жители Беломорья ловили и продолжают ловить как летом, так и зимой в проруби.

Большим спросом раньше пользовалась соленая в бочках сельдь, которую продавали во всех городах, а в села привозили в качестве гостинцев. Сельдь была доступна для городской бедноты, но для кого-то даже она была не по средствам. Такие семьи покупали селедочный рассол, который ели с хлебом и картошкой. На побережье Белого моря, в Приуралье и Сибири рыбу заливали слабым рассолом и оставляли в тепле. Сквашенную таким образом рыбу заправляли луком и кислым молоком. Этот древний способ консервирования сохранялся у русских и живших рядом народов, у которых он, скорее всего, и был заимствован, до конца XIX в.⁵⁹ В.А. Липинская объясняет широкое распространение сквашивания рыбы в Поморье тем обстоятельством, что рыбы там добывалось очень много, а соль местами была в дефиците. Интересно, что в зависимости от степени сквашивания рыбы, получались разные “полуфабрикаты”, которые запекали в кулебяках, ели в сыром виде, а жидкость пили взамен отсутствовавшего в тех местах кваса⁶⁰.

В неземледельческой зоне Сибири главную роль в пищевом рационе играли продукты животного происхождения, и в частности рыба. Из-за нехватки и дороговизны ощущался дефицит привыч-

ных для русских хлеба, круп и овощей. Чтобы компенсировать этот недостаток, с XVII—XVIII вв. они начинают активно перенимать у коренных народов местные продукты и способы их приготовления и хранения: “В пищу вошло много нетрадиционных напитков и блюд, например, готовили вместе мясо и рыбу, смесь рыбы с икрой, смесь мяса, трав и муки”⁶¹.

От приуральских народов русские заимствовали также широко распространенные в Сибири пельмени, которые готовили не только с мясом, но и с рыбой. Готовые пельмени запасали впрок: летом сушили в печи, а зимой замораживали. На севере Сибири, в не-земледельческой зоне, рыба зачастую составляла основу питания местных жителей. Иногда ее ловили для потребностей семьи, а в некоторых местах бытовали рыбные промыслы. Из рыбы варили уху, жарили на масле, или с яйцами, сбитыми с молоком, по праздникам пекли рыбные пироги. Много рыбы было в Алтайских горах, на озере Зайсан. Там ее “заготавливали возами, солили, сушили впрок. Квашение рыбы, известное местами на Европейском Севере и широко распространенное на севере Сибири, в Алтайском округе не практиковалось. Солили же в больших количествах, что, по-видимому, было связано с быстро налаженной добычей соли”⁶².

Рыбный стол в России: XX век

Старожилы в Тверской области рассказывали нам, что в советское время, когда колхозникам платили за работу трудодни, они возили волжскую рыбу на рынки Москвы, и на вырученные деньги могли приобрести необходимые товары. Рыба для них была не только продуктом питания, но и своеобразной “валютой”, при помощи которой они могли как-то выживать в тех непростых условиях. Рыбы в те времена в Волге было очень много, и четко работал недорогой водный транспорт, что для сельчан в те времена было существенно⁶³.

Жители Кронштадта во время Великой Отечественной войны ловили в море маленькую рыбку, которая многих из них спасла от голодной смерти. Эту рыбку за характерные шипы на спине метко прозвали “колюшкой” (не путать с так любимой питерцами корюшкой!). В 2005 г. благодарные потомки блокадников установили этой маленькой рыбке чудесный памятник на Обводном канале в Кронштадте, на котором можно прочесть:

Обстрелы смолкли и бомбежки,
Но до сих пор звучит хвала
Блокадной маленькой рыбёшке,
Что людям выжить помогла...



Летчики 6-го гвардейского штурмового
авиационного полка младший лейтенант
В.А. Тарелкин, лейтенант
Г.И. Инсаридзе
1943 г.
Сайт “Страницы истории рыболовства”, 2017



Памятник колюшке. Открыт 8 мая 2005 г.
Скульптор Н.В. Чепурной
Кронштадт, Обводной канал
“Морской собор Кронштадта”, 2016

Рыба стала практически “вторым хлебом” у казаков Донской дельты: “У старожилов очень низкая потребность в потреблении хлеба, отсутствует обыкновение “кушать с хлебом”. Практически все скромные восточнославянские блюда имеют в местной кулинарии аналоги на рыбной основе (борщи, супы, котлеты, пироги и пирожки с мясной начинкой, пельмени, жаркое, мясо на вертеле, тушеные, фаршированные и печеные потроха и т.д.)”. Преимущественно рыбные блюда казачки Донской дельты готовят даже на Рождество. Вместо оппозиции молочно-растительная — животная пища, противопоставляются различные по качеству рыба и субпродукты: “мясо и субпродукты сома, карпа, сельди, тарани, щуки — осетрине, севрюжине, белужьему мясу, сазанине, черной и красной (сазаньей) икре”. Интересно, что мясо раков считается “святым”, особенно престижным. Вместо соски младенцам дают соленый рыбий хвост, а в качестве первого прикорма “белую” рыбу, разваренную с пшеном⁶⁴.

На берегах Белого моря некоторые селения специализируются на ловле трески. Едят ее как в свежем, так и в соленом виде, готовят различные первые и вторые блюда. В Белозерском районе Вологодской области, так же как в старину, ловят и заготавливают небольшую рыбку сушик (снеток). Интересно, что сушат ее для длительного хранения по-прежнему в русских печах, а в зимнее время варят с ней суп и пекут пироги⁶⁵. Приверженность рыбной кухне у русских была столь сильной, что они сохраняли ее даже при переселении на большие расстояния, например на Кавказ⁶⁶. При этом некоторые кавказские народы рыбу в пищу почти не употребляли (за исключением специальных случаев), не смотря на ее изобилие в реках и море⁶⁷.

В книге “О вкусной и здоровой пище”, которая выдержала в советское время множество изданий, мы находим существенно меньшее количество первых блюд из рыбы, чем мы видели в книге Е. Молоховец. Однако, описывая приготовление ухи, авторы, как и Е. Молоховец, советуют оттягивать бульон икрой (паюсной или зернистой, на выбор). Вообще, икре в этой книге уделено много внимания. Читателю подробно объясняют, чем отличаются зернистая, паюсная и ястычная икра, а также какие заводы в СССР производят икру наилучшего качества. В специальном разделе “В рыбном магазине” читатель узнает, что наша страна: “По изобилию, богатству рыбных товаров не имеет себе равных. На первом месте, конечно, красная рыба — осетр, севрюга, белуга, стерлядь”⁶⁸. Хотя в наши дни прилавки магазинов и рынков также изобилуют самой разнообразной рыбой и морепродуктами, они не всегда доступны потребителям из-за своей высокой цены.



В рыбном отделе Елисеевского магазина (бывший гастроном № 1)
Москва. 1950-е годы
Личный архив Н.И. Григулевич

Традиции рыбной кухни, приуроченной к массовому вылову тех или иных сортов рыбы, дошли до наших дней. Так, в мае 2014 г. на улицах Санкт-Петербурга мы видели множество прилавков с невской корюшкой, которую горожане готовят самыми разными способами на протяжении нескольких недель, пока идет путина.

Со временем рыба и продукты ее переработки все больше стали переходить в разряд покупных снедей. В Советском Союзе существовал большой рыболовецкий флот и хорошо работала пищевая промышленность, поставлявшая на прилавки живую, мороженую, соленую и вяленую рыбу. Консервированные сардины и сайра производились в основном в Латвии. Знаменитые омуль (*Coregonus autumnalis*) и муксун (*Coregonus muksun*) добываются в Байкале и реках Восточной Сибири, куда заходят на нерест. К сожалению, их численность в последние десятилетия резко сократилась из-за массового браконьерства. Проблема браконьерства касается также ценных, и не только, пород рыб Волжского бассейна, который, как было показано ранее, снабжал рыбой и икрой не только Российскую империю, но и многие другие страны. Проблемы с рыбой здесь начались с момента постройки каскада гидроэлектростанций, которые фактически преградили рыбе дорогу к местам нереста в верховьях Волги и ее притоков. В результате на сегодняшний день для промышленного лова практически утрачена стерлядь (*Acipenser*



На рыбном базаре

г. Астрахань

Фото Н.И. Григулевич, 2016 г.

ruthenus) и русский осетр (*Acipenser gueldenstaedtii*). Так, по данным всемирного фонда дикой природы, численность осетровых Каспийского бассейна за последние двадцать лет сократилась в 38,5 раз. В прошлом ареал осетра был очень широк: по Волге он поднимался до Ржева, по Оке — до Калуги, еще в начале XX в. изредка встречался в бассейнах рек Москвы и Клязьмы. В настоящее время численность популяции поддерживается за счет искусственного воспроизводства, доля которого в пополнении запасов русского осетра составила к началу XXI в. 56%. Икра русского осетра считается непревзойденной по вкусовым и потребительским качествам, но в настоящее время из-за сверхвысокой стоимости мало кому доступна. На Дальнем Востоке добывают много красной рыбы, за которой, из-за ее ценной икры, также охотятся браконьеры.

По последним данным, сокращение запасов осетровых бассейна Каспия продолжается, что подтверждает необходимость усиления мер по охране и искусственному воспроизводству этих видов рыб. В рамках 35-го заседания Комиссии по водным биоресурсам Каспийского моря, которое завершилось в Санкт-Петербурге 29 мая

2015 г., прикаспийские государства договорились о пролонгации запрета на промышленный (коммерческий) вылов осетровых видов рыб в Каспийском бассейне на 2015–2016 гг. В мероприятии приняли участие делегации всех прикаспийских стран — Российской Федерации, Исламской Республики Иран, Азербайджанской Республики, Республики Казахстан и Туркменистана⁶⁹.

В последние годы на российском рынке увеличилась доля импортной рыбы, в основном это норвежская семга и лосось. В то время, как в России только в 2013 г. было выловлено 4,3 млн тонн рыбы, на экспорт было отправлено 1,8 млн тонн, а импортировали чуть более миллиона тонн. Такая странная ситуация складывается потому, что значительную часть рыбы Россия вылавливает на Дальнем Востоке, и перевозка ее к местам потребления в центр страны делает продукт нерентабельным. К сожалению, бассейн Волги, когда-то знаменитый своими рыбными богатствами, на сегодняшний день сильно оскудел. Несколько рыбозаводов, которые пытались заниматься разведением осетровых рыб, обанкротились. Видимо, необходима специальная государственная программа поддержки рыбной отрасли в России. Введение новых технологий требует больших энергетических и материальных ресурсов, которые были не нужны, когда рыба водилась в наших реках и озерах в изобилии.

В этой связи особенно актуально звучит предположение С.А. Арутюнова о том, что “в обозримом будущем для решения комплекса встающих перед человечеством проблем (энергетических, продовольственных, по охране окружающей среды и др.) в ряде регионов мира во многих видах деятельности необходимо будет перейти к политике достаточно широкой деиндустриализации и деурбанизации, как в сфере производства, так в сфере потребления и жизнеобеспечения. Потребуется отход от традиций ориентации на рост потребления энергии и сырья, ряда других традиций сходного порядка и принятие инноваций, нацеленных на энерго- и ресурсосберегающие, щадящие, максимально экономные формы производящего хозяйства и жизнеобеспечивающего потребление”⁷⁰.

Особенно актуально это предположение звучит в связи с тем, что в середине 2010-х годов обострилась проблема Волжской экологии. К старым бедам (гидроэлектростанции перегораживают русло, рыбоподъемные механизмы не эффективны и это препятствует рыбе подниматься на нерест; растет несанкционированная застройка волжских берегов; год от года возрастает браконьерский лов рыбы; многократно увеличилось антропогенное воздействие на эти территории) прибавились теплые и малоснежные зимы. Это привело к беспрецедентному обмелению верховьев Волги, и это при том, что многочисленные водохранилища пытаются как-то компен-

сировать катастрофическую нехватку воды в регионе. В ежегодных экспедициях на Волге неоднократно приходилось видеть, как на мелководье умирают мальки⁷¹. В таких условиях трудно ожидать быстрого увеличения рыбного поголовья. А ведь рыба — традиционный русский продукт, как повседневного, так и праздничного стола, полезный и вкусный. Когда-то он был еще и доступным для широких слоев населения. Хочется верить, что былое рыбное изобилие все-таки вернется не только на прилавки магазинов, но и в дома россиян.

¹Храм Умножения хлебов и рыб в Табхе (Израиль) на берегу Тивериадского озера (V в. н.э.). В настоящее время над сохранившимся мозаичным полом восстановлено здание-копия древней церкви. Храм принадлежит монахам-бенедиктинцам (<https://ru.wikipedia.org>).

²Воронина Т.А. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М., 2011. С. 52.

³Мальм В.А. Промыслы древнерусской деревни. II. Рыболовство // Очерки по истории русской деревни X—XIII вв. М., 1956. С. 126. (Тр. Гос. исторического музея; Вып. 32).

⁴Ямсков А.Н., Власкина Т.Ю. Рыболовецкие сообщества и традиционное рыболовство на казачьем Юге России // ЭО. 2013. № 5. С. 3—13; Курышев А.В. Рыбный промысел у казаков Волжского войска // ЭО. 2013. № 5. С. 21—28.

⁵Колчин Б.А., Хорошев А.С., Янин В.Л. Усадьба новгородского художника XII в. / отв. ред. Б.А. Рыбаков. М., 1981. С. 110, 111.

⁶Липинская В.А. Народная культура питания // Русские: народная культура (история и современность). М., 1997. Т. 2: Материальная культура. С. 232.

⁷Вишневский В.И., Цепкин Е.А. Рыбная ловля и рыбный стол в Троице-Сергиевом монастыре (по материалам археологических работ 2000 года) // Археология Подмосковья: Материалы научного семинара. М., 2005. Вып. 2. С. 97—106.

⁸Цепкин Е.А. Остатки рыб из раскопок древнего Кремля и Зарядья // Древности Московского Кремля. М., 1971. С. 191. (Мат-лы и исслед. по археологии СССР; № 167).

⁹Сычевская Е. К. К истории рыболовства в Тверском княжестве (XIII—XV вв.) по материалам раскопа Тверской кремль-11 // Тверской кремль: комплексное археологическое источниковедение (по материалам раскопа Тверской кремль-11, 1993—1997 гг.). СПб., 2001. С. 181—183.

¹⁰Дубман Э.Л. Хозяйственное освоение Среднего Поволжья в XVII веке: По материалам церковно-монастырских владений. Куйбышев, 1991. С. 13—22.

¹¹Тебекин Д.А. Перечень иммунитетных грамот 1584—1610 гг. Часть первая // Археографический ежегодник за 1978 год. М., 1979. С. 213—229.

¹² Преподобный Макарий — основатель и первый игумен Свято-Троицкого Калязина монастыря (1402—1483).

¹³ Крылов Л. Троицкий Колязин первоклассный мужской монастырь. Составлено по древним грамотам и другим документам, хранящимся в архиве монастыря / сост. С.В. Кустов. 4-е изд. Калязин, 2009. С. 13. (репринт изд.: Калязин, 1897).

¹⁴ Дубман Э.Л. Указ. соч. С. 15.

¹⁵ Флетчер Д. О государстве Русском. СПб., 1906. С. 13. Цит. по: Рабинович М.Г. Очерки материальной культуры русского феодального города / отв. ред. В.В. Покшишевский, К.В. Чистов. М., 1988. С. 218.

¹⁶ Рабинович М.Г. Указ соч. С. 218.

¹⁷ Гримм Э.А. Охотничьи, пушные и рыбные промыслы // Производительные силы России. Отдел V. СПб., 1896. С. 1.

¹⁸ См. об этом подробнее: Данилевский Н.Я. Взгляд на рыболовство в России // Сборник политических и экономических статей Н.Я. Данилевского / изд. Н. Страхова. СПб., 1890. С. 412, 416.

¹⁹ Там же. С. 414.

²⁰ Там же. С. 407.

²¹ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве. М., 1866. С. 217.

²² Котошихин Г.К. О России в царствование Алексея Михайловича / Современное соч. Григория Котошихина. Изд. Археографической комиссии. СПб., 1859. С. 65.

²³ Герберштейн С. Записки о Московитских делах / введ., пер. и примеч. М.И. Маленна. СПб., 1908. С. 107.

²⁴ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве... С. 145, 218, 222, 241.

²⁵ Водится в северной части Каспийского моря, откуда поднимается для метания икры в Волгу и в меньшем количестве в Урал. В Волгу она подымается очень высоко — до Твери и Ржева, в Оку — до Серпухова и Калуги, в Шексну — до Белоозера (Энциклопедический словарь Брокгауза и Эфрона).

²⁶ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2006. Т. 2: Ярославская губерния, ч. 1: Пошехонский уезд. С. 12.

²⁷ Засосов Д.А., Пызин В.И. Повседневная жизнь Петербурга на рубеже XIX—XX веков: Записки очевидцев. М., 2003. С. 11.

²⁸ Там же. С. 25.

²⁹ Там же. С. 11.

³⁰ Горский А.В. Историческое описание Свято-Троицкой Сергиевой Лавры. М., 1879. Ч. 2. С. 4, 6—8, 14—18, 26, 28, 29, 33. (Цит. по: Вишневский В.И., Цепкин Е.А. Рыбная ловля и рыбный стол в Троице-Сергиевом монастыре (по материалам археологических работ 2000 года) // Археология Подмосковья: Материалы научного семинара. М., 2005. Вып. 2. С. 97—106.

³¹ Ключевский В.О. Сказания иностранцев о Московском государстве... С. 59; Воронина Т.А. Заздравная чаша: к истории русского за-

столя (X—XVII века) // Хмельное и иное: напитки народов мира / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2006. С. 72—101.

³² *Герберштейн С.* Указ. соч. С. 214.

³³ *Домострой: Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято. Юности честное зерцало.* М., 2006. С. 168—169.

³⁴ Вандыши — вид корюшки, снетка; хохолки — мелкий ерш; толченики — колобки, клецки с рыбой (примеч. Н.И. Костомарова).

³⁵ *Костомаров Н.И.* Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях / Авт. очерка и коммент. Б.Г. Литвак; под общ. ред. Н.И. Павленко. М., 1992. С. 184.

³⁶ Там же. С. 184, 185.

³⁷ *Терещенко А.В.* Быт русского народа. СПб., 1848. С. 273.

³⁸ *Липинская В.А.* Народная культура питания... С. 236.

³⁹ Снеток (лат. *Osmerus eperlanus eperlanus m. spirinchus*) — мелкая озерная форма европейской корюшки. Небольшая рыбка длиной до 18 см (обычно не более 10 см), типичной массой 6—8 граммов. Спина темная с серо-зеленым оттенком, бока серебристые, брюшко беловатое. Хвостовой плавник имеет темный край. Свежепойманная рыба издает характерный запах свежих огурцов (<https://ru.wikipedia.org/>).

⁴⁰ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2008. Т. 6: Курская, Московская, Олонецкая, Псковская, Санкт-Петербургская, Тульская губернии. С. 212.

⁴¹ Там же. С. 314.

⁴² Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы. Т. 2, ч. 1. С. 381.

⁴³ Русские крестьяне: Жизнь. Быт. Нравы: Материалы “Этнографического бюро” князя В.Н. Тенишева. СПб., 2006. Т. 2: Ярославская губерния, ч. 2: Даниловский, Любимский, Романово-Борисоглебский, Ростовский и Ярославский уезды. С. 133.

⁴⁴ Там же. С. 134.

⁴⁵ Там же. С. 135.

⁴⁶ Там же. С. 136.

⁴⁷ *Шмелев И.С.* Старый Валаам. М., 2009. С. 117.

⁴⁸ *Воронина Т.А.* Русский православный пост... С. 67.

⁴⁹ *Владимирова А.* Соловки // По родному краю: Сб. статей по отечествоведению / сост. В. Львов. 1902 (Сайт “Соловки. Энциклопедия” http://www.solovki.ca/nature/fish_02.php).

⁵⁰ *Флоренский П.А.* Письма с Дальнего Востока и Соловков / сост. и общ. ред. игумена Андроника (А.С. Трубачева), П.В. Флоренского, М.С. Трубачевой. Т. 4. М., 1998. (Сайт “Соловки. Энциклопедия” http://www.solovki.ca/nature/fish_02.php).

⁵¹ См. подробнее в специальной теме: Традиционное рыболовство на юге России (история, этнография, этноэкология) // ЭО. 2013. № 5.

⁵² *Курьшев А.В.* Рыбный промысел у казаков Волжского войска. С. 23, 24.

⁵³ Уху предлагалось очищать оттяжкой из паюсной икры (!).

⁵⁴ *Молоховец Е.И.* Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. СПб., 1901. С. 148, 151, 153–155.

⁵⁵ *Засосов Д.А., Пызин В.И.* Указ. соч. С. 96.

⁵⁶ *Воронина Т.А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // *Русский Север: Ареалы и культурные традиции* / отв. ред. Т.А. Бернштам, К.В. Чистов. СПб., 1992. С. 87, 98.

⁵⁷ Там же. С. 90, 92.

⁵⁸ *Воронина Т.А.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // *Хлеб в народной культуре: этнографические очерки* // отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004. С. 129.

⁵⁹ *Липинская В.А.* Пища и утварь // *Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры* / отв. ред. К.В. Чистов. М., 1987. С. 306.

⁶⁰ *Липинская В.А.* Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания* / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001. С. 26, 27.

⁶¹ Там же. С. 36, 37.

⁶² *Липинская В.А.* Русское население Алтайского края: Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.) / отв. ред. В.А. Александров. М., 1987. С. 176, 182.

⁶³ ПМА. 2012. Тверская обл., Кашинский район, с. Белеутово.

⁶⁴ *Власкина Т.Ю.* Природные и социальные доминанты формирования этнографического своеобразия рыбаков донской дельты (XVIII–XXI) вв. // *ЭО*. 2013. № 5. С. 41.

⁶⁵ *Воронина Т.А.* Традиции в пище русских на рубеже XX–XXI вв. // *Традиционная пища как выражение этнического самосознания*. С. 53.

⁶⁶ *Григулевич Н.И.* Этноэкологическое исследование локальных пищевых комплексов русских старожилов Армении // *СЭ*. 1990. № 1. С. 114–126.

⁶⁷ *Григулевич Н.И.* Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // *Этническая экология: теория и практика* / отв. ред. В.И. Козлов, Н.А. Дубова, А.Н. Ямсков. М., 1991. С. 174–203.

⁶⁸ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1954. С. 107.

⁶⁹ Сайт Росрыболовства (<http://www.fish.gov.ru/>).

⁷⁰ *Арутюнов С.А.* Силуэты этничности на цивилизационном фоне. М., 2012. С. 285, 286.

⁷¹ ПМА. 1995–2014 гг., Тверская, Ярославская, Костромская области.

Т.Б. Андреева

Пиво как праздничный напиток жителей Русского Севера (XIX – начало XX века)

Приготовление пива в домашних условиях на Русском Севере было связано главным образом с праздниками, его варили для угощения гостей. В народе так и говорили: “Без пива и праздник не в праздник”¹. Пиво готовили практически на все праздники: крестины, именины, свадьбы, новоселье, и многие другие события в жизни русского крестьянина. Корреспондент Тенишевского бюро из Белозерского уезда Новгородской губ. отмечал, что “главным признаком деревенского праздника является присутствие у каждого домохозяина домашнего пива”². По наблюдениям этнографа Г.Н. Потанина, исключение составляли лишь летние праздники, когда из-за недостатка времени и занятости крестьян на полевых работах пиво не варили³.

Коллективные трапезы по случаю праздников церковного календаря

Многочисленные источники показывают, что в северорусских губерниях пиво варили прежде всего к праздникам церковного календаря⁴.

Праздники, приуроченные к дням церковного календаря, включали Пасху, двенадцатые переходящие праздники, двенадцатые непереходящие праздники и великие праздники. Особенно часто крестьяне праздновали дни памяти Казанской, Иверской и других икон Божией Матери, святителя Николая, святого пророка Илии и Михаила Архангела. Некоторым из памятных дней был посвящен основной престол сельского храма или его приделы, отчего праздники назывались “престольными”⁵.

Совместные трапезы или общинные пиры назывались по-разному: *братчины*, *канун*, *ссыпчина*, *ссыпка*, *складчина*, *свеча*. Общинные трапезы имели давнее происхождение и генетически восходили к разным типам праздников в глубокой древности. Со временем произошло их смешение и модификация. Одно и то же название могло в разных местностях означать обычаи в целом или применяться к его отдельному элементу. По мнению М.М. Громыко, братчина изначально была трапезой старших мужчин, а женщины праздновали отдельно в складчину⁶.

В.И. Даль определял *братчины*, *ссыпчины* и *складчины* как праздники “на общий счет”, которые проходили в деревнях — “на масляне, осенины, кузминки (три первые дня ноября), или в Михайловщину, в никольщину (6 сентября и 6 декабря) и в храмовой праздник”⁷.

В народе все праздники, которые отмечались в пределах одного прихода, волости или села, разделялись на “большие” и “малые”. К большим относились — Пасха и двенадцатые, храмовые или престольные, святки, заветные (обетные) праздники, “Восьмая” или “Девятая”, “Десятая” пятницы после Пасхи, кануны и масленица. К малым относились праздники, справлявшиеся в пределах одной деревни, волости или прихода, кануны или продолжения большого праздника, либо какие-либо особо чтимые дни в данной местности. Праздники в одних селах, считавшиеся большими, в других могли быть малыми и наоборот, либо вообще не праздноваться⁸.

В Новгородской губ. общее количество праздников в году, к которым варили пиво, было различным. В среднем на каждую деревню приходилось в год два больших и один—два малых праздника, на приход в целом — два больших и два—пять малых праздников. Большие и малые праздники были распределены между приходами так, чтобы один и тот же праздник не отмечали одновременно в двух соседних приходах. В одном приходе Белозерского у. праздновали Покров Пресвятой Богородицы, дни памяти святых Кирилла Белозерского, Николая Чудотворца и Корсунскую икону Божией Матери. В соседнем приходе отмечали Рождество Богородицы, Тихвинскую икону Божией Матери, Димитрия Солунского, еще в одном приходе — дни памяти Михаила Архангела, святых великомученика Георгия, Александра Невского, день Всех Святых и др.⁹

Приготовление пива на Русском Севере по случаю праздника было настолько повсеместным явлением, что даже сами праздники назывались *пивными*. Хотя одни исследователи считают, что так называли сразу все праздники: большие, малые, семейные и застолье отдельных половозрастных групп¹⁰, а другие, что *пивными* называли только храмовые и престольные праздники¹¹. *Пивные* праздники, по мнению большинства исследователей, имели древ-



Пивоварение на берегу р. Устье

Вологодская губ., Вельский уезд, с. Шангалы

Вторая Северная экспедиция В.С. Воронова и А.Н. Топорнина, 1929 г.

ГИМ

нее происхождение. Ю.И. Семенов проследил генетическую связь между первобытными пирами-дароторжествами и праздниками русских крестьян XIX в.¹²

В Вологодской губ. совместное пивоварение могли устраивать к приходским, “всеобщим” праздникам и молебствиям, но крестьяне прихода Покровской Перевесевской церкви Вологодского у. *пивными* праздниками считали лишь Рождество Христово, Петров (29 июня / 12 июля) и Покров день, которые они отмечали¹³.

В Георгиевской вол. Белозерского у. Новгородской губ. *пивных* праздников было не менее четырех в год: несколько храмовых, последние три дня масленицы и первые два дня Святой Пасхи. В с. Георгиевском этой же волости были установлены два храмовых праздника в честь святого Георгия, один — в честь святых Флора и Лавра, и один заветный — в честь Рождества Богородицы (8/21 сентября). Эти праздники назывались *пивными*, потому что празднование сопровождалось “обильной выпивкой” и продолжалось “до тех пор, пока не выпьют всего наваренного пива (от двух до четырех дней)”¹⁴.

В Пинежском у. Архангельской губ. справляли *кануны* и *пивные* праздники в дни самых почитаемых святых Флора и Лавра, Ивана Травника (Иоанна Предтеча (24 июня / 7 июля)), святых



а



б

Общественная пивоварня

а) фасад; б) вид с боковой стороны

Архангельская губ., с. Карпова Гора

Первая Северная экспедиция В.С. Воронова и А.Н. Топорнина, 1928 г.

ГИМ

Ильи, Георгия и Николая¹⁵. Скорее всего, под названием “пивной праздник” подразумевали все праздники, которые отмечались в конкретной местности.

В с. Георгиевском Белозерского у. Новгородской губ. крестьяне всегда варили пиво к общинным храмовым и заветным праздникам, но были исключения, когда на “большие” праздники в некоторых приходах устраивали на погосте обед на деньги прихода для всех желающих, но “выпивки” на таких обедах не полагалось. В Кад-



Чан для варки пива на общественной пивоварне

Архангельская губ., с. Карпова Гора

Первая Северная экспедиция В.С. Воронова и А.Н. Топорнина, 1928 г.

ГИМ

никовском у. Вологодской губ. с незапамятных времен был обычай варить пиво к “излюбленным” храмовым праздникам¹⁶.

Сбор зерна в складчину для приготовления “общаго пива” проводили в честь закладки нового храма или освящения отремонтированной части в старом храме. В Белозерском у. Новгородской губ. такие праздники назывались *свяшшеньё* и в эти дни обязательно устраивали совместную трапезу после окончания службы в храме. Односельчан и всех приходящих в гости из других приходов и волостей угощали пивом и сваренной на погосте из пожертвований похлебкой. В Кадниковском у. Вологодской губ. общественное пиво продавали всем пришедшим в храм, а деньги отдавали причту. К этому празднику крестьяне индивидуально варили пиво и для собственного пользования¹⁷.

Обетные или *заветные* праздники, *молебствие*, *мольба*, *ка-нун*, *оброчные* или *обещанные дни* и т.д. устанавливали сами миряне по обету, в память о спасении от какого-либо стихийного бедствия — пожара, бури, наводнения, засухи и т.д. В д. Фатьяново Семенцевской волости Грязовецкого у. Вологодской губ. ежегодно устраивали *молебствие* по случаю бывшего здесь в давние времена пожара¹⁸. А. Шустиков писал о том, что в Тавреньгской вол. Вельского у. Вологодской губ. к *пивным* праздникам относились дни почитания святых и *мольба* (называлась также *обещанными* днями). Но в Череповецком у. Новгородской губ. в число *пивных* не входили *обветные* (обетные) праздники¹⁹. В Нижеслободской

вол. Кадниковского у. Вологодской губ. *молебствие* было связано с *обещанным* (обетным) праздником на Ильин день (20 июля/2 августа). Рожь для приготовления солода собирали со всей волости. Все деревни по очереди варили пиво и готовили угощение “на весь крещеный мир” (в данном случае для целой волости)²⁰.

В 1870-е годы в Пинежском у. Архангельской губ. *кануны* посвящались святым — Николаю Чудотворцу, великомученику Георгию, Илье Пророку, Иоанну Предтече, Флору и Лавру. Они были установлены, как отметил П.С. Ефименко, “с давних времен по обетам”, данным предками в тяжелые, бедственные времена, в различных чрезвычайных ситуациях. По мнению А.В. Камкина, кануны изначально имели характер братских трапез духовенства и прихожан. Именно этим он объясняет обычай хранить котлы для варки пива, принадлежавшие общине в храмах²¹.

Слово “канун”, помимо названия общинной трапезы, относилось и к самому пиву. В.И. Даль писал, что у русских *кануном* называли пиво, мед или брагу, сваренные “к празднику или на память усопшего”, а в Вологодской губ. — туеса или бураки с пивом, которые приносили в церковь для освящения. В некоторых приходах Кадниковского у. в церковь приносили к образу Успения Богоматери пивное сусло в ендовах медных, деревянных, к каждому из которых была прилеплена горящая восковая свеча. Над кануном читалась молитва, затем часть пива оставляли в пользу духовенства, часть крестьяне выпивали сами²². Видимо, освящение пива в храме, по представлениям крестьян, придавало пиву особые благодатные (сакральные) свойства. Недаром таким напитком угощали “всех встретившихся православных” и членов семьи, а то, что оставалось, отдавали нищим.

Распространенность этого обычая в Кадниковском у., как отмечает Т.А. Листова, вызывала беспокойность у Вологодской консистории. Но в силу его древности и материальной выгоды для церкви консистория решила, что обычай не противоречит канонам церкви. В Шенкурском у. Архангельской губ. канунное пиво варили к Пасхе, к Рождеству Богородицы, к Димитрию и Михайлову дням. В Каргопольском и Кадниковском уездах Вологодской губ. варка канунного пива прекратилась только в 1903–1907 гг. строгим запретом Олонецкого архиепископа Никанора. В Каргопольском у. Олонецкой губ., как пишет Г. Куликовский, *кануном* называлось тоже общественное пиво, а варящие его лица — *канунщиками*²³.

На Русском Севере часто праздновали дни памяти святителя Николая 9/22 марта; 6/19 декабря (*Никольщина*), святого пророка Илии 20 июля/2 августа (*Ильющина*), день памяти святого архангела Михаила 6/19 сентября; 8/21 ноября (*Михайловщина*)²⁴.

Святителя Николая Чудотворца в народе считали особо милостивым к людям, поэтому в знак особого уважения к нему крестьяне ставили его иконы в домах. В Песошенском приходе Вологодского у. Вологодской губ. и в д. Пареево Тихвинского у. Новгородской губ. *Никольщину* праздновали во всех приходах в каждой избе на протяжении трех дней и варили к нему пиво. От названия этого праздника в русском языке возник глагол “*николить*” в значении “праздновать *никольщину*, пить, гулять, пьянствовать”. В.И. Даль зафиксировал связанные с этим праздником поговорки: “Дониколился до сумы”; “Наши заниколили”, т.е. загуляли²⁵.

Часто на Русском Севере устраивали братчину с приготовлением пива ко дню памяти святых Космы — Дамиана (1/14 ноября). В д. Фатьяново Фетининской вол. Вологодского у. праздник был установлен самими крестьянами по случаю окончания работ и получения прибыли от продажи хлеба²⁶.

Особое значение общественному пивоварению, приуроченному к праздникам, придавал совместный сбор продуктов для приготовления пива в складчину. Слово “*складчина*”, помимо названия праздника, имело значение общего взноса продуктами всеми, кто собирался праздновать, реже — деньгами для общего пользования. В.И. Даль писал, что *складчина* (*ссыпчина, ссыпня, ссыпь, ссыпки, братчина*) — означала “припасы” для варки пива, принесенные участниками праздника. Выражение “крестьяне делают *ссыпчины*” обозначало, что они “ссыпали” ячмень, солод для варки пива к празднику (особенно часто храмовому). В XIX в. бытовало много поговорок про *складчину*, что свидетельствует о распространенности этой традиции в то время. В народе, например, говорили: “С ним пива (*складчиною*) не сварить, а сварить, так не разопьешь, сварив”; “С ним чорт (*складчиною*) пиво варил, да от солоду (своего) отказался!”; “Они *складчиною* торгуют”, “Мы его *складчиною* посекали”; “Коли *братчина*, так и *складчина*, все общее”; “*Складчинка, ссыпчинка* или наш пикник”, “Хороша *складчинка* на пиво (а не в торгу)”²⁷.

Сбор солода в *складчину* с нескольких деревень для варки пива часто устраивали в день св. Ильи-пророка под названиями — *мольба, братчина, мирская складчина* и т.д. Для этого праздника была характерна коллективная трапеза с пивом. По мнению Т.С. Макашиной, обычай имел дохристианские корни, а его целью было увеличить урожай, плодovitость скота и т.д.²⁸

В Ракульской вол. Вельского у. Вологодской губ. для варки пива в *пивной* праздник собирали со всей волости по 1 пуду ржи и по чашке конопляного семени с каждого двора. Часть зерна продавали для выручки денег на покупку хмеля, необходимого для пивоварения. Варили пиво в той деревне, в которой собирались

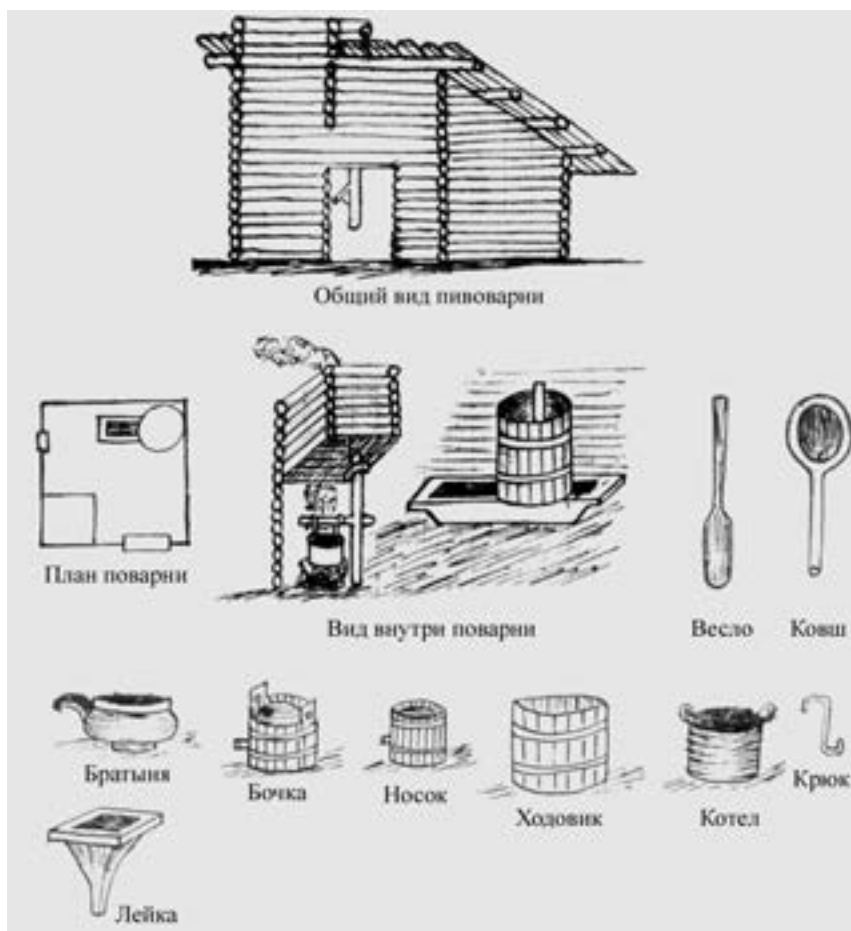


Рисунок пивоварни и утвари

Вологодская губ., Вельский уезд, Морозовская волость
 Лапин К. Материалы для составления курса родиноведения
 для начальных школ I и II ступени. 1920 г. Л. 12об.
 Вельский краеведческий музей. НВ № 832

праздновать. В день праздника пиво привозили к храму на погост и угощали им всех желающих²⁹.

Церковные праздники XIX в. имели ярко выраженный коллективный характер, с обязательным участием в них всей общины. Корреспонденты Тенишевского бюро из Вологодской и Новгородской губ. писали, что в “народных празднествах принимают участие все домохозяева деревни”. Если же соседи замечали, что кто-то не ходил на праздники в свою и другие деревни, к застолью “приготавливается меньше других и посторонних посетителей у него бывает

... меньше, на такого крестьянина соседи и посторонние смотрят не совсем доброжелательно», «над таким подтрунивают, обзывая его “скупердяем”, “скрягой”». Когда он «придет в гости к кому-нибудь, то, пожалуй, и обнесут его “круговую” чаркой или “братыней”, что считается величайшим позором»³⁰.

Крестьяне готовились к праздникам заранее: закупали в городе продукты, мыли избы добела и начищали самовары. За полтора— три дня до празднования начиналась варка пива, а уже за день — “в каждом доме пиво готово”. По народным представлениям, не варить пиво к празднику означало проявить к нему неуважение, “грешить против того святого, день которого чтут”. В Тавреньгской вол. Вельского у. к *пивным* праздникам пиво варили все домохозяева, даже если у них не хватало хлеба для собственного пропитания³¹.

Корреспонденты Русского географического общества и Тенишевского бюро отмечали, что в Архангельской, Вологодской и Новгородской губерниях считалось необходимым в первый день любого праздника утром побывать в храме на службе и пригласить священника домой. Если церковь находилась далеко от деревни, то жители звали причт приехать к себе. К приходу духовенства готовились особенно торжественно. В Фетининской вол. Вологодского у. Вологодской губ. “пировство” начиналось только после того, как к ним приходил “славить” весь церковный причт, с благословения и “почина” священника. После молебна или “славы”, священник занимал почетное место в переднем углу под иконами, рядом с ним диакон и псаломщик³². Самыми почетными считали места рядом с духовенством, на них садились близкие родственники по степени родства — “тестюшка” и теща, потом зятя, шурины, а дальше уже сажали остальных родственников, друзей, соседей. Корреспондент Тенишевского бюро П. Городецкий писал, что “для пировства обыкновенно, сдвигается в ряд несколько столов, покрытых белой скатертью”. Когда все приглашенные к столу занимали свои места, первым угощали священника рюмкой водки, потом пивом, а затем уже и остальных гостей. Хозяйка дома приносила пиво, ставила его с поклоном на стол в *яндове* (*ендове*), из которой пиво разливали в медные стаканы. После ухода церковного причта, к вечеру начиналось настоящее “пировство”³³.

В некоторых уездах отдельные обеды для церковного причта устраивали по очереди в разных домах на общинные средства. После окончания таких обедов, все жители деревни расходились по своим домам, где уже собирались гости³⁴.

Многие корреспонденты Тенишевского бюро отмечали, что между русскими крестьянами было сильно развито гостеприимство. Например, Е. Иванов писал, что в Вологодской губ. во время “пивных” праздников они часто ходили в гости друг к другу.



Деревянная посуда для пива:

Скобкарь. Начало XIX в.

Архангельская губ. Северная Двина

Чарка. Начало XIX в.

Вологодская губ. Вельский уезд, д. Якушевская

Стакан. Конец XVIII в.

Архангельская губ. Пинежский уезд, д. Карпова гора

Ковши-налевки. XIX в.

Русский Север

ГИМ

В каждом доме собирались друзья и родственники из соседних деревень и других волостей, приехавшие за несколько десятков верст. Самые близкие из них приезжали еще накануне праздника и оставались на два и три дня. В Белозерском у. Новгородской губ. и Шенкурском у. Архангельской губ. хозяева вместе с гостями, “угостившись” пивом, шли ко всем соседям и приводили к себе еще новых гостей. Во время отсутствия хозяина дома угощение в домах не прекращалось. Заходили знакомые к хозяйкам, сыновья и дочери приводили своих друзей и подруг, всех их угощали пивом и обедом. После ухода основных гостей хозяин и хозяйка угощали пивом посторонних посетителей, а желающих кормили обедом. Как писал В.И. Иванов, “в день перебивает у крестьянина около 80 человек и мужик их всех ухитряется попотчевать пивом и предложить обед”³⁵.

Даже бедные старались подготовиться как можно лучше и “звать” к себе побольше гостей. Жителей окрестных волостей, при-

ходивших без приглашения хозяев, называли *нахожим народом*. Они каждый год по очереди пировали то в одной, то в другой деревне³⁶.

В первый день праздника гостем считался каждый, кто вошел в избу и поздравил хозяев с праздником, ему сразу несли пиво и пироги. Во время обеда соблюдался определенный застольный этикет. Родственников и хороших знакомых сначала “потчевали” чаем из самовара, подавали водку, чтобы *разговорить* гостей, потом уже предлагали пиво и обед, “конечно, тоже с выпивкой”. Остальных гостей обедом не угощали, но пить пиво мог всякий, для чего специально выносили несколько ушатов пива на повить, на ушате вешали ковшик и каждый желающий пил пиво. Была распространена поговорка, сохранившаяся до сих пор: “Между первой да второй не разговаривают”³⁷.

Корреспондент Русского географического общества Е.Ф. Шейтанов в 1847 г. писал, что на р. Кокшеньге в Ракуло-Кокшенском погосте Вологодской губ. на праздники пиво выставляли ушатными бочками, а подносили его “братынями или яндовами”. По большей части все пили пиво из одной общей круговой чаши (ендовы или братины) и были “в этом разборе веселы”. Употребление пива из общей братины было характерно для братчин XIX в.³⁸

К праздникам на праздничный стол в числе закусок первыми подавали соленые волнушки, жареные в масле или сметане. Их ели с овсяными блинами, “при этом блюде непременно подается выпивка — пиво и водка”. Потом гостям предлагали мясные щи, затем студень, сальник и картофель жареный в масле или сметане, яичницу. Последними подавали оладьи, ячменные блины со свежим молоком, гороховые или гречневые селянки. Всего за время обеда гостей обносили пивом около четырех раз, т.е. все перечисленные выше блюда запивали пивом. По словам В.И. Иванова, “пиво пьется по очереди всеми из общей чашки или же хозяином разливается и подносится в чайных стаканах”. Женщин, помимо пива, угощали ржаным киселем с суслом³⁹.

Материалы Русского географического общества и Тенишевского бюро показали, что чаще всего в праздничных совместных трапезах принимали участие пожилые и молодые женатые мужчины, а также “мужатые женщины” (замужние) (Шенкурский у. Архангельской губ., Костромская губ.). Молодежь при этом не присутствовала. В Костромской губ. молодые ребята отдельно “пировали” с ведром пива. Девушки устраивали свой праздничный стол, для которого “стряпали хорошую закуску” и тоже ставили ведро пива. Ребята начинали гулять утром, а девушки — вечером, для того чтобы ребята могли вечером прийти к ним на “пированье”. При этом девушки угощали молодых ребят⁴⁰.

Корреспондент Тенишевского бюро в Белозерском у. Новгородской губ. В.И. Иванов в 1898 г. писал о том, что на большие и малые праздники мужчины и женщины ходили из избы в избы отдельными “артелями”. Члены такой “артели”, зайдя в избы, молились, кто-то садился на лавку, кто-то стоял у порога. Хозяин подавал “чашку” пива одному из артели, затем ею обносили всех присутствующих. Если пива не хватало, приносили другую чашку. Жена хозяина предлагала закусить. Если гости уже успели поесть в другом доме, то они отказывались и шли к другому домохозяину и так пока не обойдут всю деревню. Подобный половозрастной принцип *гостевания* был распространен и в Рязанской губ.⁴¹

Как правило, молодежь не принимала участия во взрослом застолье. В избах, где сидели взрослые, было тесно, жарко, поэтому “молодые парни и девиды пребывают по большей части на улице, ходят с песнями и гармонейками, на улице же угощаются и пивом”. В Семенцевской вол. Грязовецкого у., в д. Фатьяново Фетининской вол. Вологодского у., в Белозерском у. Новгородской губ. и в Костромской губ. на большие и малые праздники, престольные, “веселыя” праздники и молебствия молодежь устраивала отдельные от взрослых “веселья” — посиделки с танцами и другими развлечениями. Пожилые любовались на молодых и продолжали переходить из дома в дом. На другой день все повторялось. Днем у молодых неженатых ребят было свое застолье, а к вечеру они приходили на общие посиделки к девушкам⁴².

Коллективный сбор продуктов для приготовления и совместное употребление пива на трапезах теснее сплачивали членов сельской общины, в чем проявлялась важная социальная функция пива. Застольный этикет регламентировал поведение членов общины в рамках традиционных норм. Для трапез, приуроченных к церковным праздникам, было характерно половозрастное разделение.

Пивоварение к обрядам жизненного цикла

Пиво как основной напиток праздничного застолья присутствовало во многих обрядах жизненного цикла, например, на крестинах, именинах, свадьбах, похоронах и поминках. Для варки пива к некоторым семейным праздникам также устраивали *складчину*. Не все семьи могли себе материально позволить варить пиво в больших объемах “в котлах”, а оно считалось более вкусным, чем корчажное пиво. В таких случаях крестьяне объединялись в “союзы”, собирали в складчину сырье и сообща варили по несколько ведер пива в чане, а затем его делили. В Кадниковском, Вологодском и некоторых других уездах Вологодской губ. это называлось *братчиной*.

Богатые крестьяне, как правило, в складчинах не участвовали, а варили пиво самостоятельно⁴³.

Пиво давали пить роженице для подкрепления сил (Никольский у. Вологодской губ.). Данные о том, что пиво готовили в связи с рождением детей в семье, имеются в документах Тенишевского бюро. В с. Спасском Фетининской вол. Вологодского у. за несколько дней до крестин, но не позже, чем за полтора дня началось пивоварение. В Семеновской вол. Грязовецкого у. и Байдаровской вол. Никольского у. Вологодской губ. почти в каждом крестьянском доме на крестины (а также на именины) пиво было основным праздничным напитком для угощения гостей, которое варили заранее до начала торжества. Когда родственники шли на крестины, то говорили, что “идут с пупком”, т.е. несли в дом еду и братину пива⁴⁴.

Ответы корреспондентов Российского географического общества и Тенишевского бюро показывают, что на Русском Севере особенно много пива варили к свадьбе. Водка в это время не имела широкого распространения на Русском Севере, поэтому даже у зажиточных крестьян на свадьбе гостям могли подавать только по две-три рюмки водки⁴⁵.

Традиционный свадебный обряд включал подготовку к свадьбе, свадебный пир и послесвадебный период. В состав предсвадебного периода входили такие действия, как сватовство, смотрины невесты, рукобитье, сговор или *пропой* (*пропивание*), которые могли иметь различные местные названия или произвольно объединяться друг с другом. Как пишет Т.С. Макашина, по ходу предсвадебных организационных и хозяйственных переговоров родственников жениха и невесты совершалось символическое закрепление их договоренностей, одним из способов которого были взаимные угощения пивом⁴⁶.

В Вологодской губ. жених, приехав с родителями на смотрины невесты, ставил на стол *яндову* сваренного ими пива и “штоф вина” (водки). Согласие выпить привезенное женихом пиво было равнозначно согласию невесты и ее родни. После сватания или рукобитья обе родственные стороны начинали приготовления к свадьбе. Одним из наиболее важных дел этого этапа была варка пива к свадьбе⁴⁷.

Помимо обсуждения деталей свадьбы родители жениха и невесты договаривались между собой, сколько необходимо приготовить ведер пива и купить водки. В некоторых случаях заказывали варку пива хорошему пивовару за определенную плату.

Много пива пили и во время всего предсвадебного периода. Только на *просватках* или *пропивание невесты* уходило не меньше 10 ушатов пива (40 ведер) и одно ведро “вина” (водки), а у богатых

женихов на *просватках* — до двадцати ушатов пива и до трех ведер вина. Корреспондент Е. Кичигин сообщал, что в Вологодской губ. родители невесты могли условиться со “сватом — перелесником”, какое количество ведер пива он выставит на *просватках* (*пропиванье*) невесты. К самой свадьбе, как заметила В.А. Липинская, варили очень много пива — до двухсот ведер⁴⁸. Такой большой объем напитка можно было приготовить только варкой “в котлах”, а не в корчагах.

Последний день перед свадьбой имел различные названия: *просватки*, *пропивание невесты*, *девичник*. В Вологодской губ. жених должен был приготовить к этому дню условленное число ведер или ушатов пива, в зависимости от зажиточности его семьи. Родня невесты приезжала в дом жениха, где хозяева встречали их на улице. Сват подавал каждому гостю, начиная с отца невесты, стакан вина (водки), а жених стакан пива. При этом каждый гость, возвращая жениху стакан из-под пива, под его дно «кладет развернутое полотенце, говоря: “Вот тебе, Фока Ильич, Окулина Кузьминична приказала кланяться, и послала тебе свое рукодельё — утиральничёк”». Это угощение имело целью сблизить и познакомить обе стороны. Во время совместного застолья посреди стола с яствами “красуется огромная яндова с пивом”, из которой хозяин ежеминутно наливал в медные стаканы и подавал гостям по старшинству. Гости, принимая стакан, должны были привставать со своих мест. “Пировство” двух сторон не заканчивалось до тех пор, пока все, “назначенное по-рядь пиво и вино не придут к концу” (Тотемский у., Васьяновская вол. Кадниковского у.)⁴⁹.

В Вологодской губ. угощение пивом и вином в доме жениха происходило во все последние предсвадебные дни. Жених после бани должен был угощать пивом сначала свою родню. Затем во время своей *пропивки*, жених угощал пивом родственников невесты. Во время застолья на середину стола ставили огромную ендову с пивом. Хозяин дома рассаживал гостей и подавал им пиво в медных стаканах по степени родства и старшинства⁵⁰. В Кокшеньге в предсвадебный день в доме жениха всегда угощали пивом из передававшейся по кругу братины. Подносил пиво к столу обязательно хозяин, а гости сами разливали его. В зажиточных домах для этого заготавливали много пива. Большое его количество, выставяемое на свадьбе, являлось предметом гордости и показателем зажиточности семьи жениха. Обычай передавать чашу с хмельным напитком вкруговую имеет древнее происхождение и известен у многих народов⁵¹.

Пиво продолжало играть важную роль и в день свадьбы, когда жених приезжал за невестой, и начиналось взаимное угощение пивом

сторон жениха и невесты. Все это помогало наладить хорошее настроение и дружественное отношение двух родственных сторон.

После венчания отец, мать жениха и *тысяцкий* встречали молодых в сенях избы с пивом. Начинаясь важный момент — свадебный пир, на котором подавали пива еще больше, чем в предсвадебные дни. Бочки с пивом устанавливали под полаты, откуда их доставали по мере надобности и подавали пиво к праздничному столу в братинах и ковшах. Во время пира молодая припевала и угощала пивом сначала своих родных, а потом всех подруг, каждой из которых она пела: “Подойди, моя голубушка! / Тебе рюмочка вина зеленого, / Тебе стакан пива пьяного”. В Кокшеньге за столом отец жениха снимал с невесты фату и обращался к окружающим: “Хвалите молодую, дак пива бочка!” — “Хороша, хороша!” — кричали в избе и угощали ее пивом (Вологодская губ.)⁵². Слова отца жениха могли означать призыв к гостям оценить невесту, хвалить ее красоту, за что он им обещал подарить бочку пива. Возможно, это было сравнение красоты невесты с такими качествами свадебного пива, как свежесть, молодость или крепость, а бочка ассоциировалась с дородностью невесты.

На следующий день после венца, когда устраивались *хлибины*, родители новобрачной встречали молодых хлебом, солью и пивом. (Причем, в первую братину вливали жидкость с пивом, которой невеста мылась в бане и умывалась на девичнике⁵³.)

Приготовление пива было характерно, хотя и в меньшей степени, и для похоронно-поминального обряда, который выделяется среди остальных обрядов жизненного цикла особой консервативностью. Поминальный обед устраивали в день похорон и на третий день, а также на девятый, двадцатый и сороковой день, через год и т.д. Общинные трапезы в XIX в. сохраняли поминальную основу в сознании крестьян⁵⁴.

В Череповецком у. Новгородской губ. в такие дни заказывали в храме молебен по умершему, а потом устраивали поминальный стол. И.А. Кремлева отмечает, что прежде на похоронах было очень мало хмельных напитков, так как это считалось неуместным. В Сольвычегодском у. Вологодской губ. было принято после похорон устраивать поминальный обед не только для родных, но и для церковного причта и церковных сторожей с небольшим количеством пива — *баклагой* (*баклушкой*) емкостью около ведра и бутылкой водки⁵⁵. Во многих уездах Вологодской губ., например, в Сольвычегодском у., а также в Белозерском, Тихвинском и Череповецком уездах Новгородской губ. устраивались поминки на сороковой день — *сорочины*. Для поминок не жалели ничего. Но собрать обильный стол могли себе позволить далеко не все крестьяне. Бедные крестьяне готовили простые пироги — *опекиши*, с которыми

ми ходили и угощали по избам. В Никольском у. Вологодской губ. каждая семья варила пиво к поминкам на сороковой день⁵⁶.

Приготовление пива к поминкам, как и во многих других случаях, было исключительно мужским занятием. Это делал хозяин того дома, где проходили поминки: он варил пиво за несколько дней, а во время поминального обеда сам подавал пиво на стол (Череповецкий у.)⁵⁷.

На поминках нередко пиво дополняли другими напитками, чаем и водкой. В Вологодской губ. помимо вышеперечисленных напитков пили *деревянное* сусло. Видимо, это то же самое, что и *деревенское* сусло, для приготовления которого на полдня клали в ушат с водой 5 фунтов желтой *осолодки* — солодковый корень. В Новгородской губ. на сороковой день тоже варили пиво, а также употребляли чай и водку (Череповецкий, Тихвинский и Белозерский у.). Пива варили до 20—30 ведер, в то время как водки покупали в зависимости от достатка крестьянина — от ¼ ведра до 1—2 ведер⁵⁸. Таким образом, пиво было основным поминальным напитком.

Приготовление пива к масленице, проводам в армию, посиделкам

Пиво было обязательным напитком и в других жизненных обстоятельствах, когда приходилось устраивать застолье. Его варили на Масленицу, когда основной формой общения были хождения в гости и прием гостей. Корреспонденты Русского географического общества и Тенишевского бюро отмечали, что пиво варила большая часть жителей Русского Севера. Крестьяне старались подготовиться к Масленице так, чтобы на праздничном столе было обильное угощение: “Хоть себя заложить, а масленицу проводить!”⁵⁹.

По словам корреспондента Тенишевского бюро И. Ивонинского, в Никольском у. Вологодской губ. к Масленице устраивали *братину* или *братчину*, когда взрослые члены нескольких семей собирались, вместе варили, а затем и употребляли пиво. Состав участников был строго ограниченным, не приглашали даже родственников. На таких братчинах могли присутствовать только мужчины, которые были дружны со всеми варщиками⁶⁰.

В Архангельской, Вологодской и Новгородской губ. празднование Масленицы продолжалось три-четыре дня, “а у кого есть молодой зять — четыре-пять дней”. В Шустовской вол. Череповецкого у. Новгородской губ. крестьяне празднующей деревни приглашали на Масленицу “сторону”, т.е. жителей соседних деревень. В Шенкурском у. Архангельской губ. мужчины и женщины всех возрастов устраивали совместные трапезы с пивом. На Мас-

леницу готовили “вдоволь деревенского пива, накупив... лучших съестных припасов, которых не едят ни в один из праздников”. Что же касается молодежи, то она собиралась на свои отдельные собрания — “кадьбища” или ходила по домам друзей, у которых было пиво (Грязовецкий у. Вологодской губ.)⁶¹.

Пиво варили по случаю проводов деревенских парней в рекруты (Грязовецкий, Никольский и Вологодский у. Вологодской губ., Белозерский у. Новгородской губ.). В Никольском у. Вологодской губ. пиво варили и при “возвращении из солдат”⁶².

Обычно призыв “к отбыванию воинской повинности” объявлялся волостным старшиной во второй половине октября, после чего двадцатидвухлетние молодые люди ехали в уездный город тянуть жребий. Те, кому он выпадал, становились рекрутами, их отпускали домой в родную деревню на трехнедельную “побывку”. Ко времени жеребьевки или вскоре после нее, родители и все остальные родственники устраивали угощение для сына-рекрута и его товарищей и заранее начинали варить пиво⁶³.

К тому дню, когда деревня окончательно “спущала” своих новобранцев на службу, варилось много пива. Посмотреть на “проводины и проститься с парнем из своей и других деревень приходили свои и чужие”. В Грязовецком у. Вологодской губ. к этому дню варили корчажное пиво (сваренное в глиняной корчаге в печи), которым новобранец должен был обносить своих гостей-провожающих, за что те одаривали его в благодарность деньгами на дорогу: “кто даст 5 коп., кто 10—20, а иной и весь рубль”. Заканчивался прощальный обед благословением рекрута родителями⁶⁴.

Проститься с рекрутом на “проводины” приглашали большое количество гостей, соответственно для них надо было наварить много пива. Это возможно было сделать только “в котлах”, а не варить пиво по нескольку раз в корчаге. Это подтверждается и современной практикой.

Выбор способа пивоварения зависел также и от зажиточности семьи: “Более состоятельные люди варят пиво на чане, менее состоятельные варят его в корчагах” (Кадниковский у. Вологодской губ.). В Грязовецком и Вологодском уездах Вологодской губ., в Белозерском у. Новгородской губ. на “проводинах” рекрутов, помимо пива, пили чай и немного водки (“вина”)⁶⁵.

Проводы будущего солдата заканчивались тем, что его родные и друзья в последний раз перед разлукой объединялись за трапезой и все по очереди пили пиво, возможно, из передававшейся из рук в руки “круговой” чаши.

Пиво варили в небольшом количестве к некоторым формам молодежного досуга. Молодежные посиделки, беседы, вечера часто входили в состав рождественско-новогоднего цикла обычаев и обрядов⁶⁶.

Молодежные посиделки — *вечорки* организовывались накануне празднования Нового года (31 декабря/13 января) в “Васильев вечер” (с. Георгиевское Белозерского у. Новгородской губ.). Название вечера было связано с днем памяти св. Василия Великого, другое название вечера *Коляда*. Корреспондент Тенишевского бюро отмечал, что *вечорки* проходили только в многолюдных селах и деревнях⁶⁷.

Беседы устраивались молодежью на святки (с 25 декабря/7 января по 5/18 января). Корреспондент Тенишевского бюро писал, что святочные вечера способствовали сближению молодежи, т.е. созданию новых брачных пар (с. Край Белозерского у. Новгородской губ.). В посиделках принимала участие неженатая молодежь с восемнадцати лет, часто из нескольких небольших ближайших деревень. На *беседах* могли присутствовать непродолжительное время в качестве зрителей вдовы, замужние женщины, женатые мужчины и родители. Все продукты для пивоварения — солод и хмель — девушки собирали в складчину, устраивали *ссыпчины*. С. Пономарев выделял девичьи складчины по их составу и предназначению в отдельный тип. Особенно часто, по его мнению, девичьи *ссыпчины* происходили на *кузьминки* — “Кузьму-Демьяна”. Скорее всего, пиво в небольшом количестве к молодежным посиделкам (*беседам*) и *вечоркам* варилось в корчагах. Посиделки сопровождалось угощением, танцами, костюмированными на *вечорках* играми и пением до полуночи. На *беседах* пивом и чаем угощали только под конец вечера. По окончании *бесед* все “в приличном порядке” расходились ночевать каждый в свой дом⁶⁸.

Употребление пива было характерно и для *помочей*, когда “отдельный хозяин” бесплатно угощал односельчан за безвозмездную помощь в уборке хлеба, покосе, молотье и других хозяйственных работах. В Семенцевской вол. Грязовецкого у. Вологодской губ. богатые крестьяне звали к себе на *помочь* бедняков — соседей и предлагали им за труд “пивную плату”, т.е. угощение пивом. В Шенкурском у. Архангельской губ. для “докончания” работ собирали *помочи*, на которых угощали (“удовлетворяли”) работников пивом, водкой и хлебом-солью. В Череповецком у. Новгородской губ. на *помочах* тоже устраивали “праздничные выпивки” пива и вина (водки), в них участвовали все, кроме совсем непьющих⁶⁹.

Отдельные свидетельства об употреблении водки на *помочах* говорят о том, что ее в небольшом количестве подавали как особое угощение, но это могли позволить себе не все хозяева. В Тотемском и Вологодском уездах Вологодской губ. это делали только зажиточные крестьяне или священнослужители, когда им не хватало своей рабочей силы⁷⁰.

Пиво играло заметную роль и в обрядах, связанных с постройкой дома (его подносили плотникам — Тотемский у. Вологодской губ.). В Семеновской вол. Грязовецкого у., в Тотемском у. и Байдаровской вол. Никольского у. Вологодской губ. пивом обязательно угощали на “влазины” (новоселье)⁷¹.

В дни пивных праздников многие крестьяне Вологодской губ. преподносили пиво наиболее уважаемым волостным служащим — старшинам, писарям и урядникам — в качестве подарка⁷². В Череповецком у. Новгородской губ. в середине XIX в. волостные сходы “оканчивались угощением со стороны старшины или писаря по поводу избрания”. Угощали, скорее всего, пивом, так как в этой местности были распространены пивные праздники и основным праздничным напитком было пиво⁷³.

Очевидно, что на протяжении XIX — начала XX в. пиво продолжало оставаться основным праздничным напитком на Русском Севере. Пиво варили к праздникам, приуроченным к памятным датам церковного календаря. Особенно ярко это проявлялось в общинных трапезах, посвященных праздникам церковного календаря (Пасха, престольные и двенадесятые праздники), дням памяти святителя Николая, святого пророка Илии и Михаила Архангела и др.

Круг семейных и общественных событий, к которым устраивалось пивоварение, был широк. Это такие мероприятия, как крестины, именины, празднование рождения ребенка, свадьбы, которые входили в число обрядов жизненного цикла, а также помочи, новоселье, молодежные посиделки. Его готовили и по поводу печальных событий: на проводы юношей в рекруты и на поминальные трапезы. Как видно из рассмотренных материалов, угощение пивом друг друга в любых обстоятельствах помогало сплочению членов деревенской общины, в чем выражалась важная социальная роль пива.

¹АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 34 об. Семенцевская вол. Грязовецкого у. 1899 г.; Д. 134. Л. 7—8. 1899 г.; Д. 686. Л. 10. с. Край Белозерского у. 1899 г.; Д. 685. Л. 10; *Ефименко П.С.* Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии // Изв. ОЛЕАЭ. М., 1877—1878. Т. XXX: Труды этн. отд., кн. V, вып. 1. С. 70.

²АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 130. Л. 32; Д. 685. Л. 12. 1898 г.

³*Потанин Г.Н.* Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотьмы // Памяти Ф.И. Буслаева. М., 1898. С. 216; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 34 об. Семенцевская вол. Грязовецкого у. Вологодской губ. 1899 г.; Д. 286. Л. 34. Никольский у. Вологодской губ. 1898 г.

⁴АРГО. Р. VII. Оп. 1. Д. 15. Л. 78 об.; Р. I. Оп. 1. Д. 57. Л. 103; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 160. Л. 17 об.; Д. 130. Л. 34; Д. 173.

Л. 38; Д. 111. Л. 9; Д. 758. Л. 16; *Ефименко П.С.* Указ. соч. С. 70; *Воронина Т.А.* Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья в Вологодской губернии в конце XIX века // *Важский край: источниковедение, история, культура.* Вельск, 2002. С. 69.

⁵ *Тулъцева Л.А.* Престольный праздник в картине мира (микроколице) православного крестьянина // *Православная жизнь русских крестьян XIX–XX веков: Итоги этнографических исследований.* М., 2001. С. 125.

⁶ *Громыко М.М.* Традиционные нормы поведения и формы общения русских крестьян XIX в. М., 1986. С. 132, 137, 141.

⁷ *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка. М., 1989. Т. 1. С. 124–125; *Энциклопедический словарь* / изд. Ф.А. Брокгауз, И.А. Ефрон. СПб., 1892. Т. 4. С. 606.

⁸ *Бернштам Т.А.* Молодежь в обрядовой жизни русской общины. Л., 1988. С. 214, 217, 220–221.

⁹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 685. Л. 7–8.; Д. 694. Л. 9. с. Георгиевское.

¹⁰ *Бернштам Т.А.* Указ. соч. С. 217.

¹¹ *Воронина Т.А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // *Русский Север.* СПб., 1992. С. 95; *Она же.* Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 69.

¹² *Попов А.Н.* Пирь и братчины // *Архив историко-юридических сведений относящихся до России.* М., 1854. Кн. 2, пол. 2, отд. VI. С. 31, 36–37; *Зеленин Д.К.* Древнерусская братчина как обрядовый праздник сбора урожая // *Сборник статей в честь академика А.И. Соболевского.* Л., 1928. С. 133; *Полищук Н.С.* Местные праздники // *Русские: народная культура (история и современность): Общественный быт, праздничная культура.* М., 2000. Т. 4. С. 121; *Семенов Ю.И.* Пережитки первобытной экономики в обычаях русских крестьян вообще, сельских жителей Рязанского края в частности // *Этнография и фольклор Рязанского края. Рязанский этнографический вестник.* Рязань, 1996. С. 78–79.

¹³ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 160. Л. 17 об. 1897 г.; Д. 134. Л. 7. 1899 г.

¹⁴ Там же. Д. 694. Л. 9.

¹⁵ *Пономарев С.* Артельщина и дружба как особый уклад народной жизни // *Северный вестник.* СПб., 1888. № 12. С. 57.

¹⁶ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 699. Л. 29. 1898 г.; Д. 685. Л. 9. 1898 г.; Д. 277. Л. 3 об., 4. 1898 г.

¹⁷ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 277. Л. 4–4 об. 1898 г.; Д. 694. Л. 12.

¹⁸ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 38. 1899 г.; *Полищук Н.С.* Указ. соч. М., 2000. С. 112–114.

¹⁹ *Шустиков А.* Тавреньга Вельского у. // *ЖС.* СПб., 1895. Вып. 2. С. 175–176.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 822. Л. 2. 1898 г.; Д. 697. Л. 36. 1899 г.

²⁰ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 277. Л. 4–4 об. 1898 г.

²¹ *Ефименко П.С.* Указ. соч. С. 143; *Камкин А.В.* Православная церковь на севере России. Вологда, 1992. С. 41.

²² *Даль В.И.* Указ. соч. Т. II. С. 85; *Воронина Т.А.* Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 77; *Пономарев С.* Указ. соч. С. 58.; ГАВО. Ф. 4389. Оп. 1. Д. 149. Л. 2. 1923 г.; Ф. 652. Оп. 1. Д. 68. Л. 14. 1865 г.

²³ ГАВО. Д. 149. Л. 2. 1923 г.; Ф. 652. Оп. 1. Д. 68. Л. 14. 1865 г.; *Пономарев С.* Указ. соч. С. 58; *Листова Т.А.* Религиозно-общественная жизнь: представления и практика // *Русский Север: этническая история и народная культура: XII–XX вв.* М., 2001. С. 723; *Куликовский Г.* Словарь областного Олонецкого наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898. С. 33.

²⁴ *Громыко М.М.* Указ. соч. С. 132; *Даль В.И.* Указ. соч. Т. I. С. 124–125; *Терещенко А.В.* Быт русского народа. СПб., 1848. Ч. V. С. 150; *Снегирев И.М.* Русские простонародные праздники и суеверные обряды. М., 1837. Вып. 1. С. 162, 176; *Энциклопедический словарь.* СПб., 1892. Т. 4. С. 606.

²⁵ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 211. Л. 152. 1898 г.; Д. 156. Л. 17. 1897 г.; Д. 758. Л. 16. 1898 г.; *Успенский Б.А.* Филологические разыскания в области славянских древностей. М., 1982. С. 45–46; *Даль В.И.* Указ. соч. Т. II. С. 546.

²⁶ АРЭМ. Д. 130. Л. 34. 1899 г.; *Тульцева Л.А.* Указ. соч. М., 2001, С. 136.

²⁷ СРЯ XI–XVII вв. М., 1999. Т. 24. С. 203; *Даль В.И.* Указ. соч. Т. IV. С. 198–308.

²⁸ *Макашина Т.С.* Ильин день и Илья-пророк в народных представлениях и фольклоре восточных славян // *Обряды и обрядовый фольклор.* М., 1982. С. 91, 93.

²⁹ *Пономарев С.* Указ. соч. С. 57.

³⁰ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 694. Л. 13. 1898 г.; Д. 277. Л. 5. 1898 г.; Д. 685. Л. 17. 1898 г.

³¹ Там же. Д. 173. Л. 38. 1899 г.; Д. 130. Л. 34. 1899 г.; Д. 127. Л. 2–3, 6. Вологодский у. 1898 г.; Д. 694. Л. 9–10. Белозерский у. Новгородской губ. 1898 г.; *Шустиков А.* Указ. соч. С. 175.

³² АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 127. Л. 2–3, 6. 1898 г.; Д. 130. Л. 35. 1899 г.

³³ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 685. Л. 14; Д. 130. Л. 35.; АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 15 об. Шенкурский у. Архангельской губ. 1886 г.; ГАВО. Ф. 652. Оп. 1. Д. 68. Л. 16. Кадниковский у. Вологодской губ. 1865 г.

³⁴ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 160. Л. 17 об. Вологодский у. Вологодской губ. 1897 г.; Д. 173. Л. 38–38 об. Грязовецкий у. Вологодской губ. 1899 г.; Д. 685. Л. 14. Белозерский у. Новгородской губ. 1898 г.

³⁵ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 694. Л. 18. 1898 г.; Д. 694. Л. 13. 1898 г.; Д. 277. Л. 5. 1898 г.; Д. 685. Л. 17. 1898 г.; Д. 685. Л. 15.

³⁶ АРГО. Р. VII. Оп. 1.1. Д. 15. Л. 78 об. г. Тотыма Вологодской губ.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 160. Л. 17 об. Вологодский у. Вологодской губ. 1897 г.; Д. 173. Л. 39 об. Грязовецкий у. Вологодской губ. 1899 г.

³⁷ АРЭМ. Д. 127. Л. 2–3, 6. Вологодская губ. 1898 г.; Д. 130. Л. 36.; Д. 277. Л. 4 об. Кадниковский у. Вологодской губ. 1898 г.; Д. 694. Л. 10–11. Белозерский у. Новгородская губ. 1898 г.; Д. 628.

Л. 5–6. Костромская губ.; Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья в Вологодской губернии в конце XIX века. С. 73.

³⁸ АРГО. Р. 7. Оп. 1. Д. 12. Л. 17. Вельский у.; Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры. М., 1987. С. 301.

³⁹ АРГО. Д. 685. Л. 14–15.

⁴⁰ Там же. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 15 об. 1886 г.; АРЭМ. Оп. 1. Д. 628. Л. 5–6.

⁴¹ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 685. Л. 15–16; Тульцева Л.А. Указ. соч. Рязань, 2001. С. 84.

⁴² АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 39 об. 1899 г.; Д. 130. Л. 36.; Д. 685. Л. 15–16. 1898 г.; Д. 628. Л. 5.

⁴³ Там же. Д. 160. Л. 17 об. 1897 г.; Д. 277. Л. 4. 1898 г.; Д. 130. Л. 32. С. Спасское Фетининской вол., Вологодский у.; Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 79–80.

⁴⁴ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 130. Л. 34. 189 г.; Д. 173. Л. 34 об. 1899 г.; Д. 286. Л. 34. 1898 г.; Листова Т.А. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей // Русский Север. С. 615.

⁴⁵ АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 13 об. 1886 г.; Д. 54. С. 31. 1854 г.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 353. Л. 16. 1898 г.; Д. 693. Л. 47. 1899 г.; Д. 697. Л. 36. 1899 г.; Дурасов Г.П. Народная пища Каргополя (по материалам XIX–XX вв.) // СЭ. 1986. № 6. С. 88.

⁴⁶ Макашина Т.С. Свадебный обряд // Русский Север: Этническая история и народная культура X–XX вв. С. 481–482.

⁴⁷ АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 12 об. 1886 г.; Д. 54. С. 31. 1854 г.; Р. VII. Оп. 1. Д. 15. Л. 82; Едемский М.Б. Свадьба в Кокшеньге Тотемского уезда. Вологда, 2002. С. 24; Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 75.

⁴⁸ АРГО. Р. VII. Оп. 1. Д. 15. Л. 8, 87 об.—88.; Иваницкий Н.А. Материалы по этнографии Вологодской губ. // Сборник сведений для изучения быта крестьянского населения России: Губернии. М., 1890. Вып. 2. С. 73. (Изв. ОЛЕАЭ; Т. XXX; Тр. этногр. отд. Т. LXIX.); Липинская В.А. Пища (XII–XX века) // Русские. М., 1997. С. 379.

⁴⁹ АРГО. Р. VII. Оп. 1. Д. 15. Л. 88 об.—90 об.; Кичин В. Свадебные обряды в Васьяновской вол. Кадниковского у. // ВГВ. 1860. № 53. С. 374.

⁵⁰ Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 74; Макашина Т.С. Свадебный обряд. С. 520. Ухтомская вол. Кадниковского у.

⁵¹ Едемский М.Б. Указ. соч. С. 62; Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета: Этнографические очерки. Л., 1990. С. 149.

⁵² Едемский М.Б. Указ. соч. С. 125–126; Иваницкий Н.А. Указ. соч. С. 73, 81.

⁵³ Едемский М.Б. Указ. соч. С. 128.

⁵⁴ Кремлева И.А. Похоронно-поминальные обычаи и обряды // Русские: народная культура: (история и современность). М., 2000. Т. 3: Семейный быт. С. 231, 233; Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с

ним традиции праздничного застолья... С. 69; Громыко М.М. Указ. соч. С. 142.

⁵⁵Кремлева И.А. Указ. соч. С. 248; Баклага — фляга или вид деревянной бочки. См.: Даль В.И. Указ. соч. Т. I. С. 40.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 835. Л. 13 об. 1899 г.; Д. 337. Л. 69–71. 1899 г.

⁵⁶АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 693. Л. 47. 1898 г.; Д. 337. Л. 71. 1899 г.; Д. 736. Л. 10, 11. 1898 г.; Д. 835. Л. 13 об., 14 об. 1899 г.; Д. 307. Л. 12. 1898 г.; Д. 286. Л. 34. 1898 г.

⁵⁷АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 835. Л. 13 об.—14. 1899 г.

⁵⁸Там же. Вологодская губ.; Д. 154. Л. 49. Норобовская и Попадьянская вол. Вологодского у. 1899 г.; Д. 337. Л. 71. 1899 г.; Д. 693. Л. 47. 1898 г.; Д. 736. Л. 11. 1898 г.; Д. 835. Л. 13 об. 1899 г.; Д. 307. Л. 12. Подболотниковская вол. Никольского у. 1898 г.; Д. 134. Л. 8. Вологодский у. 1899 г.; Там же. Новгородская губ.; Д. 835. Л. 13 об. Череповецкий у. 1899 г.; Пономарев С. Указ. соч. С. 56.

⁵⁹Шмелева М.Н. Общественный быт середины XIX — начала XX века // Русские: народная культура (история и современность). М., 2000. Т. 4. С. 57; Тульцева Л.А. Рязанский месяцеслов // Рязанский этнографический вестник. № 30 / главн. ред. В.В. Коростылев. Рязань, 2001. С. 81; АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 14. 1886 г.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 211. Л. 153. 1898 г.; Д. 699. Л. 36. 1898 г.; Д. 822. Л. 2.; Д. 291. Л. 22. 1899 г.

⁶⁰АРЭМ. Д. 286. Л. 34. 1898 г.; Д. 291. Л. 22. 1899 г.

⁶¹АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 14. Шенкурский у. 1886 г.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 211. Л. 153. Грязовецкий у. 1898 г.; Д. 822. Л. 2. 1898 г.; Д. 291. Л. 28. Байдаровская вол. Никольского у. 1899 г.

⁶²АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 206. Л. 1 об.; Д. 130. Л. 12, 32. 1899 г.; Д. 685. Л. 4–5. 1898 г.; Д. 693. Л. 47. 1898 г.; Д. 694. Л. 7. 1898 г.; Д. 286. Л. 34. 1898 г.; Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 69.

⁶³АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 685. Л. 1, 4. Белозерский у. Новгородской губ. 1898 г.; Д. 206. Л. 1. Грязовецкий у. Вологодской губ.

⁶⁴Там же. Оп. 1. Д. 206. Л. 1 об.; Д. 694. Л. 7–7 об.; Д. 685. Л. 4–5; Д. 130. Л. 32.

⁶⁵ГАВО. Ф. 652. Оп. 1. Д. 68. Л. 2 об. 1860-е годы; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 685. Л. 4–5; Д. 693. Л. 47; Д. 694. Л. 7 об.; Д. 130. Л. 13, 32.; Д. 206. Л. 1 об.

⁶⁶Тульцева Л.А. Календарные праздники и обряды (по материалам XIX–XX века) // Русские: народная культура (история и современность): Общественный быт, праздничная культура. М., 2000. Т. 4. С. 128.; Шмелева М.Н. Указ. соч. С. 44, 56.

⁶⁷Русский праздник. СПб., 2001. С. 43.; АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 699. Л. 30. 1898 г.

⁶⁸АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 686. Л. 21, 23; Д. 699. Л. 30, 31; Даль В.И. Указ. соч. Т. I. С. 85; Пономарев С. Указ. соч. С. 59.

⁶⁹АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 173. Л. 54–54 об. 1899 г.; Д. 822. Л. 2. Шустовская вол. Череповецкого у. 1898 г.; АРГО. Р. I. Оп. 1. Д. 48. Л. 16 об. 1886 г.

⁷⁰ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 353. Л. 16–17. 1898 г.; Д. 160. Л. 18–18 об., 17 об. 1897 г.; Д. 151. Л. 20. 1899 г.; Д. 151. Л. 20. 1899 г.

⁷¹ Там же. Д. 173. Л. 34 об. 1899 г.; Д. 286. Л. 34. 1898 г.; Д. 344. Л. 7. 1899 г.; Д. 373. Л. 9 об. 1899 г.

⁷² Воронина Т.А. Пивоварение и связанные с ним традиции праздничного застолья... С. 77.

⁷³ АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 822. Л. 2–2 об. Шустовская вол. Череповецкого у. 1898 г.

А.В. Фролова

Праздничная пища русских Архангельского Севера (начало XX века)*

Праздничная пища — один из наиболее стойких и консервативных компонентов, находящихся в тесной зависимости от этнических традиций, которые регламентировались социальными нормами и являлись составной частью праздников и приуроченных к ним обрядов.

Православные календарные праздники, в том числе и связанные с особо чтимыми христианскими святыми и чудотворными иконами, появились на Руси в конце X в. Понадобилось не одно столетие, чтобы они, вобрав в себя различные элементы древнерусских дохристианских празднеств, приобрели новую этническую окраску и стали доминирующими в праздничной культуре русского народа.

Комплекс праздничной пищи, с присущими тому или иному торжеству кушаньями, органично входил в календарные праздники и обряды Архангельского Севера. Северяне всегда поражали своим серьезным отношением к праздничной трапезе, застолью. Пища доставалась тяжелым трудом и, независимо от сакрального смысла¹, вызывала к себе огромное уважение. Каждый праздник сопровождался трапезой, которая, по мнению Б.А. Рыбакова, в древности символизировала совместную коллективную жертву определенному божеству². На это указывали и обычаи молебнов у общинных святынь, крестов, часовен, церквей, и варки пива вскладчину и затем совместного питья вкруговую из общей чаши — *братыни*³. Именно такие праздники считались главными в сельском календаре и только в эти дни устраивались особые многодневные гуляния: мезенские *петровщины*, пинежские и холмогорские *метищи*, поморские *круги*.

* Работа выполнена при финансовой поддержке РГНФ (проект № 15-01-18114-е).



Приготовление кушаний в престольный праздник святых
Флора и Лавра. Калитки и шабачи

Архангельская область, д. Семеново, 1949 г.
Северно-Великоросская экспедиция Г.С. Масловой
НА ИЭА РАН. Негатив № DSC 4340

В проведение праздников народ вносил много выдумки, остроумия, юмора, и каждый из них имел свои, только ему присущие особенности и в кушаньях. На любой праздник пекли пироги, большие и малые, закрытые и открытые; *калитки*, *сочни*, “сдобные белые *коlobки* с тремя изюминами сверху, вдавленными в коlob”, *шаньги* — лепешки со сладким творогом, пирожки с изюмом, сдобные крендели, *здерихи* — тонкие, сдобные сочни, которые после выпечки поливали растопленным маслом⁴.

На Пасху, Рождество и другие праздники, помимо традиционной выпечки, готовили определенные блюда, имевшие также и обрядовое значение.

Пасха — самый большой православный праздник, к нему готовились долгие месяцы. “Ждали праздника, к Пасхе всего наготовят. Ночью звонят. С ночи еще крынки наставят, в них нальют цего ле горячего и всю ночь вокруг церкви горят. В ночь напекут шанег и крупяны, творожны, мучны, сыр поставят. Утром все готово. Все нарядется”⁵.

Основными пасхальными блюдами были освященные крашенные яйца, пасха, куличи. На Архангельском Севере яйца красили луковой шелухой и измельченной корой ольхи. Расписывали яйца редко, такой обычай встречался лишь в южных уездах Архангель-

ской губ. (Коноша). Пасхальное яйцо зарывали в семенное зерно, которое весной вместе с измельченной скорлупой высевали. По народной традиции считалось, что это к урожаю. Когда выгоняли скот на пастбище, прокатывали пасхальным освященным яйцом коровам и овцам спины. Скорлупу от таких яиц закапывали в хлеву, во дворе или на пастбище.

В ночь с Великой субботы на воскресенье яйца, творожную пасху, куличи и другую выпечку освящали в церкви. Накануне четверга и непосредственно в этот день, освящали соль, затем ее ставили на стол с хлебом в специально изготовленной солонке, украшенной резным крестом. На Пасху до обычного кормления домашнему скоту давали по кусочку хлеба с четверговой солью.

После возвращения из церкви поутру христосовались, затем сажались за стол — “стольничать”. В начале пасхальной трапезы подавали освященные в церкви крашеные яйца. Старейший в доме — дедушка или бабушка — кусочками яиц на блюдечке обносил всех и подавал каждому по очереди со словами “Христос воскрес!”, каждый член семьи отвечал стоя: “Воистину воскрес!”. Участники диалога трижды целовались. Даже маленьким детям клали в рот по крошке яичка. После того, как съедалось яйцо, всех обносили творожной пасхой, кусочками кулича. Похристосовавшись, ждали слов старейшего: “Разговейтесь, дети!” — и принимались за еду. Далее хозяйка подавала на стол все, что приготовила за несколько дней до праздника. Кулич нужно было есть медленно, чинно и следить за тем, чтобы не уронить ни крошки. Куличи ели всю пасхальную неделю.

В Архангельской губернии к пасхальному столу было принято подавать только холодные блюда. Специально к этому дню заготавливали и хранили тушки различной дичи, особым деликатесом считалось засоленное мясо лебедя⁶.

Рождество Христово для северянина в первую очередь ассоциировалось с обрядовым пряником — *козулей*. В пряничных сюжетах использовалась христианская символика: ангелы, рождественская звезда, рождественская корзина. Корзиночки символизировали дарение, достаток в доме. Считалось, что чем больше подарков раздаст семья родным, близким, знакомым, тем благополучнее будет у нее жизнь в Новом году. Не случайно пряники назывались еще и *рождественскими козулями*, так как выпекались они для рождественских праздников. Главный декоративный и очень эффектный элемент городских *козуль* — сахарное убранство, цветной и фактурный контраст сахарной поливки с темным пряничным тестом, причем темный цвет достигался благодаря использованию патоки, а позднее жженого сахара. У каждого мастера и его семьи вырабатывался свой стиль, свои формы, приемы украшения.

Название “козули” (“коровки”, “баранки”, “рогушки”, “козульки”) было связано с изображением рогатых животных, символизировавших силы плодородия. Было несколько видов этой обрядовой выпечки.

Холмогорские *козули* были распространены на территории Холмогорского и Пинежского уездов Архангельской губернии. Волостной писарь Пинежского уезда П. Иванов в этнографическом материале, собранном для П.С. Ефименко в 1870-х годах, писал: “К Рождеству стряпаются козули из ржаного теста; избражают овец с рогами и без рогов, коров, оленей с ветвистыми рогами; болванят (нарезают с помощью формы-болванки. — А.Ф.) из теста уточки в виде кур”⁷. Испеченные *козули* сохранялись до следующего года, ими разговлялись как просфорой после наступления Рождества. В деревнях часть *козуль* скармливали скоту, “чтобы плодился и не болел”⁸, считалось, что чем больше испечешь фигурок животных, тем больше и здоровей будет скот в доме. Девушки одаривали парней *козулями*, надеясь на удачное замужество в новом году: “Девки-невесты должны приготовить козульки. На другой день Рождества парни придут славить в тот дом, где есть невесты. Им козули подают, значит девка замуж выйдет”⁹.

На Мезени и в Каргополье изготавливали витое обрядовое печенье, выполненное в технике лепки “из жгута” — это *мезенские козули* (фигурки животных, птиц), *мезенские тетеры* и *каргопольские тетеры*. Мезенское печенье выпекали к Рождеству и раздавали христославцам¹⁰.

В Лешуконской волости сохранилась память об изготовлении *катанных козуль*. Тесто для их приготовления было таким же простым, как и для лепных *козуль*: мука, вода, соль. Здесь тесто обязательно “катали” для изготовления *козуль* с наговором:

Коровушка Божья — титочка востра,
Сучок на бочку — дойна к молочку!”
“Ходит баран по крутым берегам,
Сорвал травку — положил на лавку.
Кто ее возьмет, тот и вон пойдет!”

К началу XX в. в городах Архангельского Севера *козули* приобрели несколько иную знаковую форму — *пряников-козуль*. По воспоминаниям архангелогородцев, “в предновогодние дни в каждом городском доме царил особый пряничный аромат, загадочные пряничные персонажи, пышное сахарное кружево, похожее на морозный иней”¹¹. В сюжетах городских *пряников-козуль* смешались мотивы, как языческой мифологии, картинки старой русской жизни, так и образы городской культуры. Основными изображе-

ниями стали фигурки животных: конь, олень, баран, кот и др., появились женские персонажи: куколка, ненка, девочка, снегурочка.

Масленица, — как справедливо указывал В.Я. Пропп, — праздник сложный, комплексный, в котором семейно-бытовая, аграрная и поминальная обрядности являлись его составными частями¹². На всем Архангельском Севере вместо блинов, которыми Масленица традиционно сопровождалась в других регионах России, в больших количествах выпекали *сковородники*, *калитки*, *сочни* и особенно любимые *шаньги*: “напекут шанег стопы такие большие, да разные — пшенины, крупяны”¹³. *Сковородники* — это круглые лепешки из жидкого пшеничного теста, политые сверху сметаной. Насколько они были любимы, говорит и масленичная припевка, бытовавшая под таким же названием. На Мезени и Лешуконье с приходом молодых на традиционные катания с горок пели “Сковородочку”:

“Сковородочка в печи,
Сковородник на печи.
Немного хлопоци,
Десятоцка два блинков испеци...”¹⁴.

День весеннего равноденствия в крестьянском календаре назывался Сороки и отмечался 22 марта. На Каргопольщине к этому дню пекли *тетерки*, они имели такое же значение, что и *жаворон-*



Обрядовое печенье — *тетерки*

Архангельская область, д. Ленино, 1949 г.
Северно-Великоросская экспедиция Г.С. Масловой
НА ИЭА РАН. Негатив № DSC 6285

ки из теста, выпекавшиеся в южных и центральных районах России. Поэтому Сороки в Каргополе называли еще и “тетёрочным днем”. Печенье кружевом выплеталось из тонких полосок теста в форме “солнышка-высоколнышка”, “солнышка с кудерочками” и было хрупким¹⁵. Местные жители называют праздник так же днем “сорокосвятых” (сорока мучеников севастьянских). Каргопольские *тетерки* достаточно широко освещены в этнографической литературе 1860–1890-х годов¹⁶.

В деревнях Мезенского края к этому дню пекли особые *сочни*. Из хорошей ржаной муки парили в печи густую опару, темную, сладкую, хотя сахару в нее не добавляли. Сначала выпекали *корочки* (корж) из дрожжевого теста без начинки, затем на каждую такую корочку выливали полную ложку опары и складывали корочку пополам. Это лакомство запивали обязательно чаем. Сочни имели такое же значение, как специальное обрядовое печенье: *жаворонки* (в Центральной России) и *тетерки* в Каргополе.

С праздничной пищей связаны и обрядовые кормления скота на Рождество, Чистый четверг, Пасху, Егорьев день и Николу Вешнего. Егорьевские обряды, по мнению ученых, имели древний сакральный смысл¹⁷. Егорьевская обрядность представляла сложное сочетание разнообразных магических действий, поверий, примет и была одной из важнейших весенних дат народного календаря.

Большое значение для русских Архангельского Севера имел хлеб и хлебные изделия. Хлеб ели и в праздники, и в будни — при каждой трапезе. Хлеб также был и наиболее сакральным видом пищи у всех восточных славян. Хлеб и соль почитали как символ благополучия, достатка. Не случайно русское гостеприимство называется “хлебосольством”. “Хлеб на столе, — гласит народная пословица, — и стол престол, а хлеба ни куска — и стол доска”. Хлеб считался знаком Божьей благодати, сытости, здоровья, а стало быть, и счастья. “Хлеб — дар Божий, батюшка кормилец”, — говорили в народе¹⁸. Представления о том, что он вмещает в себя счастье и благополучие дома, во многом определили правила обращения с хлебом во время еды. Весь не съеденный на Пасху хлеб и хлебные изделия (пирог, шаньги) собирали, сушили и хранили до следующей Пасхи, когда их и съедали натошак¹⁹.

Значительное место в праздничной кухне занимали также крупные каши. К началу XX в. сохранилось такое обрядовое блюдо, как *саломат* — каша, приготовленная из заранее запаренных и затем сваренных зерен ржи, пшеницы или ячменя.

Потребление мяса было ограничено многодневными постами и еженедельными постными днями, а также и его дороговизной²⁰. Однако мясо — традиционная для русских еда. В северных районах России больше ели баранину, говядину, телятина редко появлялись



Выпечка хлеба

Архангельская область, д. Ленино, 1949 г.
Северно-Великоросская экспедиция Г.С. Масловой
НА ИЭА РАН. Негатив № DSC 6287

на праздничном столе, коров держали из-за молока и продуктов, из него изготавливаемых. В большинстве районов Архангельского Севера много охотились, и северяне предпочитали говядине мясо лося. В праздничном угощении обязательно присутствовала мясная пища, кроме мясного супа и вареного мяса, делали “жаркое”, преимущественно из баранины²¹.

Исторически главной основой меню севернорусского населения была рыба. На праздничный стол выставляли по четыре-пять видов разнообразной запеченой и жареной трески, семги и др.²² Недаром на долгие годы за северянами закрепилась слава “трескоедов”.

Уха тресковая была первым блюдом обеда и в будни, и праздники. Из супов это самое распространенное на Севере кушанье, в старину ее здесь звали *юшко*. Поморы, имевшие и речную, и



Обрядовое печенье — *тетерки* и *козули*

Архангельская область, Каргопольский район Конец XX в.

Архангельский областной краеведческий музей

Фото А.В. Фроловой, 2010 г.

морскую рыбу в изобилии, готовили двойную, а то и тройную уху. Сначала отваривали в большом количестве мелкую рыбешку, затем в этот крепкий, процеженный бульон закладывали более ценную рыбу, причем при варке тройной ухи и ей находилась “перемена”, скажем, на смену вынутым из ухи сигам могли положить стерлядь. В богатых домах готовили уху не только обычную (белую), но и желтую — с шафраном или черную — с корицей, гвоздикой, перцем. Особенно ценилась уха из жирных пород рыб, цвет которой становился после приготовления золотистым. В разных местах огромной Архангельской губернии готовили уху по-своему. Поморы — с молоком, архангелогородцы — с тресковой печенью, а онежане — с солеными рыжиками. На Терском и Кандалакшском берегах готовили уху только из тресковой печени, без рыбы и называли ее *воёкса*. А вот в южных уездах Архангельской губернии, например, в Шенкурском, употребление морской рыбы было редкостью, так как ее закупали, и стоила она недешево. Достаток семьи в г. Шен-



В гостях у бабушки

Архангельская область, Пинежский район, с. Сура
Фото А.В. Фроловой, 2004 г.

курске нередко оценивали именно по возможности покупать морскую рыбу. Здесь говорили: “Хорошо живут — рыбу покупают”.

Много рыбных блюд, характерных ранее для всей русской кулинарии, сохранились в северной кухне. Среди них — разнообразные холодные закуски — отварная рыба, соленая икра, рыбный студень. Забытое сегодня *тельное*, было не столь сложным в приготовлении: рубленое рыбное филе перемешивали с измельченным луком, добавляли яйца, формировали массу как краюшку хлеба, заворачивали его в тонкую тряпочку и отваривали. Готовое блюдо получалось ровным, белым, напоминало тело, потому, вероятно, и называлось *тельным*. Подавали его и холодным, и горячим.

Особенности русской печи обусловили тепловую обработку рыбы при приготовлении горячих блюд из нее. Рыбу готовили разварной, томленной, запеченной и гораздо реже — жареной. Запекали, как правило, крупные куски рыбы, а томили мелкую, чаще речную. Помыв рыбу, ее закладывали в “ладки” и выдерживали в печи до полной готовности. При этом все косточки рыбы распаривались, она получалась мягкой, нежной. Мелкую рыбу и в наши дни северяне старшего поколения не жарят, а припускают — кладут в глубокую сковородку, подливают немного бульона или воды,



Застолье на съезде празднике (Прокопьев день)

Архангельская область, Мезенский район, с. Кимжа

Фото А.В. Фроловой, 2005 г.

для вкуса добавляют пряностей и варят под крышкой на слабом огне.

В дни праздников поморы делали *жарехи* — запекали в *ладках* дорогую рыбу: зубатку, палтуса, тресковую печень в молоке, варили уху из семги или кумжи. И непременно пекли пироги с рыбой — кулебяки и рыбки.

Впрочем, и разговлялись поморы зачастую рыбой, а не мясом. Об этом также писал С.В. Максимов. «“Поешь трещочки-то, хорошо ведь!” — предлагал ему старый помор. В ответ же на отказ оправдывался: “Не привышное, вишь, дело-то тебе, не привышное.



Кеноозерский рыбник

Архангельская область, д. Вершинино
Фото А.В. Фроловой, 2009 г.

Мы так вот и о Пасхе ей разговляемся: на сковородке яйцами обливаем, да со скоромным маслом и едим всласть: знатно кушанье!»²³.

Если праздник попадал на пост, то «пекутся ржаные калачи; их делают из заквашенного или пресного ржаного теста, скатавши отваривают в кипятке и сажают в печь. Они заменяют крупитчатые, и их посылают в виде гостинцев». Праздничная постная пища у северян, как писал П.С. Ефименко, «улучшалась против обыкновенной очень на немного и только разве тем, что бывает побольше блюд и кушанья из той же провизии и они приготавливаются как бы повкуснее и приятнее. Прибавляются тогда: палтусина — свежая и испеченная рыба, каша из простого пшена, гречухи (гречихи) и перловой крупы, иногда белый кисель из овсяной муки (заквашенной на отрубях) с ягодами и маслом...»²⁴.

Надо отметить, что именно на посты приходилось наибольшее количество рыбных блюд в рационе питания различных слоев населения, как городского, так и деревенского. Бедняки зачастую довольствовались лишь селедочным рассолом, в который макали репу, а позднее повсеместно заменивший ее картофель.

На Архангельском Севере употребление в пищу птицы стояло на третьем месте после мяса и рыбы. В основном на праздничный стол шли яйца. Во многих деревнях праздничным блюдом была яичница.

Пища и напитки в севернорусской народной праздничной традиции регламентировались социальными нормами и являлись составным атрибутом календарных праздников и приуроченных к ним обрядов. Из традиционных праздничных алкогольных напитков было широко распространено домашнее пиво или брага. Недаром многие северные праздники называли пивными. Помимо пива, на праздники покупали водку и вино, но они стоили дорого. Естественно, что позволить себе подобные траты могли только зажиточные крестьяне. Богатые хозяева часто покупали травяные бальзамы, продававшиеся в глиняных бутылках и кувшинах²⁵. В зажиточных домах из хмельных напитков были в употреблении ликер или, по-народному, *литера*, херес и различные наливки.

Характерная черта северного быта — его непритязательность, скромность, естественная рациональность, а также неукоснительное соблюдение старого порядка во всем, в чередовании труда и отдыха, в распорядке трапез (*вытей*), отразилось и в праздничном застолье, в строгом соблюдении определенных знаковых правил подачи кушаний, установленных местной традицией. Каждое блюдо подавалось по заведенному порядку, существовали знаковые блюда, начинающие и заканчивающие праздничную трапезу.

В Каргопольском уезде, например, застолье начиналось *рыбником* (пирогом с рыбой): “В праздник по заведенным правилам, после окончания службы отправлялись к обеду. Как только гости садились за стол, им подавали рыбник, величиной с аршин. С рыбником подносили вино, после подавали второй рыбник и опять вино. Такие правила были установлены во всех деревнях, и если по правилам за кашей следует яичница, то блинов не поднесут”²⁶.

Различными были блюда, завершающее трапезу. На Пинеге — это кисель. “В конце каша рисовая, пшенная, обычно-то здесь рисовая и потом — кисель. Это уже *выгон* из-за стола. Выйдут, все уберут со стола, потом чай, обязательно”²⁷. На Мезени — яичница. Она считалась *выгоном* или *разгонным* блюдом, т.е. последним за ужином для гостей — знаковым блюдом, завершавшим праздничную трапезу.

* * *

В начале XX в. комплекс праздничной пищи у русского населения Архангельского Севера сохранял как общерусские черты, так и местные особенности. Пища и напитки в народной праздничной



Изготовление масла, сметаны, творога
Архангельская область, с. Кенозерье
Фото А.В. Фроловой, 2009 г.

традиции являлись неременным атрибутом календарных праздников, приуроченных к ним обрядов и регламентировались социальными нормами.

В целом для севернорусской праздничной кухни характерно многообразие пищевых продуктов и способов приготовления блюд. Она, собственно, как и вся русская традиционная кухня, отражает преимущественно земледельческий, главным образом зерновой характер хозяйства. Ведущее место в ней занимают хлебные, мучные и крупяные блюда в различных локальных вариантах.

¹Макашина Т.С., Фролова А.В., Тучина О.А. Календарные и семейные праздники Русского Севера в конце XIX — начале XX в. М., 2011. С. 117.

²Рыбаков Б. А. Язычество Древней Руси. М., 1988. С. 227–228.

³Теребихин Н.М. Сакральная география Русского Севера. Архангельск, 1993. С. 80–82; Иванова А.А., Калуцков В.Н. Светлое Пинежье: путешествие по краю: Справочник-путеводитель. Архангельск; Карпогоры, 2008. С. 52.

⁴ПМА. 2003 г. Д. Шотова, Пинежский р-н, Архангельская обл. Записано от Суховерова М.А. (1931 г.р.); 2005 г. С. Дорогорское, Мезенский р-н, Архангельская обл. Записано от Макуниной Е.М. (1924 г.р.).

⁵АКФ МГУ. Северная экспедиция МГУ. Лето 1976 г. Д. Койнас, Лешуконский р-н, Архангельская обл. Тетр. 7 (174). № 3.

⁶Поморский костюм. Архангельск, 2009. С. 9–10.

⁷МИКМ. Д. 1105. (Фольклор и обрядность Мезени). С. 147.

⁸Пропп В.Я. Русские аграрные праздники: (Опыт историко-этнографического исследования). Л., 1963. С. 34.

⁹Народный костюм и современная молодежная культура: Сб. статей / сост. Е.Н. Гусева, Л.Ф. Кислуха, А.Т. Москаленко. Архангельск, 1999. С. 8.

¹⁰См. подробнее: Дурасов Г.П. Народная пища Каргополя: (По материалам XIX–XX вв.) // СЭ. 1986. № 6. С. 78–94; Кулишова С.В. Каргопольское обрядовое печенье — “тетеры” // Исторический город и сохранение традиционной культуры. Москва; Каргополь, 1999. С. 108–115.

¹¹Вертячих А.Ю. Веселый Архангельск. Архангельск, 1998. С. 7.

¹²Пропп В.Я. Указ.соч. С. 18.

¹³ПМА. 2005 г. Д. Союны, Мезенский р-н, Архангельская обл. Записано от Морозовой Е.А. (1921 г.р.).

¹⁴АКФ МГУ. Северная экспедиция МГУ. Зима 1976 г. Д. Малые Нисогоры, Лешуконский р-н, Архангельская обл. Тетр. 8 (22). № 8.

¹⁵Тульцева Л.А. Календарные праздники и обряды // Русские. М., 1999. С. 629.

¹⁶Тульцева Л. А. Современные праздники и обряды. М., 1985. С. 115; Дурасов Г.П. Указ. соч. С. 78–91; Кулишова С.В. Каргопольское обрядовое печенье — “тетеры” // Исторический город и сохранение традиционной культуры. Москва—Каргополь, 1999. С. 110–113.

¹⁷См., например: Афанасьев А.Н. Поэтические воззрения славян на природу. М., 1994. Т. 1; Ефименко П.С. О Яриле, языческом божестве русских славян // Зап. РГО. СПб., 1869. Вып. II. С. 77–111; Иванов В.В., Топоров В.Н. Исследования в области славянских древностей. М., 1974.

¹⁸Макашина Т.С., Фролова А.В., Тучина О.А. Указ.соч. С. 122.

¹⁹МИКМ. Д. 1105. (Фольклор и обрядность Мезени). С. 141.

²⁰См. подробнее: Воронина Т.А. Русский православный пост: От первых установлений — к современной практике. М., 2011.

²¹ПМА. 2003 г. Холмогорский р-н, Архангельская обл.

²²ПМА. 2003 г. Д. Ваймуша, Пинежский р-н, Архангельская обл.
Записано от Лысцева Е.С. (1929 г.р.).

²³Максимов С.В. Год на Севере. Архангельск, 1984. С. 91.

²⁴Ефименко П.С. Материалы по этнографии русского населения
Архангельской губ. М., 1877. Ч. 1. С. 69.

²⁵Воронина Т.А. Пища и утварь // Русский Север: Этническая
история и народная культура. М., 2001. С. 405.

²⁶ГААО. Ф. 5239. Оп. 1. Д. 44. Л. 1–4. (Каргопольский уезд).

²⁷ПМА. 2003 г. Д. Ваймуша, Пинежский р-н, Архангельская обл.
Записано от Козьминой А. А. (1931 г.р.).

Е.К. Алексеева, В.А. Петрова

Традиционное питание жителей Русского Устья

Пища является этническим “образом” любого народа, подчеркивает национальную или региональную идентичность этноса. Известно, что формирование традиционного рациона происходит в тесной связи с хозяйственно-культурным типом. Соотношение различных видов продуктов (мясных, рыбных, растительных) определяется природно-ландшафтной средой, хозяйственной деятельностью, сложившимися бытовыми традициями и т.п.

Как особый компонент культуры жизнеобеспечения этноса, пища не только обеспечивает потребность людей в насущно необходимых им благах, но также включает в себя частично производство (например, приготовление пищи) и некоторые функции распределения (порядок приема и раздачи пищи). Именно поэтому, относясь в целом к области материальной культуры, культура жизнеобеспечения в своей конкретной форме отражает разнообразные аспекты социальной жизни и духовной культуры¹.

Одна из древнейших периферийных групп русского народа, проживающих в полярном ареале Севера, русскоустыинцы или индигирщики — старожильческое население с. Русское Устье Аллаиховского улуса Республики Саха (Якутия). Они появились в низовьях р. Индигирки, предположительно, в начале XVII в. Согласно преданию, спасаясь от “горя-злосчастия”, жители разных русских городов двинулись по морю на восток на *коцах*, достигли Индигирки, основали свое поселение и назвали его Русским Устьем. Находится оно на 71 градусе северной широты бескрайней тундры.

Проживая в окружении местных народностей — якутов, юкагиров, эвенов и отчасти смешиваясь с ними, жители Русского Устья, тем не менее, не утратили стержня русской народной культуры. Они сохранили родной язык, устное народное творчество и, глав-



Якутская область на восток от р. Лены

Якутия, 2014 г.

Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.

(Репринт: Якутск, 2013). С. 13

ное, истинно русское самосознание и этнокультурные особенности. Именно колымско-индигирская старожильческая группа, несмотря на свою малочисленность (на начало XX в. их насчитывалось чуть более 2000 человек), в отличие от южной группы (амгинские, сунтарские и олекминские “пашенные” крестьяне — около 25 тыс. человек), смогла сохранить значительную часть своей материальной культуры, своеобразие родного языка и национальное самосознание. Одним из объяснений данного феномена является то, что севернорусским переселенцам не пришлось резко менять свой хозяйственно-культурный тип и, несмотря на наличие постоянных контактов с местным населением, они не продвинулись дальше стадии этнической адаптации².

В арктической зоне у русскоустыинцев постепенно сложился полярный вариант севернорусской промысловой культуры — комплексное промысловое хозяйство, основными составляющими которого стали песцовый промысел, рыболовство и собаководство. Переняв промысловый опыт аборигенов, русские старожилы во многом усовершенствовали его, стали такими же тонкими следопытами, знатоками и почитателями северной природы³.

В силу природно-ландшафтных особенностей зоны тундры с вечномерзлыми почвами, множеством озер и рек, среднегодовой



Семья Василия Чихачева в с. Федоровском

Якутия, 2014 г.

Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.

(Репринт: Якутск, 2013). С. 135

температурой 15 °С и снежным покровом в течение 8–9 месяцев, здесь полностью отсутствовали земледелие и животноводство. Главным и основным занятием русских старожилов Арктики до сих пор остается рыболовство. Слова “рыба” и “еда” здесь тождественны, поэтому часто можно было услышать такие выражения, как “Еда появилась”, “Еду хорошо промышляли”, “Без еды сидят”⁴. Все рыболовные участки традиционно закреплены за отдельными семьями. Это определило и особенности поселенческой структуры старожилов, которые дисперсно расселились на небольших заимках по 1–4 хозяйства вдоль реки. Так, например, русскоустьинцы, по сведениям ссыльного эсера В.М. Зензинова, в начале XX в. проживали в 29 заимках с исконно русскими названиями – Стариково, Станчик, Лобазное, Косухино, Яр, Ожогоино, Блудное и т.д., что свидетельствует о приоритете и границах освоения русскими арктических районов Якутии⁵.

Основными продуктами питания русскоустьинцев были рыба, оленина и ленная дичь. Из-за нехватки и дороговизны в рационе редко встречались мука и крупы. Овощей, как и молочных продуктов не было. В небольшом количестве употреблялась соль. Пища подразделялась на три основных вида: 1) “еда” или “своя едишка” — рыба; 2) “молочное” — мясо; 3) “съестное” или “про-



Загон ленных гусей

Якутия, с. Русское Устье, 2014 г.

Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.

(Репринт: Якутск, 2013). С. 135

риант” — мука, хлеб, сухари. Вообще в Сибири больше, чем в европейской части страны, уделялось внимание заготовке продуктов “про запас”, “впрок”, что отчасти было связано с отдаленностью и трудностями снабжения, а также природно-климатическими условиями региона. Способы приготовления мясной и рыбной пищи были аналогичны тем, которые использовали местные коренные жители: якуты, эвены, юкагиры. Но меню у русских старожилов отличалось довольно широким разнообразием, особенно по части рыбных блюд. В большом количестве промыслили гусей. Добытых гусей ощипывали и складывали в ледовые ямы, птица в этом естественном холодильнике хранилась довольно долго. Зимой яму вскрывали и смерзшиеся тушки привозили домой. В лексике северных старожилов встречается якутское слово *балбах* — тушка гуся, из которой удалены кости и внутренности, а мясо оставлено на коже с перьями. В этот своеобразный мешок складывают разделанных гусей. Мясо в таком “мешке” дольше сохраняется⁶.

Для индигирщиков рыба служила основным продуктом питания. Ею питались круглый год, поэтому русскоустыинцами было освоено много способов ее приготовления и заготовки впрок. При этом использовались приемы, известные русским в европейской части страны и воспринятые у местного населения. Рыбу употребляли в пищу свежую, мороженую, квашеную и сушеную, отчасти соле-

ную⁷. Кроме повседневного употребления в пищу, рыбу заготавливали на зиму: хранили в мороженом виде на сараях, потрошили и складывали в погреба и в ямы. Русскоустыинцы в большом количестве заготавливали рыбий жир, зимой на нем готовили еду, а также использовали его для освещения⁸.

Из рыбы готовили исконно русские блюда — пироги, блины, фаршированную рыбу, *тельное* и т.п. Они отличались разнообразием, существовало более 30 наименований. Недаром русскоустыинцы воспевают блюда из рыбы:

А сельяжее тельно,
Распревкусное оно,
А икряный барабанчик
Да на рыбьем на жиру!
А налимная уха,
Чудо-прелесть хороша.
А к тому же и пупки —
Что за прелести они.

А. Геденов удивлялся кулинарным способностям колымских женщин, что можно по полному праву отнести и к индигиркам: “Нужно отдать должное им — колымские женщины дошли до такой степени виртуозности, что умеют делать пироги не употребляя муки. Или подадут Вам фальсифицированные блины — “барабаны”, нежный вид и вкус которых не отличаются от лучших блинов из белой муки, тогда как это не более как толченая икра, поджаренная на рыбьем жиру”⁹.

Часто в рационе присутствовала рыба “с душком”, или так называемая “кислая рыба”. Пристрастие к ней объяснялось потребностями физиологической адаптации организма. При отсутствии в северных районах молочнокислых продуктов образующиеся при брожении рыбы бактерии, видимо, были полезны для пищеварения¹⁰. Д.К. Зеленин указывал, что кислая рыба издавна входила наравне с другими квашеными продуктами в рацион питания русского населения Европейского Севера, учитывая, что закисание (брожение) предполагает деятельность бактерий, ее употребление не только безопасно для людей и животных, но и полезно”. Прежде всего, она предохраняла от цинготных заболеваний¹¹. По воспоминаниям известного краеведа А.Г. Чикачева, его дед говаривал: “Мы Чихачевы, известные жироеды и кислыеды”. Летом он иногда обращался к бабушке: “Сквась-ка омулька, жарину доспей”. Она брала свежего омуля, заворачивала его в зеленую траву и клала в теплое место. На другой день рыба была с душком, из нее бабушка делала жаркое”¹².

Из рыбы готовили такие блюда, как *щерб* (уха), *варка* (вареная и толченая, освобожденная от костей, залитая жиром), *барча*



Толчение вяленой сельди — борчи

Якутия, с. Русское Устье, 2014 г.

Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.

(Репринт: Якутск, 2013). С. 30

(толченая юкола, залитая жиром), *тсельно* (при этом тесто делают не из муки, а из рыбьей мякоти — муксуна и ряпушки), икраные блины, *переженники* (пирожки с рыбной начинкой), рыбные пельмени, *пережар* (дорожный напиток), *юкола*, *строганина* и многие другие¹³.

Рыбная уха — *щерба* — самое простое и сытное блюдо. На уху шли чир, муксун, нельма, омуль. *Щерба* для северян была такой же универсальной пищей, как молоко в крестьянской семье Центральной России. Она прежде всего ценилась за лечебные свойства. Роженицу, чтобы молоко появилось, необходимо было поить *щербой*. Отощавшему человеку в первую очередь давали *щербушку*. Обмороженное или обожженное место на теле смазывали жирной той же *щербой*. От простуды первым делом поили горячей *щербой*.



Чаявничанье на Долгой Виске

Якутия, с. Русское Устье, 2014 г.

Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. М., 1914.

(Репринт: Якутск, 2013). С. 63

Заменяла она и материнское молоко. И в хозяйстве она была незаменимой: обувь пересохла, надо размягчить — смазывать *щербой*. Некоторые кузнецы даже ножи закаливали в *щербе* — говорили, что получается гибкое и прочное изделие¹⁴.

Одно из самых известных блюд северян — “строганина” или как называют индигирщики — *струганина*. У северных русских старожилков существует своеобразный ритуал ее приготовления. Рыбу берут тряпкой за хвост и, уперев головой в холстину, острым якутским ножом срезают плавники. Затем осторожно, чтобы не повредить жировой слой, счищают кожу. Сначала снимают стружки со спины и брюшка. Их нарезают поперек. Это самые лакомые кусочки, поэтому их едят в последнюю очередь. На тарелку стелют чистый лист бумаги (ни в ком случае газету). Для чего это делается? Бумага — плохой проводник тепла, поэтому дольше не оттаивают. Со спины аккуратно снимают тонкие стружки мякоти по всей длине тушки, по обеим сторонам хребта, с таким расчетом, чтобы по краям стружек оставалась прослойка красноватого сала. Стружки укладываются горкой на тарелку. Строганину, как и хлеб, берут руками, поэтому существовало неписаное правило: перед употреблением строганины надо обязательно мыть руки. Первым делом съедают стружки... Очень вкусны и полезны мороженая рыба, печень и икра. К строганине подают соль, перец или специально

приготовленную из томатной пасты, уксуса и чеснока “маканину”, хотя жирная, правильно приготовленная строганина в приправе не нуждается. Строганина у походчан и русскоустыинцев подается как первое блюдо. Никогда не запивается горячим чаем... Между строганиной и чаем обязателен перерыв на 15–20 минут. Когда наступает весна, запасенная рыба начинает оттаивать. Тогда ее делят вдоль хребта на две части и нарезают аккуратно полукругами. Свежий аромат мороженой рыбы остается прежним”¹⁵.

Самым предпочитаемым горячим напитком северян остается чай. Ранее это был кирпичный чай. Русские старожилы были необыкновенно пристрастны к нему, каждый старался им запастись. “Если позволяют средства, здешний русский будет пить чай пять, шесть раз в день, и каждый раз с равным наслаждением”. Иногда в чай клали лавровый лист или гвоздику¹⁶. Кроме того русскоустыинцы варили также своеобразный питательный чай или “дорожный напиток” — *пережар*. По всей вероятности, он изобретен именно русскими северянами. Его готовили из пережаренной в рыбьем жиру муки. *Пережар* клали в стакан и заливали крепким чаем, получалось подобие кофе¹⁷.

Система однодневного питания выглядела следующим образом: завтрак — чай с *юколой* или с холодной вареной рыбой; обед — чай, жареная рыба, жареное мясо, оладьи, *тельно*; вечерний чай (в 17 ч.) — строганина, чай, *юкола*; ужин (в 22 ч.) — уха, чай.

По большим праздникам утром пили чай из самовара. Подавался хлеб или оладьи. Обед состоял из трех блюд: на первое подавали рыбный пирог, на второе — вареную рыбу или вареное мясо, на третье — уху или мясной бульон. В завершение выпивали по стакану чая. На стол накрывала хозяйка, ей помогала старшая дочь или невестка. Когда садились за стол, на большом блюде лежали вареная рыба, строганина или мясо. Каждый брал кусок и клал на свою тарелку. Существовало неписаное правило брать кусок только со своей стороны. Рыбья голова в знак уважения лежала на стороне хозяина или гостя¹⁸.

Таким образом, рыба и чай являются одними из знаковых элементов северного варианта русской кухни, несущих в себе элементы рациональности и широкого использования в условиях арктического Приполярья.

В духовной культуре русскоустыинцы и походчане имели значительно больше заимствований от коренных малочисленных народов Севера. Например, обычай *нимат* — обязательное равное разделение добычи между участниками охоты и всеми членами общины, включая немощных и малолетних. Именно этот обычай помогал северянам выживать в самые трудные времена, когда не хватало продуктов, и в неудачные периоды охоты.

Русскоустыинцы всегда отличались гостеприимством. Если во время еды заходил гость, его сажали за стол. Хозяйка встречала гостя со словами: “Милости просим, гости дорогие, отведайте, не побрезгуйте, наше кушанье. Чем богаты, тем и рады”. Гость не имел права отказываться от еды. Человек, закончивший пить чай, должен был перевернуть стакан, иначе ему будут наливать еще. Посуда, в которой приносилось угощение, никогда не возвращалась пустой, чтобы еда никогда не кончалась¹⁹.

Праздничная еда отличалась большим ассортиментом приготовленных блюд. Во время праздников демонстрировалось изобилие угощений. Особо отличался свадебный стол. Одно из его главных блюд — запеченный лебедь, а также вареная кость от лебязьего крыла. Обязательным был ритуал *ломания лебязьей кости*: сначала ее брал тысяцкий (ведущий свадьбы, выбираемый из наиболее уважаемых людей) и делал вид, что пытается сломать, затем передавал жениху. Жених должен был сломать ее руками без применения каких-либо посторонних предметов, что символизировало его удачу и силу²⁰.

Похороны проходили по православным обычаям. После похорон, на девятый день, сороковой и годовщину смерти справляются поминки. Обязательным блюдом на поминках считались оладьи с примесью толченой икры²¹.

Русскоустыинцы в душе оставались язычниками, верили в лешего, черта, “суседку” и “шулююканов”. В каждом доме, в углу за камельком, обязательно висела одна *юкола*, символизирующая пищу доброго *суседки* (мифологическое существо, хранитель домашнего очага). Его дух был тесно связан с духом огня. Когда семья поселялась в новом доме или переезжала из летнего дома в зимний, хозяйка разводила огонь в очаге, бросала туда кусочки пищи и приговаривала: “Дедушко Суседушко, кушай!”²².

В отношении пищи наблюдались также некоторые поверья и запреты. Так, например, запрещалось: есть медвежье мясо матери охотника и беременным женщинам (голову и легкие убитого медведя закапывали); беременной женщине есть головы гусей и уток; жарить озерную рыбу — озеро “осердится”; маленьким мальчикам есть птичье сердце — будут трусливыми и др.

В арктической зоне у русскоустыинцев постепенно сложился полярный вариант северорусской культуры — комплексное промысловое хозяйство, основными составляющими которого стали песцовый промысел, рыболовство и собаководство. Хозяйственно-культурный тип, природно-ландшафтная среда наложили отпечаток на их систему питания. Разнообразные блюда из рыбы стали своеобразной визитной карточкой русскоустыинцев, т.е. продукты рыболовства — это исторически сложившийся знаковый элемент

арктического варианта северорусской кухни, несущий в себе элементы рациональности, и широко распространенный в условиях Приполярья.

¹Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М., 1989. С. 202.

²Боякова С.И. Русские старожилы Якутии: культура и ландшафт // Арктика и Север. 2012. № 9. С. 6.

³Чикачев А.Г. Русские арктические старожилы Якутии. Якутск, 2002. С. 102.

⁴Там же. С. 33.

⁵Зензинов В.М. Старинные люди у холодного океана. Якутск, 2001. С. 152–154.

⁶Чикачев А.Г. Русские на Индигирке: историко-этнографический очерк. Новосибирск, 1990. С. 102.

⁷Шелегина О.Н. Адаптационные процессы в культуре жизнеобеспечения русского населения Сибири в XVII – начале XX века: (К постановке проблемы). Новосибирск, 2005. С. 116.

⁸Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. С. 52.

⁹Чикачев А.Г. Русские арктические старожилы Якутии. С. 63.

¹⁰Шелегина О.Н. Указ. соч. С. 119.

¹¹Чикачев А.Г. Русские в Арктике: полярный вариант культуры: историко-этнографические очерки Новосибирск, 2007. С. 47.

¹²Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. С. 87.

¹³Подробнее о способах приготовления этих блюд см.: Чикачев А.Г. “Русские в Арктике”. С. 47–50.

¹⁴Чикачев А.Г. Русские в Арктике. С. 48.

¹⁵Чикачев А.Г. Русское сердце Арктики / сост. Е.Н. Амосова, И.А. Чикачева; под ред. Е.Н. Амосовой. Якутск, 2010. С. 383.

¹⁶Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. С. 92.

¹⁷Там же. С. 91.

¹⁸Чикачев А.Г. Русские в Арктике. С. 50.

¹⁹Там же. С. 50.

²⁰Чикачев А.Г. Русские на Индигирке. С. 20.

²¹Там же. С. 128.

²²Там же. С. 130.

И.А. Кремлева

Пища в русских похоронно-поминальных обрядах в XIX — начале XXI века

В основе погребального обряда русских XIX — начала XX в. лежит христианский (православный) похоронный обряд, впитавший в себя многочисленные обряды и поверья, которые исследователи относят к элементам сохранившихся дохристианских традиций. Эти пережитки славянского язычества имеют региональные отличия, однако некоторые из них не столь значительны, чтобы можно было говорить об иных локальных вариантах погребально-похоронной обрядности. Варианты похоронной обрядности наблюдались у разных социальных групп (крестьянство, купечество, дворянство), но и они, по крайней мере, в XIX в., не имели принципиальных отличий. Важно подчеркнуть, что в наиболее развитых формах обрядность жила в крестьянской среде.

Источниками для написания данной работы послужили материалы, хранящиеся в архивах Российского этнографического музея и Русского географического общества, отдельные ее положения находили отражение в статьях и коллективных монографиях¹.

Структура погребально-поминального ритуала состоит из нескольких последовательных обрядовых комплексов, а именно: 1) действия, связанные с предсмертным состоянием человека и во время смерти, обряжение покойника и положение его в гроб; 2) вынос из дома, отпевание в церкви, погребение; 3) поминки, которые после 40-го дня переходили в поминальные обряды, связанные с календарной обрядностью. Длительность этих комплексов была неодинаковой. Она определялась традицией и церковными правилами. В основу описания легли материалы, касающиеся похорон пожилых людей, так как они исполнялись в более строгом соответствии с традицией.

Поминки рассматривались как особое событие, когда неуместно проявлять чрезмерную бережливость и пренебрегать обычаями,



Поминальная пицца на каноне
Московская область, г. Дубна
Фото Т.А. Ворониной, 2002 г.

даже теми, которые могли казаться ненужными и потерявшими смысл. Поэтому старались приготовить те блюда, которые считались традиционными — кутью, блины, кисель, пироги и т.д.

Пожилые люди готовились к смерти заранее. Если больной чувствовал себя очень плохо, то призывали священника для исповеди. Нередко больного соборовали. Соборование (елеосвящение) — одно из семи таинств православной церкви, которое совершалось над больным. Действие елеосвящения виделось в облегчении телесных и духовных скорбей, это таинство полагалось совершать со-

бором семи священников. Но в русской церкви вошло в обычай совершение елеосвящения одним священником². Ритуал состоит в смазывании лба, щек, губ, рук и груди освященным деревянным маслом — елеем, сопровождаемом чтением молитв. На эту церемонию собиралась обыкновенно большая часть односельчан. Во время таинства они тихо стояли с зажженными свечами: “Стол накрывался скатертью, у бедных мог быть накрыт и грубой холстиной; семь лучинок, обернутых на концах пенькой, и семь свечек втыкались в хлебное зерно, которое наполнялось в глиняную чашу”³. Соборовать старались в церковный праздник, чтобы все, кто желал помолиться об умирающем, могли прийти к нему. Верующие крестьяне считали, что “без соборования нельзя рассчитывать на прощение грехов”⁴.

Выздоровление после соборования считалось проявлением воли Божией. В некоторых местностях народ придавал соборованию совершенно несвойственное ему толкование, считая, что после этого нельзя было никогда есть мясо и пить вино.

Если человек умирал быстро и безболезненно, считалось, что душа его попадает в рай, а если перед кончиной тяжело и долго мучился — значит, грехи его велики, и ему не миновать ада. Родные, видя, как мучается умирающий, старались помочь душе покинуть тело. Для этого они открывали дверь, окно, печную трубу, ломали конек на крыше, поднимали верхнюю слегу в крыше дома. Повсеместно ставили чашку с водой, чтобы душа, отлетая, омылась. Полагалось умирающего класть на пол, подстелив солому. Умереть на печи считалось большим грехом.

С наступлением смерти все было направлено на приготовление умершего к похоронам, его обмывали и передевали⁵. С момента смерти до самых похорон (хоронили, как правило, на третий день) над покойным читались молитвы: “К нему приглашались читальщики и все деревенские старушки”. Их поили чаем и угощали ужином, за которым непременно была *сыта* (мед, разбавленный кипяченой водой). Считалось, что покойный слышит все, что делалось вокруг. Утром на другой день после смерти хозяйка, спекши ржаную лепешку, несла ее к умершему с причетами: “Сударик батюшка (если отец), сударыня матушка... На-ка тебе лепешечку позавтракать, ты у меня вчера не ужинал, а сегодня не завтракал”⁶.

На второй день после смерти на божницу ставили чашку с водой и блином или с куском хлеба. Этот кусок хлеба через сутки подавали нищим, а воду выливали за окно. Так продолжалось 40 дней. Пока покойный лежал дома, проходящим подавали шаньги, кутью; чтение молитв ночью было весьма желательным.

В течение всего времени, когда покойник лежал под иконами, к нему приходили родственники из других деревень и односельчане,



Народная традиция оставлять пасхальные яйца на могилах

Московская область, с. Пыхтицы

Фото Т.А. Ворониной, 26 апреля 2017 г.

чтобы проститься. Если умирал богатый человек, то вся деревня собиралась в его доме и прощалась с ним, и в церковь и на кладбище его провожало множество народа. Если умирал бедняк, со всех домов шли к нему с приношениями: “Кто холст несет, кто свечек, кто деревянного масла, кило муки ржаной или пшеничной — все это на помин души”⁷. На средства всего общества хоронили и поминали безродных бобылей (неимущих). Таким образом, смерть односельчанина становилась событием в жизни всей деревни и касалась не только самых близких, но и всех окружающих.

День похорон обычно назначал священник. Хоронили, как правило, днем. Без священника или дьякона, по мнению крестьян, покойника класть в гроб нельзя, так как необходимо, чтобы умерший был окроплен святой водой и окурен ладаном. Выносили умершего из дома утром, чтобы покойный пробыл в церкви во время обедни, но часто “вынос” совершался за полсуток до похорон, к вечеру, чтобы последнюю ночь покойный провел в церкви. Если говорили, что похороны совершались “с подъемом”, “с выносом”, это означало, что обязательно приглашалось духовенство на дом и сопровождало умершего вплоть до могилы. Не все могли себе это позволить,

очень бедные люди иногда обходились и без участия духовенства в обряде. В таких случаях гроб окуривался обмывальщицей.

День погребения был особенно насыщен обрядовыми действиями, выделялся эмоциональностью, с которой родственники выражали свое горе. По традиционным представлениям, умерший в этот день прощался со всем, что окружало его при жизни, — с домом, двором, деревней. За священником посылали лошадь. Прибыв в дом, священник служил над покойным литию, окроплял пустой гроб святой водой. Затем в этот гроб при священнике клали усопшего. “При выносе” собиралась в избу вся деревня, многие громко плакали. Соседи и в этот день для прощания приносили свечу, две копейки денег или совок ржаной муки. Эти припасы поступали в пользу церкви. Близкие родные умершего в некоторых местах в знак печали и в виде подарка от усопшего повязывали священника и всех родственников мужского пола длинными холстяными полотенцами, когда несли усопшего на себе до церкви или, если храм был далеко, везли на лошади, которую близ церкви всегда распрягали.

Выносили умершего обязательно ногами вперед. В Калужской губ. “вынос” совершался не на улице, а на задворки, и лишь оттуда — в церковь. Делалось это для того, чтобы покойный не нашел дорогу домой. С этой же целью часто похоронная процессия останавливалась у первого перекрестка, и при этом гроб каждый раз оборачивали по солнышку три раза. Называлось это “путать следы”. В некоторых местах, например, в Вологодской губ., при выносе вслед гробу бросали рожь, пшеницу или какое-нибудь другое жито. Делалось это для того, чтобы после смерти хозяина “урожался хлеб”.

При похоронах богатых людей вынос из дома в церковь и из церкви на кладбище часто сопровождался колокольным звоном. По представлениям крестьян, “колокольный звон — это глас Господень, и он может вызволить из ада душу умершего”.

Отпевали покойного в церкви не всегда, допускалось и отпевание дома, хотя это считалось нарушением правил. Но все же признавалось, что при отдаленности церкви, если священника поблизости нет, можно как исключение отпевать и дома⁸. После отпевания покойного везли или несли на кладбище.

После отпевания в церкви священник, если его просили, сопровождал гроб до могилы, где совершал еще раз литию (ее заказывали сами родные). Гроб в могилу ставили или на поленья, или прямо на землю. В могилу бросали деньги, чтобы душа имела, чем заплатить за перевоз ее на тот край света, чтобы было чем откупиться от греха; некоторые просто говорили, что так заведено. В могилу бросали и горсть земли все участники похорон.

После погребения снова служили панихиду, затем покидали кладбище. На поминки приглашали всех, включая причт. Во мно-

гих местностях небольшое поминовение совершали на могилах, для этого стелили скатерть, закусывали пирогом с медом, поминали кушью. Нищим подавали хлеб, печенье, блины.

У русских крестьян существовал обычай подавать на похоронах так называемую “милостыню” (“дары”) ради умершего — в знак памяти. Тот, кто взял милостыню, должен был молиться за покойного. По народным представлениям, до Страшного суда участь умерших могла измениться, грешники могли освободиться от вечных мучений. Для этого совершали поминовение умерших в частных домашних молитвах, в церкви (отправление панихид, заупокойных обеден, сорокоустов). По верованиям крестьян, если умерший был грешен, то до сорока дней можно душу вымолить, если каждый день молиться. Интересен обычай “тайной милостыни”: для поминовения души умершего в течение 30 дней ночью тайно клали с внешней стороны окна какого-либо дома хлеб, два-три яйца. Некоторые люди разносили по соседям, не оповещая их об этом, деньги, ситец, платки, восковые свечи. Обнаружив эти поминальные дары, крестьяне крестились, говорили: “Царство небесное”. “Тайную милостыню” клали и у колодца, и на церковное крыльцо. Эта милостыня считалась самой угодной Богу; верили, что за нее Бог мог простить душу самых отъявленных грешников⁹.

Обычно в день похорон или на поминках (особенно на 40-й день) давали деньги лицам, пришедшим в дом помолиться, а родственникам умершего дарили его вещи. Был также обычай дарить, если умирала женщина, подшальники, платки или куски материи, а если умирал мужчина, то носовые платки или кусок ткани “на рубашку”. Милостыню получали те, кто каким-то образом участвовал в похоронном обряде и соприкасался с покойным. Люди, которые молились и отпевали, получали деньги; те, кто нес гроб, — полотенца. Копальщикам тоже дарили полотенца, на которых спускали гроб в могилу; те, кто обмывал, получали что-нибудь из вещей покойного. Родственники, сопровождавшие похоронную процессию, по дороге на кладбище раздавали специально выпеченный хлеб, а детям — конфеты. Церковь тоже получала в дар полотенце, которым был обернут крест, а также холст или платок, лежавшие на крышке гроба.

Очень широко бытовал обычай подавать милостыню, называемую “первая встреча”. Эта традиция была известна в Ярославской, Владимирской, Костромской, Нижегородской, Новгородской, Пензенской, Оренбургской губ. Во время выноса покойника женщина брала хлеб и аршина 2—3 холста, нитку и подавала эти вещи первому встречному человеку ради поминовения умершего. При перевозке гроба к церкви мужчина, ведущий лошадь с гробом, подавал случайно встретившемуся человеку, вынужденному из-за пазухи,

кусок холста (примерно 1 аршин) или что-либо печеное. “Подавая “первую встречу”, выражали через это пожелание, чтобы душу покойника встретили на том свете так же хорошо и ласково, как они встретили первого человека”¹⁰.

После погребения обязательно устраивали поминальный стол. Во время поминальной трапезы в день похорон присутствующим раздавали подарки. Так как в народе поминками обычно назывались действия, связанные с 9-м и 40-м днями, то точнее будет сказать, что в день похорон в доме умершего устраивался обед. Сегодня принято думать, что раньше на русских похоронах много пили. Но многочисленные архивные и литературные материалы, а также мои собственные наблюдения позволяют утверждать, что в день похорон бывало (и по сей день в некоторых местностях бывает) очень мало выпивки. Таким образом, обычаи дня погребения не следует путать с поминками 40-го дня, годовыми поминками и специальными родительскими субботами, когда действительно бывало много пива, браги, вина и еды. Обильные поминальные угощения своими корнями уходят в далекое языческое прошлое, напоминая о ритуальной роли опьяняющих напитков.

Обязательными кушаньями обеда после похорон бывали кутья, мед и овсяный (в ряде мест клюквенный) кисель, блины. На обед в этот день приглашались все, кто участвовал в похоронах. Богатые люди обязательно приглашали к себе домой весь причт. Священник, входя в дом, служил панихиду, потом благословлял стол и садился. Как правило, народу собиралось много, поэтому обед устраивался в два-три приема. Вначале угощали служителей церкви, обмыльщиков и копальщиков, родных и близких. Стол накрывался до панихиды. Когда причт уходил, хозяйка снова накрывала стол. Нередкими бывали случаи, когда ей приходилось уставлять кушаньями стол и в третий раз. Широко бытовало поверье, что покойный невидимо присутствует на поминках; для этой цели крестьяне на время поминального обеда оставляли за столом место для покойника, клали ложку (иногда под скатерть) и лопот хлеба.

Начинался поминальный стол обязательно с кутьи, приготовленной из разваренного риса или ячменя с медом. В разных губерниях, уездах, волостях было множество различий в поминальной еде. Так, в Рязанской и Московской губ. после кутьи подавали прежде всего блины. После обеда ставилась чаша с медом, разведенным в воде или в браге. В других местностях завершением трапезы обязательно был ржаной или овсяный кисель. Еда готовилась в зависимости от того, на какой день приходились похороны (постный или скоромный). На скоромный день подавали жаркое из телятины, холодец, каши на молоке, яичницу. На постный день подавали похлебку из сухих грибов с постным маслом, соленые грибы, каши



Поминание кутьей и блинами на кладбище

Московская область, с. Пыхтицы

Фото Т.А. Ворониной, 26 апреля 2017 г.

из проса, кисели. Сладкие пироги готовили в любой день. Кутья, мед и овсяный кисель были обязательны на поминальном столе. Корни этого обычая уходят в далекое прошлое. По окончании обеда все расходилось по домам. На этом заканчивались обряды собственно погребального ритуала и начинались поминальные обряды.

Поминование по усопшим родственникам у русских справляли, как правило, на 3, 9, 20 и 40-й дни, в годовщину и в праздники. Поминование выражалось в служении панихид и поминаниях на литургиях, частом хождении на могилы, в поминальных обедах и раздаче милостыни. В некоторых местностях на могилы ходили каждый день в течение шести недель. Состоятельные люди служили каждодневные обеды в продолжение 40 дней. Отмечая поминки, крестьяне верили, что в 9, 20 и 40-й дни после смерти душа невидимо прилетает домой и даже иногда дает знать о себе, может обнаружиться, поэтому во все эти дни крестьяне старались ее убоготворить. Крестьяне полагали, что поминования облегчают страдания души. 9-й и 20-й дни отмечались очень скромно, в узком семейном кругу. Заказывали обедню в церкви, а бедные приходили с кутьей к священнику и просили отслужить по умершему одну

панихиду. В эти дни варили кутью из риса или пшеницы с медом, патокой или сахаром, пекли пироги (богатые — из пшеничной муки, а бедные — из ржаной) и затем разносили пироги и кутью по своей деревне, предлагая каждой семье помянуть умершего. Посещали кладбище и там подавали нищим милостыню.

Особой сложностью обрядовых действий и торжественностью выделялся 40-й день после смерти. По народным представлениям, в этот день душа посещала дом в последний раз. Во многих местах все действия, предпринимаемые в этот день, называли “проводами души” или “окликанием души”. Чаще всего говорили “сорочины” или просто “сороковой день”. В этот день приглашалось много народу, и делался обильный стол. Основные обряды были похожи в различных районах, но, конечно, имелись и локальные особенности.

В 40-й день приходили в церковь к обедне, а после службы посещали могилу умершего с пирогами и кутьей. Помянув усопшего, шли на обед, на который приглашали священника и нередко весь причт. В Калужской губ. в этот день приносили в церковь пирог с изображением лестницы из теста, “чтобы по ней душа взошла на небо”. Потом все шли на обед. К обеду собирались все жители деревни, включая малолетних. Священник или дьякон, отслужив панихиду, выходили из избы за ворота, за ним выходил весь народ, молился Богу на восход солнца и кланялся три раза на церковь. Потом ближние родные, держа сосуды с киселем в руках, оплакивали умершего с причитаниями. Кисель тут же отдавали малолетним, а взрослые приглашались к столу — это называлось “проводами души”. В Рязанской губ. в ночь накануне 40-го дня собирались все старухи. Утром ходили в церковь. На поминки приходили все жители — у ворот ставили столы с киселем, *сытою* (мед, разведенный в воде) и ложками. Все подходили по очереди, отведывали и забирали ложку с собой на помин души. После этого на стол клали пирог, жареную курицу и по прочтении литии за упокой души садились опять за стол; это, как принято было говорить, совершалось для провожания души покойника. В некоторых местах Рязанской губ. по окончании панихиды дома все родственники брали с собой канун, блины, другую снедь и шли на ближний перекресток, где, положив три земных поклона, ели блины и раздавали их другим, для чего собиралось много народу, особенно ребятишек.

В Новгородской губ. женщины причитали на кладбище и приглашали умершего на “сорочины” домой. Те из женщин, которые оставались дома, встречали возвращающихся тоже с причетами, веря, что с ними пришла домой и душа усопшего. Когда садились за столы, то для души на столе оставляли свободную ложку. По окончании обеда устраивали “проводы души”, для чего выносили стол на улицу, ставили на него чашку с пивом; если приходил священник,

то он служил литию перед столом, затем все отправлялись к кладбищу. Женщины шли впереди с причетами, мужчины следовали за ними. Пройдя с четверть версты, участники процессии клали земной поклон и возвращались домой. В Усть-Сысольском уезде Вологодской губ. было принято заказывать по умершим заупокойные литургии. Очень бедные заказывали 3–5 обеден, а другие и 10, 20, 40 или так называемые “сорокоусты”. В 40-й день совершалась заупокойная литургия. Родители умершего приходили в этот день в церковь, приносили с собой “лукошко”, т.е. разного рода пирогов, а также чаю, сахару, — этим угощались после обедни причт и церковные сторожа в доме священника или псаломщика; оставшееся от трапезы делилось между членами причта. В конце заупокойной литургии многие имели обыкновение раздавать присутствующим у могилы просфоры, которые разламывались на мелкие кусочки (Владимирская область, Лукианова пустынь). В старину был обычай выходить на двор и кричать, чтобы криком проводить душу на тот свет. Очень интересен обряд проводов души в Пермском крае¹¹.

То же самое происходило и в годовщину смерти, только большей частью скромнее, без причетов. Если церковь была расположена далеко от деревни, то все действия ограничивались деревенским кладбищем и домом. “Здесь всякий грамотный крестьянин имел обыкновение в нужном случае читать Псалтирь по своим умершим родителям и родственникам”¹². На такие поминки приглашалась вся деревня. На угощение не щадили никаких издержек. Как и у других народов (например, у южных карел¹³), поминки демонстрировали сплоченность не только членов семьи и близких, которых связывало кровное родство и свойство, но и всего коллектива (деревни, части села, по сути дела — общины). На поминки приходили все односельчане, по крайней мере, те, кто хорошо знал покойного.

Материалы Тенишевского бюро и Русского географического общества сообщают, что в крестьянском быту поминовения и посещения кладбищ в определенные дни были обязательны, сюда входили все родительские субботы, во время которых богослужение посвящалось молитве об умерших. Церковный устав назначил несколько таких суббот, а именно: субботу мясопустную, т.е. субботу перед сырной неделей; субботы второй, третьей и четвертой недель Великого поста; субботу перед Пятидесятницей (Троицыным днем). Есть в традициях русской церкви еще родительская суббота, так называемая Дмитриевская: она учреждена для поминовения православных россиян, павших на Куликовом поле в 1380 г. Эта суббота приходится перед днем святого Димитрия (26 октября по ст. ст.)¹⁴. Князь Димитрий Донской в честь победы над татарским ханом Мамаем, совершив погребение убитых воинов, приказал чинить над ними поминовение ежегодно. В с. Монастырщино



Поминальный стол. На переднем плане — кутья
г. Москва
Фото Т.А. Ворониной, 26 апреля 2017 г.

Епифанского уезда Тульской губ. есть памятные места святого Дмитрия Донского, в 1870 г. ему был поставлен здесь чугунный памятник. Сюда в Дмитриевскую субботу крестьяне приносили на могилы родственников мед, блины и всякую снедь. Осенью, на неделе святого великомученика Дмитрия, женщины поминали души усопших родителей во время вечернего богослужения. На могилах они оставляли мед и пироги для церковнослужителей.

В родительские субботы крестьяне варили кутью, пекли блины, пироги, наполняли едой корзины и шли помянуть родителей. Священники после службы кадили над каждой могилой. Родственники покойных относили часть припасов причту, нищим. По воспоминаниям очевидцев, в родительские субботы люди двигались на клад-

бище с целыми возами пирогов¹⁵. В Архангельской губ. соблюдался такой обычай: после семейной молитвы, совершавшейся дома, присутствующие подходили к столу, на котором лежали пироги и яйца, и минут пять стояли, не прикасаясь к кушаньям; считалось, что в это время едят умершие¹⁶.

Покойных поминали и в храмовые праздники. В с. Борисово Череповецкого уезда Новгородской губ. на храмовый праздник народ нес в церковь деревянные “рученьки” (ведерко с крышкой), в них находилась кутья из медовой сыты и разваренного ячменя или пшеницы. Ведерки ставились на большой стол, специально приготовленный для них в здании храма. К каждому из них прикреплялась зажженная восковая свеча. На стол же клали и деньги за поминовение усопших. После обедни священник служил общую панихиду, затем крестьяне разбирали “рученьки” по домам, чтобы и другие люди помянули их родителей¹⁷.

Поминовение предков являлось одной из основных сторон сложного комплекса русской масленицы (Сырной недели). Суббота перед масленицей отмечалась как родительская суббота¹⁸.

В первой половине XIX в. обычай отдавать первый блин покойным родителям или помянуть их блинами, видимо, бытовал широко. В Тамбовской и других губерниях первый блин, выпекаемый на Сырной неделе, клали на слуховое окошко — “для душ родительских”. Набожные женщины ели первый масленичный блин за упокой души¹⁹.

Жители Ярославской губ. ходили в Прощеное воскресенье на могилы к своим усопшим родителям и родственникам. Обычай “прощаться” с умершими родными бытовал и в Краснослободском уезде Пензенской губ., где собирались старые женщины по 15—20 человек. Они, молча, шли на кладбище, там три раза кланялись, просили у родителей прощения, клали на могилы блины и уходили.

Поминовения умерших шли, начиная с Пасхи до Петрова поста. В первый день Пасхи во многих местах приходили “похристоваться с умершими родителями”, приносили яйца, пироги, низко кланялись могилам и говорили: “Христос воскрес!”. Многие были уверены, что в этот день умершие все слышат. Яйца крошили на мелкие кусочки и разбрасывали на могилах. В церковь приносили также сдобные пироги, а после обедни, по выходе из церкви, шли сразу же к могилам разговляться. Любопытно замечание одной пожилой женщины: “Раньше, в старину, когда народ был справедливым, на восклицание “Христос воскрес!” можно было услышать ответ от умерших, а теперь народ исплутовался, так и не слышать”²⁰.

Радуница (*Радовница, Радольница*) — это поминовение усопших после пасхальной недели в понедельник, а в иных местах — во вторник Фоминой недели (1-й вторник после пасхальной недели).

Радуница дошла до наших дней лишь как праздник поминовения умерших. В этот день в церкви служили панихиды. После обедни бывала общая лития по усопшим. По окончании литии все возвращались домой. В домах к этому времени был приготовлен обед. В некоторых местах Пермской губ. “под стол ставили несколько кушаний — они предназначались для скоропостижно умерших, утонувших, сгоревших, недостойных сидеть за общим столом”.

В Нижегородской губ., “помяная всех родственников, приносили в церковь самый лучший домашний пирог”. В Вологодской губ. на Радуницу в церкви бывало много народу, больше даже, чем в иные праздники. С собой приносили пироги и сосуды с пивом. Все это ставилось на время службы к алтарю. После службы большинство отправлялись на могилы помянуть усопших, т.е. разделить с ними трапезу, в знак чего на могилах оставлялись яйца. Девушки и женщины (если горе недавнее) плакали и причитали, молились за усопших. В Тульской губ. на могиле расстилали скатерть, ставили на нее питье, блины, пироги, кутью, мед, яйца, а после панихиды часть припасов раздавали причту, часть — нищим, часть оставляли себе на поминовение усопших. Сначала окуривали могилу умершего ладаном, потом поминали его принесенными пирогами, другими яствами, а также пивом и брагой.

Заупокойные литургии исполнялись немногими. На кладбище в этот день бывало очень много нищих, и им подавали печенье, оладьи, яйца и пр. В Соликамске городское духовенство в сопровождении собравшегося народа с запрестольным крестом и хоругвями шло из собора в кладбищенскую часовню и там совершало панихиду, помяная православных воинов, могилы которых (в количестве пяти) сохранились на местах погребения погибших в ходе завоевания Сибири. По рассказам очевидцев, массовый выход на кладбище в эти дни вызывал в памяти дохристианские славянские поминальные тризны. Этот обычай сохранялся до начала XX в.²¹

Много сведений имеется о поминальных обычаях Троицкой субботы. Традиция эта древняя, осужденная Стоглавым собором: “В Троицкую субботу по селам и погостам сходятся мужи и жены... и плачутся по гробам умерших с великим воплем”²². Впоследствии церковь объявила Троицкую субботу одной из “родительских”, днем поминовения усопших. Поэтому этот день отмечается так же, как и другие родительские субботы. В д. Часовенской Вологодской губ. говорили, что под Троицу ходят на кладбище поминать. Так же поступали и крестьяне Боровичевского уезда Новгородской губ.

В Вологодской губ. обычно после заупокойной утрени и литургии служилась общая панихида. Каждый домохозяин подавал на панихиду листок бумаги с написанными на нем именами тех, кого надо помянуть, приложив к нему 1—2 копейки. На панихиду приносили



Поминальные блины

Рязанская область, г. Сапожок
Фото Т.А. Ворониной, 2016 г.

кутью из пшеницы с медом. Она тут же вся съедалась собравшимся народом. Потом служили частные малые панихиды (литии) на могилах. Для этого причт в облачении выходил на кладбище. На могилах расстилались платки, на которые клали яйца, деньги. Вечером устраивался общий поминальный обед в доме священника, как самом обширном помещении. Каждое семейство приносило что-нибудь на обед, предпочтение оказывалось рыбным пирогам. Перед поминками читали молитву “Отче наш” и священник благословлял яства. Бывало и вино с пивом. Для нищих устраивался обед отдельно.

Поминальная обрядность представляла собой самостоятельный цикл обрядов, совершавшихся в течение года и затем в той же последовательности повторяющихся вновь. Эта обрядность соответствовала религиозным представлениям народа о душе и загробном мире. Она также несла в себе важную социальную функцию, подчеркивая тесную связь между ушедшими в иной мир и живыми. Поминальный цикл предоставлял возможность проявлять заботу об умерших в виде особых трапез и ряда других действий. Это постоянное поддерживание связи с умершим являлось важным нравственным принципом, выражавшим убеждение народа в необходи-

мости беречь родственные и соседские связи, на которых покоился сложившийся веками бытовой уклад. Исправное исполнение похоронно-поминальной обрядности было знаком уважения к человеку, ушедшему из жизни, поэтому те блюда, которые готовили на поминки, считались обязательными.

¹См, например: *Кремлева И.А.* Похоронно-поминальная обрядность русского населения Пермской области // Полевые исследования Института этнографии. М., 1980; *Она же.* На путях из земли Пермской в Сибирь: Очерки этнографии северо-уральского крестьянства XVII—XX вв. М., 1989.

²*Булгаков С.В.* Настольная книга для священно-церковнослужителей: (Сборник сведений, касающихся преимущественно практической деятельности отечественного духовенства). Киев, 1913. С. 1274.

³АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 779. Л. 13 (Владимирская губ.).

⁴Там же. Д. 1561. Л. 19 (Смоленская губ.).

⁵Подробнее см.: *Сабурова М.А.* Погребальная древнерусская одежда и некоторые вопросы ее типологии // Древности славян и Руси. М., 1988. С. 266—271; *Маслова Г.С.* Народная одежда в восточнославянских традиционных обычаях и обрядах начала XIX—XX вв. М., 1984. С. 85—100.

⁶АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 1435. Л. 5 (Рязанская губ.).

⁷Там же. Д. 69. Л. 7 (Владимирская губ.).

⁸АРГО. Р. 22. Оп. 1. Д. 19. Л. 131 (Московская губ.).

⁹Подробнее см.: *Тулъцева Л.А.* Тайная милостыня // Родина. 1994. № 9. С. 22—24.

¹⁰АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 85. Л. 3 (Владимирская губ.).

¹¹На путях из земли Пермской... С. 303.

¹²АРГО. Р. 15. Оп. 1. Д. 60. Л. 34 (Калужская губ.).

¹³*Сурхаско Ю.Ю.* Семейные обряды и верования карел: Конец XIX — начало XX в. Л., 1985. С. 115—116.

¹⁴Полный церковно-славянский словарь / сост. свящ. Григорий Дьяченко. М., 1900. С. 633.

¹⁵АРГО. Р. 15. Оп. 1. Д. 60. Л. 34 (Калужская губ.).

¹⁶Там же. Р. 1. Оп. 1. Д. 57. Л. 98 (Архангельская губ.).

¹⁷АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 821. Л. 24 (Новгородская губ.).

¹⁸*Соколова В.К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М., 1979. С. 43.

¹⁹*Терещенко А.Э.* Быт русского народа. М., 1847. С. 329.

²⁰АРЭМ. Ф. 7. Оп. 1. Д. 39. Л. 9 (Владимирская губ.).

²¹На путях из земли Пермской... С. 306.

²²Стоглав. СПб., 1863. С. 140.

Э.Б. Цаллагова

Праздничные блюда в традиционной обрядности осетин

Пища оказалась одним из самых устойчивых компонентов этнического наследия в современной традиционной осетинской культуре. Консервативность традиционных пищевых предпочтений осетин предопределяет важность их изучения как информативного источника знаний об этнической истории и социокультурной эволюции этноса. Более того, основные блюда и ритуальные понятия праздничной трапезы стали концептами, несущими широкий этнокультурный смысл и ориентированными не только в прошлое, как акт памяти, но и в будущее, как акт консолидации и причастности к традиции.

Приготовление целого комплекса национальных блюд из продуктов земледельческо-скотоводческого комплекса было определено теми естественно-географическими и хозяйственными условиями, в которых на протяжении столетий жили осетины. Формирование и развитие модели питания было обусловлено также уровнем социально-экономического развития народа, его межэтническими контактами и культурными взаимодействиями. В частности, специалисты отмечают, что осетинская национальная пища имеет целый ряд сходных черт с пищей соседних народов Кавказа, что свидетельствует об их давнем и тесном общении. В национальной кухне есть также традиционные блюда и напитки, подтверждающие этническую преемственность осетин с аланами и скифами, древним кавказским населением¹.

В той или иной степени вопросы национальной осетинской пищи затрагиваются во многих работах по этнографии осетин, однако наиболее полную информацию о пище и напитках находим в трудах дореволюционных исследователей: Б. Гатиева², Н. Дубровина³, И. Канукова⁴, С. Кокиева⁵, М.А. Мисикова⁶, В.Б. Пфафа⁷, Э. Сосиева⁸, К. Хетагурова⁹, Дж. Шанаева¹⁰ и др. В последую-

щее время ценную информацию по данному вопросу предоставляют Г.Ф. Чурсин¹¹, Е.Г. Пчелина¹², А.Х. Магомедов¹³. Обширная информация по данной теме представлена в трех изданиях книги Б.А. Калоева “Осетины”¹⁴, в трудах В.И. Абаева¹⁵, Т.З. Бесаевой¹⁶, Е.Б. Бесоловой¹⁷, О.А. Габуевой¹⁸, Э.Д. Гаглойти¹⁹, В.С. Газдановой²⁰, Э.В. Кануковой²¹, Н.Ф. Такоевой²², В.С. Уарзиати²³, А.Х. Хадиковой²⁴, Л.А. Чибирова²⁵ и др.

Весь массив этого обширного материала свидетельствует о том, что у осетин на протяжении столетий и до настоящего времени самой престижной и ритуально значимой едой являются пироги с начинкой из свежего сыра, отварное мясо (обычно бычка или барана) и пиво. В последние десятилетия осетинские пироги стали “визитной карточкой” народа, можно сказать, что это не просто еда, а почитаемая традиция и неотъемлемая часть осетинской культуры. Не только в самой Осетии, многих крупных российских городах, но и за рубежом фирмы по приготовлению и реализации осетинских пирогов процветают, что свидетельствует о вкусовых и пищевых качествах продукта. В Северной и Южной Осетии ни одно значимое застолье не обходится без пирогов, которым всегда отводится место в центре стола: над ними произносятся молитвы и важнейшие тосты; и только после этого их разрезают на восемь частей и раскладывают по тарелкам.

Разновидности сыров

Осетинский сыр — самый важный ингредиент, используемый для выпечки большинства осетинских пирогов. От качества сыра в итоге зависят вкусовые качества пирога, поэтому к изготовлению сыра всегда относились очень ответственно.

Способы обработки сыра, как и других молочных продуктов у осетин сложились в непосредственной связи со скотоводческим направлением хозяйства. Исследователи XIX в. отмечали, что “сравнивая количество крупного рогатого скота, имеющегося у осетин, с таковыми же у других народностей России, нельзя не отметить, что осетины в этом отношении стоят для многих почти на недостижимой высоте”²⁶. Современные этнологи А.А. Магомедов, Б.А. Калоев, В.С. Уарзиати, О.А. Габуева, основываясь на своих полевых материалах и лингвистических исследованиях В.И. Абаева, отмечают, что традиции осетин в обработке молочных продуктов имеют глубокие корни, указывая на лингвистическую аргументацию: большинство названий молочных продуктов имеет иранское происхождение: молоко — *ахыр*, сыр — *цыхт*, свежий сыр — *гумбыл*, масло топленое — *царв*, кефир — *кѳапы мисын*, пахта — *мисын*²⁷.

Осетинским сырам присущи самые разнообразные букеты вкусовых качеств: соответственно тому, что животные паслись на разных альпийских лугах, растительность которых и придавала соответствующий аромат молоку и продуктам, которые из него изготавливались. Само свежее молоко в пищу взрослыми употреблялось редко; на нем только готовили молочные супы и каши, из него делали сыр, кефир, топленое масло²⁸.

Осетинский сыр — *цыхт* из смеси овечьего и коровьего молока с добавлением козьего и буйволиного относится к сычужным сырам. Способ его приготовления считается одним из самых древних, а слова *ахсан* — второй желудок с сычужным ферментом и *ахсын* — ловить, вылавливать творожистую массу из сыворотки, — восходят к иранским истокам²⁹. На высокогорных пастбищах приготовлением сыра занимались пастухи. В тех случаях, когда пастбища находились недалеко от села, то мужчины приносили туда молоко в специальных высоких деревянных сосудах — *къуыстил*, и тогда сыр делали женщины³⁰. Закваской для сыра был сычуг — второй желудок животного; считалось, что лучше всего сквашивает сычужный фермент молодняка, который питается одним молоком³¹.

По консистенции осетинские сычужные сыры делятся на только что створожившиеся — *гуымбыл*, свежие — *ногахст цыхт* и на твердые сыры — *хъабар цыхт*. Малосольные сыры *ардагарт цыхт* обычно предназначены к употреблению в ближайшее время, их не выдерживают и лишь немного подсаливают. Из оставшейся после описанного процесса сыворотки делают сывороточный сыр — *сылдызыхт*, *сылыконд цыхт* или *сулугуни* (на дигорском диалекте)³².

Хранились осетинские сычужные сыры в сывороточном рассоле, который также использовался как самостоятельное блюдо, употребляемое с хлебом, а также как приправа к мясным блюдам *тагъздахтон*. Рассол готовили из речной некипяченой воды — *суары цахдон*, которую набирали на рассвете; в нее клали соль (в среднем 6 килограммов на 100 литров воды) и отстаивали не менее 4–5 дней³³. Хранились рассольные сыры в специальных кадках — *хандыг*, которые выдалбливались из цельного ствола липы *сусхъад*, часто использовалась и естественная полость в стволе дерева. В таких условиях сыры могли храниться год и дольше³⁴.

Особое место в пищевом рационе осетин занимали так называемые тощие сыры *сылыконд цыхт* или *сулугуни*, сделанные из сыворотки *сылы*, оставшейся после приготовления сыра. Для их производства использовали сыворотку, которую собирали несколько дней и уваривали на медленном огне. Согласно технологии изготовления всплывшую творожистую массу вычерпывают, отделяют от сыворотки и солят. Именно этот способ приготовления сыра и

получил широкую известность под осетинским названием *сулугуни*, означающим в переводе с дигорского диалекта осетинского языка “сделанный из сыворотки”³⁵. Позже, уже в начале XX в., название и технология приготовления осетинского сыра *сулугуни* была перенята грузинами и сыр, изготавливаемый ими из цельного молока, широко вошел в их рацион³⁶.

Современники отмечают, что с середины XIX в. осетинский сыр стал завоевывать себе широкий рынок и “стал, как бы задавать тон местному сыроварению”³⁷. Предпринимателям, которые в Нальчикском округе и в Пятигорском отделе Терской области открыли заводы по производству осетинского “кобийского” сыра, “не приходится жаловаться на отсутствие сбыта”³⁸.

В 1884 г. заинтересовавшаяся осетинским сыром, гигиеническая лаборатория профессора А.П. Доброславина при Военно-медицинской академии в Санкт-Петербурге произвела анализ двух его образцов и резюмировала, что “сыр богат азотистыми веществами и содержанием жира” и “может считаться очень хорошим пищевым продуктом”³⁹. Специалисты также отмечали, что “хорошая усвояемость осетинского сыра, равная свежему молоку, количество в нем белковых веществ, высокая калорийность ставит его даже выше мяса и яиц”⁴⁰.

Молочные продукты

Одним из самых востребованных молочных продуктов у осетин был *къапы мисын*, ставший известным с 1880-х годов в России под названием “кефир”. Название свое он получил от закваски — особых клеток грибка *къапы* в виде зерен, которому позже было дано название “*torula kefir*”⁴¹. Немецкий путешественник К.Ф. Ган в 1898 г. отмечал, что особенно широко этот целебный напиток был распространен в Дигории: “Главную пищу составляют: чурек, затем молоко и сыр, а прежде всего прекрасный кефир”⁴². Кефир готовился в каждом доме, здесь владели навыками по выращиванию и хранению кефирного зерна, а в Центральной и Восточной Осетии кефир делали из зерен, покупаемых в Дигории. Известный этнограф С.В. Кокиев отмечал, что кефиром “успешно вылечивают чахоточных, слабых, малокровных”⁴³. На летний период в Осетию на высокогорные пастбища приезжали туберкулезные больные пить кефир. Московский сыродел Ирина Тихоновна Сахарова (1888 — после 1973), на основе описанный закваски производила кефир, который в 1908—1909 гг. поступал в Боткинскую больницу⁴⁴.

Повсеместно в Осетии в пищу использовалось кислое молоко *туаг ахсыр*, для приготовления которого кипяченое молоко остужали и заквашивали сметаной. При изготовлении другого вида кислого молока — *фых мисын*, *фыцгэмисын* на ведро кипящего молока кладут чайное блюдо кукурузной муки крупного помола или рис, а в остывшую массу добавляют стакан сливок или свежий сывороточный сыр⁴⁵.

После сыра важнейшим и наиболее распространенным молочным продуктом было сбиваемое из коровьего молока топленое масло — *царв*. Масло сбивалось из сливок, сметаны и цельного скисшего молока, собранного за 2–3 дня. В высокогорье, где более холодно, молоко собирали 6–7 дней и добавляли в него сливки⁴⁶. В.И. Абаев описывая процесс приготовления масла у осетин, приводит интересный сравнительный материал, обращаясь к сообщениям Геродота и Гиппократов о приготовлении масла у скифов: “Описанная у Геродота и Гиппократов техника изготовления масла до сих пор бытует у осетин. Молоко наливается в сосуд из выдолбленного дерева, отверстие плотно закрывается куском кожи; затем сосуд кладется на специальные качающиеся салазки *къараби* и качается до тех пор, пока масло не отделится и не всплывет наверх”⁴⁷.

Самый распространенный вид маслобойки — польный сосуд, перетянутый деревянными обручами — *талы*, с небольшим отверстием — *ком*, через которое время от времени выпускаются газы, образующиеся при сбивании масла. В некоторых районах Осетии масло сбивали в деревянной маслобойке, подвешенной на веревках к потолочным балкам. На пастбищах пастухи получали масло путем непрерывного взбалтывания молока в бурдюке⁴⁸. Масло несколько раз тщательно промывается холодной водой, чтобы удалить остатки пахты. В свежем виде его редко употребляли; как правило, перетапливали. Топленое масло — один из самых распространенных жировых продуктов, его значение велико в обрядовой символике. Так, осетинская свадьба немыслима без *мыдыкъус* — блюда из масла и меда, которым невеста угощает свекровь и других старших женщин.

Сакральные свойства выпечки

Зерно широко использовалось в пищу в виде муки и круп. Осетины относились к хлебу почтительно. Национальный фольклор свидетельствует, что хлеб (не только пшеничный, но и ячменный, кукурузный, просяной), будучи основной пищей и синонимом пищи вообще, являлся символом жизни, согласия, благополучия, изобилия. Именно в таком смысле используется это слово в осетинских

проклятиях: “Да не пойдут тебе впрок те ломти (хлеба)”, “Пусть тебя покарает заклятие хлеба”), клятвах: “Клянусь тебе этим куском хлеба!”. Клятва хлебом была очень весомой: “Да будет мне немилость (нерасположение, вражда) этого (куска) хлеба!”. Предписывалось не делиться хлебом с клятвopреступником: “С человеком без чести и совести (клятвopреступником) не разделяй свой хлеб (чурек)”.

До переселения осетин на равнинные земли в XIX в. основной едой являлся ячменный хлеб, готовившийся “с ячменной муки на воде, без соли в виде тоненьких лепешек, которые пекут в золе; пшеницу же сберегают для праздников. И особенно для поминок по умершим”⁴⁹. Начиная со второй половины XIX в., наряду с ячменем, просом и пшеницей, в Осетии большое распространение получила кукуруза, из которой также выпекался хлеб. Современники отмечали, что сухой кукурузный или просяной чурек для осетин был “главнейшей пищей”⁵⁰. Для приготовления такого хлеба замешивали на воде крутое тесто, делали лепешки, выпекавшиеся на горячих углях или на специальной жаровне, подвешиваемой к надочажной цепи; затем приготовленную таким образом кукурузную или ячменную лепешку (*нартхоры кæрдзын, хъæбæрхоры кæрдзын*) зарывали в горячую золу очага⁵¹. Как отмечал народный поэт, публицист и общественный деятель Коста Леванович Хетагуров, такие лепешки “из ячменной, просяной или кукурузной муки, величиной с чайное блюдце, и до сих пор являются главной пищей осетин. Такая лепешка с кусочком сыра и с чашкой сыворотки, хлебного кваса, а то и просто ключевой воды составляла обыкновенно обед и ужин взрослого осетина”⁵². Кукурузная и просяная мука использовались и для приготовления молочных супов (*быламышъ, хомыс, къалуа*).

Отношение к хлебу регламентировано рядом предписаний по его хранению и употреблению. Небрежность (физическая, и даже словесная) по отношению к хлебу считалась преступлением. А почтительное отношение к пище прививалось с самого раннего детства. При таком благоговейном отношении к пище, когда ценилась каждая крошка, когда было святым само понятие хлеб, и сам процесс еды был в чем-то сродни причастию. Это во многом объясняет то, что скудный рацион горца, не считая особых случаев и праздничных пиршеств, был вполне достаточен для поддержания самой активной жизнедеятельности.

Что касается обрядовой выпечки, то к ней в быту относились предельно почтительно, поскольку выпечка готовилась из ограниченных в силу малоземелья запасов пшеницы *мæнæу* (осет. “мой злак”), в отличие от других зерновых культур наделяемой осетинами особыми сакральными свойствами. Тесто для пирогов готовили только из пшеничной муки.

Цикл правил обработки зерна, обрядового мытья пшеницы в чистой, проточной воде, сушки на чистых холстах, молотбы на лучшей мельнице, часто сопровождались небольшой трапезой, весельем с музыкой. Для приготовления теста приносили воду из лучшего в округе источника, “женщины тщательно мыли руки и повязывали головной платок так, чтобы он прикрывал и рот. Считалось, что подобные действия оградят выпечку от выдыхаемого воздуха или иного возможного “оскорбления” в процессе ритуального действия”⁵³.

Благоговейное отношение к ритуальным пирогам отразилось и в загадках. Об этом свидетельствуют метафорически возвышенные предметы уподобления традиционной выпечки, в роли которых выступают небесные светила: “Над нашей дверью круглый пирог?” (луна); “Над нашим домом половина пирога?” (месяц); “На нашем чердаке совок горящих углей, а посередине круглый пирог?” (звезды и луна на небе).

Осетинские пироги с сыром *уаливых/ахцин, хабизджын* — одна из главнейших и древних составляющих ритуально-престижной трапезы, связанной с традиционной календарной, общинной и семейной обрядностью. Для их начинки используют мягкий свежий малосоленый сыр. Иногда такие пироги жарят с обеих сторон на топленом масле на сковородке (*сойыфых* — букв.: обжаренный на масле). В дальнейшем, с проникновением в хозяйственный быт огородных культур, в качестве начинки пирогов наряду с сыром стали использовать картофельное пюре (*картофджын*), шинкованную свекольную ботву или съедобную дикорастущую зелень (*цахараджын*), тертую тыкву (*насджын*), капусту (*къабускаджын*), черемшу (*давонджын*).

Соседним народам Кавказа выпечка с начинкой также известна, но в качестве высоко-престижных блюд у них актуализированы другие блюда. Однако названия некоторых видов пирогов, например, *хычын* у балкарцев и карачаевцев, *цэкэрэгун* у кабардинцев, *хабизгини* у грузин, представляют собой производные от аланско-осетинских (дигорских) названий *ахцин, дзахерагун* и *хабизгун*⁵⁴.

Один из наиболее распространенных видов пирогов — пироги с мясом *фыдджын* (осет. букв.: “с мясной начинкой”), фарш для которых готовится из рубленого мяса, жира, лука и перца. Такие пироги пекутся для гостей, свадебных и пирушественных застолий, подаются они в самом конце застолья.

Традиционной формой пирогов является круглая, а в ряде случаев, связанных с особой ритуальной практикой, — треугольная (*артæдзыхон*). В зависимости от повода застолья на стол подается на одном блюде нечетное количество пирогов (как правило,

три), или четное (два) — когда накрывают поминальный стол. “По сведениям информаторов, число три связано с тремя важнейшими категориями жизни: “Хуыцау — Бог, хур — солнце и зæхх — земля”. После того как все необходимые элементы обрядового застолья приготовлены и разложены на столе, старший раздвигает верхний и средний пироги и с ритуальной речью обращается к небесным силам. Оценка информаторами каждого из пирогов как древних символов природы и мира подсказывает нам то, что верхние два пирога сдвигаются относительно друг друга. Повторяя многовековой ритуал, современные осетины не осознают, что особым действием разграничивают функции “Бога / Хуыцау” и “солнца / хур”, составляющих одну космологическую сферу. В случае траурной трапезы пироги подают четными числами, причем основным является число два. В отличие от первого варианта, отсутствует средний пирог, символизирующий солнце, а символы земли и Бога остаются неизменными”⁵⁵.

После первого тоста (*куывд*) — посвятительной речи старшего самому младшему из присутствующих мужчин дают первым отпить из чаши глоток пива и откусить кусочек от верхнего пирога. Далее пироги разрезали в соответствии с ритуалом, двумя прямыми пересекающимися линиями, символизирующими крест, и далее через центр пироги режутся крестообразными линиями-координатами, смещенными под углом 45 градусов по отношению к первым разрезам. Таким образом, каждый из трех пирогов делится на 8 равных кусков. И по сей день незыблем запрет крутить пироги в процессе их разрезания.

Вплоть до настоящего времени едой, сохраняющей ритуальное значение, остаются пироги с начинкой из свежего сыра, отварное мясо и пиво. Пиво *баганы* также входит в число ритуальных напитков являясь, наиболее популярным и сакрально значимым, как и другие пищевые элементы



Осетинские пироги с сыром и свекольной ботвой

Северная Осетия, г. Владикавказ

Фото З.К. Кусаевой, 2014 г.



Осетинские пироги с сыром и свекольной ботвой

Северная Осетия, г. Владикавказ

Фото З.К. Кусаевой, 2014 г.

ритуального застолья, своеобразной жертвой божественным силам. Оно специально готовилось к праздничному столу — для семейно-обрядовых и общинных праздников, к другим торжественным случаям⁵⁶.

Осетинское пиво, как осетинские пироги с сыром, — один из главных символов национальной идентичности. В самосознании осетин ритуальные пироги — неизмеримо больше, чем просто еда, а пиво — больше чем хмельной напиток. За столом с трапезой, приготовленной по поводу общинного, родового, семейного, религиозного праздника, пиво является одним из главнейших и непререкаемых элементов молитвенного ритуала, традиционной застольной церемонии. С чашей пива в руках, стоя, самые уважаемые старейшины начинают свой первый тост-молитву торжественного застолья, обращенную к Богу и его святым. Отметим, что в осетинском языке *куывд* — молитва (соответственно и *кувын* — молиться) имеют также значение “обрядовое пиршество с жертвоприношением” и “богомолье” и отражают этнокультурный синкретизм, когда застольный тост является, прежде всего молитвой, обращенной к высшим силам⁵⁷. Дореволюционный исследователь осетинского быта графиня П.С. Уварова в своих путевых записках зафиксировала один из таких застольных моментов: «Приступая к закуске, один на стариков, взяв чашу с пивом, обнажил голову и, став посреди всех нас, обратился с молитвою к Создателю и в длинной эктении, на которую присутствующие отвечали словом “аминь”, испросил нам всех благ — трогательное воспоминание древнехристианских обычаев»⁵⁸.

Символика осетинских напитков

Напитки — важнейший компонент системы питания; их бытование имеет многовековую историю и восходит к скифо-аланским истокам. Готовились напитки на основе меда, зерна, винограда ферментационным, дистилляционным и другими способами. По своему функциональному назначению напитки делились на праздничные, повседневные, ритуально-обрядовые. Сакральными в скифо-аланском обществе являлись такие напитки, как *ронг*, *алутон багаены*, *сан*. До современных осетин *ронг* и *алутон* не дошли, но сохранилась в фольклоре и традиционной культуре память об их названиях, прежнем ритуальном значении и особых, отменных вкусовых качествах.

Главнейшим в числе ритуальных хмельных напитков является пиво (*багаены*). Оно было известно еще легендарным нартам — героям осетинского средневекового эпоса. Из всех версий северо-



М.С. Туганов (1881–1952). Пир нартов
Холст, масло
Владикавказ, 1951 г.
Национальный музей Республики Северная Осетия–Алания

кавказской нартиады упоминание о пиве встречается только в осетинских сказаниях о нартах. В нартском эпосе осетинского народа есть сказание, повествующее об изобретении пива героиней эпоса Шатаной, которая услышав от старейшины нартов Урузмага рассказ о том, что воробей, склевавший зернышки созревшего хмеля, свалился на землю, задумалась, ...и сварила из ячменного сусла квас, добавив в него закваску из хмеля. Именно так, согласно осетинскому эпосу, появилось не только отменное по вкусу, но и бодрящее, опьяняющее пиво. В осетинском народно-поэтическом творчестве есть и песни о пиве, в частности трудовая песня, сопровождающая его приготовление (“Песня заквашивающих пиво” / “Баганы антауджыты зарæг”):

“Да выйти тебе из-под руки Нартовской хозяйки Шатаны!
Честь твоя да будет честью Сидамона!
Отвага твоя да будет отвагой Алгуза,
Изобилие твое — изобилием Кусагона!
Для кого тебя создали,
Чистым (нетронутым) до него достигни.
Моя нога и рука (мое присутствие) чтобы на пользу тебе были!
Кто выпьет тебя, тем, как жир, на пользу будь!
Мне же чести (славы) твоей немного! (пусть достанется!)”⁵⁹.

Осетинские пословицы констатируют: “Пиво для еды — еда, а для питья — напиток”; “Осетинское пиво — и пища, и питье одновременно”⁶⁰.

В осетинском быту известны три разновидности ячменного пива. Наиболее распространенное — *баганы*, изготавливаемое из двух- — *хъуыдалы* или четырехрядного *сиск* ячменя *хъабархор*, который замачивали в зависимости от его влажности на трое—чет-



М.С. Туганов (1881–1952). Волшебная чаша Нартов
Холст, масло
Владикавказ, 1951 г.
Национальный музей Республики Северная Осетия–Алания

веро суток. Из него изготавливали солод *зад*, который для общинных праздников собирался по единой, обязательной мере со всех семейств (*кзусбар*). Как правило, в каждой семье для этих целей специально держали зерно, собранное для календарных праздников *хуymiлияг*⁶¹.

Ячменное сусло доводилось в большом медном котле до первичной стадии термической обработки, которая называлась *цъалвух*, а потом фильтровалось через специальные корзины с сеном. Чистый фильтрат вновь варили в другом котле, как правило, медном (*цъедджинаг*), до готовности — *мыраг*, после чего добавляли закваску — *антуан* и оставляли для брожения и выдержки. Осетинами в пивоварении широко использовался хмель, придающий пиву вкусовую ноту горечи и аромата, а также увеличивающий срок его хранения, способствующий образованию пены.



Традиционные медные котлы для варки пива
Северная Осетия. Конец XIX — начало XX в.
Калоев Б.А. Материальная культура и прикладное искусство осетин. М., 1973

Чаще всего пиво готовилось из ячменного солода с хмелем. Ячмень на протяжении недели замачивается в воде до

превращения в солод. Потом солод мелят и кладут в большой медный котел, заливают его водой в пропорции 1:1 и кипятят 1–2 дня, после чего всю массу процеживают, кладут хмель и снова кипятят. После второго длительного кипячения пиво разливают в приготовленную тару относительно небольших объемов, охлаждают и добавляют хмель для брожения. После двух-трехдневного брожения пиво вновь процеживается и подается к столу.

Пиво, готовившееся из ячменя, кукурузы или пшеницы обладало исключительными вкусовыми качествами, что неоднократно подчеркивалось многими русскими и иностранными путешественниками XVIII–XIX вв. В частности, немецкий востоковед, путешественник Юлиус Клапрот отмечал: “Осетинское пиво — лучшее на всем Кавказе, и если оно хорошо сварено, то не уступает английскому портеру. Несколько бутылок этого пива были посланы князю Потемкину в Петербург, и он нашел его таким превосходным, что велел выписать осетинских пивоваров”⁶².

Историко-лингвистические изыскания В.И. Абаева, подтверждающие исконность осетинского пива, его аланские корни, дополняются и этнографическими материалами Б.А. Калоева: “Во время экспедиций 1958–1960-х годов у осетин, живущих вдоль Военно-Грузинской дороги, мы часто наблюдали, как грузины-мохевцы, мтиулы и пшавы при варке пива в большом количестве на свадьбу и праздники широко пользовались услугами осетинских консультантов-пивоваров, считающихся прекрасными знатоками этого дела. Этот факт может служить лишним подтверждением более позднего появления культуры пива у грузин”⁶³.

Къаматтаг назывался второй, считающийся менее качественным, сорт пива. Он изготовливался из отходов первосортного пива (*цъал*) в небольшом котле, который крепился не к основной очажной металлической цепи — *раxыс*, наделенной сакральными функциями, а к вспомогательной — деревянной, *хъадын дæлрæхыс*. *Къаматтаг*, предназначенный в основном для молодых людей и женщин, варили с добавлением хмеля, заквашивая дрожжами. В отличие от пива этот напиток, употреблявшийся как повседневный, был гораздо более жидким и менее крепким, чем первосортное пиво.



М.С. Туганов (1881–1952). Очистка котла для варки пива к празднику

Тушь, перо

Владикавказ, 1975 г.

Национальный музей Республики Северная Осетия–Алания



У.К. Кануков. Пивоварение

Тушь, перо

Владикавказ, 1974 г.

Национальный музей

Республики Северная Осетия—Алания

Наиболее престижным в осетинском традиционном быту был сорт высококачественного пива *алутон*, который в настоящее время исчез из употребления. В осетинском фольклоре и традиционной культуре о нем сохранились лишь воспоминания как о сорте пива, сваренном каким-то особым способом, и о его чудесном вкусе, якобы утолявшем голод. В.И. Абаев писал по этому поводу «В поездке 1931 г. в горную Дигорию... один старик-дигорец сообщил, что в пору его молодости приготовление алутона было распространено в Дигории; это было пиво, в котором вываривались бараньи курдюки или целые бараньи туши. Теперь стали понятны и знакомые мне ранее представления о чудесных насыщающих свойствах алутона: пиво как хлебный сок само уже имеет способность утолять не только жажду, но и голод; будучи же до отказа пропитано бараньим жиром, оно несомненно могло насыщать, ...конечно, не “навсегда”, но надолго»⁶⁴.

Наряду с *баганы* и *алутон* древнейшим хмельным напитком был изготавливаемый из меда *ронг*; его упоминаниями изобилует осетинский фольклор. Исчезновение *ронга* из быта осетин связывают с упадком пчеловодства в период монгольского нашествия. Тогда волею судеб осетины оказались запертыми в тесных ущельях

Центрального Кавказа и здесь не оказалось условий ни для виноделия, ни для пчеловодства; поэтому появились напитки, изготавливаемые из зерновых культур⁶⁵. О способах изготовления ронга фольклор донес весьма скудные сведения. Вместе с тем известно о его присутствии в быту раннесредневековых алан. В.И. Абаев название и культуру приготовления ронга связывает с древнеиранским миром. Со временем от алан-осетин название этого очень крепкого хмельного напитка и традиции его приготовления были заимствованы соседними племенами — сванами, мегрелами и рачинцами.

Исследуя происхождение и значение исконно осетинского по происхождению слова “ронг”, означающего “хмельной медовый напиток”, В.И. Абаев установил путем историко-этимологического анализа идентичность сванского *ранга* и осетинского *ронга* (по за-



Фильтрация сусла

Северная Осетия

Калоев Б.А. Материальная культура и прикладное искусство осетин. М., 1973

конам исторической фонетики осетинского языка всякое “о” перед носовыми согласными восходит к “а”, что дает возможность безошибочно восстановить осетинское *ронг* в *ранг*)⁶⁶. В начале 1930-х годов ученый записал со слов сванского старожилы Иосифа Гулдани способ приготовления сванского *ранга* — аналога осетинского *ронга*: “Из улья достают соты, полные меда, и тщательно выцеживают мед. Нагревают воду и смешивают выцеженный мед с нагретой водой в пропорции: 1 часть меда на 4—5 частей воды. Полученную смесь кипятят, затем ее наливают в глиняный сосуд и держат в теплом месте. Через неделю, а летом через 5 дней, начинается брожение. С этого момента напиток уже годен к употреблению. Но он еще не опьяняет. Он представляет просто сладкий шипучий напиток. Чтобы сделать его хмельным, его надо долго выдерживать, не открывая сосуд. Чем больше он так выдерживается, тем больше приобретает крепости. При этом он не теряет и шипучести, так как брожение идет все время”⁶⁷.

К послемонгольскому периоду истории Осетии относят время появления другого хмельного национального напитка осетин, *араки* — *арахъ*. Этот напиток не столь престижен и сакрален, как *ронг* и *алутон*. *Араку*, как правило, изготавливали из зерновых культур — кукурузы, ячменя, пшеницы, проса, а при их отсутствии также из гороха, овса, ржи, картофеля и свекольных листьев. Но *араку*, предназначенную для ритуальной трапезы, изготавливали исключительно из зерновых культур и родниковой воды. Для приготовления араки в течение 3—7 дней зерно замачивали в холодной воде, а затем тонким слоем равномерно высыпали на деревянную ровную поверхность и укутывали теплым одеялом. После проращивания зерна его сушили на солнце (*хуртуан*), мололи, затем смешивали с определенным количеством теплой воды, оставляя для брожения на 3—7 дней.

После того как масса забродила, ее варили, а затем, как только сусло остывало, его для улучшения вкуса смешивали с крупномолотым солодом, укутывали войлоком или теплым одеялом. Дней через двенадцать в герметично закрытой таре с суслом начиналось брожение, которое длилось 3—7 дней. Затем перебродившее сусло перемешивали, переливали в котел специального медного перегонного аппарата и начинали варить. Когда сусло активно закипало, его накрывали куполообразной крышкой с трубообразным отводом и герметично закупоривали, обмазав края крышки тестом⁶⁸. Отвод крышки варочного котла герметично соединялся с медной трубой, проходящей сквозь кадку с холодной водой. Эта конструкция позволяла пару при соприкосновении с холодной трубой охладиться, он конденсировался в жидкость, которая поступала в подставленный к трубе сосуд. Для получения араки сильной крепости



Коста Хетагуров (1859–1906). Гонка араки. Осетия.

Холст, масло

Северная Осетия, г. Владикавказ, 1885 г.

Хетагуров К. Избранные произведения. В 3 т. М., 1963. Т. 2

ее подвергали двойной перегонке, заливая в варочный котел готовую араку.

В отличие от пива, срок хранения которого весьма ограничен, арака была обязательным хмельным напитком в осетинском доме, каждая хозяйка стремилась иметь в запасе “долю гостя” араки (*узаæджы хай*). Приготовлением араки в Осетии занимались в основном женщины. Наглядно эта процедура изображена в художественном полотне К.Л. Хетагурова “Гонга араки”, написанном в конце XIX в. Приблизительно к этому времени относится и описание процесса в очерке И. Канукова “Осетинский аул”: “Мы вошли, и я увидел, что в одном конце сарая под вырытою в виде канавки ямою, кипел огромный, ведер в пятнадцать, медный котел, подогреваемый поленьями дров, пламя которых не поднималось выше земли, но зато дым валил клубами. В котле варился ячменный солод, который то и дело перемешивал деревянной лопатой племянник прапорщика — Каспол, на долю которого, по словам Инарко, всегда выпадала честь варить праздничное пиво. В другом конце сарая, над такую же ямкою, но гораздо меньших размеров, курился пятиведерный котел, с плотно примазанной тестом крышкой, из которой шла изогнутая медная труба. Эта трубка проходила сквозь холодную воду, часто переменяемую в открытом деревянном корытце. Выйдя из корытца, трубка оканчивалась над отверстием узкогорлого медного кувшина, в который капала из нее синеватая жидкость с сивушным запахом. Весь этот прибор представлял со-

бой винокурный аппарат; причем в замазанном котле варился пшеничный затор, а в узкогорлом кувшине получался неочищенный арак, который подлежал еще вторичной перегонке для того, чтобы быть годным к употреблению”⁶⁹.

Предкам осетин искусство виноделия было известно со скифских времен⁷⁰, известно и то, что скифы пили исключительно чистое вино и считали его особенным напитком для выдающихся воинов⁷¹. Путешествовавший по Кавказу в XIII в. французский монах Вильгельм де Рубрук отмечал, что аланам также было известно вино. “Прежде чем добраться до Железных ворот мы нашли один замок аланов... Там впервые нашли мы виноградные лозы и пили вино”⁷². Позднее, после монгольского нашествия и массового заселения алан в ущелья Центрального Кавказа, когда не стало климатических условий для занятия виноградарством, вино исчезло из их быта.

После переселения в XIX в. осетин на плоскость в Северной Осетии виноградарство и виноделие получили распространение в Моздокском районе, так как природные условия позволяли этим заниматься. На территории Южной Осетии культура виноградарства существовала с древности, а в советский период здесь были созданы крупные совхозы, занимающиеся разведением винограда и виноделием. Из Южной Осетии вино попадало и в горные районы Центральной Осетии: “Заккинцы с давних времен хорошо были знакомы и с виноградным вином, доставляя его сами или покупая у купцов, привозивших его в ущелье вьюками в бурдюках из предгорных сел Юго-Осетии и Грузии до начала зимы и закрытия перевалов”⁷³.

Изготовление вина состояло из нескольких этапов: сбора и прессования винограда, получения и брожения сусла, фильтрации, выдержки и хранения. Виноград обычно собирали с августа по октябрь, затем его обрабатывали с использованием специального инвентаря: деревянные и известковые давилни (*сандуцан*), специальные деревянные и жестяные котлы (*геджа*), а также деревянные бочки и глиняные кувшины для виноградного сока (*быркуы*). Выдерживали и хранили вино в дубовой бочке; лучшим способом хранения вина считали глиняный кувшин, зарытый в землю, что позволяло поддерживать в нем нужную температуру. Вино очищали периодическим процеживанием, вновь переливая в глиняные кувшины; хранили готовое вино в закупоренных кувшинах⁷⁴.

Осетинские хмельные напитки были непременной составляющей застолья; когда появлялись гости, подносили рог с *арак*ой или чашу с крепким ячменным пивом. Употреблением хмельных напитков сопровождалась обряды завершения общинных работ *зиу*, побратимства, примирения кровников. Хмельные напитки широко

использовались и в народной медицине для приготовления различных настоев, растирок, экстрактов. Как лекарственные средства применялись *кумыс*, красное вино, брага, пиво, *арака* с использованием различных добавок: листьев, стеблей, цветков, корней, плодов и ягод.

Мясные блюда в праздничной трапезе

Обязательной составляющей ритуального стола было мясо. В отличие от обыденной трапезы, когда в пищу употреблялось мясо всех домашних животных, для ритуальной жертвенной трапезы предпочтительными животными были бычки, бараны, а также домашняя птица (индюки и куры). Выбор жертвенного животного *нывонд*, его убой и способы приготовления также были традиционны обусловлены. Животное выбирали в наиболее благоприятные дни недели, накануне соответствующих праздников. На шею выбранному для жертвы быку как отметину вешали деревянные резные амулеты в виде креста или восьмиугольной звезды *къабал / гъола*, содержащие элементы астрально-солярного культа, символизирующие их непосредственную прямую связь с небом. Такую деревянную фигурку вырезал кто-нибудь из тех семей, кому по жребию в текущем году выпала организация общинного торжества. Начертание горячей головешкой на лбу знака креста также свидетельствовало о том, что жертва предназначена небесам. Жертвенные быки не использовались как тяговая сила, их не били и не кричали на них. Организаторы праздника, стремясь получить благодарность сельчан и благословение соответствующего святого, содержали предназначенных в жертву животных лучше, чем собственных⁷⁵.

Для жертвоприношения выбирался двухлетний бычок — *дыгардыг*, называемый также — *уаныг* (от осет. *уан* — “лопатка”). Вплоть до наших дней спорадически сохранилось своеобразное застольное развлечение — подобие гаданий на лопатке барана или бычка — *уаны фарсын*: по форме костных выступов, просветов и темных пятен судят о грядущем урожае, природных явлениях, личном благополучии. Само жертвоприношение совершалось в соответствии с ритуалом: животное подвели к очагу, давали немного соли. При жертвоприношении животное валили так, чтобы туша на левом боку была ориентирована горлом на восток или юго-восток⁷⁶.

Подробно аналогичный обряд описал фольклорист и этнолог академик В.Ф. Миллер: “Молодой человек подводит барана к домашнему очагу. Подходит старик, берет животное за левый рог и произносит молитвы Богу и святому, которому посвящается жертва. По окончании молитвы старик горящим поленом делает барану

крестообразную метку на шее за правым ухом и на морде, причем, когда кверху идет дым от опаленной шерсти, говорят: да пойдёт наше приношение к Богу.

Затем старику подносят араку; он плещет часть ее в огонь, дает отпить мальчику и остальное выпивает сам. Когда роль старика кончилась, молодой человек с помощником кладут барана на финг так, чтобы голова его была обращена к северу, а горло на восток, и по произношении слов: “Хуцау, дауаџн табу”, — барану перерезается горло. Пока кровь стекает в таз, резник должен хранить молчание. Затем он отрезает голову, снова приставляет ее на мгновение и подает ее старику, который опалет тщательно шерсть и бросает голову в котел. Голова — почетная доля стариков”⁷⁷.

Информаторы середины XX в. также подчеркивали необходимость опаления головы жертвенного животного над огнем до появления запаха слегка подгоревшего мяса, поясняя это тем, что данный запах известит святого о жертве в его честь. Затем голову на какое-то время прикладывают к шее, от которой отрезают небольшой кусочек и тоже бросают в огонь. Наряду с этим в полевых записях зафиксирован и другой важный момент жертвоприношения: от грудинки животного вырезают кусочек сухожилий, который шлепком прикрепляется к дверному косяку: “В горных селениях не-



Первый тост-молитва на празднике Святой Троицы
Северная Осетия, с. Горная Саниба
Фото Э.Б. Цаллаговой, 2014 г.

которые двери кухонь представляют собой своеобразные календари. Хозяева всегда могут сказать, по какому случаю в течение года семья устраивала жертвоприношение. Не будет преувеличением сказать, что таким образом семья поручала через эту метку свое жилье небесным силам и обеспечивала покровительство конкретного божества над местом своего обитания”⁷⁸.

Во время общинных трапез календарного и семейного циклов приготовлением мясной пищи занимаются мужчины, хотя в повседневном быту приготовление пищи находится в ведении женщин. Традиционно мясо употребляли в пищу преимущественно в вареном виде и значительно реже в жареном. Важными элементами ритуальной трапезы являются отварная голова животного *саер*, а также шейная *барзай*, лопаточная часть *уан*, курдюк *дымаг*, шашлык *физонаг*, приготовленный из обжаренных на вертеле сердца, печени и легких жертвенного животного, которые ставят вместе с тремя круглыми пирогами с сыром на специальные треногие столики-подносы *фынг* перед старшими, возглавляющими ритуально престижную трапезу.

Застольный этикет

Накрывается трапезный стол по оси восток—запад; старший (*тамада*) застолья садится у западного торца стола лицом к востоку. Сервируется стол также с западного конца. Сначала на него обязательно кладут нож и соль в солонке, затем ставят большое блюдо с вареной головой жертвенного животного без нижней челюсти и языка, а также шейную часть (*саер ама барзай*). На праздничном застолье шея (*барзай*) располагается слева от головы, а на траурном столе — наоборот, справа от головы жертвенного животного. Блюдо с головой жертвенного животного, предназначенное старейшинам застолья, как и чаша с осетинским пивом и тремя сырными пирогами, ставится перед тамадой, за его столовыми приборами и тарелкой. Три пирога символизируют Всевышнего, солнце и землю. Сверху на них кладут отварную плечевую кость жертвенного животного (быка или барана). На столе располагают также отваренные цельным куском три правых ребра жертвенного животного и шампур с шашлыком из печени, легких и сердца, завернутые в жировую пленку.

Место *тамады* всегда занимает наиболее уважаемый, мудрый, сдержанный и красноречивый из числа присутствующих старейшин, хотя он может быть и не самый старший по возрасту. О такой ответственной роли старшего застолья (*фынджы хистер*) просят заблаговременно, понимая, что это не только почетная, но и очень ответ-



Три треугольных пирога, пенистое пиво и три отварных ребра жертвенного животного на круглом треножном столике

Северная Осетия, с. Ольгинское
Фото З.Б. Цаллаговой, 2013 г.

ственная миссия. Каким бы продолжительным не было застолье, старейшина не имеет права отходить от стола, ему надо знать последовательность тостов, назначить второго старшего (*дыккаг хистар*), посадив его по правую руку от себя, а также третьего старшего (*серткыккаг хистар*), место которого располагается слева. Далее места занимаются по старшинству, но без особой строгости.

Следуя правилам осетинского застольного этикета, к пище и напиткам накрытого

к трапезе стола нельзя прикасаться, пока старший не произнесет первый тост-молитву, и пока не будут совершены определенные ритуально-обрядовые действия. Прислуживают за столом специально назначенные младшие (*уырдыглаууаг*), как правило, это могут быть соседи из числа молодых людей, зятя, другие родственники или друзья. С разрешения старшего застолья *уырдыглаууаг* наполняет бокалы, начиная с бокала главы застолья. Графин с напитком у него находится в левой руке, а правой он подает наполненные бокалы присутствующим.

Перед тем как сказать первый тост, *тамада* раздвигает расположенные стопочкой на блюде три пирога таким образом, чтобы сверху было видно, что их именно три: верхний пирог сдвигается чуть влево, а второй вправо, нижний пирог не трогают. Этим ритуалом Всевышнему показывается праздничный характер застолья, в отличие от похоронной трапезы, когда пирогов четное количество (два или четыре). Начиная застолье, старший встает, а за ним поднимаются все сотрапезники. С чашей пива в правой руке и лопаткой в левой (в то время как второй старший держит в руках бокал и три ребра, а третий старший бокал и шампур с шашлыком) произносит в полной тишине первый тост-обращение к Всевышнему (*Хуыцау*). Во время тоста старшего (как и других старших) прекращаются все разговоры; каждое его молитвословие поддерживается громким хором возгласа “Оммен, Хуыцау” (Боже, аминь), пока старший не закончит всю молитву. Вот пример одной из таких молитв с тремя пирогами:

“— Всевышний, слава Тебе!
— Оммен, Хуыцау!



У.К. Кануков. Святой Мыкалгабыр

Холст, масло

Владикавказ, 1977 г.

Национальный музей Республики Северная Осетия-Алания

Сегодня Твой день, много народу Тебе молится, добра просит, так уподобь нас тем, чьим молитвам Ты внял и чьи жертвоприношения Тебе были угодны!

— Оммен, Хуыцау!

— Дай нам здоровья. Радости и счастья!

— Оммен, Хуыцау!

— Всевышний, окажи такую милость, чтобы исполнилось то хорошее, что есть у каждого в сердце!

— Оммен, Хуыцау!

— Пусть для нашей молодежи все дороги будут открыты. Пусть будет мир во всем мире. Пусть люди понимают друг друга. Создатель Вселенной, пошли нам такую милость!

— Оммен, Хуыцау!

— Всевышний, дай нам такое счастье. Чтобы в руках наших было обилие даже от нашего малого труда!



У.К. Кануков (1881–1952). В гостях у соседа

Тушь, перо

Владикавказ, 1976 г.

Национальный музей Республики Северная Осетия-Алания

- Оммен, Хуыцау!
- Храни нас от несчастий, пусть у наших младших будет мирное, счастливое будущее.
- Оммен, Хуыцау!
- Боже Великий, прими наши жертвоприношения и пошли нам свою милость!
- Оммен, Хуыцау!”⁷⁹

Более ста тридцати лет назад школьный учитель и бытописатель осетин С. Кокиев в очерке “Записки о быте осетин” отмечал: “Акт еды у осетина считается чрезвычайно важным, торжественным, высоким; он не иначе к нему приступает как со своеобразною, продолжительною молитвою, где он, начиная от единого Бога, не забывает ни одного из его — святых и дзуаров... В силу сказанного, конечно, в его глазах играет важную роль фынг, который его постоянно кормит: на нем ему подается пища. Это — небольшой, круглый точеный столик на трех ножках; он его чтит в высшей степени: при еде, безусловно, воспрепятствуются всякие непристойные разговоры и действия, оскорбления фынг’а хозяин никому не прощает; его именем проклинает, а также божится”⁸⁰.

Здесь следует отметить, что *фынг* — это не стол в нашем понимании. В осетинском языке слово “фынг” включает семантически широкий круг понятий — не только круглая столешница с бортиками по всей окружности, аналогичная подносам или большим плоским блюдам на трех ножках высотой до шестидесяти санти-



У.К. Кануков. Принять бокал — чашу из рук хозяйки — высокая честь

Тушь, перо

Владикавказ, 1975 г.

Национальный музей Республики Северная Осетия-Алания

метров, не только стол, угощение, определенное пищевое меню, но и соответствующий застольный этикет, подчеркивающий святость, ритуальную чистоту трапезы. Подтверждением этому являются многочисленные осетинские пословицы, находящиеся и сегодня в самом активном бытовании. Они утверждают: “Изобилие, протекающее из фынга велико”; “Осетинский фынг учит уму-разуму”; “Осетинский фынг предназначен для (сохранения) порядка и адата”; “Фарн (изобилие) каждого фынга неотделим от него, связанный с ним этикет (порядок) необходимо соблюдать”; “Почтение

фарну (изобилию) фынга”; “Да будет велико изобилие фынга”; “Да простит (мне) фынг”⁸¹.

В застольных молениях-тостах упоминания об элементах трапезы свидетельствуют о глубочайшем их почитании. Как о высшем благе у Всевышнего просят: “О Всеобъемлющий Боже! Удостой нас такой благодати, чтобы мы славили Твое имя на свадьбах и пирах с тремя пирогами!”; “Единый Господи! ...Пусть Тебе будут угодны наши три пирога, жертвенное животное и пиво!”; “Великий Боже! Тебе молимся, Тебя просим: пошли нам Твою благодать, пошли нам милость. Уподобь этот дом тем, которые Ты одарил наилучшими благами. Наши три пирога да будут Тебе угодны”⁸².

Древние стереотипы традиционного осетинского застольного этикета, как и сами национальные блюда, по-прежнему актуальны в семейной и общинной жизни осетин; они — один из самых устойчивых элементов этнического наследия этноса. Побывавший в Осетии в 1974 г. советский кавказовед Л.И. Лавров отмечал своеобразие сохранившейся обрядности. “Городские условия жизни наложили отпечаток на древний обычай. По-прежнему гостей было много, но площади не хватало. Поэтому для свадьбы были предоставлены все квартиры, расположенные на одной лестнице многоэтажного дома.Guestей разделили по рангам (преимущественно по возрасту и полу), каждому из которых была выделена квартира. Я попал в компанию стариков и почетных гостей. Мы угощались и слушали тосты, так и не увидев новобрачных. За столом строго соблюдался осетинский этикет. Сидели, как в Московской Руси, по правилам местничества, говорили только с разрешения тамады. Им был, конечно, самый старый. Пили осетинскую араку и ели преимущественно осетинские кушанья”⁸³.

Обычай подавать к праздничному столу три пирога, пиво и отварные части жертвенного животного, как и расположение за столом по старшинству, произнесение тостов, передача почетных бокалов, сохраняется в осетинском социуме до настоящего времени. В последние десятилетия ставшие гастрономическими брендами осетинские пироги и осетинское пиво широко представлены в Республике Северная Осетия — Алания и Республике Южная Осетия, а также за их пределами. Только в Москве функционирует свыше сорока фирм, предлагающих эти блюда. В самой Осетии стали традиционными национально-культурные конкурсы “Осетинское пиво” и “Осетинские пироги”, проводимые Министерством культуры и массовых коммуникаций Республики Северная Осетия — Алания совместно с центром традиционной культуры и этнотуризма “Фарн” при поддержке группы компаний “Бавария”. Такие конкурсы направлены на возрождение традиций домашнего

пивоварения, традиционной выпечки и привлечение интереса к национальному историческому наследию.

¹ Калоев Б.А. Осетины: Историко-этнографическое исследование. М., 1971. С. 164.

² Гатиев Б. Суеверия и предрассудки у осетин // ССКГ. Тифлис, 1876. Вып. IX, отд. 3. С. 1–83.

³ Дубровин Н. История войны и владычества русских на Кавказе. СПб., 1871. Т. 1, кн. 1.

⁴ Кануков И. Осетинский аул // ППКОО. Цхинвали, 1987. Кн. 3. С. 94–104.

⁵ Кокиев С. Записки о быте осетин / под ред. В.Ф. Миллера // СМДЭМ. М., 1885. Вып. 1.

⁶ Мисиков М.А. Этнографические сведения об осетинах. Владикавказ, 2011.

⁷ Пфаф В.Б. Путешествие по ущельям Северной Осетии // ССК. Тифлис, 1871. Т. 1. С. 127–176; *Он же*. Народное право осетин // ССК. Тифлис, 1871. Т. 1; *Он же*. Этнологические исследования об осетинах // ССК. Тифлис, 1872. Т. II. С. 80–145.

⁸ Сосиев З. Станица Чернаярская // ППКОО. Цхинвал, 1989. Кн. 4. С. 159–172.

⁹ Хетагуров К. Собр. соч.: В 5 т. Владикавказ, 1961. Т. 4.

¹⁰ Шанаев Дж. Свадьба у северных осетин // ССКГ. Тифлис, 1870. Вып. IV. С. 1–30.

¹¹ Чурсин Г.Ф. Осетины: Этнографический очерк. Тифлис, 1924.

¹² Пчелина Е.Г. Родильные обычаи у осетин // СЭ. 1937. № 4; *Она же*. Обряд гостеприимства у осетин // СЭ. 1937. № 5–6; *Она же*. Дом и усадьба нагорной полосы Юго-Осетии // УЗИЭНКНВ. М., 1930. Т. II.

¹³ Магомедов А.Х. Культура и быт осетинского народа. Орджоникидзе, 1968; *Он же*. Общественный строй и быт осетин (XVII–XIX вв.). Орджоникидзе, 1974.

¹⁴ Калоев Б.А. Осетины. 2-е изд. М., 1971; *Он же*. Осетины. 3-е изд. М., 2004; *Он же*. Осетины. 4-е изд. М., 2009.

¹⁵ Абаев В.И. Осетинский язык и фольклор. М.; Л., 1949. Т. I; *Он же*. Избранные труды: Религия, фольклор, литература. Владикавказ, 1990; *Он же*. Историко-этимологический словарь осетинского языка: В 5 т. М.; Л., 1958. Т. 1.; Л., 1973. Т. 2.

¹⁶ Бесаева Т.Э. Обычаи и обряды осетин, связанные с рождением ребенка // ИСОНИИ. Орджоникидзе, 1976. Вып. XXXI. С. 57; Дзуцев Х.В., Бесаева Т.Э. Этнография детства у осетин. Владикавказ, 1994.

¹⁷ Бесолова Е.Б. Язык и обряд: Похоронно-поминальная обрядность осетин в аспекте ее текстуально-вербального выражения. Владикавказ, 2008.

¹⁸ Габуева О.А. Обработка молочных продуктов у осетин во второй половине XIX – начале XX в. // Фидиуаг. Сталинир, 1972. № 10.

С. 91–96; *Она же*. Обработка молочных продуктов // Осетины / отв. ред. З.Б. Цаллагова, Л.А. Чибилов. М., 2012. С. 136–144. (Серия “Народы и культуры”).

¹⁹ *Газлова Э.Д.* Составные элементы праздника Ног бон // ИЮОНИИ. Цхинвали, 1958. Вып. IX. С. 157–184; *Газлойты Э.Д.* Очерки по этнографии осетин. Тбилиси, 1974. Т. 1: Общественный быт осетин в XIX в.

²⁰ *Газданова В.С.* Традиционная осетинская свадьба: миф, ритуалы и символы. Владикавказ, 2008.

²¹ *Канукова Э.В.* Этнография осетинского пореформенного села. Владикавказ, 1992; *Она же*. Традиционная осетинская пища. Владикавказ, 2005.

²² *Такоева Н.Ф.* Погребальные и поминальные обряды у осетин в XIX в. // СЭ. 1957. № 1. С. 146–150.

²³ *Уарзиати В.С.* Культура осетин: связи с народами Кавказа. Орджоникидзе, 1987; *Он же*. Культура пива в ритуальной практике алан-осетин // Избранные труды. Владикавказ, 2007; *Он же*. Этнические процессы в структуре питания осетин / Этнические проблемы развития национальных отношений: Сб. научных трудов. Владикавказ, 1992; *Он же*. Из истории скифо-сакского наследия // Дарьял. 1995. № 4.

²⁴ *Хадикова А.Х.* Осетинский этикет. Владикавказ, 2006.

²⁵ *Чибилов Л.А.* Традиционная духовная культура осетин, М., 2008; *Он же*. Народный земледельческий календарь осетин. Цхинвал, 1976; *Он же*. Осетинский аул и его традиции. Владикавказ, 1999; *Он же*. Древнейшие пласты духовной культуры осетин. Цхинвали, 1981.

²⁶ *Максимов Е.* Осетины: Историко-статистический очерк // Терский сборник. Владикавказ, 1892. Вып. II. С. 3–70.

²⁷ *Абаев В.И.* Историко-этимологический словарь осетинского языка: В 5 т. М.; Л., 1958. Т. I.; Л., 1973. Т. II.; Л., 1979. Т. III.; Л., 1989. Т. IV.; М., 1995. Т. V.

²⁸ *Габуева О.А.* Обработка молочных продуктов... С. 136–144.

²⁹ *Абаев В.И.* Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. I. С. 91–93.

³⁰ *Максимов Е.* Указ. соч. С. 59.

³¹ *Калантар А.* Ответ на вопрос // Кавказское сельское хозяйство. Тифлис, 1894. № 19. С. 346.

³² *Габуева О.А.* Обработка молочных продуктов... С. 136–137.

³³ *Калантар Ануш.* Молочное хозяйство на Кавказе // Кавказское сельское хозяйство. Тифлис, 1901. № 401. С. 602.

³⁴ *Габуева О.А.* Обработка молочных продуктов... С. 138–139.

³⁵ *Абаев В.И.* О некоторых осетинских элементах в грузинском языке // Тр. Ин-та языкознания. М., 1956. Т. VI. С. 440.

³⁶ *Габуева О.А.* Обработка молочных продуктов... С. 139.

³⁷ Описание Кавказской выставки предметов сельского хозяйства и промышленности в г. Тифлисе в 1889 г. Тифлис, 1893. Вып. II. С. 144.

³⁸ *Аликов В.* Очерк положения животноводства в Терской области, составленный по данным обследования, произведенного в 1912 г. Владикавказ, 1914. С. 59.

- ³⁹ Липский А. Осетинский сыр // Тр. Имп. вольного экономического общ-ва. СПб., 1884. Т. 2. С. 54, 55.
- ⁴⁰ Калантар А. Приготовление сыров. М., 1923. С. 5.
- ⁴¹ Габуева О.А. Обработка молочных продуктов... С. 139.
- ⁴² Ган К.Ф. По долинам Чорока, Уруха и Ардона // СМОМПК. Тифлис, 1898. Т. 25. С. 32.
- ⁴³ Кокиев С.В. Указ соч. С. 99.
- ⁴⁴ Габуева О.А. Обработка молочных продуктов... С. 140.
- ⁴⁵ Там же.
- ⁴⁶ Магомедов А.Х. Культура и быт осетинского народа. С. 97.
- ⁴⁷ Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. 1. С. 290–291.
- ⁴⁸ Магомедов А.Х. Культура и быт осетинского народа. С. 97.
- ⁴⁹ Обзор российских владений за Кавказом. М., 1886. Т. 1. С. 206.
- ⁵⁰ В.Н.Л. Переходное состояние горцев Северного Кавказа // Новое обозрение (Санкт-Петербург). 1896. № 4169–4216. С. 3.
- ⁵¹ Калоев Б.А. Осетины. М., 2004. С. 261.
- ⁵² Хетагуров К. Собр. соч.: В 3 т. М., 1963. Т. 3. С. 328.
- ⁵³ Уарзиаты В.С. Праздничный мир осетин. Владикавказ, 1996. С. 120.
- ⁵⁴ Там же. С. 122.
- ⁵⁵ Там же. С. 123.
- ⁵⁶ Там же. С. 126.
- ⁵⁷ Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. М., 1989. Т. 3. С. 614.
- ⁵⁸ Уварова П. Кавказ: Путевые заметки. М., 1887. Ч. III. С. 130.
- ⁵⁹ Осетинское народное творчество = Ирон адамон сфалдыстад. Владикавказ, 2007. С. 405.
- ⁶⁰ Даллагова Э.Б. Афористические жанры осетинского фольклора. Владикавказ, 1993. С. 80.
- ⁶¹ Къарджиаты У. Осетинские обычаи = Ирон агъдаутта. Владикавказ, 1991. С. 31–37.
- ⁶² Klaproth J. Reise in den Kaukasus und nach Georgien in den Jahren 1807 und 1808. Hall, 1812–1814. Bd. I–II.
- ⁶³ Калоев Б.А. Осетинские историко-этнографические этюды. М., 1999. С. 23.
- ⁶⁴ Абаев В.И. Осетинский язык и фольклор. С. 339.
- ⁶⁵ Калоев Б.А. Указ. соч. С. 170.
- ⁶⁶ Абаев В.И. Осетинский язык и фольклор. С. 349.
- ⁶⁷ Там же. С. 350.
- ⁶⁸ Кокиев С. Указ. соч. С. 83–85.
- ⁶⁹ Кануков И. Указ. соч. С. 96.
- ⁷⁰ Абаев В.И. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. 3. С. 66–68.
- ⁷¹ Геродот. История. М., 1991. С. 28–29.
- ⁷² Рубрук Вильгельм де. Путешествия в восточные страны. М., 1967. С. 19.

⁷³ Калоев Б.А. Осетинские историко-этнографические этюды. М., 1999. С. 276.

⁷⁴ Бедоева И.А. Традиционные хмельные напитки осетин (XIX–XX вв.). Владикавказ, 2014.

⁷⁵ Уарзиаты В.С. Указ. соч. С. 98.

⁷⁶ Там же.

⁷⁷ Миллер В.Ф. Осетинские этюды: В 3 т. М., 1882. Т. 2. С. 264.

⁷⁸ Уарзиаты В.С. Указ. соч. С. 137.

⁷⁹ Тменаты Дз., Агънаты Г. Ирон кувтыта. Владикавказ, 2014. С. 5–6.

⁸⁰ Кокиев С. Указ. соч. С. 81–82.

⁸¹ Цаллагова Э.Б. Этнопедагогическая афористика народов Северного Кавказа. Владикавказ, 2011. С. 93–96.

⁸² Тменаты Дз., Агънаты Г. Указ. соч. С. 77, 125, 139.

⁸³ Лавров Л.И. Этнография Кавказа. Л., 1982. С. 205.

Е.Т. Пушкарева

Субарктическая кухня ненцев в современном обрамлении

Совместимость региональных и этнических
кухонь России — одна из компонентов ее
наднационального, общегосударственного единства.

С.А. Арутюнов

Кухню ненцев относят к циркумполярной, субарктической (заполярной) кухне¹, что совершенно справедливо, но, учитывая факт расселения ненцев и в таежной зоне, она, безусловно, шире, чем собственно заполярная². Вслед за известным историком кулинарии В.В. Похлебкиным хотелось бы напомнить, что существует три традиционных вида употребляемого сырого мяса: 1) применение мяса в короткий период от убоя до начала *rigormortis* (окоченение), пока не наступает денатурализация белков и мышцы сохраняют гибкость; 2) свежее, тоже почти парное мясо, но схваченное морозом (а не вымороженное) и потому не потерявшее сока — строганина; 3) мясо, высушенное на морозе и ветру³. Второй вид — любимое фирменное блюдо всех праздничных и официальных приемов в Ямало-Ненецком автономном округе. От себя добавлю, что эти виды относятся и к сырой рыбе.

Данная публикация подготовлена на основе полевых материалов автора по итогам полевых исследований, выполненных в период с 1 декабря 2004 г. по 15 марта 2005 г. в г. Надым и Надымском районе Ямало-Ненецкого автономного округа⁴. Наблюдения и дневниковые записи в районах и городах округа осуществляются и по настоящее время.

Особенно важным представляется то, что автором описано приготовление блюд, которые ненецкие семьи готовили для себя, а не для приема гостей, прежде всего официальных, и которыми меня угощали. Автору посчастливилось отведать в тридцать одной семье 40 рыбных блюд, 41 мясное блюдо, 8 — из домашней птицы и дичи, 3 блюда — из мяса *лахтака*, одно блюдо — из мяса клеточного песка, 15 мучных изделий, 10 “русских” салатов, 7 блюд из северных

ягод, 14 блюд фруктовых, 5 видов овощей, 5 видов молочных продуктов, конфеты многих наименований, 8 видов приправ, черный чай, соль, сахар, растительное масло, 23 винно-водочных изделия, в том числе тройной одеколон.

Даже из этого простого перечня видно, что основой питания ненцев все также остаются рыба и мясо, из которых ненецкие женщины стали готовить “русские” блюда, особенно салаты, т.е. в ненецкой кухне появились новые элементы.

Перечислим некоторые из них. Мороженое из нельмы, *ти-рамису* из нельмы. Такие блюда были предложены шеф-поваром Антоном сети ресторанов “Александр” из Санкт-Петербурга 5 декабря 2013 года в г. Салехарде Ямало-Ненецкого автономного округа гостям на открытии офиса Сбербанка Российской Федерации. Котлеты из оленины, *хе* из рыбы, муксун в кляре, *ля гратен* из оленины с соусом *Демиглас*, *карпаччо* из оленины теперь фигурируют в меню местных ресторанов. Самые невероятные блюда готовят повсеместно из северной рыбы, мяса, ягод, дичи, реже из мяса морских животных⁵.

Для приготовления свежей *нгаябад* из зимнего муксуна (*сырэй сямбангг ибэйин гаябад*) рыбу, только что вынутую из сетей, глушат и тут же снимают чешую. Для того чтобы снять чешую, рыбу берут за голову в районе жабр и движением от хвоста к голове снимают ножом чешую. Потом рыбу закапывают в снег, а через минут двадцать ее вносят в жилище и делают филе — держа рыбу за голову, делают надрез возле головы и продольный надрез по боковой центральной линии, затем со стороны головы к хвосту скользящим движением ножа снимают филе с одной половины бока,

затем — остальные три полосы. После этого снимают брюшной плавник: у основания плавника с внешней стороны делают надрез и плавным скользящим движением ножа делают надрез до основания плавника, чтобы ножом обогнуть его и отрезать плавник от брюшка. Затем наискосок делается надрез в брюшке возле головы, держа рыбу за голову и просунув лезвие ножа под брюшко, скользящим движением разрезается брюшко от головы до анального отверстия. Таким же образом отрезают брюшко с другой стороны,



Любимые блюда северян — малосольная рыба, жареная сельдь, строганина

ЯНАО, Тазовский район,
Фактория Юрибей
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.

анальное отверстие всегда удаляют. Четыре пластины и брюшко разрезают наискосок на 2 или 4 куса, в зависимости от того, есть ли среди едоков дети. К ней подают соль, горчицу, аджику или кетчуп по вкусу, но часто такое блюдо едят без всяких приправ; поскольку его готовят практически из живой рыбы, филе при жевании сохраняет некоторую упругость и хрустит. 10 рыбин хватает на 4 порции⁶.

Второе блюдо *пайха нгаябад* — строганина из *пыжьяна*. Для его приготовления свежемороженую рыбу слегка оттаивают, чтобы чешуя стала чуть-чуть скользкой. После этого с нее снимают кожу следующим образом. Нос рыбы упирают в твердую поверхность, но в мягкую тряпку, чтобы он не соскальзывал, делают надрез вокруг головы, снимают скользящим движением ножа спинную часть примерно на глубину 5 см, иногда также снимают брюшко, но, как правило, делают два надреза с двух сторон брюшка. Затем, держа рыбу за хвост, снимают шкуру быстрым движением, подцепив ножом кожу со стороны головы. После этого, уткнув рыбу головой в тряпочку, строгают ее тонкими узкими лентами, которые обычно несколько скручиваются. В виде закуски достаточно одной рыбы на четырех человек, если же рыба подается как основное блюдо, то нужно 2–3 рыбы⁷.

Третье блюдо — “салат” рыбный из *щёкура* (*Ютекангэ маторми идюрця нгаябад*) готовят следующим образом. *Щёкур* необходимо оттаять до состояния летней рыбы. Чтобы очистить ее от чешуи, держат рыбу за голову и скользящими движениями чистят со стороны хвоста. С вычищенной рыбы снимают филе. Филе делают, как и при приготовлении свежей *нгаябад*, из зимнего мук-



Строганина с кровавым соусом
ЯНАО, г. Салехард
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.



Свежее рыбное филе — ненецкий салат
ЯНАО, г. Салехард
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.



Оленьи мороженые почки
ЯНАО, г. Салехард
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.

суна. Затем вынимают печень, желудок, нутряной жир. Филе и внутренности нарезают на кусочки размером 3×3 см и заливают соевым соусом с аджикой, выдерживают 5 минут и блюдо готово. Из одной рыбины готовят 2–3 порции. Для приготовления соуса на 200-граммовый стакан воды кладут соль по вкусу, но столько, чтобы соль чуть-чуть прижигала язык, в этом же растворе разбавляют половину чайной ложки аджики⁸.

Четвертое блюдо *халья-евэй* — это ненецкая уха. Ее варят из голов и внутренностей, оставшихся от филейных блюд. Если на филе ушло 10 рыб, следовательно, остались 10 голов, 10 желудочков, 10 печеней, 10 скелетов с мякотью. Все это варят в воде. При закладке котла воды должно быть над рыбой толщиной в 1–2 пальца. Когда уха почти готова, ее солят и заправляют луком. Такое количество ухи готовят примерно на 1,5 приема пищи для четырех взрослых людей⁹.

Из мясных блюд у ненцев особенно популярны блюда из оленины. Для приготовления охлажденного мяса — *нгамза нгаябад* мясо забитого 1,5 часа назад оленя нарезают кусками размером примерно 16×10 см и выкладывают на блюдо. Каждый едок берет кусок мяса и ест его, отрезая острым ножом, держа кусок за один конец рукой обычно левой, если человек правша; но правой, если левша, другой конец куска держат передними зубами, и куски отрезают от основного куска ножом перед зубами на расстоянии 1 см. Чаще всего такое мясо едят без соли и других приправ и даже без хлеба, но все чаще и чаще подают к нему соль, горчицу, кетчуп и аджику. Во время пребывания в Нгано Харвута мне предложили свежую почку, а другому человеку — печень¹⁰.

Еще одно популярное блюдо *нгэвэй нгаябад* готовят в виде паштета из свежих оленьих мозгов. Для этого суточные оленины мозги одного оленя взбивают на вилке до снятия пленки, солят по вкусу и намазывают на хлеб. Получается 7–8 бутербродов¹¹.

Для приготовления *нгамза я евэй* — мясного супа-пюре с рожками (макаронными изделиями) используют *хэвды* — ребра, *юху* — зоб, *тыну* — слепую кишку и *пирчи* — желудок оленя. Ребра отделяют друг от друга. Зоб, слепую кишку и желудок нарезают кусками примерно 16 см длиной и 10 см шириной. Все это тщательно-

но промывают. Затем на 8-литровую кастрюлю кладут 3 кг мяса и субпродуктов. После закипания мясо варят 2,5 часа на медленном огне. Когда мясо сварится, замешивают муку в теплой воде до состояния жидкой сметаны и выливают в бульон, затем кладут рожки. Когда суп готов, мясо выкладывают на блюдо или в миску, откуда каждый едок берет кусок, который поближе к нему, хозяйка или хозяин стола сами раздают куски едокам. Каждый участник трапезы нарезает мясо на кусочки, удобные для употребления. Суп наливают в тарелки или миски и едят ложками. Летом, находясь в походных условиях, в *юху* (зоб) можно вскипятить воду, но, по представлениям ненцев, при этом нельзя смеяться: если кто-то улыбнется или засмеется, то зоб лопнет. Костер должен быть в виде свечи, а огонь должен располагаться строго по центру¹².

Суп из оленьего языка и сердца *нямю, сей эвэй* готовят для церемониального стола. Для этого в 8-литровую кастрюлю кладут сердце и язык. Когда они сварятся, в бульон кладут рожки (макаронные изделия) и солят бульон. Когда суп готов, сердце и язык вытаскивают, и мужчины нарезают их на кусочки, чтобы было удобно есть. Кончик языка при этом обязательно отрезают и отдают животным¹³.

Что же касается хлеба, то за последние два века он стал неотъемлемой частью рациона ненцев, а в последние сто лет чай, другие блюда и снедь являются лишь его сопровождением.

Во всех ненецких тундрах, тайге, поселках от Кольского полуострова до Енисея, от Ледовитого океана до сибирской тайги хозяйки сами пекут и пекут хлеб. В Надымском районе это стало особенно распространенным вторично с конца 1980-х годов, когда очень сильно подорожал хлеб в магазине. В пос. Ныда в момент моего пребывания белый хлеб стоил



Топленый олений жир
ЯНАО, г. Салехард
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.



Птичьи яйца
ЯНАО, Ямальский район, Стойбище
Фото Е.Т. Пушкаревой, 2014 г.

от 12 до 14 руб. за буханку (“кирпич”). “Серый” и “черный” хлеб в поселковой пекарне выпекали очень редко.

Для приготовления пшеничного хлеба на 10-литровое эмалированное ведро используют 2 литра теплой воды, десертную ложку дрожжей (в момент моего пребывания все пользовались французскими дрожжами “САФ-Левюр” и очень хвалили их), соль по вкусу, щепотку сахара. Все замешивают, накрывают ведро полиэтиленовым пакетом, ставят на 5—6 часов в теплое место. Когда тесто поднялось, его выкладывают в формы и ставят в духовку на 40 минут.

Для выпечки ржаного хлеба на 10-литровое ведро также используют 2 л теплой воды, десертную ложку дрожжей, чуть-чуть соли по вкусу. Тесто замешивают очень крутое, чтобы кулак не пробивал, и 8 часов держат в тепле. У хорошо приготовленного хлеба корка должна быть очень твердой.

В ненецких семьях пекут также торты, пирожки с капустой, яйцом, картофелем, манники, оладьи.

У ненцев существуют пять способов заварки чая. Первый способ заключается в том, что в заварной фарфоровый или фаянсовый чайник насыпают 25 граммов чая, наливают воды и настаивают 2—3 минуты, затем чай наливают в чашки и разбавляют кипятком. В другом случае в заварной эмалированный чайник насыпают 25 граммов сухого чая, добавляют воду до краев, чайник ставят на горячую печь и запаривают. Затем готовый чай наливают в чашки и разбавляют кипятком. В третьем случае рассыпной чай насыпают в чашки и заливают кипятком. Четвертый способ заключается в том, что чай насыпают прямо в большой чайник и немного кипятят. Такой способ был очень распространен во всем Надымском районе до начала 1980-х годов. Так заваривала чай и мама автора. Ненцы старше пятидесяти лет выросли именно на чае, приготовленном таким способом.

В пятом способе в подогретый заварной фарфоровый чайник насыпается следующий сбор дикорастущих трав: 10 граммов ягеля (*няда*), 10 граммов кипрея (*харв сяй*), шиповник (*варк нгодя*), молодые березовые листья специального заготовления (*хо вэба*), тысячелистник, листья княженики (*лэмор нгодя пангг*), цветы багульника с листьями (*яранзя нгамдэд вэбасавэй*), листья брусники (*емзьдей вэба*), листья и цветы вероники лекарственной, дудник (*хути пангг*), листья черники (*ламдуй вэба*), чагу (*тюндь*), ивовую кору (*нерка сябт*), корни и листья одуванчика (*хаер нгамдэд*) и для усиления эффекта добавляется 5 граммов любого листового черного чая. Все это заливают кипятком наполовину, затем накрывают теплой тканью. Через 3 минуты доливают кипятком до края, а когда травы всплывут, то снова закрывают тканью и выдерживают

3 минуты. Когда травы начинают опускаться, выделение полезных веществ усиливается, чай разливают по чашкам и разбавляют кипятком. Готовый чай пьют без сахара. На международной конференции, которая состоялась в июне 2004 г. в санатории им. Артема в Московской области, такой чай приготовили в двухлитровом графине и пили без добавления кипятка. Все участники чаепития были в необыкновенном восторге, чай был настолько душист, что все отказались от водки и вина.

Брусника, пуровская клюква, свежая морошка с княженикой, морошка с сахаром, морошковое варенье, клюквенный морс употребляются практически во всех ненецких семьях. Яблоки, апельсины, мандарины, киви, виноград благодаря спонсорам из нефтегазовых компаний, муниципалитетов, предприятий стали неотъемлемыми компонентами ненецкого стола; вишневое варенье, компоты из сухофруктов, лимон в сиропе, джем, кетчуп “Акмалько” как варенье также присутствуют на столах ненецких семей. В этом автору пришлось не раз убедиться во время полевых выездов.

Сахар стал постоянным элементом питания, изредка употребляется мед. Но настоящими любимыми продуктами за последние семьдесят лет стали сгущенное молоко и сливочное масло. Они — самые дорогие изысканные подарки для каждой, особенно кочевой или полукочевой семьи. Растительное масло (в основном подсолнечное) тоже заняло прочное место в рационе, вытесняя традиционный жидкий рыбий жир.

Ненцы готовят салат капустный с помидорами, салат “Оливье”, салат свекольный, салат фруктовый с йогуртом, салат колбасный. Из овощей были замечены в повседневном рационе картофель, лук, зеленый горошек, красный сладкий перец, спаржа. Соль практически в той или иной степени употребляют все семьи. Это важный факт, потому что ненецкая кухня исторически была бессолевой¹⁴, что способствовало сохранению здоровья населения.

В рацион питания ненцев вошли специи — горчица, лавровый лист, перец, аджика, кетчуп, майонез, петрушка, соевый соус, но “царицей” в этом перечне безусловно является горчица (ненцы ее готовят сами).

Из винно-водочных изделий в ненецких семьях популярна водка разных наименований (“Пол-литра”, “Путинка”, “Довгань”, “Вальс Бостон”, “Пшеничная”, “Мужское достоинство”, “Тамбовский волк”, водка “Украинская на березовых бруньках”; горилка перечная “Nemiroff”, горилка “Nemiroff”), пиво “Балтика”, “Каберне”, красное вино “Лидия”, вино десертное “Монах”, канадский виски, мартини, шампанское, тоник, “Теколон” (Тройной одеколон). Алкоголь играет роль не только опьяняющего напитка, но и напитка ритуального, священного, как и у других народов мира¹⁵,

а также как напиток психотерапевтического¹⁶ для высказывания в хмельных песнях затаенных мыслей и чувств.

Таким образом, ненцы остаются приверженцами полярной кухни: они являются, как и в прежние времена, сыроядцами и любителями супов. Это относится как к тундровым и лесным жителям, так к поселковым и городским. В их рационе занял прочное место хлеб, который повсеместно выпекается дома. Для ненецкой кухни всех трех групп населения характерно практическое отсутствие каш при распространении различных макаронных изделий. Отдельное место в питании занимает сгущенное молоко и сливочное масло. Прочные позиции заняли горчица, соль и кетчуп. В ненецкой кухне также появились, условно говоря, “русские” блюда из исконных национальных продуктов питания: мяса, рыбы и дичи.

¹Крупник И.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельской тундры в 20-х годах XX века // Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. М., 1976; Похлебкин В.В. Заполярная кухня // Кухни прибалтийских и молдавского народов. М., 1997. С. 185–189; Ёсида Ацуси. Культура питания гыданских ненцев: (интерпретация и социальная адаптация): Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1997; Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / под ред. С.А. Арутюнова, Т.А. Ворониной. М., 2001. С. 10–17; Зубов Л.А. Записки тундрового врача // Возрождение красного чума. Нарьян-Мар, 2002. С. 21–22; Пушкарева Е.Т. Кухня ненцев (по полевым материалам) // VI Конгресс этнографов и антропологов России (Санкт-Петербург, 28 июня – 2 июля 2005 г.): Тез. докл. / отв. ред. Ю.К. Чистов. СПб., 2005. С. 226.

²Чеботаева Н.А. Традиционное питание // Гардамишина М.И., Чеботаева Н.А., Калитенко Е.В., Саврасова Г.П. Лесные ненцы. Новосибирск, 2006. С. 160–169; Дудников Н.Ф., Самбуров Н.М. Диалектика ямальского быта: Кухня на любой вкус. Салехард; Санкт-Петербург, 2008.

³Похлебкин В.В. Указ. соч. С. 185–189.

⁴ПМА. 2005 г. Надымский район Ямало-Ненецкого округа.

⁵Наше северное меню: Дни ямальской кухни // Рабочий Надыма. 2004 г. 27 февр. С. 4; Наше праздничное меню: Оленьи отбивные с брусничным соусом (4 порции). Рулеты из оленины с абрикосами и капустой (4 порции) // Там же. 2004 г. 6 марта. С. 4; Наше северное меню: Оленьи окорочка с пастой из шиповника (4 порции) // 2004 г. 13 марта С. 4; Наше северное меню: Оленина с грибами // Там же. 2004 г. 27 апр. С. 4.

⁶ПМА. Записано от Лапсуй Г.Т., Салиндер Л.В. 1 февраля 2005 г. – 30 км вглубь Обской губы, напротив Нгано Харвута.

⁷ПМА. Записано от Анагуричи М.С. 5 декабря 2004 г. г. Надым.

⁸ПМА. Записано от Сизиковой И.Г. 29 декабря 2004 г. пос. Ныда.

⁹ ПМА. Записано от Лапсуй Г.Т. 1 февраля 2005 г. Нгано Харвута.

¹⁰ ПМА. Записано от Лапсуй Г.Т., Лапсуй Н.Т. 22 января 2005 г. Нгано Харвута.

¹¹ ПМА. Записано от Лапсуй Н.Т. 23 января 2005 г. Нгано Харвута.

¹² ПМА. Записано от Лапсуй Г.Т. 23 января 2005 г. Нгано Харвута.

¹³ ПМА. Записано от Салиндер Л.В., Лапсуй Г.Т. 25 января 2005 г., Нгано Харвута.

¹⁴ *Oliver William John*. Primitive peoples without salt: a perspective for industrialized societies. [Philadelphia], 1998.

¹⁵ *Antoni Klaus*. Miwa – Der Heilige Trank: Zur Geschichte und Religioezen Bedeutung des Alkoholischen Getraenkes (Sake) in Japan. Stuttgart; Wiesbaden, 1988.

¹⁶ *Пушкарева Е.Т.* Личные песни ненцев // Современное финно-угроведение: Опыт и проблемы. Л., 1990. С 81–85.

Р.М. Ерназарова

Особенности праздничного застолья якутов в конце XX века

Пища — один из главных компонентов традиционной культуры, она напрямую связана со средой обитания и с природными ресурсами, а для жителей Якутии — с условиями их жизни в краю вечной мерзлоты. Республика Саха (Якутия) является одним из динамично развивающихся субъектов Дальневосточного региона Российской Федерации (ДФО). Несмотря на сложные климатические условия, она занимает первое место в ДФО по поголовью крупного рогатого скота и третье место по объему производства сельскохозяйственной продукции. Этому способствуют традиционные навыки якутов, которые веками складывались во взаимодействии с условиями суровой природы.

Публикации о традиционной пище якутов появились в конце XIX в. Сведения о Кыргыдайском наследии имеются в этнографических документах, опубликованных Р.К. Маак в 1887 г.¹ Одним из первых ученых, который провел в Якутии 12 лет в качестве политического ссыльного и собрал огромный фактический материал по якутской этнографии в XIX в., был В.Л. Серошевский. Судьба забросила молодого, едва достигшего совершеннолетия варшавянина, в самые отдаленные и глухие уголки Сибири. Однако ничто не могло погасить в нем любознательность будущего известного ученого и писателя. Живя бок о бок с якутами, разговаривая с ними на их языке, занимаясь ремеслом и земледелием, В.Л. Серошевский обобщил материал, который лег в основу его книги “Якуты: Опыт этнографического исследования”². Его труд, впервые изданный в Санкт-Петербурге в 1896 г., до сих пор остается наиболее полной и ценной монографией о якутах.

В XX в. основным источником информации о якутской традиционной пище были труды Сомоготто (Николаев С.И.)³, уроженца Акаинского наслега Нюрбинского района Якутской АССР⁴.

В 2012 г. в серии “Народы и культуры” вышла книга “Якуты”, в которой раздел “Культура питания: пища и ее знаковые функции” написан Е.Н. Романовой⁵.

Располагая этими записями и исследованиями ученых, можно изучать изменения культуры питания якутов как основы их жизнедеятельности. Вместе с тем современная пища якутов по-прежнему представляет большой интерес, поэтому в статье рассматривается комплекс традиционных обрядов и организации праздничного стола по случаю приема гостей, характерных для традиционной культуры якутов Республики Саха. Чтобы приблизиться к пониманию якутской праздничной культуры, был выбран метод комплексного исследования, включая устную и визуальную фиксацию. Поэтому в статью вошли также полевые материалы автора, зафиксированные на киноплёнку во время выездов со съёмочной группой, организованных студией “Новосибирсктелефильм” в Якутию в 1980—1990 гг. Исходя из этого, была поставлена задача показать, какую пищу предпочитают якуты и как она связана с сезонностью, а также рассказать об особенностях праздничного застолья.

Первая экспедиция состоялась зимой 1980 г. в с. Сатагай (Кыргыдайский наслег) — самый северный наслег Вилюйского улуса (района) Республики Саха. В прошлом Кыргыдайский улус входил в состав Средневилюйского улуса и включал семь поселков⁶. Долететь туда трудно: расстояние от него до Якутска составляет 434 км, а до Москвы — 4189 км. Здесь произошла встреча с замечательной семьёй хомуситов Ивановых — типичной якутской семьёй, которая живет в большом доме из лиственницы. Стены не доходят до потолка — чтобы воздух мог беспрепятственно гулять по дому. Хозяин дома М.Е. Иванов — преподаватель Сатагайской сельской школы, его жена А.Е. Иванова — зоотехник. У них есть дети и внуки. Дочь А.М. Дягтерева (Иванова) — талантливый исполнитель на *хомусе*, лауреат международных конкурсов и фестивалей этнической и живой музыки, руководитель известного музыкального коллектива “Айархаан”. Все они активно помогали нам в сборе полевых материалов и демонстрировали якутские блюда. Нас встречали как долгожданных гостей и угощали по самому высокому рангу. Все наши встречи и застолье были зафиксированы на киноплёнку. Приготовление некоторых праздничных блюд и домашнюю утварь нас приглашали посмотреть заранее. Особый колорит застолью придавало и то, что вся семья Ивановых была в национальной одежде.

Во время общения с местными жителями была зафиксирована современная организация праздничного застолья, в которой сохранились и традиционные знания жителей Вилюйского района о приготовлении пищи, ее подаче гостям.

Помимо знакомства с традиционной культурой жителей с. Сатагай Вилюйского улуса, расположенного вдоль берегов р. Вилюй и ее притоков, мы также посетили о. Мастах, где принимали участие в ловле рыбы. Озеро находится в труднодоступном месте, добраться туда можно только зимой на самолете или вездеходе. Большая часть грузопотока в Якутии вообще приходится на водный транспорт. В период навигации основными транспортными артериями становятся реки Лена, с притоками, Вилюй и Алдан, Яна, Индигирка, Колыма.

Собранные нами визуальные свидетельства легли в основу кинофильма “Эхо веков” (автор-режиссер Р.М. Ерназарова, операторы Б.А. Травкин, Г.П. Распевин; консультант И.Е. Алексеев; 1980 г.).

Второй наш выезд состоялся в 1986 г. По его материалам был снят кинофильм “Земля родная” (автор-режиссер Р.М. Ерназарова, оператор Г.П. Распевин; 1986 г.). Его главными героями стали жители Якутии и Таймыра. Он дает представление об образе жизни северян, которые гармонично смогли вписаться в условия суровой природы, найдя с ней общий язык. Их многовековая история показала возможность существования человека в условиях сибирских морозов. Наши визуальные исследования были представлены академику В.П. Казначееву, который занимался проблемами адаптации человека к экстремальным условиям Севера, а также корреспондентам газеты “Советская Россия”, осваивавшим экстремальные северные зоны, взяв на вооружение опыт коренных народов Севера.

В июле 1990 г. наша съемочная группа приехала в Якутию в третий раз, но уже по просьбе семьи Герасимовых, жителей г. Вилюйска, которые сообщили, что в реке стала исчезать рыба, а местные жители стали чаще болеть. Всему виной было строительство ГЭС, когда были затоплены огромные массивы тайги, и гниющий лес погубил рыбу. Во время встреч с местными жителями нас щедро угощали молочными продуктами и *кумысом*. Отснятые нами материалы легли в основу фильма “Душа восстань, чтоб потрудиться” (автор-режиссер Р.М. Ерназарова, операторы Г.П. Распевин, С.Д. Чавчавадзе; 1990 г.). Его тема касалась культуры и образа жизни коренных жителей, которые полностью завязаны на экосистеме больших сибирских рек.

Хронологические рамки работы охватывают последние десятилетия XX в. Полевые материалы были дополнены публикациями в сети Интернет⁷.

Традиционная культура якутов, адекватно реагируя на динамично изменяющуюся историко-культурную ситуацию, успешно приспосабливается к современным социальным условиям и вместе

с тем сохраняет свою индивидуальность. Суровые условия жизни в восточносибирской тайге и вдоль берегов сибирских рек сформировали основной рацион якутской кухни. Чтобы выжить в условиях долгой и суровой зимы, необходима еда, богатая белками, витаминами и микроэлементами. Все это дают традиционные занятия якутов — скотоводство, охота и рыболовство.

Основная пища якутов, живущих на берегах р. Вилюй, ее притоках и на о. Мастах, — это жеребятина, говядина, кумыс и молочные продукты, и, конечно же, дичь и рыба. “Скорее всего, охоте и рыболовству мы научились у наших северных народов. Но это действительно стало частью жизни якутов, чего не скажешь об оленеводстве”, — рассказывали в семье Ивановых.

А.М. Иванова (Дегтярева) сообщила нам: “У нас никогда не было оленей! Якуты разводят только лошадей и крупный рогатый скот. Олени, которых вы видели недалеко от поселка, это олени единственного старика-эвенка, который когда-то, женившись на якутке, поселился в деревне. Деликатесы из оленины, олени камусы для унтов можно достать через знакомых из северных улусов. У якутов культ лошади. Поэтому мировоззрение, обряды, уклад жизни, прикладное искусство, якутская кухня — многое отражает поклонение лошади. Хотя мы — народ, живущий в суровых условиях севера, мы даже в этих условиях сохранили скотоводческую культуру южных степей”⁸.

Якуты охотятся и на лося, но, к сожалению, нам не удалось отведать блюдо из его мяса. Эффектный способ приготовления мяса лося описывает Сомоготто (Николаев С.И.): «Наконец, очень редко встречается варка целого лося в одном гигантском костре. Готовясь к такой процедуре, на пожаробезопасной полянке посреди леса делали настил из сырых жердей и чурок. На настил раскладывались целые “стегна” (нога зверя или какая-нибудь другая часть туши), обернутые в бересту. Стегна затем прикрывали новым слоем жердей и чурок. Далее сжигали костер обыкновенным образом. От пламени листы бересты свертывались в трубу по форме стегна, плотно облегая мясо. Под такой оберткой получалась варка в собственном соку... Вареное таким образом мясо носило название “туоска буспут эт”, то есть “мясо, сваренное в бересте”»⁹.

Академик В. Кривошапкин считает, что предкам якутов помогало выживать в экстремальных условиях именно белково-липидное питание: “Это жеребятина, оленина, рыба, кисломолочные продукты, ягоды — и все в свежем, нерафинированном виде. Поэтому до 70-х годов якуты не страдали ни сахарным диабетом, ни сердечнососудистыми заболеваниями, а сейчас болеют сплошь и рядом, потому что в избытке употребляют макаронные изделия, сдобу, сладости, колбасы, консервы, копчености, которые дают в

основном калории, лишённые витаминов и других биологически активных соединений, неустойчивых к переработке и консервации. Недостаток этих веществ приводит к обменным нарушениям, различным патологиям. Например, к сахарному диабету, ожирению и связанным с ним нарушениям, атеросклерозу сосудов, артриту, нарушению опорно-двигательного аппарата. Жир жеребятины вообще особый, в нём много ненасыщенной линоленовой кислоты — 24,6%, которая, соединяясь с холестерином, даёт его эфир — более гидрофильное соединение, не откладывающееся на стенках сосудов в виде бляшек, создающих угрозу для активного кровообращения. Жеребятина значительно легче переваривается и усваивается, чем говядина и уступает в этом только оленине. Самым лучшим мясом во всех отношениях является оленина, которая легче всех усваивается, её белок относится к гипоаллергенным компонентам¹⁰.

В семьях охотников часты блюда из зайцев и птиц. Якуты предпочитают есть мясо (тушеное, вареное, жареное) с овощами, макаронами днем.

Из мясных продуктов на первом месте стоит конина, поэтому коневодство всегда процветало. Якутские лошади пасутся в тайге в загонах, отгороженных деревянными перегородками из подвернувшегося сушняка. На вид они совсем небольшие, почти как пони. От мороза их защищает более густой волосяной покров. У якутских лошадей жирное и сочное мясо. Когда нас пригласила в гости семья Ивановых, то первое блюдо, которое нам предложили, была *строганина* — сырое замороженное конское мясо, настроганное ножом. Мы с удовольствием съели этот деликатес, приняв по рюмочке рома.

Угощение сопровождалось пением “Алгыс” — наставления молодым и благопожелания гостям. Его дополнила игра на щипковом инструменте — *хомусе* всех членов семьи Ивановых. Ни одно застолье не проходит без выступления *хомуситов*. С песней в сопровождении *хомуса* не может сравниться ни один музыкальный инструмент. Он впитал в себя душу якутского народа и способен передать радость жизни, местную природу. В игре музыкантов слышен и топот копыт, и клекот орла, и кукование кукушки. Гости также старались подпевать, чтобы не нарушить правила застольного этикета.

Пища якутов сезонная. Мясо и рыба используются в сыром виде чаще в зимнее время, когда из них можно приготовить *строганину*, нарезаая тонкими, в виде стружек, кусочками, которые едят вместе с острой приправой из *колбы* (черемши) и *сараны* (растение семейства луковых).

Помимо *строганины* хозяева угощали нас конским мясом в полувареном виде. Мясо было на ребрышках, которые распилили на



Свежая строганина из *чир*
Республика Саха (Якутия), Вилюйский район, с. Сатагай
Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

несколько частей. Конские или говяжьи ребра в Якутии известны под названием *ойогос*. Более всего ценится мясо молодых коней.

Потом к столу на больших тарелках вынесли дымящееся жирное говяжье мясо и суп на говяжьем бульоне с тонкой лапшой. Мясо — на вкус очень нежное, а бульон — золотистый, очень изысканный. “Говядина используется только в отварном виде”, — пояснили Ивановы.

Якуты по-прежнему любят и едят много мяса, причем конину предпочитают говядине. Мясо и потроха варят недолго, но в мясной суп, заправленный по традиции мукой, добавляют современные приправы — соль, коренья, перец, лавровый лист. Из говяжьей или лошадиной крови делают *хаан* — кровяную колбасу, которую нам тоже предложили.

Якуты едят конину в холодное время года для сохранения тепла, так как она быстро усваивается организмом. Из-за особенностей структуры конского жира человек не мерзнет, что является немаловажным фактором для проживания в условиях севера.

Большое значение в жизни сатагайцев имеет рыболовство. Они ловят сибирского осетра (*хатыс*), чира, омуля, муксуна, пелядь, нельму, тайменя, хариуса. Мы потратили много часов киносъемки, чтобы зафиксировать зимнюю рыбалку жителей с. Сатагая. Сейчас нам кажутся несколько необычными свидетельства ученых XIX в., которые писали, что когда-то рыбалка для якутов была не самым главным занятием.

У В.Л. Серошевского читаем: «На севере в рыболовных округах с помощью черезов и заездок ловят крупную и высшего достоинства рыбу. Крупную рыбу, крупных карасей, чиров, моксунов, нельм, омулей, сигов, стерляди, тайменей ловят якуты везде по преимуществу неводами и сетями... Якуты говорят: “Раньше, когда у нас было много скота, мы за большой грех считали держать сети. Самый богатый держал их не больше пяти и то только ради забавы ребят. Теперь у последнего бедняка их не менее десяти, а богачи имеют их по пятидесяти, даже по сту — тем и живут”»¹¹.

Также подробно была выполнена киносъемка подледного лова сигов и карасей. Всю выловленную рыбу сатагайцы поделили между семьями, живущими в поселке. Для хранения рыбы в каждой семье имеется ледник, заполненный водой, где находятся и другие продукты питания — брусника, молочные продукты и др. В семье Ивановых нам предложили посетить такой ледник, где можно было убедиться, что А.Е. Иванова — рачительная хозяйка, многие блюда она готовит впрок, сохраняя запасы на полках в качестве угощения для следующих гостей.

В 1980 г. мы снимали рыбалку в Сатагае целый день, а вечером к Ивановым пришли гости, чтобы познакомиться с нами. Когда нас пригласили к столу, там было много рыбы, в основном сиговых пород — малосольная нельма, муксун и чир в виде строганины в сыром замороженном виде, а также вяленый северный омуль. Но особым угощением были громадные караси, отваренные в молоке и потом остуженные. Это было настолько вкусно и впечатляюще красиво, что о карасях надо сказать отдельно.

О пристрастии якутов к карасям почти полтора века назад писал Р.К. Маак: “Хотя занятия якутов как скотоводов как будто указывают на то, что главным предметом в их пище должно быть мясо, тем не менее последним питается далеко не все население и для большинства мясная пища даже не главный предмет питания. Для населения Средне-Вилюйского улуса мясная пища играет второстепенную роль и ее заменяет, в особенности у левобережных жителей Вилюя, не имеющих значительного скотоводства и хлебопашества, рыбная пища, главным образом караси (*Carassius Vulgaris*) и мундушки (*Phoxinus phoxinus*)”¹².

Нам удалось понаблюдать, как А.Е. Иванова готовила карасей к праздничному столу. В кастрюлю, заполненную кипящим молоком, она опустила вымытых, но непотрошенных громадных (как оказалось потом, икрыных) карасей. Хозяйка пояснила нам, что карась питается витаминными травами, поэтому содержимое его желудка очень полезно. Желчный пузырь она аккуратно вытащила через надрез в горле. Потом отваренных в молоке карасей перед подачей на стол охладили и подали каждому гостю в замороженном виде,

поставив их на брюхо. Громадные жирные караси стояли на тарелках как скульптуры. Именно молоко, в котором их отваривали, дает такой эффект — после охлаждения рыба твердеет и приобретает красивый вид. Караси озера Мастах необыкновенно вкусны!

В продолжение нашего первого застолья после карасей, отваренных в молоке, хозяйка подала к столу *чохочо*. Это блюдо представляет собой замороженные кусочки жеребьячей печени, обернутые в слои нутряного сала жеребенка. Эти кусочки нанизывают, как шашлык, на тонкие недлинные палочки, выструганные из лиственницы, и кладут в алюминиевую кастрюлю, на дне которой уже кипит вода. Как только кровь начинает стекать по палочке, блюдо можно подавать к столу. Это хорошая закуска под ром.

Мясо и рыбу у Ивановых мы ели с лепешками, от которых невозможно было оторваться. Секрет их приготовления вроде бы очень прост. Тесто заваривается на молоке, но пекут лепешки не в духовке, а в раскаленной печи на чугунной сковороде. У В.Л. Серошевского читаем: “Употребляют якуты муку в похлебке или делают из нее пресную лепешку, которую пекут в лучистом тепле камина. Испеченное тесто, поломанное на небольшие куски, подают к чаю на сковороде с растопленным маслом. Как квасить тесто и стряпать хлеб, исключая Олекминские Округа и единичных хозяев в окрестностях Якутска, якуты пока еще не знают”¹³.

Рыбу, как и в старину, якуты вялят, коптят, сушат, а также солят. Из нее готовят рыбный суп, который заправляют молоком и рисом. Мы ели такой суп, который сын хозяйки принес в красивой супнице, и его разлили гостям.

В современных якутских семьях очень трепетно относятся к сервировке стола, поэтому посуда на праздничной трапезе у Ивановых была нарядной и подобрана в одной цветовой гамме. Р.К. Маак тоже об этом писал в 1887 г.: “У богатых якутов встречается чайная и столовая посуда (чашки, тарелки и т.п.) русские фаянсовые. У бедных посуда бывает из дерева или бересты и не очень разнообразна. В местностях, где рыбная пища преобладает перед мясною, мы везде встречаем деревянные тарелки, позаимствованные, как показывает самое название (*тэриэлкэ*), у русских; тарелки употребляются преимущественно для отделения рыбы от ухи. Вынимая большой ложкою рыбу из котла, ее кладут на края тарелки, причем уха стекается в углубление, которое находится в середине, на дне тарелки”¹⁴.

В пищевой рацион якутов входят и молочные продукты. Местные коровы небольшие, они дают молока немного, но оно очень жирное и вкусное. Их содержат в маленьком домике (*хотоне*), который обмазывают глиной, смешанной с навозом и соломой, и выгуливают как собак. После перестройки 1980-х годов, когда пого-



А.Е. Иванова показывает традиционное
блюдо чоочо
Республика Саха (Якутия), Вилюйский район,
с. Сатагай
Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

ловье этих коров сократили, оказалось, что преимущества якутских коров перед симментальской породой несомненны, и начали заново разводить прежнюю породу.

А.Е. Иванова рассказала, что коровье молоко в натуральном виде употребляется нечасто, обычно из него готовят различные блюда, например, *суорат* — простоквашу, особым образом приготовленную из снятого молока с добавлением сливок или без них. Якуты, запасая простоквашу на зиму, кладут в нее ягоды и корни, затем замораживают. Такое блюдо называется *тар*. Зимой из него готовят похлебку — *бутугас*, которую заправляют мукой и сосновой заболонью.

Особое традиционное блюдо *кюёрчэх*, которое употребляют в свежем виде, готовят из сбитых сливок. Мы приводим такое написание слова, хотя в литературе его чаще пишут через тире — *кюёр-чэх*.

В доме Ивановых нас угостили этим блюдом, мы записали на кинолентку его приготовление А.Е. Ивановой. Но вместо сливок она вначале взбила один килограмм сметаны и стакан молока старинной деревянной мутовкой, которую она с гордостью продемонстрировала. В ее детстве хозяйка в конце работы давала облизать эту мутовку особо любимому ребенку. О такой мутовке писал в своих исследованиях и В.Л. Серошевский: “Но главным образом кобылье молоко шло на приготовление кумыса. Если нет настоящей кумысной закваски, то для этого употребляют простое кислое молоко или сорат. Затем молоко старательно взбалтывают мутовкой,



А.Е. Иванова за изготовлением сливок *керчех*
Республика Саха (Якутия), Вилюйский район, с. Сатагай
Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

мутукъ, — деревянным дискомъ, снабженным отверстиями, насаженным на длинную палку, точь-въ-точь такимъ, какой употребляется для выделки масла в Польше и на Литве”¹⁵.

Мы с удовольствием отведали это вкусное блюдо, которым нас угостила А.Е. Иванова. Она помазала им все лепешки, хотя перед каждым гостем была поставлена пиала с взбитыми сливками.

Готовый *кюёрчэх* выносят на мороз и хранят в леднике, им угощают детей к их всеобщей радости. Мужчины набирают его в мешок, отправляясь на рыбалку и охоту, где застывший *кюёрчэх* кладут в чай, т.е. чай пьют со сливками. Хозяйка дает мужчинам также и жирное конское мясо, высушенное и порезанное на маленькие кусочки в виде сухариков, которые на морозе съедаются как семечки и хорошо согревают.



Оттоноох кюёрчэх

Республика Саха (Якутия), Вилюйский район,
с. Сатагай

Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

килограмм сметаны и стакан молока с брусникой, потом вынесла блюдо на мороз в леднике, где большой ложкой разложила на порции взбитую массу на широкой подставке из фанеры, иначе замороженную массу будет трудно нарубить. Она дала *оттоноох кюёрчэх* нам в дорогу, и на съёмках, после долгой работы на морозе, мы с удовольствием пили с ним горячий чай.

Якуты готовят и сливочное масло. Об этом Р.К. Маак писал в 1887 г.: “Из молочных важную роль в пище туземного населения играет масло (называемое в отличие от русского масла, якутским), приготовляемое особенным образом в смеси со сметаной и имеющее вследствие сего кисловатый вкус (хаяхъ), якуты большие охотники до такого масла



Процесс взбивания сливок *керчэх*

Республика Саха (Якутия), Вилюйский район,
с. Сатагай

Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

Судя по информации в Интернете, сейчас в *кюёрчэх* добавляют сахар, но по свидетельству А.Е. Ивановой в традиционном блюде якуты его не используют.

Еще одно вкусное блюдо из взбитых сливок с брусникой, которое нам удалось попробовать, будучи в гостях у Ивановых, называется *оттоноох кюёрчэх*. Его обычно подают к чаю.

Для его приготовления А.Е. Иванова взбила

килограмм сметаны и стакан молока с брусникой, потом вынесла блюдо на мороз в леднике, где большой ложкой разложила на порции взбитую массу на широкой подставке из фанеры, иначе замороженную массу будет трудно нарубить. Она дала *оттоноох кюёрчэх* нам в дорогу, и на съёмках, после долгой работы на морозе, мы с удовольствием пили с ним горячий чай.

и есть удалыцы, которые в состоянии выпить его в один раз, до одного пуда... русское топленое масло (ары) якуты также готовят. Сверх того якутки большие мастерицы взбивать сливки *керчэхъ* или *кюёрчэхъ*”¹⁶.

Любимые молочные блюда многие якуты едят по утрам.

Когда наша съёмочная группа посетила Якутию в июле 1990 г., хлопотливые хозяйки угощали

нас молочными продуктами, среди которых был уже поразивший нас *кюёрчэх*, а также кумыс. Они рассказывали, что “кумыс прекрасно действует при малокровии, атеросклерозе, плеврите, пневмонии, бронхиальной астме, ангине, переломах костей и против радиации, и не просто повышает аппетит, он еще и повышает общий обмен веществ”¹⁷. Но нас не нужно было уговаривать: *кумыс* — это, действительно, прекрасный напиток.



А.Е. Иванова и ее дочь Альбина готовятся к встрече гостей

Республика Саха (Якутия), Вилюйский район,
с. Сатагай
Фото Р.М. Ерназаровой, 1980 г.

Раньше, как пояснила нам А.Е. Иванова, якуты не использовали овощи и фрукты в блюдах традиционной кухни, в пищу употребляли только некоторые ягоды. Но сейчас на стол выставляют помидоры, огурцы и лук, которые покупают в магазине, а также выращивают сами в парниках.

В завершение праздничного застолья гостям подали чай. Юная красавица Альбина принесла из ледника ведро ярко-красной брусники. Потом она расколола ножом огромные прозрачные глыбы льда, привезенные с реки, чтобы растопить воду для чая. Талая вода ни с чем несравнима, она дает еще и силу. Может быть, от этого рыбный суп и чай у Ивановых были так вкусны.

Вспоминаю, как после застолья у Ивановых в далеком 1980 г. мы уезжали из с. Сатагая вместе с рыбаками, и помимо *кюёрчэха*, с нами оставалась радость и заряд оптимизма — главные результаты якутского застолья. Ту же радость мы испытали в 1990 г. после последних съемок в доме Герасимовых, где собралось много гостей и якуты начали водить хоровод, объяснив, что праздничный стол без хоровода немислим. И мы все влились в общий поток радости, которая была тем самым обязательным даром, которым хозяйка одаривают своих гостей.

После фестиваля в 2014 г. гостей провожали из Якутска в Магадан по колымской трассе. Чтобы их дорога была удачной, на прощание угостили свежиспеченными оладьями. Часть оладий была съедена, а из других якуты выложили круг на снегу — для “кормления” духов¹⁸. Так старые традиции получили новое развитие в наши дни.

В заключение можно сказать, что в собранных материалах представлен весь комплекс жизни коренных северян, в том числе

культура праздничного застолья якутов. Щедрое угощение и радушное гостеприимство дополняются развлечением гостей, демонстрацией традиционного музыкального творчества — пением и игрой на *хомусе*. Эти традиции формировались веками, они связывают современных жителей Якутии с культурой прошлого, с историческими традициями и обычаями.

¹ *Маак Р.К.* Вилюйский округ Якутской области: В 3 ч. 1883—1887 гг. СПб., 1887. Ч. III.

² *Серошевский В.Л.* Якуты. СПб., 1896. Т. 1: Опыт этнографического исследования.

³ *Скрипин Г.* “Якутский Гумилев”: Somogotto forever // МК в Якутии. 2005. № 31 (312), 03–10.08. С. 12–13 (http://elite-life.narod.ru/p_kit24.htm).

⁴ *Сомоготто (Николаев С.И.), Сафонова В.Н.* Пицца якутов (в свете соседних культур). Якутск, 2009.

⁵ *Якуты (Саха)* / отв. ред. *Н.А. Алексеев, Е.Н. Романова, Э.П. Соколова*. М., 2012. С. 202–211.

⁶ *Маак Р.К.* Указ. соч. С. 10.

⁷ *Кривошапкин В.* Блюда якутской кухни // <http://www.1sn.ru/28288.html>. Дата обращения 31.02.2015.

⁸ ПМА. 1980 г. Записано от А.М. Ивановой (Дегтяревой).

⁹ *Сомоготто (Николаев С. И.), Сафонова В.Н.* Указ. соч. С. 168.

¹⁰ *Кривошапкин В.* Указ. соч. С. 8.

¹¹ *Серошевский В.Л.* Указ. соч. С. 298.

¹² *Маак Р.К.* Указ. соч. С. 53.

¹³ *Серошевский В.Л.* Указ. соч. С. 318.

¹⁴ *Маак Р.К.* Указ. соч. С. 62.

¹⁵ *Серошевский В.Л.* Указ. соч. С. 310.

¹⁶ *Маак Р.К.* Указ. соч. С. 53.

¹⁷ ПМА. г. Вилюйск. 1990. Записано от Герасимовых.

¹⁸ *Попков Ю.В.* В гостях у Чингисхана // Электронный информационный журнал “Новые исследования Тувы”. 2014. № 3. <http://www.tuva.asia/news/ruregions/7430-fotovystavka5.html>.

В.В. Голбцева

Праздничные и жертвенные блюда у чукчей и эскимосов Чукотки

Французское слово “деликатес” означает изысканное, тонкое кушанье¹. К деликатесам можно смело отнести несколько блюд из традиционной арктической кухни приморских и оленных жителей Чукотки, дошедшей до наших дней в неизменном виде. В настоящей статье сделана попытка выделить те блюда, которые чукчи и эскимосы относят к деликатесным, лакомым, десертным и жертвенным, а также выявить блюда, ставшие общими и в то же время объединяющими при проведении обрядов и праздников, как в прошлой, так и в их настоящей жизни.

Статья написана на основе литературных источников и полевых материалов автора, собранных в с. Уэлен и с. Лаврентий Чукотского района (2007–2009), в с. Усть-Белая и с. Снежное Анадырского района (2014), в г. Анадырь, а также личных воспоминаний.

Чукотские деликатесы

Одним из деликатесных блюд пищевого рациона береговых жителей Чукотского моря и Берингова моря являются квашеные вяленые ласты (*вилъегыт / витъегыт*)². Для приготовления этого исключительно специфического блюда требуются ласты морских животных: кольчатой нерпы, лахтака, моржа, передние ласты и задний плавник кита. Моя бабушка Амак (1911–1985) радовалась, когда ее внук Володя (1963–1986) добывал небольшую нерпу. Она сразу отрезала у нее маленькие ласты, приговаривая при этом: “Я за-квашу маленькие ласты”. В настоящее время неочищенные ласты кольчатой нерпы заворачивают в траву и кладут в целлофановый мешок, опускают его в кастрюлю, плотно закрыв крышкой, и ставят в теплое место на два-три дня. На второй день проверяют: если

шкура на ластах снимается легко, то блюдо готово к употреблению. Кастрюлю выносят в кладовку и оставляют на холоде до того времени, когда появится возможность угостить друзей деликатесным блюдом. Его подают со строганиной или сушеным мясом морского зверя, оленины, вяленой рыбы (навага, чир, голец). Благодаря мерзлоте, сушеному мясу, вяленой рыбе усиливается вкус данного блюда — кисло-сладкий привкус мяса ластов: смешиваясь со строганиной, сушеным мясом морского зверя, вяленой рыбой, на вкус он становится нежно-сладким. Перед тем как подать квашенные ласты кольчатой нерпы к столу, их очищают от кожного покрова и срезают с костей мякоть, мелко нарезают кусочками. Ласты лахтака готовят точно так же, но время их выдержки в теплом помещении в закрытой кастрюле дольше. Главное правило — не пережаривать ласты в теплом помещении, иначе они станут несъедобными. Пережаренные квашенные ласты имеют красновато-медный цвет, их не едят. Квашенные нерпичьи или лахтачьи ласты едят, когда каждодневная пища приедается и хочется отведать чего-нибудь особенного. Приглашая друзей, жители Чукотки так сейчас и говорят: “Приходите, будем есть деликатес!”. И все знают, что речь идет о квашенных ластах нерпы или лахтака.

В разряд деликатесных попадает чукотское блюдо из кислой (заквашенной) оленьей крови (*вилмуллымул*). Как рассказывает жительница с. Усть-Белая А.Е. Поон (1939 г.р.), всю свою жизнь прожившая в Анадырской тундре, *вилмуллымул* — это не каждодневная пища оленных чукчей. Ее едят только в том случае, когда организму хочется “чего-то другого” и они говорят: “Мынкырвэнто”. Это означает, что им надоела обычная, повседневная пища: “Отдохнем от нее” и “Мынвилмулло” — “Давайте поедем кислую (заквашенную) кровь!”.

У хозяйки яранги всегда есть в запасе уже приготовленная кислая кровь. Собранную кровь складывают в кожаный мешок из нерпичьей кожи. В нее кладут собранные в период оленьих забоев оленьи губы (*взымылит*), кожу с оленьих копыт, печень (*понты*), почки (*кчимэт*), клеитонию (*пъупук*). Перед тем как положить данные ингредиенты, их обжаривают на костре и только после этого кладут в кровь. Кожаный мешок с содержимым кладут за полог в яранге (в тундре). В течение месяца происходит процесс окисления и смягчения ингредиентов. С приходом холодов кровь замораживают и в таком виде употребляют всю зиму до самого лета. К *вилмуллымул* подают замороженные и долбленные олени легкие, печеньку, нерпичий жир, заготовленные на зиму листочки полярной ивы (*к’ук’ун’эт*). Летом в кислую кровь добавляют морошку, шикшу, голубику. Вкус данного блюда специфический и человеку, не привыкшему к такого рода деликатесам, лучше его не пробовать. Это



Копыта, губы и легкие оленя, заквашенные в оленьей крови

Чукотка
Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

блюдо рассчитано только на любителя, но жители Чукотки считают *вилмуллымул* самым деликатесным и приглашают друзей отведать это изысканное и неповторимое на их вкус блюдо. После употребления кислой крови в организме наступает умиротворение и спокойствие, хочется лечь и поспать. А на следующий день чувствуется прибавление силы, энергии, человек становится бодрым, жизнерадостным и способным противостоять всем природным невзгодам. Особенно это важно для оленеводов, которые каждодневно находятся в тундре и пасут оленей. Поступающие в организм микроэлементы противостоят простудным заболеваниям, спасают от депрессии, помогают избавиться от головных болей. Приморские жители тоже едят кислую кровь, но только заготавливают кровь морских животных — нерпы или *лахтака*. В.Г. Богораз писал, что “кровь употребляют в пищу свежей, смешав ее с травами или сушеным мясом. Кровь сберегается также в больших мешках, зимой замораживается, а летом предается брожению. Уши, хрящевинные части носа, более мягкие части копыт опаляются на огне, режутся на куски и бросаются в кровь. То же самое делается с рыбьими головами и мелкими частями мясной пищи. Означенная смесь не сразу подвергается порче вследствие брожения, происходящего в крови”³.

Приморские жители Чукотки деликатесом считают паштет, приготовленный из тертых сладких дикорастущих корней, сме-

шанных с жиром и кровью морского зверя. Паштет имеет красноватый цвет и очень питателен.

Еще у чукчей и эскимосов к деликатесам относятся квашеные (кислые) рыбы головы (*виллевтыт*). В июле, когда начинается ход рыбы на Чукотке, первое, что делают тундровые и приморские жители, они отрезают головы и закапывают их в приготовленные ямки, прямо на берегу моря, залива или реки, застеленные травой и, накрыв их крышкой, закапывают. Через пять-шесть дней блюдо готово к употреблению. Готовить такое блюдо можно и в домашних условиях. На дно кастрюли кладут зеленые листья ивы, сверху выкладывают рыбы головы. Кастрюлю плотно закрывают крышкой и ставят в теплое место. Через пять-шесть дней деликатесное блюдо подают на стол. В тот день, когда квашеные рыбы головы готовы, чукчи угощают ими друзей, много пьют свежесваренного чая и ведут неспешный разговор, делясь воспоминаниями детства. Едят кислые головы редко и в охотку, т.е., когда этого требует организм. Мои друзья, родившиеся и выросшие в ярангах, всегда сообщают о дне, когда будут готовы кислые головы. На следующий день они с восторгом вспоминают о вчерашнем дне и о том, какие вкусные получились рыбы головы, как они их смаковали и радовались, что деликатесное блюдо получилось отменное. Оно рассчитано на любителя, поскольку имеет очень специфический вкус, который оправдывает свое название “кислые рыбы головы”. Главное в употреблении кислых голов — не переедать, особенно детям.



Оленьи кишки, набитые оленьим внутренним жиром
Чукотка
Фото В.В. Голбцовой, 2014 г.

В прошлом науканские эскимосы и чукчи Уэлена на зиму заготавливали передние лапы и задние плавники гренландского кита. Складывали их в мясные ямы хозяина байдары, добывшей кита: “Зимой, когда погода не позволяла вести морской промысел, хозяин байдары приглашал на обед свою байдарную команду и пожилых людей и угощал их лапами и задним плавником кита”⁴. В настоящее время гренландского кита добывают в селах Провиденского района. Важно знать, что для длительного хранения в естественных природных условиях (мясные ямы) на зиму заготавливали только кожу гренландского кита. Сегодня у домохозяйек есть морозильные камеры, поэтому на зиму заготавливают кожу, мясо, язык серого и гренландского кита. Как и в прошлом, хорошо сохранившаяся кожа кита (*итгылгын / мантак*), его мясо и язык в зимнее и весеннее время считаются лакомыми как для приморских, так и для тундровых жителей. Их передают как подарок в другие села, города, где нет морского зверобойного промысла, там они приобретают статус лакомого угощения для семьи и друзей. Кожа кита — любимая пища всех жителей Чукотки.

В.Г. Богораз так описывает отношение оленных людей к морской пище: “Оленные чукчи, не видя долгое время китового жира, проявляют крайнюю жадность к нему и готовы платить за него какую угодно цену. В весеннее время, когда к оленным чукчам приезжают торговцы с морского берега, начинается традиционное угощение, и китовый жир, равно как и мясо морских млекопитающих, предлагается каждому как лучшее лакомство”⁵. А вот что об этом пишет Г.А. Меновщиков: “Любимым блюдом считался *мантак* — свежее китовое сало со слоем хрящевидной кожи. Этот вид пищи употребляется только в сыром виде. Китовое сало не отдает запахом ворвани тюленя или моржа и имеет приятный сладковатый вкус. Его можно употреблять в пищу без всяких приправ”⁶. Т. Теин, В.В. Леонтьев и Л.С. Богословская в своей статье о науканских эскимосах и чукчах Уэлена описали заготовку продуктов китобойного промысла: “Осенью, с начала крепких заморозков, *ман’так* гренландского кита большими пластинами кладут в мясную яму, где он сохраняется до весны. Это хороший подарок при поездках в гости в соседние села или к оленеводам”⁷. В то же время, как пишет В.Г. Богораз, “азиатские эскимосы считали большим лакомством также содержимое желудка оленя, которым они угощались у кочевников чукчей во время осеннего забоя оленей... Гренландские эскимосы еще в начале XX века содержимое оленьего желудка считали самым превосходным блюдом”⁸. Среди приморских чукчей и эскимосов по сей день лакомым блюдом является содержимое желудка добытого моржа. Как известно, морж питается моллюсками. Так вот именно эти моллюски едят прямо на



Вареная китовая кожа серого кита с щавелем
как лакомство

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

берегу при свеживании моржа. Перед употреблением их тщательно промывают в морской воде и тут же ими лакомятся. Это любимое лакомство морских охотников.

У оленных чукчей весной появляется возможность лакомиться личинками овода. Во время полевых работ в с. Усть-Белая и с. Снежное при разговоре с оленеводами, особенно с детьми оленеводов, они с большим удовольствием мне рассказывали, как лакомились личинками овода. На вопрос, какие на вкус личинки овода, они отвечали, что сладкие и мягкие, как конфеты. Любят их одинаково как взрослые, так и дети: “Личинки являются необычайно легкой и калорийной белковой пищей. Пастухи утверждают, что личинки легко усваиваются, не перегружают желудок, что позволяет работать без особого напряжения”⁹.

Еще одним лакомством у приморских жителей является моржовый язык. Ели его в сыром виде, но сначала очищали от верхней шероховатой оболочки. Многие охотники едят прямо так, неочищенным. Для всех без исключения лакомством всегда был олений вареный язык. И сегодня его покупают и варят только на праздники или угощают дома особо почитаемых гостей, или передают в качестве подарка приморским семьям.

Вареная нерпичья голова подается в семьях бабушкам в знак их почитания и уважения, но самым вкусным и доставляющим

наслаждение является мозг. Помню, как моя бабушка Амак всегда угощала меня таким лакомством, так она проявляла ко мне огромную любовь и заботу. Но прежде чем достать мозг, надо съесть все, что находится сверху. Далее бабушка переворачивала женский нож (*пекуль*) и его рукояткой легонько стучала по кости, произнося вслух негромко “К’ок’, к’ок’!”. Это означало, что она не причиняет боль добытой нерпе и оберегает себя от плохого. После этого она доставала мозг и смешивала его с очищенными от усов и шерсти губами. Получалось нежное и сладковатое блюдо, по вкусовому ощущению сравнимое с нежным сливочным йогуртом, только густым. Такое лакомство рассчитано на одного человека, поэтому все достается старейшине и считается особым угощением.

У чукчей есть такая пища, которая предназначена для детей в качестве угощения и приносит им огромную радость и восторг. Летом, когда добывают моржей, на берегу скапливается много народу, в том числе и дети. После разделки туши моржа отцы-охотники угощают своих детей аортой моржа (*прор*). Дети с большим удовольствием начинают ее жевать, как жвачку, но съедобную. *Прор* так же варят и подают с мясом и жиром морского зверя. Другим угощением для детей служат сушеные нерпичьи кишки



Вареная кожа серого кита и сушеное мясо морского зверя
Чукотка
Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

(*кыкватийгъйит*), которые сначала тщательно промывают и вешают сушить: в летнее время их сушат на улице, а в зимнее — в кладовке. Как только нерпичьи кишки высохнут, дети сами снимают их с вешал и, отламывая по кусочку, грызут, как семечки. Нерпу добывают круглый год, поэтому сушеные нерпичьи кишки всегда есть под рукой. На вкус они слегка горьковаты, но вкусные. У оленных чукчей и приморских жителей детским лакомством считаются глаза нерпы и оленя, их также подают особо уважаемым гостям.

Среди блюд, употребляемых в качестве десерта, следует назвать дикорастущее растение *нъэет* (*Douglasiaochotensis*). Его красивые розовато-красные цветочки распускаются в начале июня первыми на сухих возвышенных участках сопки. Цветение у них короткое, поэтому только в эти две-три недели июня мы их собирали и сразу съедали, так как для хранения и заготовки на зиму они не пригодны. Сладкие цветки *нъэет*, смешивают с нерпичьим жиром и едят с мясом морского зверя в сушеном или вареном виде. На зиму его не заготавливают.

Еще одним десертом считается набор растений, собранных в норах мышей — это горец, или клейтония (*пэлк'умрэт — иикит, пьупук'*)¹⁰. Существует и другое предположение, что *пэлк'умрэт* — это "...корни болотной травы, которые не собирали сами, а брали из норок мышей"¹¹. Их собирают поздней осенью в мышиных норках и заготавливают на зиму. На вкус они сладкие, как конфеты.



Съедобное дикорастущее растение *рымавыт* всегда подают к кислой крови

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

Их очищают от верхнего черного слоя и едят их с нерпичьим замороженным, долбленным жиром. Бабушка всегда брала меня с собой в тундру, чтобы собрать из мышиных нор *пэлк'умрэт*. Когда мы находили норку, бабушка легонько ногой ощупывала поверхность норки: если мягко, то это и есть мышиная норка. Очень аккуратно, так, чтобы не повредить землю, она приподнимала кусочек земли и смотрела, есть ли там мышка, если нет, то, приоткрыв норку, брала оттуда, заготовленные мышкой на зиму корешки в виде маленьких черных овалов. Брала не все, всегда оставляла для мышки запас и обязательно подкладывала в норку что-нибудь съедобное, что долго хранится. Это делалось в знак благодарности, и чтобы мышка не огорчалась по поводу того, что кто-то забрал в ее отсутствие немного корешков. Так мы с бабушкой обходили несколько норок в поисках *пэлк'умрэт*. Набрав небольшой мешочек со словами, произнесенными моей бабушкой вслух: “Ну, все, нам хватит, пошли домой. Хорошо, что есть друзья-мышки”. Зимой, когда на улице пурга, а в маленьком домике горит печка, всегда хочется поесть чего-то вкусенького. И тогда я вспоминаю, что мы собирали *пэлк'умрэт* и прошу бабушку принести их. Для меня это было истинное наслаждение и любимым лакомством. В.Г. Богораз так описывает сбор корешков: “Иногда для добывания съедобных корней вскрываются мышиные норы и отбираются сделанные в них запасы. Но при этом считается опасным взять весь наличный запас корней из боязни того, что “хозяин” гнезда может отомстить за хищение посредством чар. Кроме того, чукчи полагают, что некоторые из корней и трав, находимых в мышиных гнездах, ядовиты и собираются мышами с целью отравления похитителей или как опьяняющие, подобно мухоморам, употребляемым людьми”¹².

Ю.Б. Симченко и Г.М. Афанасьева подробно описали, как правильно надо собирать *пэлк'умрэт* и какие “неписанные” правила надо соблюдать при его сборе из мышиных норок. Вот некоторые из них: «Нельзя трогать “чужие” мышиные норы; оставление мышам на зиму ююлы или сушеного мяса; категорически нельзя брать количество запасов мышей, равной половине, или даже больше половины; срезать и отворачивать дерновый пласт над норой надо аккуратно и также аккуратно положить обратно дерновый пласт сверху, как он и лежал; следует строго соблюдать время сбора растения из мышиных нор — достаточно долгий срок до выпадения снега»¹³. Все эти правила передаются по женской линии, поэтому моя бабушка всегда брала меня с собой и показывала, как надо собирать *пэлк'умрэт*.

Что же касается корня клейтони — *пэупук'* (корень горца Лаксмана), то его варят или заливают нерпичьим жиром в сыром виде. *Мыймый* — сладкие коренья нравятся всем чукчам за



Вареный *пѣупук*

Чукотка

Фото В.В. Голбцовой, 2014 г.

их сладкий вкус. В таком виде *пѣупук* хранится всю зиму, и его подают как дополнительный сладкий десерт к мясу морского зверя. В.Г. Богораз пишет: “Корни едят сырыми с мясной похлебкой, тонко нарезанными, вместе с отборным мясом и жиром в виде пудинга, что считается самым отменным блюдом чукотского меню”¹⁴.

Г.А. Меновщиков в своей книге “Эскимосы” описывает, как “эскимосы приготавливали целый ряд деликатесов, которые употреблялись в пищу в праздничные дни. Из этих деликатесных блюд с травами отметим *пыльюмых'так* и *сик'лѣюг'ик'ак*. *Пыльюмых'так* — смесь кислых трав с жиром. Кислые травы заквашиваются в сосуде, затем смешиваются с жиром и замораживаются. Полученный продукт употребляется в замороженном виде. *Сик'лѣюг'ик'ак* — мелко нарубленное тюленье мясо, которое едят с травой — *к'увых'сик* и жиром. *К'увых'сик* представляет собою вид съедобной травы, которая предварительно варилась, отжималась и затем замораживалась”¹⁵.

Траву *к'увых'сик* едят с мелко нарезанным тюленьим мясом. Об этой традиции писали Л. Айнана и Л.С. Богословская, авторы статьи “Чаплинские эскимосы”: “*К'увых'си* — верхние части стеблей с листьями горца трехкрылоплодного. Их собирают до цветения и употребляют летом, а также заготавливают на осень и зиму — варят в отваре и хранят до холодов. Затем листья отжимают и замораживают в емкостях. Эту массу берут по мере необходимости для приготовления различных блюд. Чаще всего из нее делают кашницу, добавляя топленый жир и кровь морского зверя”¹⁶.

Еще одно дикорастущее растение — родиолу пурпурную (*юн'эв*) собирают и заготавливают летом на зиму, обычно в замороженном виде. Перед употреблением ее поливают сверху сгущенным молоком или посыпают сахарным песком. В современном понимании родиола заменяет мороженое, которого нет в селах.

Самым настоящим праздничным десертом, подаваемым к столу зимой, считаются морошка, голубика и *шикша*. После сбора в августе их заливают нерпичьим жиром и в таком виде ягоды хранятся долго, не меняют свои вкусовые качества, неизменным остается и внешний вид ягод.

В пищу употребляют кислицу круглую или “заячью капусту” (*вэчовтыт*). С удовольствием едят щавель, кисло-сладкий на вкус, который современные хозяйки перетирают с сахаром в миксере. Щавель — любимое лакомство для детей в летний период. Они его поедают в больших количествах прямо на сопке.

Начиная с августа, небольшим штормом на берег моря выбрасывает морскую капусту (различные виды аларии — *мыргомыр/мыргот*), которая имеет вид шнурка с бахромой. Ее едят как отдельное блюдо в сыром виде. Для этого с капусты счищают бахрому, оставляя сердцевину, отдельно в чашечку наливают нерпичий жир и макают в него капусту. Иногда к праздничному столу подают мелко нарезанный китовый или нерпичий жир. Сладковато-соленый вкус морской капусты в сочетании с нерпичьим жиром приобретает нежный сладкий вкус, смешанный со вкусом моря.

На зиму заготавливают сушеную морскую капусту, она служит приправой для мяса морского зверя. Ее кладут в уже сварившийся



Пѳупук

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.



Замороженные китовая кожа серого кита и родиола пурпурная — настоящее лакомство и подарок

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

мясной бульон и как только она размягчится и приобретет зеленовато-бурый цвет, капусту можно вынимать и подавать на стол вместе с вареным мясом. Содержимое кастрюли приобретает запах и вкус “морского воздуха”. У нас в семье запрещалось резать морскую капусту. Бабушка Амак говорила, что если ее порезать, то море долго не будет выбрасывать на берег морскую капусту.

Особенно все радовались удачной охоте на серого кита, а дети были рады вдвойне, потому как им доставалось самое сладкое угощение — *напо*. Оно представляет собой хрящевинную белую массу сладковатого вкуса, которую снимают с основания желтовато-белых усов, расположенных у кита во рту вместо зубов. *Напо* едят прямо на берегу моря с салом кита¹⁷.

Особое сладкое блюдо *к’ят* делают береговые жители Чукотки из очищенных моржовых кишок, соскабливая их специальным скребком из моржового клыка в виде кольца. Его едят сырым, обмакивая в моржовый или нерпичий жир. Из соскобленных кусочков кишок делают еще одно вкусное блюдо — *ильупынэт*. Для этого их отваривают в воде и едят, запивая солоноватым на вкус бульоном.

Оленные жители в летний период обжаривают на костре рога оленя, покрытые бархатистой кожей. После обжарки кожу разрезают вдоль рогов и снимают. В таком виде употребляют в пищу как лакомое десертное кушанье.



Мыргомыр — морская капуста, выбрасываемая осенним штормом на берег Чукотского моря

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

В учебном пособии Л.И. Айнаны Л. и И. Загребина “Земля эскимосов: Съедобные растения” хорошо описаны съедобные растения Чукотки и история собирательства. В нем также дан уникальный список дикоросов на пяти языках: эскимосском, чукотском, русском, латинском и английском. Основу данного пособия составляют рецепты эскимосской кухни. По материалам данного пособия в журнале “Северные просторы” (2004) опубликована статья Л.И. Айнаны и И. Загребина “Сколько хозяек — столько рецептов” из которой автор взял один из рецептов приготовления кашицы из горца: “Горец трехкрылоплодный одно из известных съедобных растений Чукотки. Ростки молодого растения — первое весеннее лакомство у ребят. Сладковатый корень горца по вкусу напоминает морковь и имеет собственное название в эскимосском языке — *к’усма*. Его едят с мясом и жиром, с вяленой рыбьей икрой, с кровью морзверя. Листья и корни горца употребляют в свежем и отварном виде как кашицы. Значительное количество заготавливают на зиму. Беременным женщинам есть *к’усма* запрещалось: корень хрупкий и легко ломается — считалось, что это свойство корня может передаться костям ожидаемого ребенка. Первые 2–3 молодых листочка едят просто так, как приятное лакомство. Молодые листья очень сочные, с приятным кисловатым вкусом. Их едят с салом, мясом, печенью нерпы, макая в чуть прокисшую кровь морзверя. Отваренные свежие листья горца толкут, а затем добавляют топленый жир и кровь морзверя.



Очищенная морская капуста с нерпичьим
топленным жиром

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

Нарезанное кусочками свежее мясо моржа едят, макая в приготовленную кашу... Отвар листьев смешивают с кровью и топленным жиром. Эту питательную смесь особенно любят пожилые люди”¹⁸.

Жертвенные блюда

Особый раздел арктической кухни составляют жертвенные блюда, приуроченные к особым праздникам коренных народов, проживающих на Чукотке. Самым важным из них является *rorat* — вывернутый сычуг, наполненный внутренним жиром (его предварительно сушат)¹⁹. Рецепт приготовления *rorata* передается из поколения в поколение и остается неизменным. Каждая хозяйка знает, что его всегда надо готовить заранее, а не прямо перед праздником. Организация “Родное слово” (г. Анадырь) ежегодно проводит обряд благодарения моря, к которому готовят *rorat*. В момент проведения обряда он олицетворяет живого оленя, которого приносят в жертву и “забивают” духам.

Rorat готовят из желудка прошлогоднего жертвенного оленя на осеннем празднике *вылгык’оранматгыргын*. Желудок наполняют оленьим нутряным жиром и кусочками мяса. В народе *rorat* называют “колбасой”. Во время обряда *rorat* сначала закалывают как живого оленя и только потом нарезают мелкими кусочками и бросают в огонь или в сторону оленьего стада в тундре, или в сторону моря, реки, озера, залива. В тундре на обряде «кормле-



Зеленая каша из съедобных вареных и перетертых растений

Чукотка

Фото В.В. Голцовой, 2014 г.

ния” огня около кибитки в жертву приносили колбасу — *rorat*, считавшуюся заменой живого оленя, несколько копченых юкол из лососевых рыб, высушенных с головами, и густую кашу из вареных молодых ивовых листьев (последняя символизировала богатство окружающей природы, и считалась кормом оленей). Обряд “кормления” огня был жертвоприношением не только огню, но и Вселенной — Природе, всем частям света (Рассвету — Востоку, Полдню — Югу, Полуночи — Северу, Предвечерним сумеркам — Западу, Тьме — Земле, Свету — Солнцу), всем благожелательным и зловредным силам и предкам»²⁰.

В книге “Народы Сибири” есть и другое описание главного жертвенного блюда: “Особую роль играла слепая кишка — *rorat*. Она при забое особенно тщательно счищалась и вывертывалась. В нее набивали все пленки, которые собирали с внутренностей. Обычно на набивку одной *rorat* хватало пленок с различных частей желудка. Набитую кишку завязывали жилкой с открытого конца и варили. Проваренная масса содержала некоторое количество нутряного сала, и по внешнему виду напоминало парафин. Колбаса из слепой кишки была обязательным ингредиентом всех обрядов без исключения”²¹.

Науканские эскимосы, до закрытия Наукана (1958), каждую весну проводили обряд “Первый спуск байдары на воду”. Этот обряд свидетельствовал о том, что весной в природе “активизируются” духи и радуются появлению зверей. Так как духи сами охотиться не могут, то они берут себе в помощники людей и способствуют



Рорат — слепая кишка, набитая внутренним жиром
Чукотка
Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

им в удачной охоте, охраняют их в открытом море во время охоты на морских млекопитающих. Подробное описание данного обряда приводит Т.С. Теин в журнале “Краеведческие записки”. Остановимся лишь на одном моменте, касающемся нашей темы: «Жена хозяина байдары или кто-нибудь из родственников, обязательно женщина или девушка, подносит круглое деревянное блюдо, где находятся травы с водой. Хозяин смачивает, “умывает” нос байдары. Нос эскимосского судна считается как бы его лицом, как у людей. Для гостей приготовлены разные блюда: мелко измельченное с застывшим салом оленья мясо; паштет, состоящий из тертых сладких корней растений, смешанных с кровью оленя и жиром морзверя — *акутак*; вяленое оленья мясо. Но самым главным угощением считалось *кивик* — чукотская колбаса. Это лакомое блюдо азиатских эскимосов готовится из толстой кишки оленя, нафаршированной кусочками оленьего мяса и сала. По мнению эскимосов, из всех жертвоприношений духи особенно больше всего предпочитают *кивик*. Эскимосы Наукана, в прошлом, кусочками *кивик* делали жертвоприношение хозяевам моря, солнца и байдаре»²².

Праздничным блюдом у приморских жителей Чукотки, подаваемым гостям в качестве лакомого угощения, является моржовый язык, приготовленный особым образом: “Если промысел летом был удачным, и языков скапливалось много, то хозяйки распускали языки на тонкие пластины, неразделенные с одного конца. Языки вялились и запасались на зиму. Зимой их использовали для угощения гостей и праздничной еды”²³.

Оленеводческие праздники тесно связаны с календарным циклом, которые они строго соблюдают и проводят в каждой бригаде до сих пор. Каждый месяц происходит важное событие, и хозяйка яранги знает, какое блюдо надо приготовить для жертвоприношения. Например, в марте, это месяц наступления признаков весны, оленеводы проводят разделение стада на плодовую и неплодовую части. Перед тем как разделить стадо делают специальный загон — “кораль”. Все это сопровождается обрядом. Для обряда готовят жертвенные блюда *нанувэ* — прямая оленья кишка, вывернутая на изнанку, жиром внутрь, и сделанная в виде колбасы, вяленое жирное оленьё мясо и щавельная каша — *вытрэл’ырэл*. Всю жертвенную пищу ставят перед входом в кораль. Приносят жертву и внутри коралья²⁴. А. Тевлялькот пишет, что “для приготовления *вытрэл’ырэл* или зелёной каши” собирают молодые листья полярной ивы, отбивают, из чего делают массу в виде теста, добавляют оленью кровь и любые ягоды, тщательно перемешивают. Этот же автор приводит описание ещё одного жертвенного блюда оленьих чукчей — *нанувэ* и *э’легйи*. Оно представляет собой вымытые вывернутые наизнанку сушёные оленьи кишки. Их используют в ритуальных целях, если они взяты из забитого личного оленя. Сушёные оленьи кишки поджаривают на огне и используют как приправу к приготовлению жидких горячих блюд²⁵.

Общими или объединяющими блюдами у коренных народов Чукотки на всех праздниках являются *прэрэм* и *кивлет*. В детстве я любила, когда моя бабушка к семейному празднику Килвэй, который проводила только она, готовила лакомое и в то же время празд-



Э’легйи

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.



Прэрэм — мясной колобок из оленины, жира, украшенный съедобными листьями щавеля

Чукотка

Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

ничное блюдо *прэрэм*. Мне всегда хотелось есть его каждый день, настолько он вкусный! В настоящее время мы его не проводим, так как бабушка позаботилась о нас, сказав, что не надо больше проводить праздник, иначе мы сделаем что-нибудь не так, и это может принести вред нашей семье.

В.Г. Богораз так описывает *прэрэм*: “Мясной пудинг готовится в достаточном количестве для праздника общественного характера, как, например, для свадебных пиршеств. Он является обычным подарком, которым обмениваются между собой семьи жениха и невесты”²⁶. До сих пор на всех праздниках, проводимых на Чукотке, будь то город или село, вы увидите, как хозяйки с гордостью сервируют стол всевозможными блюдами и среди них всегда есть *прэрэм* и *кивлет*. Каждая хозяйка готовит эти блюда по старинному рецепту, но вкус получается у всех разный, они должны быть по ощущению нежными, на вкус сладковатыми и таять во рту. У коренных жителей Чукотки это вызывает восторг, чувство настоящего праздника. Сразу вспоминается детство, любимые родители, бабушки, все вокруг заполняется запахами тундры и моря. Это действительно самые лакомые праздничные гостинцы, приготовленные умелыми хозяйками, бережно сохраняющие традиции приготовления праздничных блюд. Для приготовления *прэрэма*

амгуэмские чукчи “берут ягодичную часть оленьей туши и хорошо проваривают. Мелко нарезают, как через мясорубку, и смешивают с теплым топленым салом. Остывая, масса быстро густеет, в это время ей придают круглую форму, он замораживается так, и получается *прэрэм*. *Прэрэм* сверху украшают костным мозгом, что придает специфический вкус. *Прэрэм* служит своеобразным гостинцем при поездках в дальние стойбища. Ему особенно рады дети, как деликатесу — *прэрэм* является незаменимым блюдом”²⁷.

А вот оленные и береговые чукчи Провиденского района для приготовления *прэрэма* берут спинные вырезки и сало оленя. Чукчи и эскимосы Чукотского района в приготовленный *прэрэм* добавляют немного нерпичьего жира — так он получается еще вкуснее и нежнее. Нерпичий жир похож на каплю моря в кусочке тундры. В современном понимании *прэрэм* заменяет торт на праздничном столе: нет *прэрэма* — нет праздника.

Г.А. Меновщиков так пишет о *прэрэм*: “Прара была одним из любимых (обычно праздничных) блюд эскимосов, которое готовилось из вареного оленьего мяса и топленого жира. Сваренное мясо толклось, а затем тщательно переваривалось с жиром. Из образовавшейся паштетной массы делались небольшие колобочки, которые замораживались. Если прара изготавливалась в теплые летние или осенние, то ее ели немедленно”²⁸.

Другое праздничное блюдо коренных народов Чукотки — это *кивлет*. Она также является жертвенным блюдом. Ее плескали в разные стороны, когда совершали обряд. Как и раньше, современ-



Прэрэм с оленьим костным мозгом
Чукотка
Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

ные хозяйки города и тундры для приготовления *кивлет* собирают и хранят в морозильниках свежую оленью кровь, жир оленя, корни и на праздник готовят угощение, которое с большим удовольствием до капли съедают гости. Его готовят из свежей крови, т.е. это своего рода кровяной суп, он очень полезный и питательный. Л. Таюнват из с. Тавайваам рассказывает: «В кипящую воду кладут заранее нарезанные кусочки корней клеитонии, оленье сало, арктический щавель, горец, черемшу, сарану, сушеные олени кишки, вывернутый сычуг, наполненный внутренним жиром, “кармашек-книжку”. И очень осторожно, не спеша, ровной струйкой добавляют свежую оленью кровью, при этом постоянно помешивают содержимое, чтобы не пригорела кровь. Доводят до кипения. Угощение готово. Подают *кивлет* в горячем виде. Вкус непередаваем, но все в один голос твердят, что очень вкусно и просят добавки, кому не достается, сожалеют об этом и долго вспоминают, что именно на этом празднике ему не досталось отведать такого любимого блюда, как *кивлет*. Многие *кивлет* называют *ыпан’ы* — кровяная похлебка. Обычно во время забоя идет заготовка крови для похлебки и жертвоприношений». Как рассказывает жительница с. Тавайваам, очищенные желудок и “книжка” заполняются свежей кровью. Как только они заполнились, на месте горловин закрываются острыми палочками и убираются в холодное место для того, чтобы кровь оставалась свежей.

В.Г. Богораз в своей книге “Материальная культура чукчей” так пишет об этом блюде: “Чукотское меню не очень разнообразно... Вот немногие, более установившиеся блюда. Первым из них является *ki’vlet* — род похлебки, сделанной из крови, смешанной с



Похлебка из оленьей крови
Чукотка
Фото В.В. Голбцевой, 2014 г.

жиром, изрезанными кишками и съедобными кореньями, если они имеются под рукой. Такое кушанье варится в большом количестве во время главных торжеств и предлагается гостям в качестве главного угощения. Оно употребляется также для жертвоприношений²⁹.

Как видно из приведенного в статье материала, в традиционной пище чукчей и эскимосов выделяются праздничные, деликатесные, лакомые, жертвенные, сладкие и детские блюда. Два блюда являются общими и объединяющими всех коренных жителей Чукотки — это *прэрэм* и *кивлет / ыпан'ы*.

¹ Большой толковый словарь русского языка. СПб., 2004. С. 247.

² Тэгрэт Г. Питание тундровых и береговых чукчей: Мясо в разном виде // Традиционная лексика оленных и береговых чукчей Провиденского района. Анадырь, 1995. С. 30.

³ Богораз В.Г. Пища // Материальная культура чукчей. М., 1991. С. 126–142.

⁴ Теин Т., Леонтьев В.В., Богословская Л.С. Науканские эскимосы и чукчи Уэлена: использование продукции китобойного промысла // Тропюю Богораза. М., 2008. С. 177–178.

⁵ Богораз В.Г. Указ. соч. С. 126–142.

⁶ Меновщиков Г.А. Пища // Эскимосы. Научно-популярный историко-этнографический очерк об азиатских эскимосах. Магадан, 1959. С. 70–73.

⁷ Теин Т., Леонтьев В.В., Богословская Л.С. Указ. соч. С. 177–178.

⁸ Богораз В.Г. Указ. соч. С. 126–142.

⁹ Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б. Традиционная пища береговых и оленных чукчей // Народы Сибири. М., 1993. С. 56–99.

¹⁰ Тэгрэт Г. К'утти роолк'ылтэ: Названия некоторых блюд, изготовленных из растений, корней с внутренностями, кровь оленя, жиром морзверя // Традиционная лексика оленных и береговых чукчей Провиденского района. С. 32–33.

¹¹ Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б. Указ. соч. С. 56–99.

¹² Богораз В.Г. Указ. соч. С. 126–142.

¹³ Афанасьев Г.М., Симченко Ю.Б. Указ. соч. С. 56–99.

¹⁴ Богораз В.Г. Указ. соч. С. 126–142.

¹⁵ Меновщиков Г.А. Указ. соч. С. 70–73.

¹⁶ Айнана Л., Богословская Л.С. Чаплинские эскимосы // Тропюю Богораза. М., 2008. С. 175–177.

¹⁷ Айнана Л., Леонтьев В.В., Теин Т., Богословская Л.С. Традиционная пища азиатских эскимосов и береговых чукчей // Основы морского зверобойного промысла. Москва; Анадырь, 2007. С. 391–395.

¹⁸ Айнана Л., Загребин И. Сколько хозяек — столько рецептов // Северные просторы. 2004. № 1–2. С. 122–124.

¹⁹ Тэгрэт Г. К'утти роолк'ылтэ: Названия некоторых блюд... С. 31.

²⁰ *Рагтытваль Р.М.* Мейньпильгынская коллекция семейных свя-
тынь // Краеведческие записки. Магадан, 1986. Вып. XIV. С. 170–190.

²¹ *Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б.* Указ. соч. С. 56–99.

²² *Теин Т.С.* Первый спуск байдары на воду: (из жизни науканских
эскимосов) // Краеведческие записки. Магадан, 1977. С. 115–119.

²³ *Афанасьев Г.М., Симченко Ю.Б.* Указ. соч. С. 56–99.

²⁴ *Вальгиргин А.И., Нувано В.Н.* Календарные праздники хатыр-
ских и ваежских оленеводов // Тропую Богораза. С. 218–223.

²⁵ *Тевлялькот А.* Основной спектр питания коренных жителей
Чукотки // Жилище и одежда. Национальная кухня. Анадырь, 1993.
С. 37–42.

²⁶ *Богораз В.Г.* Указ. соч. С. 126–142.

²⁷ *Тевлялькот А.* Указ. соч. С. 37–42.

²⁸ *Меновщиков Г.А.* Указ. соч. С. 70–73.

²⁹ *Богораз В.Г.* Указ. соч. С. 126–142.

Е.В. Глебова

Ритуальный студень из рыбьей кожи в пищевой культуре коренных народов Нижнего Амура и Сахалина

Амур — крупнейшая река на Дальнем Востоке России, на берегах и притоках которой оседло живут нанайцы, ульчи, нивхи, орочи, негидальцы. Их относят к коренным малочисленным народам Севера, Сибири и Дальнего Востока и объединяют в особую группу “народы Нижнего Амура”. Согласно Всероссийской переписи 2010 г., численность нанайцев составила 12 003 чел., нивхов — 4652 чел., ульчей — 2765 чел., орочей — 596 чел., негидальцев — 513 чел. В течение длительного исторического периода на Нижнем Амуре и на Охотском побережье острова Сахалин, где также живут нивхи, сформировалась особая рыболовная культура, повлиявшая на все сферы жизни этих народов, в том числе и на их пищевой рацион. Его главной составляющей была рыба, использовавшаяся практически без отходов, что дало повод этнографам назвать эти народы “ихтиофагами”, т.е. “рыбоедящими”.

В национальных селах, где в основном живут тунгусо-маньчжур — ульчи, а также у нижеамурских и сахалинских палеоазиатов — нивхов на праздничном или поминальном столе и сегодня можно встретить особое блюдо — студень из рыбьей кожи. У нивхов он называется *мос*, у ульчей — *моси*. Благодаря достаточно тесным этнокультурным связям в пищевых практиках народов Нижнего Амура оказалось немало общего. Орочи тоже готовили студень из рыбьей кожи, смешивая его с рыбьим жиром (*муси*), негидальцы добавляли в него дикий лук и черемшу (*мосин*)¹.

Традиция приготовления студня из рыбьей кожи, уходящая в глубокую древность, была важной частью многих духовных обрядов коренных народов Нижнего Амура, однако у нивхов и ульчей, а также сахалинских нивхов и айнов использование этого блюда в ритуальном комплексе отразилось наиболее ярко. Без него не обходились при освящении домашнего очага, “кормлении” хозяев



А.И. Бельды. Портрет проводника Арсеньева Гейкера Комбока

Холст, масло

г. Хабаровск, 1973 г.

Дальневосточный художественный музей

водной стихии и душ утонувших соплеменников. Оно было непременно угощением во время самого главного праздника у нивхов, ульчей и айнов — медвежьего праздника, который являлся ядром духовной культуры этих народов. О культуре медведя и медвежьим празднике писали многие российские исследователи, в числе которых Л.И. Шренк, П.П. Шимкевич, Е.А. Крейнович, Б.А. Васильев, Э.П. Соколова и др.²

Сегодня, по объективным причинам, эта традиция ритуального жертвоприношения прервалась. В последний раз медвежий празд-

ник состоялся на Нижнем Амуре в с. Булава Ульчского района Хабаровского края в 1993 г.

В основу статьи легли исследования, проведенные российскими этнографами на Нижнем Амуре и Сахалине в конце XIX — первой половине XX в., а также полевые материалы автора, собранные в 2006, 2008 и 2009 гг. в с. Булава Ульчского района Хабаровского края.

Одно из самых первых описаний технологии приготовления студня из рыбьей кожи сделал российский зоолог и этнолог Л.И. Шренк (1826—1894), совершивший в 1855—1856 гг. экспедицию на Амур и Сахалин и создавший по ее результатам капитальный труд “Об инородцах Амурского края”. В этнографической части трехтомного издания ученый анализирует пищу коренных жителей окрестностей г. Николаевска, расположенного в самых низовьях Амура, и отмечает, что главное среди их кушаний — *мось*. “Берут кожу с кеты или горбуши, крошат ее на мелкие кусочки, сильно разваривают и смешивают с рыбьим жиром. Таким образом, получается род белого киселя, к которому в заключение прибавляют еще брусники. Все вместе образует тягучую массу, похожую на густую сметану. Я был свидетелем приготовления моси в Тебах на медвежьих празднествах, необходимую принадлежность которых это кушанье составляет. Его едят все присутствующие и предлагают медведю”³.

Подробнейшие сведения о ритуальном студне и его широком использовании в обрядовой культуре нижеамурских и сахалинских нивхов собрал и обобщил известный исследователь этнографии и лингвистики нивхов, кетов, юкагиров, коряков, ительменов Е.А. Крейнович (1906—1986) во время длительной экспедиции в 1926—1928 гг. на Сахалин и в 1931 г. — на Нижний Амур. Ценные полевые материалы ученого, который на длительное время полностью погрузился в этническую среду, нашли отражение в одной из самых его известных книг “Нивху: Загадочные обитатели Амура и Сахалина”, вышедшей в свет только в 1973 г. и после этого ни разу не переиздававшейся, вплоть до 2001 г., когда сахалинские ученые подготовили второе, дополненное и снабженное комментарием и предисловием, издание⁴.

В ритуальных практиках народов Нижнего Амура и Сахалина важное место занимали обряды “кормления” духов — хозяев воды, леса, огня, домашнего очага и т.д. Нивхи и ульчи в качестве угощения использовали *юколу* — вяленую сушеную рыбу, *муви* — ягоду, растертую с рыбьим жиром, а также табак, съедобные травы и корни, клубни сараны (*Lilium tenuifolium*, луковичное растение семейства лилейных). “Жертвоприношения воде, лесу, огню, земле, а главное, медвежий праздник, — пишет Е.А. Крейнович, — не

обходятся без этих блюд, особенно без студня *мос*. Последнее блюдо в обычные дни нередко готовится в виде лакомства для медведя, чтобы доставить ему удовольствие, а во время праздника — для гостей и даже для собак”⁵.

Приготовление студня из рыбьей кожи — это тоже своего рода ритуал, поскольку оно включало целый ряд важных элементов. Описывая технологию его приготовления, Е.А. Крейнович пишет, что хозяйка с вечера снимала кожу с юколы и замачивала ее в котле на всю ночь. Затем она вынимала ее из воды, сворачивала отдельно каждый пласт кожи и перевязывала его травинкой, укладывая эти свертки в специальное корыто для студня. После этого приступала к обработке каждого такого свертка: длинным узким ножом для изготовления юколы счищала с кожи остатки жира и чешуи, обрезала неровные края, помещая отходы в отдельную посуду. Обработанные таким образом шкурки промывались чистой водой, потом каждая по отдельности растягивалась руками. От этого остатки чешуек поднимались, и их легко было удалить. В заключение женщина захватывала один конец кожицы зубами, левой рукой с усилием растягивала, при этом проводила ножом вдоль обеих ее сторон, от зубов к руке, окончательно очищая таким образом ее от всего лишнего. Теперь оставалось аккуратно сложить подготовленные шкурки по несколько штук, перевязать травинкой и ненадолго опустить в котел с кипящей водой. Далее начинался самый длительный этап в приготовлении студня. С помощью деревянного песта, которым служил перпендикулярный сучок, отделенный от дерева вместе с куском ствола, разваренные рыбы кожи предстояло растереть в однородную массу. Делали это в специальном большом корыте, которое нивхи называли *мосайн* ”*ох*”, ульчи — *орн*.

Е.А. Крейнович пишет: “Усевшись на край нары, Ляфкук уперла один конец корыта в раму очага, а другой себе в живот. В правую руку она взяла пест, а левой налила в корыто по кружке горячей воды из котла, в которой варилась кожа, и жидкого тюленьего жира. Затем стала растирать кожицы, жир и воду пестом, пока все это не смешалось вместе. Видимо, благодаря клею, содержащемуся в кожицах, из жира, воды и кожи образуется однородная сероватая эмульсия. Постепенно Ляфкук добавляла в нее по кружке воды и тюленьего жира, непрерывно растирая добавленное с прежней массой. Долго и упорно растирала она эту сероватую жижу. Наконец, когда в жидкости перестали попадаться кусочки кожи и на поверхности ее появился беловатый налет, Ляфкук прекратила растирание. В образовавшуюся жижу Ляфкук стала бросать горстями ягоды голубики. Броски были сильные, потому что ягоды должны были достигнуть дна корыта. Ягоды не размешиваются в этой жидкости, а остаются в ней во взвешенном состоянии. Постояв

некоторое время, жидкость вместе с насыпанными в нее ягодами превратилась в довольно плотную желеподобную массу. Это и был студень — *мос*⁶.

Ритуальное блюдо в тот раз предназначалось для “кормления” огня, поэтому тщательно собиравшиеся при изготовлении *мос* отходы не выбрасывали, а отдавали белой собаке, которая, по представлениям нивхов, “ест вместе с огнем” и потому считается посвященной ему. Когда же пришло время жертвоприношения, хозяин дома, предварительно убрав из очага старую глину и насыпав свежую, разжег огонь из еловых веток. На небольшой веточке ели он расположил *инау* — деревянную палочку, расщепленную с одной стороны в стружку, сверху поместил кусочек студня *мос*, завязанный узлом стебель сухой травы (Е.А. Крейнович приводит два названия этой травы: на нивхском — *пиркур*, на русском — *пучка*) и корнеплоды сараны, а затем, со словами: “На своих детей присматривай!” все это аккуратно положил в огонь⁷.

По такому же принципу готовили студень для медведя, которого нивхи и ульчи отлавливали в лесу и в течение нескольких лет держали в специальных срубах, вплоть до проведения медвежьего праздника. Для медвежонка делали специальный *мос*, добавляя туда лишь корни сараны, и этот обряд у нивхов назывался “я-н азл-авг унд”, что дословно означало “его пятки клеят”. В качестве аналогии Е.А. Крейнович приводит пример другого вида студня — «“н” азл-авг у мос» (студень для склеивания пяток), которым кормили девушку, отданную замуж в другой род. Ученый делает вывод, что к содержащемуся в неволе медвежонку относились как к ребенку, отданному в другой род.

Во время медвежьего праздника, который представлял собой сложный ритуальный комплекс и отражал представления этих народов “об умирающем и воскресающем звере”⁸, перед тем, как совершить жертвоприношение, медведя приводили на специальную площадку и кормили его *мос* из ритуальных корыт. Посудины, наполненные жертвенной пищей, везли в нарте по следам его лап, а потом ставили перед ним полукругом. Отрезая из каждого корыта по куску студня и укладывая их в огромную деревянную ложку с почти двухметровой ручкой, старейшина опускался на колено и предлагал это угощение зверю. Позднее, когда ритуал был завершен, гостей праздника потчевали студнем из тех же корыт, откуда его брали для медведя, и это означало, что они ели *мос* из одной посуды.

Особое значение сахалинские и амурские нивхи придавали *мос* при совершении обряда кормления духов гор — “палрох” ч’аунд”, которые, по их убеждению, посылали людям медведей. В жертву

горным духам приносили собак, а перед совершением этого ритуала их обязательно кормили студнем из рыбьей кожи.

Центральное место занимал студень из рыбьей кожи во время похоронных и погребальных обрядов у нивхов и ульчей. Нивхи умерших сжигали, а затем, укрыв это место стволами кедрового стланика, сооружали небольшой, похожий на игрушечный погребальный домик. Туда помещали выструганную из дерева фигурку, символизирующую покойного (ее облачали в сшитую женщинами здесь же, во время погребального обряда “кукольную” одежду — рубашку, нагрудник, шубу, шапку), и смазывали ножную часть приготовленным тоже на месте погребения студнем. Мужчины мастерили из дерева миниатюрные предметы — чашку, палочки для еды, гребешок, ножи, рыболовный крючок, лыжи и пр. Сделав небольшую ямку в днище погребального домика и воткнув туда фигурку, перед ней на тоненькой палочке, на уровне “лица”, укрепляли чашечку с кусочком студня, “чтобы душа умершего не была лишена этого вкуснейшего блюда”⁹.

Во время экспедиции в с. Булава Ульчского района Хабаровского края в 2006 г. мне довелось наблюдать за тем, как проходили окончательные проводы умершего три года назад местного жителя Д.И. Ангина¹⁰. К этому времени ульчи уже не сжигали покойников (по сведениям жителя с. Булавы И.П. Росугбу (1956 г.р.), последнее кремление в Ульчском районе произошло в начале 1950-х годов в селении Аури)¹¹, а хоронили их в земле, но другие важные составляющие похоронного обряда сохранились. Так, каждый месяц на могиле устраивали ритуальное “кормление” души покойного, а спустя несколько лет — окончательные проводы. Специально для этого случая одна из старейших жительниц с. Булава Н.К. Ходжер (1927—2009), родившаяся и выросшая в с. Кадаки Ульчского района, смастерила берестяную “лодку” — короб, в который положили табак, чай, сахар, рис, сушеную юколу (*макури* у ульчей) и кусочки студня *моси*. На кладбище, куда направилась большая похоронная процессия односельчан Д.И. Ангина, разожгли большой костер, в который по очередности бросали его одежду, а в завершение поставили “лодку” с угощением. На могиле покойного разбросали рисовые зерна и дали ему выкурить сигарету, которую подожгли и вставили в специальную дощечку, укрепленную на его могиле. Когда пламя костра угасло, участники церемонии здесь же, на кладбище, приступили к поминальной трапезе, и среди приготовленных блюд был студень из рыбьей кожи.

Важно отметить, что приготовление ритуального студня не являлось сугубо женским занятием. Так, описывая обряд “кормления” душ утопленников, совершаемый нивхами с. Чайво на Сахалине, Е.А. Крейнович указывал, что студень готовили отцы утонувших

сыновей¹². Это происходило в старом ветхом амбаре на сваях, куда было запрещено входить молодым мужчинам и женщинам. Здесь они варили рыбы кожи, растирали их до образования однородной массы, и отличие заключалось лишь в том, что студень для застывания выливали в специальные корыта, вырезанные из дерева таким образом, что их края символизировали “голову” и “ноги”. В головной части такого корыта с помощью нескольких капель еще не застывшего *мос* делали “глаза”. “Какое-то грустное и нежное чувство вызывали во мне эти два несчастных старых отца. Одинокие, сиротливые сидели они в углу амбарчика и терли, и терли кожи, будучи глубоко уверенными, что они принесут своим погибшим сыновьям радость”, — писал Е.А. Крейнович.

Когда студень застыл, старики положили в каждое корыто сухую траву *пучку*, корнеплоды сараны и несколько кусков сахара и, взяв наполненные жертвенной пищей посудыны, пошли к морю. Пробив во льду лунку, они поставили корыта на лед, “глазами” к отверстию. Сделав свертки из сухой травы, старики укладывали в них сарану, сахар, куски *мос* и бросали их в воду. Оставшийся студень они унесли в амбар и съели его, отдавая это блюдо друг у друга.

По воспоминаниям Н.К. Ходжер, готовясь к рыбалке, особенно перед началом осенней путины, в ее семье делали из бересты небольшие посудыны *чумашки*, наполняли их жертвенной пищей, среди которой обязательно были кусочки студня *моси*¹³. На берегу Амура в песок втыкали две заструженные палочки из тальника и через эти “ворота” пускали в воду *чумашки* с угощением для хозяина реки.

Деревянное корыто (*мос орн* — у нивхов, *отон* — у ульчей), в котором готовили ритуальный *мос* (*моси*), нередко хранилось в семье как реликвия и передавалось от поколения к поколению. О.К. Ангина (1930 г.р.), родившаяся в ульчском с. Аури на Нижнем Амуре и позднее переехавшая в с. Булаву, к большим праздникам готовит *моси* в старом деревянном корыте, выдолбленном из осины и украшенном по краям орнаментом. Эта посуда, так же, как и деревянный пест *монпу* для растирания рыбьей кожи, достались ей от бабушки. В 2009 г., во время экспедиции в с. Булаву, О.К. Ангина приготовила по моей просьбе студень *моси*, и каждый этап этого технологического процесса был зафиксирован, в том числе и в фотоматериалах¹⁴.

О.К. Ангина готовила *моси* из кожи свежей кеты, хотя для этого подходит любая рыба с толстой шкурой — ленок, щука, горбуша (лучшей считается серебристая горбуша, еще не надевшая брачный наряд). Современная технология приготовления студня достаточно проста, но требует немалых усилий. На первом этапе О.К. Ангина



Этапы технологического процесса приготовления *моси* — студня из рыбьей кожи

а) очищение рыбьей кожи от жира и чешуи;

б) “коса” из рыбьей кожи перед варкой;

в) растирание сваренной рыбьей кожи деревянным пестом в корыте

Хабаровский край, Ульчский район, с. Булава

Фото Д. Логен, 2009 г.

сняла острым ножом кожу с рыбы. Потом она тщательно скоблила ее с двух сторон, очищая от чешуи, жира и черных пленок, промыла в чистой воде и, разрезав каждую шкурку на полоски, переплела их в виде косы. Чтобы “коса” не развязалась, она закрепила ее с двух сторон нитками и опустила в кипящую воду на 20 минут. На втором этапе сваренные шкурки были помещены в деревянное корыто, где их предстояло растереть до получения однородной массы. О.К. Ангина пользовалась деревянным пестом, делая сильные круговые движения и подливая небольшое количество бульона, в котором варилась рыба кожа. Процесс оказался достаточно трудоемким, длительным и занял около трех часов.

В целом технология приготовления студня из рыбьей кожи практически не отличается от той, что описана Л.И. Шренком и Е.А. Крейнвичем. Изменились лишь ингредиенты, которые сегодня добавляются в студень перед его застыванием. Прежде это был нерпичий или рыбий жир, теперь — растительное масло и сгущенное молоко. Таким образом, получается сладковатый желеобразный десерт молочного цвета, с характерным рыбным привкусом. Иногда в него добавляют бруснику, голубику, чернику. По словам О.К. Ангиной, сегодня *моси* готовят редко, в основном к большим праздникам или к поминальному столу, но для ульчей — это по-прежнему лучшее лакомство.

В книге Е.К. Ланиной “Нивхгу мролф тор” (Нивхские старинные традиции) *мос* также назван самым дорогим угощением, которое делали к медвежьему празднику, свадьбе, кормлению Амура, приезду дорогих гостей¹⁵. Автор книги, родившаяся и выросшая в с. Мачула на Нижнем Амуре, приводит рецепты двух типов *мос* — из рыбьих шкурок (*москар*) и из калужьего пузыря (*п’арк авгз*). Первый рецепт аналогичен тому, что был приведен выше, а второй имеет свою специфику. Для приготовления *п’арк авгз* использовали внутренний слой калужьего пузыря: он очень мягкий и легко отделяется от внешнего слоя. Его помещали в корыто и разминали пестом, подливая горячую воду и жир. Когда масса становилась однородной, в нее добавляли ягоду или высушенные и растертые в порошок желуди, из-за чего студень приобретал красивый коричневый цвет.

Сегодня рацион коренных жителей Нижнего Амура и Сахалина включает многие блюда, перешедшие к ним вместе с другими традициями от славян-переселенцев. Однако в их пищевой культуре по-прежнему сохраняются элементы национальной кухни, среди которых *юкола*, сушеная красная икра, которую ульчи и нанайцы добавляют в жидкий крупяной суп *буду/бада*, пережаренное до состояния мелких сухарей филе рыбы *септула* (у ульчей). В этом списке по-прежнему особое место занимает студень из рыбьей

кожи *мос* (*моси*), поскольку он сохраняет отчетливые черты традиционного ритуального блюда и является отличительной чертой пищевой культуры нижеамурских и сахалинских нивхов и ульчей.

¹ *Подмаскин В.В.* Этномедицина и этнодиетология в истории и культуре народов Дальнего Востока России (XVIII–XX вв.) Владивосток, 2011. С. 286–289.

² *Шренк Л.И.* Об инородцах Амурского края. СПб., 1899. Т. 2: Этнографическая часть. Первая половина: главные условия и явления внешнего быта; *Шимкевич П.П.* Обычай, поверья и предания гольдов // ЭО. 1897. № 3. Кн. 3–4. С. 135–148; *Крейнович Е.А.* Нивхгу: загадочные обитатели Амура и Сахалина. Южно-Сахалинск, 2001; *Васильев Б.А.* Медвежий праздник // СЭ. 1948. № 4. С. 78–104; *Соколова Э.П.* Культ медведя и медвежий праздник в мировоззрении и культуре народов Сибири // ЭО. 2002. № 1. С. 41–62.

³ *Шренк Л.И.* Указ. соч. С. 129–130.

⁴ *Крейнович Е.А.* Нивхгу: загадочные обитатели Амура и Сахалина. Южно-Сахалинск, 2001.

⁵ Там же. С. 160.

⁶ Там же. С. 207–208.

⁷ Там же. С. 209.

⁸ *Осипова М.В., Тэмина М.Г.* Медвежий праздник у нивхов и айнов: (лингвокультурологический анализ) // Россия и АТР. 2008. № 2. С. 56–63.

⁹ *Крейнович Е.А.* Указ. соч. С. 398–400.

¹⁰ ПМА, 2006. С. Булава, Ульчский р-н, Хабаровский край.

¹¹ ПМА, 2006. С. Булава, Ульчский р-н, Хабаровский край.

¹² *Крейнович Е.А.* Указ. соч. С. 434–436.

¹³ ПМА, 2008. С. Булава, Ульчский р-н, Хабаровский край.

¹⁴ *Глебова Е.В.* Метаморфозы рыбьей кожи: Путь древнего ремесла народов Амура. Хабаровск, 2010. С. 50–52.

¹⁵ *Ланина Е.К.* Нивхгу мролф тор = Нивхские старинные традиции. Южно-Сахалинск, 2007. С. 6–217.

СТРАНЫ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ



С.А. Арутюнов

Эволюция армянской сельской трапезы в XX веке

Жизнь поселенческого коллектива, будучи многоаспектной, включала в себя деление на праздничную и будничную части, т.е. на время праздников и периоды будничной трудовой жизни. Будни в целом могут быть истолкованы как мирская светская часть жизненного цикла поселенческого коллектива. Праздники, напротив, в зависимости от степени сакрализации, могут рассматриваться как более или менее сакральные.

В основу статьи положены полевые исследования и интервью, проводившиеся в 1974–1988 гг. в разных регионах Армении. Были выделены три региона — Сюник на юге страны, Айрарат в центре и Ширак — на севере. В них исследовались, по возможности, поселения трех зон — равнинной, предгорной и горной. Были изучены практически все аспекты культуры питания в их диахронной динамике с начала XX в. и до начала 1970-х годов.

Трудовая жизнь поселенческого коллектива всегда сопровождалась определенной циклической системой повседневных, мирских трапез, в которых ритуализацию, сакрализацию можно приравнять к нулю, т.е. в этом отношении повседневные трапезы сугубо нейтральны. С другой стороны, праздник всегда сопровождался обильным принятием пищи, т.е. трапезами, причем в данном случае всегда ритуализированными. Как уже было сказано, сами праздники могли быть сакральными или мирскими. То же противопоставление экстраполировалось и на трапезы, сопровождавшие их, т.е. трапезы образовывали бинарную оппозицию, на одном полюсе которой были сгруппированы в определенной иерархии сакральные трапезы, а на другом полюсе по тому же принципу парадигмы, или иерархии, — мирские трапезы. Эта оппозиция получала конкретное наполнение в компонентном составе блюд, из которых составлялись трапезы, в составе участников трапезы, в субъектах пригото-

ления и т.п., т.е. оппозицию можно проследить буквально на всех уровнях. Эту же цель автор ставит себе при анализе ритуальных трапез в армянской сельской культуре.

С течением времени двоичная классификация переросла в троичное членение, а именно: появился досуг, досужее время, когда индивид предоставлен самому себе. Появление нового члена не просто перестроило бинарную оппозицию, но ее члены наполнились новым содержанием. Досуг тоже стал рассматриваться как своего рода праздничное время, когда человек может переходить от собственно трудовых будничных форм поведения к формам проведения времени по типу праздничного, так как других форм жизненного цикла поселенческий коллектив в своей истории не знал. Наряду с этим нарастал общий исторический процесс секуляризации сакрального, что привело, с одной стороны, к уменьшению числа сакральных трапез в праздничных трапезах, но зато количество мирских трапез в тех же праздничных трапезах растет за счет перехода части повседневных трапез из разряда буднично-деловых в разряд трапез, проводимых в послерабочее время, во время отдыха по типу мирских праздничных трапез. Собственно, если раньше повседневные будничные трапезы образовывали своего рода суточный цикл, структурируя весь день, то ныне можно выделить трапезы, обставляемые по типу мирских праздничных. Это, в особенности, касается вечерних трапез, которые по обилию блюд и количеству участников могут сравниться с праздничными трапезами. С другой стороны, собственно роль буднично-деловой трапезы осталась на долю дневной трапезы, так называемого “перерыва”, т.е. трапезы в рабочее время. Поэтому и собственно повседневные трапезы в историческом ракурсе следует рассматривать в первую очередь не по параметрам престижности, количества участников и т.п., а по параметрам сезонности, времени и места проведения, т.е. в прямой зависимости от суточного и годового производственного цикла.

Отношение поля компонентов-ингредиентов ко всему сырьевому полю показывает, с одной стороны, уровень социально-экономического развития, а с другой — степень освоения поселенческими коллективами его экологического окружения. Корректирование, стереотипизация трапез осуществляется посредством норм, закрепленных в традициях, т.е. средств социо-нормативной культуры, которые формируют и классифицируют трапезы по их престижности, сакральности, ритуальности. Но тем не менее, поскольку поддержание жизнедеятельности членов поселенческого коллектива есть основная функция культуры жизнеобеспечения, именно будничные, повседневные трапезы, образуют основу всей системы питания. Только на этой основе могла возникнуть в оппозиции к ней праздничная трапеза, которая распалась на ритуально-сакраль-

ную и ритуально-мирскую трапезы, образующие, в свою очередь, оппозиции. Поэтому представляется логичным начать наш анализ именно с форм повседневной армянской сельской трапезы, чтобы затем перейти к формам ритуальной трапезы.

Удельный вес утренней трапезы в начале XX в. в дневном рационе питания обычно был минимальный и не отличался разнообразием: и зимой, и летом в основном потребляли хлеб, сыр, молоко, *мацун*, вареные яйца или яичницу, отвар (чай) на травах (*урц*, *дахц*, шиповник). Летом к этому ассортименту добавляли огурцы, помидоры, виноград. Зимой утренняя трапеза, как правило, проходила дома, летом завтракали и в поле, и дома. По своему составу трапеза была семейной, и, чаще всего, мужчины, женщины и дети принимали пищу отдельно. Такой же порядок был принят и во время других трапез. Дневная трапеза была обычно плотнее, чем утренняя, но часто менее плотной, чем вечерняя. Зимой это была, как правило, домашняя трапеза, летом — как домашней, так и полевой. Зимой хозяйка готовила вареную или жареную картошку, *лоби*, *толму*, летом — *спас*, яичницу, огурцы и помидоры. Вечерняя трапеза всегда проходила дома. Зимой основными блюдами были суп из *каурмы*, вареная картошка и *лоби*, *толма*, летом — *спас*, вареные яйца, *шорва*, *мацун*. Зимние и летние трапезы по времени были смещены друг относительно друга: зимние проходили на 1–2 часа позже, чем летние.

На сегодняшний день основные изменения коснулись удельного веса трапез. Наиболее плотной стала дневная трапеза, утренняя осталась такой же (наименее плотной), вечерняя — средней. Утренняя и вечерняя трапезы проходят обычно дома, дневная — в зависимости от сезона: зимой — дома, летом — как в поле, так и дома. Все трапезы во времени принятия пищи смещены относительно начала XX в. и проходят на 1–2 часа позже. Половозрастных разделений за столом более не существует. Изменения в ассортименте блюд коснулись в основном дневной трапезы, для которой готовят не только традиционные супы и *лоби*, вареную и жареную картошку, *толму*, супы с *каурмой* (зимой), но и супы с макаронами, вермишелью, котлеты, *кюфту*.

Для дореволюционного времени (до 1917 г.) приводятся максимальные варианты в состоятельных семьях; у бедняков же хлеб, *спас*, *хашил* как простейшие блюда обычно исчерпывали состав трапезы.

Для регионального сравнения повседневных трапез следует в первую очередь выделить то общее, что присуще всем трапезам и, уже на этой основе, можно будет эксплицировать вариации, характерные для отдельных регионов. Для начала XX в. в целом показательно то, что только вечерняя трапеза во все времена года была

домашней, а утренняя и дневная трапезы были в зависимости от сезона: летом как домашней, так и полевой, зимой — домашней. С другой стороны, характерно преобладание трехразового режима питания, смещение во времени зимних трапез относительно летних (зимние трапезы проходят позже), строгое проведение половозрастных разделений.

Основные различия в начале XX в. проходили по линии компонентного состава трапез и, в связи с этим, соотношения трапез по удельному весу в дневном рационе питания. Для Сюника и Ширака характерна во многом идентичная структура трехразового питания: с нарастанием от утренней к дневной трапезе и с убыванием от дневной к вечерней трапезе. Айратат в этом смысле резко отличается прямым нарастанием от утренней к вечерней трапезе. Следует отметить, и это представляется весьма интересным, что компонентный состав повседневных трапез в основном не отличался по регионам, но зато структурировался своеобразно в каждом регионе в зависимости от удельного веса каждой трапезы в дневном режиме питания.

Говоря об общих чертах, присущих повседневным трапезам в 1970-е годы, следует отметить, что разделение трапез на полевые и домашние в зависимости от сезона осталось то же. Зато полностью элиминированы половозрастные ограничения. Сохранились трехразовый режим питания, смещение во времени зимних трапез относительно летних. Относительно различий в удельном весе утренней, дневной и вечерней трапез в дневном рационе следует отметить, что они более или менее нивелированы в сторону принятия айрататской модели с нарастанием от утренней к вечерней трапезе, что, очевидно, можно объяснить срединным положением этого региона и, с другой стороны, распространением этой модели посредством города (Еревана), в котором она также принята. Естественно, что модель дневного режима питания, характерная для Еревана, имеет больше возможностей для распространения в других регионах.

Выявленная нами модель подтверждается выводами Л.Б. Арутюняна, который пишет: “При изучении режима питания сельского населения, особенно во время весенних, летних и осенних полевых работ, был отмечен факт, что прием основной пищи приходится на обед и ужин. Так, например, по предварительным данным завтрак составляет 20—25% (иногда 10%), обед — 20—25% (иногда 35—40%), а ужин — 50—60%. Прием пищи городского населения не отличается от обычно принятого режима”¹. Правда, автор не задается вопросом сравнительной типологии, но его данные, несомненно, подтверждаются не только на 50-е годы XX в., но и на 70-е годы, когда обобщался собранный нами материал. Относительно компонентного состава трапез следует отметить традици-

онный характер утренней и, отчасти, дневной трапез, в отличие от вечерней трапезы, которая включает ныне в себя блюда городского типа (котлеты, супы с макаронами, вермишелью и т.п.), вероятно, в силу своего первенствующего положения среди трапез по удельному весу.

Для равнинной зоны характерен на начало XX в. трехразовый режим питания, как и для других зон, с неуклонным нарастанием от утренней к вечерней трапезе, со смещением во времени зимних трапез относительно летних на 1–2 часа позже. Строго проводилось половозрастное разделение участников трапезы. Для трапез был характерен следующий ассортимент: утром — хлеб, сыр, масло, вареные яйца или яичница; днем — хлеб, сыр, мацун, спас (летом) и суп из *каурмы* (зимой); вечером — вареное *лоби*, *толма*, *бозбаш*, *кюфта*.

Для предгорной зоны на начало XX в. характерен тот же трехразовый режим питания с тем же смещением зимних трапез относительно летних, с теми же половозрастными ограничениями. В отличие от равнинной зоны, по удельному весу трапезы нейтральны, и каждая из них варьировала обычно от наименее плотной к наиболее плотной. Таково же, что и на равнине, разделение трапез на домашние и полевые в зависимости от сезона. По ассортименту предгорная зона отлична от равнины: утром — хлеб, сыр, мацун, молоко, спас (летом); днем — *толма*, плов, спас, вареная или жареная картошка, *каурма* (зимой); вечером — *толма*, *шорва*, *мацун*, *спас*.

Из регионально-зонального рассмотрения повседневных трапез следует существенный вывод, имеющий теоретическое и методологическое значение: зональные различия менее поддаются нивелировке и унификации, чем региональные, что, очевидно, объясняется большей зависимостью от природно-географической среды, чем от культурной.

Прежде чем приступить к анализу ритуально-престижных трапез в армянской сельской культуре остановимся на методике их анализа. Основной единицей сравнения в системе питания являются трапезы, потому что они интегрируют в себе элементы системы питания и тем самым отражают как межзонально-региональное, так и внутризонально-региональное разнообразие. В результате сравнительно-типологического анализа этой единицы мы получим: во-первых, общее, присущее этим трапезам всех регионов и зон; во-вторых, специфическое, отличающее эту трапезу для каждого региона и зоны в отдельности. Вычленение общего позволит сконструировать тип трапезы, общий для армянской сельской культуры, а на основании специфического выделяются варианты этого типа.

Следует отметить, что компонентный состав трапез не является дискретным, и вычленение трапезы представляет собой результат абстрагирования. Так, пищевой продукт до того, как он станет компонентом трапезы, обычно проходит обработку, которая включает в себя несколь-

ко этапов. О классификации этих этапов уже говорилось в введении, но независимо от того, как компоненты входят в трапезу все они на этом уровне могут рассматриваться как блюдо, ибо равноправны в том смысле, что представляют собой знаки-единицы того алфавита, из которого складывается текст трапезы. Таким образом, основные компоненты — это блюда трапезы. Для того чтобы подвергнуть структурно-функциональному анализу трапезу, необходимо абстрагироваться от способов приготовления блюд и способов обращения с остатками, учитывая, что основной единицей трапезы является блюдо. Исходя из предварительного осмысления трапез, в ходе которого стало ясно доминантное положение в конструировании поля трапез свадебной и поминальной, их мы и подвергнем анализу в первую очередь.

Во всех трех регионах свадебная трапеза длилась три дня. В Сюнике стол готовил повар (обычно односельчанка, которую всегда приглашали для приготовления таких и поминальных столов). В Шираке и Айрарате стол готовила хозяйка, которой помогали ее родственницы. К столу в обязательном порядке подавали *толму*, плов, соус, *хашламу*, шашлык. В Шираке и Айрарате на третий день утром подавали хаш. В Айрарате стол отличался наибольшим разнообразием. Хозяйка готовила вареные и жареные курицу, рыбу, картофель. Если подвергнуть этот материал анализу, исходя из того, что семантика жареного есть семантика мужского, сакрального, то надлежит заметить, что, исходя из блюд, составляющих свадебную трапезу, можно сделать выводы; касательно конфигурации и состава участников трапезы. Действительно, она дуальна, дихотомична как по половому признаку (и мужчины, и женщины сидели отдельно), так и по возрастному (жених и невеста сидели с молодыми парнями и девушками отдельно от взрослых мужчин и женщин) и по социально-ролевому (мужской стол возглавлял *кавор* — посаженный отец или священник, а женский стол — *кавор-кин*, “посаженная мать”). Жареное на вертеле мясо (шашлык) готовили мужчины, вареное мясо (*хашламу*) готовили женщины. Все эти признаки были маркированы — в Сюнике, наиболее — в Шираке, т.е. нарастают с юга на север. Такая ориентация этнической культуры позволяет предположить, что традиция сакрализации нарастает с ростом усилий, прилагаемых носителями данной культуры в адаптации к среде.

Поминальная трапеза

Во всех регионах поминальная трапеза проходила непосредственно после полудня. Готовили обычно родственницы хозяйки. На стол подавали во всех регионах *хашламу* и соус, в Сюнике также вареную рыбу, в Айрарате — вареную курицу, в Шираке — и то, и

другое. В Сюнике в трапезе участвовали только мужчины, в Айрарате за стол вначале садились только мужчины, затем и женщины, в Шираке мужчины и женщины сидели отдельно. Хозяйке принимать участие в приготовлении блюд запрещалось. Она была ритуально осквернена. С точки зрения противопоставления жареного вареному следует отметить принадлежность поминальной трапезы, во-первых, к семантике сакрального и, во-вторых, вареное как синоним смерти в отличие от жареного, мирского. Следует вообще заметить, что данная оппозиция для армянских трапез конца XIX — начала XX в. была особо актуальной и отражалась как в семантике самой трапезы, так и в семантике ее участников. Относительно участников трапезы можно сделать заключение, что именно символика смерти отражается в запрете участия в поминальной трапезе детей. С другой стороны, мужской состав, или мужской примат, в этой трапезе можно объяснить как “поедание” смерти жизнью, как ритуальное поедание, причем этот признак проявляется во всех регионах с разной степенью интенсивности.

Подводя итоги рассмотрению свадебной и поминальной трапез, представляется возможным сделать заключение об оппозиции свадебной и поминальной трапез и о более или менее амбивалентном характере остальных трапез, располагавшихся между двумя полюсами основных трапез.

Новогодняя трапеза

Новогодняя трапеза проходила в течение одного-двух дней, причем везде готовила хозяйка дома. Во всех регионах готовили *пасуц-толму* (голубцы с начинкой из *дзавара*), варили картофель, курицу, *лоби* (стручковая фасоль) и *чир* (сушеные фрукты). Для сравнения укажем, что в Сюнике готовили крайне престижный в то время плов, в Айрарате, что примечательно в смысле оппозиции вареное — жареное, шашлык (готовили мужчины) и *хашламу*, которую готовила хозяйка дома. Это говорит об амбивалентном характере новогодней трапезы. В Шираке же блюда готовились на постном масле. Это подсказывает нам, что и в данном случае действовала нарастающая с юга на север тенденция сакрализации новогодней трапезы.

Пост

Примечательна полная элиминация мясного из этой трапезы и в то же время сохранение оппозиции вареное — жареное за счет субституции жареного постным. Мясное и приготовленное на топле-

ном масле приравнивалось друг другу в отношении запрета на них. Трапеза везде была семейной, в отличие от вышерассмотренных, в которых участвовал *азг* (патронимия). В данном случае во всех регионах хозяйка дома готовила *пасуц-толму*, варила *лоби* и картофель.

Затик (пасхальная трапеза)

Пасхальная трапеза проходила в разное время дня. Везде готовила хозяйка дома и, как правило, подавала на стол крашенные вареные яйца, которые несли определенную семантическую нагрузку и являлись дифференциальным маркером этой трапезы. Дело в том, что согласно оппозиции вареное — жареное, вареные яйца явно имеют отношение к семантике дома, они, так сказать, эндогенны. Состав блюд во всех регионах, будучи разнообразным по компонентам (Сюник — вареные курица и *лоби*, Айратат — вареная рыба, Ширак — вареные рыба и курица), типичен в отношении доминирования именно вареного. В то же время во всех регионах готовили плов, что придает вареному началу в этой трапезе специфику, отличающую ее от поминальной трапезы. Это — приготовление и прием во время трапезы плова, отличавшегося крайней престижностью.

Кнунк (крестины)

Повсеместно распространенная трапеза проходила обычно сразу после полудня. Везде мужчины готовили шашлык, что говорит о мужском, мирском характере трапезы и близости ее к свадебной трапезе. В Сюнике и Айратате хозяйка готовила *толму*, *хашламу*, плов. Кроме того, в Сюнике подавали вареную курицу, *лоби*, рыбу. В Шираке подавали *толму*, *кололак* (*кюфту*), *бозбаш*, вареное *лоби* и *чир*. Семантическая модель вареное — жареное относит эту трапезу к амбивалентным, совмещающим сакральность вареного и профанность жареного. Об этом свидетельствует обычай, который был зафиксирован в Айратате: во главе стола сидели *кавор* (тот же, который возглавлял свадебный стол) и священник, участие которого было обязательным в поминальной трапезе.

Джрхнек (Рождество — Крещение)

Широко распространенная трапеза, которая в Сюнике проходила около полудня, в Айратате — во второй половине дня, ближе к

вечеру и в Шираке — факультативно и в то, и в другое время. Во всех регионах хозяйка дома готовила, как правило, плов, варила или жарила рыбу, в Сюнике — *толму*, в Айрарате — *арису* (пшеница, сваренная с курицей), в Шираке — *кололак* (*кюфта*). Раздельность сидения за столом нарастала в том же направлении с юга на север: в Сюнике — по разным сторонам стола, в Айрарате — мужчины отдельно, а женщины с детьми до 12–14 лет отдельно, в Шираке — все, в том числе и дети, отдельно. В принципе трапеза амбивалентна, но определенное превалирование вареного сакрализует ее.

Вардавар (Преображение)

Трапеза в основном происходила в полдень. Примечательно, что трапеза во всех регионах реализовалась в двух вариантах: в поле и дома. В поле обычно собирались мужчины. Они же готовили *матах* (мясо, сваренное в небольшом количестве воды) и шашлык. Хозяйка готовила для тех, кто оставался дома, *хашламу*, а также: в Сюнике — обычно *толму*, в Айрарате — вареную курицу, в Шираке, как правило, и то, и другое. Налицо экспликация оппозиции вареное — жареное в одной трапезе, что предполагает и ее большую ритуализацию. Действительно, обычай раздавать мясо *матаха* в сыром виде семи людям или в семь домов, отдавать голову и шкуру церкви, зарывать остатки *матаха* в землю или выбрасывать их в воду свидетельствуют об этом.

Сурб-хач

Эта трапеза была зафиксирована только в Айрарате и Шираке. В Сюнике она исчезла, вероятно, намного раньше в связи с общей направленностью этого региона к мирскому. Блюда к этой трапезе (в Шираке — *хашлама*, *клорик*, в Айрарате — *матах*) готовили родственницы хозяйки дома. Этот последний факт, а также доминирование вареного начала позволяет отнести эту трапезу к сакральным, а не мирским трапезам, тем более, что как в Шираке, так и в Айрарате дети в ней участия, как правило, не принимали. В настоящее время эта трапеза почти не встречается, согласуясь с общей тенденцией перехода оппозиции вареное — жареное (одна из ипостасей оппозиции сакральное — мирское) в оппозицию престижное — непрестижное, частичным проявлением которой является оппозиция праздничное — непраздничное.

Трндез (Сретение)

Примером ритуальной трапезы с явно выраженным женским началом является *трндез*, который проходил обычно в тех домах, где была молодая сноха. Так же, как и *сурб хач*, трапеза не зафиксирована в Сюнике в связи с общей мирской ориентацией этого региона. В Шираке и Айрарате блюда (*толма*, *хашлама*) готовила свекровь. Ныне эта трапеза проходит редко, исчезло половозрастное разделение, готовят обычно тоже и плов, когда-то имевший крайне престижное значение и не полностью утерявший его сейчас. Эта трапеза утрачивает ритуально-сакральный и приобретает ритуально-мирской характер.

В наши дни *свадебная трапеза* проходит по традиции в течение трех дней. Готовит хозяйка дома, которой помогают родственницы, реже приглашают повара. На стол, как правило, подают *хашламу*, *толму*, вареную и жареную курицу и рыбу. В остальном трапеза регионально вариативна: в Сюнике — соус и плов, в Айрарате — шашлык, *бастурма* (провяленное сушеное мясо), *зейтун* (маслины), колбасные изделия, в Шираке — шашлык, *кюфта*, колбасные изделия. На третий день рано утром приглашают на *хаш*. За столом все сидят вместе с *кавором* во главе стола, его женой (*кавор-кин*), женихом и невестой. Застольем, как правило, руководит тамада.

Как видим, среди компонентов трапезы есть и вареные, и жареные блюда, что заставляет предположить о снятии оппозиции вареного-жареного, нейтрализации ее, что отражается и в расположении участников застолья. Обилие компонентов трапезы смешивает дотолее противопоставляемые парадигмы, их уже невозможно противопоставить по признаку того, что это блюдо, например, является вареным, а другое — жареным, определяющим маркером становится престижность блюда-компонента, а целью трапезы — ее пышный, праздничный характер. Можно предположить, что пока еще не найдена новая форма свадебной обрядности.

Поминальная трапеза

Поминальная трапеза проходит во второй половине дня. В Сюнике готовит обычно приглашаемый повар, в Айрарате и Шираке — родственницы хозяйки дома. В Сюнике до сих пор действует запрет есть жареное (шашлык), а также плов и *толму*, являющиеся престижными праздничными блюдами. В Айрарате и Шираке этот запрет действует латентно. На стол обычно подают *хашламу*, а также: в Сюнике — соус, в Айрарате — *толму* и плов, в Шираке — вареную курицу и рыбу. Дети в трапезе не участвуют. В Сюнике до

сих пор бытует обычай садиться мужчинам и женщинам по разные стороны стола, в Айрарате и Шираке такого разделения, как правило, уже не существует. Во всяком случае можно констатировать тот факт, что оппозиция вареное — жареное, пусть и в редуцированной форме, в этой трапезе актуализируется.

Говоря о региональных различиях, следует заметить, что Сюник в этом отношении наиболее консервативен. В нем за прошедшие 70 лет наблюдается меньше изменений, в отличие от Айрарата и Ширака, что связано с отсутствием здесь крупных городов, таких, как Ереван и Ленинакан. Мы уже сказали о частичной редукции оппозиции вареное — жареное в отношении (поминальной трапезы, проявлением которой является ее продолжение в обычае отмечать семь дней, сорок дней, годовщину, во время которой с хозяйки дома снимается ритуальное осквернение: ей разрешается готовить блюда самой. Благодаря этому все другие трапезы с той или иной степенью отчетливости концентрируются вокруг свадебной трапезы уже как проявление переходной оппозиции вареное (поминки, семь дней, сорок дней, годовщина) — невареное (крестины, обручение, проводы в армию, официальные праздники). Эта переходная оппозиция имеет тенденцию к развитию в оппозицию престижное — непрестижное, вовлекающей в свое поле как бывшие ритуальные, так и повседневные трапезы.

В целом, говоря об эволюции и структуре трапез в 1970-е годы, в первую очередь надлежит указать, что ритуально-сакральные трапезы отмирают, ритуально-мирские сохраняются и получают все большее распространение просто праздничные трапезы, имеющие буднично-досужий и празднично-досужий характер. Такова эволюция и структура трапез в жизни поселенческого коллектива в настоящее время. Естественно, что и поныне существуют амбивалентные по своему характеру трапезы, совмещающие, а иногда и меняющие отношения ритуально-сакральных и ритуально-мирских трапез. В связи с общей тенденцией к унификации отмечается в общем-то один и тот же ассортимент блюд для всех регионов.

К числу трапез, имеющих переходный характер от буднично-досужих к ритуально-мирским трапезам, относится такая особо престижная трапеза, как проводы в армию. В этой трапезе уже нет противопоставления вареное — жареное, но есть своего рода разделение субъектов приготовления по новому признаку. Блюда в основном готовит хозяйка дома, которой помогают родственницы. Это *толма*, *хашлама*, плов, соус, вареная или жареная курица. Но приготовление шашлыка по-прежнему остается прерогативой мужчин.

Из трапез, имеющих буднично-досужий характер, отметим день рождения — трапезу, которая не получила широкого распростране-

ния. Интересно, что на эту трапезу являются не *азг* (патронимия) и соседи, а только приглашенные, что также свидетельствует об отмирании *азговых* отношений на селе. Такой же характер имеют и официальные праздники, особые трапезы, связи с которыми также пока еще не полностью оформлены на селе. Это, как правило, празднично-досужие трапезы, имеющие семейный характер и не получившие определенной позиции в иерархической парадигме престижное — непрестижное.

Но в целом среди трапез выделяются престижные, праздничные, буднично-досужие, буднично-деловые и непрестижные.

Кроме того, на полюсе праздничного все еще существует противопоставление сакрального мирскому, как двум видам праздничного. Региональные трапезы уходят в прошлое, и все трапезы, вне зависимости от бывшей региональной принадлежности, группируются в данной системе координат.

Поминальная трапеза проходит непосредственно после полудня. Родственницы хозяйки дома готовили обычно *хашламу*, а также — на равнине — вареное *лоби*, *кюфту*, в предгорной и горной зонах — соус, плов и *арису*. Дети в трапезе не участвовали. Мужчины и женщины сидели раздельно, и особых зональных различий опять же не наблюдалось. Скорее, наоборот, во всех зонах свадебные и поминальные трапезы противопоставлялись согласно уже рассмотренной оппозиции вареное — жареное, что, безусловно, приводит к выводу о том, что региональные особенности прослеживаются гораздо отчетливее зональных и дают больше возможностей для сравнительно-типологического анализа.

Противопоставление сырого приготовленному — это архетип, присущий всем народам и являющий собой одну из ипостасей противопоставления “природа — культура”. Как верно замечает Ю.М. Лотман, “основная работа культуры... в структурной организации окружающего человека мира. Культура — генератор структурности”². Весь массив приготовленного в армянской системе питания, в свою очередь, структурируется на вареное и жареное, которые образуют оппозицию с семантикой: вареной как сакральное и жареное как мирское. Такое осмысление связано с тем, что вареное было женским, а жареное — мужским. Женское начало как эндогенное считалось сакральным, в отличие от мужского, экзогенного, мирского.

В свою очередь, уже массив сакрального структурируется на вареное без соли и вареное с солью (см., например, обряд *матаха*). Вареное без соли мясо опять-таки считалось более сакральным, очевидно, в силу большей архаичности и, тем самым, подвергшееся большей ритуализации. Наличие — отсутствие соли, таким образом, можно трактовать как более сакральное и менее сакральное.

О роли соли говорит, например, обряд натирания солью новорожденного. Вареное без соли мясо в дальнейшем было субституировано пресным, не мясным (ср.: лаваш, *багардж*). С другой стороны, интересно рассмотреть армянскую терминологию, касающуюся вареного и жареного. Так, для вареного в армянской классификационной системе питания существуют два термина: “хашел” и “эпел”. Первый термин по своей этимологии явно связывается с мясным вареным (ср., например, *хаши*, *хашилама*), тогда как второй относится к вареному вообще и, можно предположить, что он вторичное и более позднее образование. Соответственно, для жареного также существуют два термина: “хоровел” и “тапакел”; из которых первый имеет семантику, связанную с мясным жареным (ср., например, *хоровац*), а второй относится к жареному вообще. Тем самым можно сделать вывод о наличии оппозиции мясного немясному в армянской системе питания. Именно в рамках мясного генерируются оппозиции жареного вареному как мирского сакральному. В силу общей тенденции к ритуализации архаического можно предположить, что именно мясное представляет собой генетически первичный субстрат в армянской системе питания, наряду с которым существовал вторичный субстрат не мясного, а зернового в широком смысле слова, что отразилось в армянской терминологии повседневных трапез: “ац утел”, что буквально означает “есть хлеб” и говорит о роли немясного в питании армян.

Любопытно отметить при этом следующее обстоятельство. Указанные закономерности в отношении к ритуалам народных культов и различным, связанным с культурой питания поверьям, выводятся нами, если можно так выразиться, среднестатистически. Однако на индивидуальном уровне именно здесь, более чем в других разделах нашей анкеты, ответы респондентов-информаторов могут варьировать сильнее всего. Отдельные лица (в основном пожилые женщины) могут даже в Сюнике, хотя и редко, настаивать на нормах, характерных для Ширака, о которых они могут знать понаслышке и, в силу своей общей религиозной ориентации, воспринимать их как правильные. Чаще встречается обратная ситуация, когда среди людей старшего поколения, знающих о более или менее строгих культовых нормах, хотя и далеко не всегда признающих и практикующих их, встречаются люди, которые этих норм себе не представляют. В то же время, на ту часть анкеты, которая касается гражданских ритуалов, например, правил организации современных свадеб или похорон, особых вариаций в ответах не наблюдается, все их представляют себе более или менее однозначно.

Вывод, который можно сделать из этого, таков. В культуре жизнеобеспечения и, в частности в культуре производства, отражается соционормативная культура, общепринятые и общепризнан-

ные нормы социального поведения. В настоящее время религиозные нормы, будь то церковная или народная религия, уже никакой целостности в соционормативной культуре не образуют. Они не только не являются общепризнанными и общеизвестными для этноса в целом или для его локальных групп, но даже если взять в рамках этих локальных групп верующее меньшинство населения, то и оно не образует массива, чье поведение было бы обусловлено едиными нормативами. Для каждого индивида эти нормативы формируются более или менее индивидуально, со своим множеством и неповторимым набором факторов. Иными словами, социальная норма как таковая в рамках соционормативной культуры, отраженной в культуре жизнеобеспечения, на уровне культово-ритуальных норм, уже не существует; существует лишь ее остатки, или, точнее, разрозненные воспоминания о некогда бытовавшей норме.

Как можно заключить из всего вышеизложенного, трапезы представляют собой основную смысловую единицу культуры питания так же, как слово представляет собой основную единицу речи, или языковой части культуры. Различные блюда, любые формы снеди, а также отдельные сырые продукты (фрукты, зелень и т.д.) представляют собой в трапезе уровень, аналогичный уровню фонем в слове. Важно отметить при этом, что, подобно тому, как фонемы осмысливаются лишь в противопоставлении, а смысл слова получается путем условной комбинации фонем, точно так же и блюда осмысливаются в противопоставлении и образуют трапезу в своей комбинации. При этом естественно подразумевается, что трапеза в минимуме может состоять из одного какого-нибудь блюда, подобно тому, как бывают однофонемные слова.

Противопоставления, по которым различаются блюда, достаточно многоплановы: вареные и жареные, твердые и жидкие, соленые и несоленые, сладкие и несладкие, а в прошлом также постные и скоромные, сакральные и профанные и т.д. Именно выявляемыми в этих противопоставлениях качествами блюд как отдельных знаков определялась возможность их вхождения в ту или иную трапезу, их место в этой трапезе и смысловое звучание трапезы, составленной из определенных блюд.

Абстрагированную трапезу можно представить в виде комплекса блюд (накрытого стола), аналогичного слову в его словарной форме. Но так же, как слово реализуется в речи благодаря наличию определенной грамматики, так же и трапеза реализуется в потоке бытия благодаря наличию определенного этикета, правил поведения, которые составляют своего рода грамматику трапезы. Как “лексика”, так и “грамматика” трапезы подвержены изменениям в ходе времени. Однако характерно, что темпы изменения грамматики в сфере трапез выше, чем в лексике. Кроме того, если

трапезы эволюционируют в значительной мере в сторону обогащения, прежде всего составляющими элементами, а также своими вариантами (хотя некоторые специфические религиозные формы трапез и отмирают), то для грамматики трапез характерна тенденция упрощения.

За рассмотренный в нашем исследовании период материальная организация армянской трапезы существенно изменилась. Раньше в оформлении трапезы вообще не включался стол, еда сервировалась либо на *кюрси* в зимнее время, либо на разостланной подстилке.

Трапезующие сидели вокруг нее на полу, ели в значительной степени руками, отчасти ложками. Хлеб, который в прошлом количественно занимал гораздо большее место, чем ныне, в значительной степени заменял и тарелку, и ложку, в сочных, жидких блюдах сок впитывался хлебом, более твердые блюда заворачивались в него. В известной мере эти способы потребления пищи, т.е. зачерпывание или впитывание хлебом и заворачивание в него, сохраняются и в настоящее время, представляя собой элементы традиционной этнической специфики в современном армянском застольном этикете. Однако сейчас они выступают лишь как дополнительные, поскольку повсеместно (и в городе, и в деревне) основной стала европейская, урбанистическая форма трапезы за столом, сидя на стульях, с помощью ложки, вилки и ножа.

Множественно усложнились категории столовой посуды. Сервировка в наши дни бывает достаточно сложной, даже при самой заурядной повседневной трапезе. Однако символическая нагрузка, связанная с предметами сервировки, существенно упала и сводится главным образом к оформлению ритуально означенных праздничных трапез дорогой нарядной посудой. Показательно, что такому оформлению придается особое значение на свадьбах, тогда как в “поминальных трапезах категория нарядности посуды как бы вообще выключается из восприятия. В прошлом столовая и кухонная утварь была гораздо менее разнообразна, но с нею была связана гораздо более сложная символика, в особенности это касалось солонок, которые по традиции художественно оформлялись и занимали как бы центральное организующее место во всем ансамбле утвари, большая эстетическая и ритуально-этикетная нагрузка падала на поднос (“сини”) и, наконец, носителем исключительно важного знака был половник (“шереп”), в нем особенно ярко проявлялось отражение соционормативной культуры в культуре питания, ибо он олицетворял функции распределения пищи в семье, принадлежал старшей хозяйке дома, был как бы олицетворявшим ее власть скипетром, к которому не смели прикоснуться младшие женщины семьи.

Еще большее упрощение грамматики трапез мы наблюдаем в половозрастном ролевом распределении. Раньше взрослые дети, мужчины и женщины в процессе принятия трапез четко разделялись. Сейчас это разделение практически исчезло и, хотя средне-статистически можно констатировать, что женщины группируются в большом количестве по одну сторону стола, а мужчины по другую, это деление все же никогда не бывает абсолютным и тем более не носит характера регламентирующего правила. В праздничных трапезах можно наблюдать определенное возрастание роли тамады, организатора стола, что, возможно, связано с усилившимися межэтническими контактами. Имеет тенденцию к расширению застольное красноречие, ритуал тоста, но в то же время он приобретает менее регламентированный, всецело светский характер, тогда как в прошлом в словесном оформлении ритуально означенных трапез важнейшее место принадлежало религиозным элементам: благословению и прочтению молитвы.

Приготовление пищи считалось в основном женским делом, при этом довольно ревниво оберегался приоритет старшей женщины в доме, прежде всего свекрови, которая долго не допускала к этому делу невесток. В настоящее время чаще всего основной хозяйкой кухни является невестка. Любопытно, что в селах, куда урбанизация проникла рано (например, в Мегри), такое положение наблюдалось уже в начале XX столетия.

Мужчины иногда готовят пищу в поле, мужчина-повар распоряжается приготовлением праздничной пищи для большого числа гостей (как на свадьбах), кроме того, прерогативой мужчин всегда было приготовление шашлыка и других вертельных жарких. В настоящее время мужчины иногда берут на себя функции приготовления пищи в доме, а также в большей степени помогают женщинам в приготовлении зимних запасов (ранее их роль в этом деле ограничивалась разделкой мяса для *каурмы*), в зависимости от степени урбанизации данного села.

Если взглянуть на армянскую пищу с точки зрения структурной типологии “пищевого треугольника”, то в наиболее архаичной форме в вершине “сырого” окажутся дикорастущие растения, которые в дальнейшем дополнялись культурными овощами и плодами, в вершине “ферментированного” — молочные продукты, в вершине “вареного” — зерновые продукты, с некоторым перенакладыванием полей всех этих трех категорий. И четко противопоставляется всему этому категория “жареного”. Следовательно, в структуре армянской пищи в целом сохраняется еще наследие эпохи охоты (как мужского занятия) и собирательства (женского), причем с появлением производящего хозяйства его продукты по осознанию примкнули к полюсу собирательства.

Противопоставление вареного и жареного четко проявляется в ритуальной сфере. С жареным связана коннотация светского и радостного, с вареным — сакрального, торжественного, траурного. Соответственно в поминальной трапезе ранее допускались только вареные блюда из мяса. Традиционная армянская поминальная трапеза была очень скромной и не несла престижных функций, которые в основном были сосредоточены в свадебной трапезе.

В последние десятилетия XX в. поминальная трапеза приобрела такие же, если только не большие, престижные функции, как и свадебная и соответственно наблюдается стирание разницы между ними в наборе блюд. Дольше всего не допускались на поминальную трапезу, и в большинстве случаев не допускаются до сих пор сладости и жареное мясо, но в наиболее урбанизированных селах даже этот запрет иногда уже оказывается сломленным.

Тот же запрет на жарение существовал по отношению к мясу жертвенных животных, и опять-таки в наиболее урбанизированных селах он сейчас соблюдается менее строго.

Однако любопытно, что отношение к костям жертвенных животных не совпадает со степенью урбанизации, а подчиняется иным, региональным закономерностям: в Сюнике, издавна отличавшемся малой религиозностью, даже в наименее урбанизированных селах их обычно выбрасывали еще в конце прошлого века, в Араратской долине, как правило, закапывали, а наиболее бережное и почтительное отношение наблюдалось в Шираке, где пережитки глубокой религиозности держались и отчасти еще держатся крепче всего. Здесь их закапывали, а в ряде мест (факультативно или обязательно) сжигали.

Что касается повседневных аспектов организации питания, то правила поведения за столом, как повседневным, так и торжественным, более или менее одинаковы по всей Армении и заключаются в ориентации на сдержанность, уважительное отношение к старшим по возрасту, а за торжественным столом — внимание к указаниям тамады. В старину женщины и особенно дети не могли присутствовать за одним столом с мужчинами, лишь для особо старших по положению и возрасту и соответственно уважаемых женщин иногда допускались исключения. В настоящее время в повседневных трапезах повсюду участвуют и женщины, и дети. Что касается торжественных трапез, то можно наметить ряд этапов в отходе от этих ограничений. В максимальном случае ограничений нет вообще, хотя дети обычно в поминальной трапезе все же не участвуют. Такая ситуация наблюдается в наиболее урбанизированном из исследованных селений, в Мегри, где и в начале XX в. ограничений на участие женщин в трапезе не было.

Несколько более строгое ограничение, когда старшие женщины сидят попеременно с мужчинами, а молодые на одном конце стола или за отдельным столом.

Еще более строгое ограничение, когда все женщины сидят вместе в одной стороне стола. Наконец, в ряде сел женщины на поминках вовсе не участвуют. При этом в порядке свободы присутствия и поведения трапезы распределяются в следующем порядке: (повседневные наиболее свободны, затем идут свадебные, затем товарищеские встречи, и наконец, поминальные как наиболее строгие. Любопытно, что уровень строгости ограничений не всегда прямо коррелируется со степенью урбанизации села. В ряде случаев села, более урбанизированные по другим показателям, сохраняют относительно большую строгость ограничений. С другой стороны, хотя в большинстве отношений Сюникский регион сохраняет больше черт архаики в составе пищи и в отношении к ней, тем не менее в правилах присутствия на трапезе (как, впрочем, и в отношении к остаткам жертвенной пищи), здесь для региона в целом характерна наименьшая строгость ограничений.

В заключение еще несколько замечаний о влиянии экологии на систему питания. Вполне естественно, что особенно явно экологические факторы в варьировании материальной культуры проявляются в сфере питания, т.е. получения, приготовления и хранения пищевых продуктов.

Основу питания армянских крестьян издревле составляют зерновые и отчасти зернобобовые продукты, дополненные растительными и продуктами мясомолочного хозяйства. В этом отношении региональные различия невелики, а те, что есть, не носят четкой экологической обусловленности. С юга на север убывает роль риса и возрастает удельный вес ячменя. Ячмень в прошлом выступал также заменителем пшеницы и в горной зоне. Подсолнечное масло в значительной мере вытеснило ранее доминировавшее льняное, и практически полностью исчезли масла конопляные и кунжутные.

В молочных продуктах наивысшее количество и качество (и в конечных продуктах, и в исходных — коровье, овечье, козье, буйволиное молоко) присуще Шираку, в меньшей степени Сюнику и менее всего Айратату, что логически связано с удельным весом скотоводства в хозяйстве. Та же градиция наблюдается и в средних сроках хранения молочных продуктов, которые, естественно, дольше в прохладной горной зоне, нежели в жаркой долиненной. Те же самые градиции действуют и в отношении мяса и мясных продуктов. Разнообразие мясомолочных продуктов в Шираке, впрочем, связано не только и не столько с прохладным климатом и большой ролью скотоводства, сколько с культурным воздействием доминирующих здесь групп переселенцев из Западной (Турецкой) Армении, ко-

торые принесли с собой свойственные им формы долгохранящихся мясных продуктов (*бастурма, суджух* и т.п.). Экология человека в нашем понимании включает в себя все аспекты адаптации к среде, причем к среде не только природной, но и социально-культурной. Именно социально-культурная среда жизни в вассальных ханствах шахского Ирана (до присоединения к России) вынуждала предпочитать крайне скученный, компактно-слитный тип поселения там, где уличная планировка была бы во многих отношениях выгоднее. Но при ней села были беззащитны от набегов и грабежей, и только максимальная компактность поселения позволяла им как-то противостоять. Как только угроза набегов спала, уличная или кучевая планировка вскоре возобладала.

Аналогичные факторы прослеживаются в плане потребления мяса. Говядина является наиболее высоко престижным мясом в армянской системе питания, но забой крупного рогатого скота был приурочен почти исключительно к особо важным случаям — к свадьбам, к общеазговым (общепатронимическим) или общесельским жертвоприношениям по особо важным поводам (в жертву забивали только бычков) и т.п. В повседневном питании доминировали баранина и свинина. На их соотношение влияли разные факторы. Мусульманские властители ханства запрещали свиноводство своим христианским подданным, поэтому свиноводство в начале XIX в. удерживалось лишь в районах, мало доступных контролю властителей. С присоединением к России запрет отпал; но привычка укоренилась, и еще в начале XX в. многие старшие, хотя и будучи христианами, свинину в пищу не употребляли. Однако и в силу природных факторов и прежде всего наличия тех или иных кормов в зерново-скотоводческом хозяйстве преобладало потребление баранины. Свиноводство и соответственно потребление свинины прямо коррелировало либо с развитостью плодовоовощеводства, либо с наличием дубово-буковых лесов, в которых свиньи со второй половины лета и до зимы выпасаются. В XX в., с развитием орошения и плодородства, свинина стабильно теснит баранину и в повседневной и в праздничной пище, и только в ритуальной пище продолжает доминировать баранина (свиней в жертву не приносят).

С развитостью скотоводства отчасти коррелировало ныне почти отмершее голубеводство (голуби жили под потолком хлева); напротив, разведение кур и индеек коррелирует с развитостью плодородства и овощеводства. Как голубей, так и кур (точнее, петухов) часто и по сей день приносят в жертву при семейно-индивидуальных молениях и по мелким поводам.

Плодородство и виноградарство являются важными отраслями сельского хозяйства Армении как минимум с урартского времени, т.е. уже на протяжении не менее трех тысячелетий. Одна-

ко их развитие всегда было тесно скоррелировано с политической стабильностью, с развитостью городской жизни, с защищенностью от набегов и нашествий. В периоды упадка государственности и городской цивилизации неизменно происходил и упадок садоводства и виноградарства, и доминирующим и местами даже единственным вновь становился зерново-скотоводческий тип хозяйства.

Сюник на конец XIX — начало XX в. был одним из самых богатых овощами и фруктами из всех регионов Армении. Миндаль, орех, инжир, персик, слива, абрикос, вишня, черешня, яблоки, груши, айва, шелковица, виноград, лох, кизил издавна возделывались в долинных селах Сюника. Большим разнообразием отличались способы использования, хранения, консервирования плодов этих культур. Наряду с культурными, широко использовались и дикорастущие плодово-мелкие лесные орехи, дикий гранат, слива, яблоки, груши, кизил, шиповник, ежевика, малина, барбарис, мушмула, сумах. В пищу употреблялось не менее 30 видов дикорастущих трав, собираемых в основном с мая по август, и способы их приготовления, использования и консервации были весьма разнообразны,

В Шираке, напротив, на рубеже XX в. почти не было садоводства. Фрукты высоко ценились, но были почти всецело покупными, привозными из более южных районов. Они входили, в основном, в праздничные трапезы и блюда. В довольно большом количестве собирали дикие фрукты — землянику, яблоки, алычу. Дикорастущих трав потреблялось несколько меньше, чем в других регионах, и способы их употребления и консервации были менее разнообразны — тушение, сушка, засолка. Из овощей возделывались только капуста и картофель, прочие овощи в основном были покупными.

Айрат к началу XX в. обладал достаточно развитым садоводством, хотя тогда он еще и уступал в этом отношении Сюнику. В пищу употреблялись более шестидесяти видов дикорастущих растений. Использовали их весьма разнообразно. В горных районах теплолюбивые овощи и фрукты были покупными, и ассортимент дикорастущих был несколько хуже.

Обобщая эмпирические данные о зависимости традиционного питания от климатических и природных условий региона и зоны, можно отметить следующее. Зерновая основа питания более или менее однородна по всей Армении. В условиях более мягкого климата, на юге и в долинах, пшеница и полба выступали как основа питания, а престижным зерном был рис. В суровом северном и горном климате основа питания сдвигалась в сторону ячменя и в экстремальных условиях проса, а пшеница уже становилась продуктом с престижно-праздничной означенностью. Изобилие мясомолочных продуктов нарастает по мере понижения средних температур, т.е. к северу и в горах. Это связано не только с лучшими условиями

для скотоводства, но и с лучшими условиями для консервации и хранения мясомолочных продуктов. В долинах и на юге чем жарче климат, тем в большей степени фруктовые и овощные, в том числе и дикорастущие продукты, выступают в роли заменителей мясомолочных как в отдельных блюдах, так и в питании в целом. При этом жареные овощи замещают мясо, соленые овощи и травы — сыр, а кислые фруктовые пасты и отвары отчасти заменяют кисломолочные продукты — *мацун* и *пахту*. Аналогичные соотношения наблюдаются между животным и растительным маслом.

Что касается фруктов и овощей, то естественно, что чем мягче климат, тем их больше. При этом, чем шире и разнообразнее спектр фруктово-овощных компонентов питания, тем сильнее развита иерархия престижности их отдельных видов, но престижность не достигает уровня сакральности. Так, в Сюнике самый престижный плод — миндаль, он же самый теплолюбивый. Очень ценится миндальное печенье. Наиболее повседневный и малопrestiжный фрукт — яблоки. Между тем в Шираке, где своих фруктов не было, яблоки были не только престижны в угощении, но и несли сакральную нагрузку — их подавали к новогоднему и свадебному столу, преподносили на счастье жениху и невесте.

С подъемом в горы в каждом регионе мы отмечаем уменьшение числа и обилия фруктово-овощных компонентов, но не уменьшение способов их использования, а ценностное их значение в восприятии населения явно возрастает.

Рыба и яйца не занимают большого места в армянской системе питания, но с ними связаны некоторые знаковые аспекты. Только в долинных селах Сюника рыба могла временами входить в повседневные трапезы; в основном же она имела престижное значение, причем чем дальше на север и в горы тем эта престижность выше. И рыба, и яйца имели сакральное значение, будучи обязательным компонентом пасхальной трапезы. В долинных селах рыбу не хранили, а потребляли немедленно. В горных селах рыбу просаливали и могли хранить на холоде до двух-трех недель. В несколько раз дольше в горных селах и сроки хранения яиц (до двух месяцев).

В сфере напитков с повышением высоты и отчасти с юга на север снижаются частота и объем потребления, и круг потребления вина, водки, сиропов — продуктов виноградарско-садоводческого хозяйства. Частота снижается за счет меньшей повседневности, большей приуроченности к празднично-ритуальным поводам. Круг потребителей сужается за счет выпадения из него детей и молодежи, женщин; в нем остаются в основном мужчины зрелого и пожилого возраста, а в некоторых случаях также больные. Впрочем, поскольку плодоводство и виноградарство отчетливо коррелирует с урбанизированностью, а урбанизированность села нарастает с по-

нижением высоты и близостью к центральной части Айрарата, расширенный круг потребителей таких напитков может отчасти быть связан и с большей этической толерантностью более урбанизированного, менее архаичного общества. В этом же направлении (с высотой и на север) заметно расширяется спектр ароматических трав, используемых в качестве чая.

В ходе урбанизации армянского села, повышения общего уровня жизни в послевоенное время указанные выше различия в значительной мере стирались. Общепринятым, как в жилище, так и в питании, стал некоторый общеармянский эталон, ранее всего сложившийся в зажиточных и урбанизированных хозяйствах Айраратского региона. Для этого эталона характерен некоторый довольно узкий и маловариативный “джентльменский набор” мясных и молочных блюд и продуктов, гораздо более узкий, чем прежнее региональное и зональное их многообразие, которое теперь можно встретить лишь в отдельных случаях, в особо архаичной ситуации (например, на летовках пастухов). Сузился и приобрел опять-таки некоторый престижно обязательный характер и набор блюд и закусок из дикорастущих трав. В то же время, соответственно айраратскому происхождению этого эталона, в нем достаточно широк спектр фруктово-овощного компонента, и именно за счет овощных или полуовощных блюд (например, голубцов), а также домашних кондитерских изделий, осуществляется индивидуальное варьирование. Раньше кулинарное самоутверждение и гостеприимное престижеобретение достигались через вино, пловы, шашлыки. В 1970-е годы эти виды угощения остаются, но уже начинают терять ведущую позицию; престижная функция переходит к коньяку, сложным и изощренным мясо-овощным блюдам и домашним (реже покупным) кондитерским изделиям. В то же время в сельском быту зональные различия все же в меньшей степени поддаются нивелировке и унификации, чем региональные; и, следовательно, производные факторов природно-географической среды обладают большей устойчивостью в быту, чем производные чисто культурных факторов.

В жизнеобеспечивающих функциях различных компонентов хозяйственно-культурного типа мы можем построить на конкретном армянском материале некоторую секвенцию, или последовательность. В историческом плане развития хозяйственно-культурного типа она выглядит так: 1) лесное собирательство (плоды, грибы, орехи); 2) пойменно-луговое и предгорно-степное собирательство (дикие листовые овощи, ароматические травы), трансгумантное (отгонное) скотоводство с преобладанием мелкого скота, более мясного; 3) полеводство (в последовательности от более примитивных злаков к более высокопродуктивным — просо, ячмень, полба,

пшеница, рис) и отгонно-стойловое или стойловое скотоводство с преобладанием крупного скота, более молочного; возделывание кормовых культур — люцерны, турнепса и т.д.; 4) садоводство и свиноводство; 5) виноградарство, и на его базе виноделие, а затем и винокурение; 6) овощеводство.

Можно заметить, что эта секвенция, которая построена как диахронная, в определенной мере имеет и синхронный смысл. Она в общем и целом отражает относительную выраженность компонентов и их функций по мере продвижения от высокогорья в низины, от периферии к центру, с севера на юг, при том, что в одном и том же локусе одновременно, хотя и в разной удельной доле выраженности, могут присутствовать многие или даже все указанные компоненты.

В классической традиционной форме армянского этнически специфического хозяйства на оси этой секвенции может быть построена гауссиана, выражающая относительный удельный вес каждого компонента: пик ее встанет на границе компонентов 3 и 4, а затухающие ветви, левая и правая, придутся на компоненты 1 и 6. Однако в зависимости от локальных (синхронных) и исторических (диахронных) условий пик кривой может перемещаться (скашиваться) по оси секвенции и влево и вправо, передвигаясь как волна. При подъеме в горы, на плато, на север пик волны сдвинется на грань компонентов 2 и 3 или даже 2; при спуске в низины, на юг он сдвинется на компоненты 4 и 5.

Передвижение пика волны по секвенции влево и вправо совершенно очевидно коррелирует также исторически с эпохами спада и подъема урбанизации, государственности, экономического благосостояния. В тяжелые времена основой питания служат просо и ячмень: население тяготеет к горным местностям (равнины в Армении в период упадка государственности обезлюдели, а затем заселялись в основном этнически инородным и хозяйственно иным, скотоводческим кочевым населением, в последнем тысячелетии в основном тюркским). Во времена расцвета, наоборот, горы относительно пустеют, и население густо сосредоточивается в низинах, расцветают виноградарство и рисоводство, и соответственно растет потребление их продуктов.

В особо экстремальных условиях, при неурожае и голодовке, пик хозяйственной активности придется в отдельных случаях даже на компонент 1. Наоборот, во второй половине XX в., в условиях экономического расцвета и максимума индустриализации и урбанизации, обозначилась тенденция перехода пика на грань компонентов 5 и 6 (овощеводство характерно именно для пригородного сельского хозяйства индустриальной зоны практически во всем мире).

С передвижением волны по секвенции влево и вправо отчасти связаны и формы жилища. Сдвиг влево коррелируется с нарастанием роли полуподземных, пещерных и земляночных жилищ; при передвижении волны вправо доминирующий тип жилища как бы вылезает из земли ввысь, становится полностью наземным, высокостенным, а затем и многоэтажным; поселение рассредоточивается, упорядочивается.

В каждой конкретной синхронной и диахронной ситуации пик кривой соответствует среднему стандарту жизни. Компоненты слева от пика более типичны для статусно низкостоящих групп населения. В качестве престижных маркеров и референтных вех выступают, соответственно, не крайне правые компоненты шкалы (они становятся такими лишь при сильном сдвиге волны вправо), а компоненты, расположенные непосредственно справа от пика.

В XXI в. вполне можно ожидать все большего сдвига сельскохозяйственной активности в правую часть секвенции, к компонентам 4 и 5, при прогрессирующем повышении выраженности компонентов 6, 5, 4. Но в более дальней перспективе, при условии возвращения к нормальным экономическим связям, непременно должен произойти новый виток урбанизации и индустриализации, с переходом пика сельскохозяйственной активности на компоненты 5 и 6.

¹ Арутюнян Л.Б. О некоторых особенностях питания армянского народа. Ереван, 1960. С. 34.

² Лотман Ю.М. Труды по знаковым системам. М., 1971. С. 146.

А.Е. Тер-Саркисянц

Праздничная и обрядовая пища в армянской культуре

В традиционной культуре армян, как и многих народов, издавна существовали те или иные виды пищи и специальные блюда, которые, в отличие от повседневных, предназначались для различных праздничных торжеств (народных, религиозных, общественно-гражданских, семейных) либо для обрядов жизненного цикла (свадебных, родильных, похоронно-поминальных и др.). При этом если одни блюда могли быть приготовлены для любой торжественной трапезы, то другие были приурочены специально к определенному календарному празднику (например, к Новому году, Рождеству, Пасхе и др.) либо имели ритуальное назначение при исполнении того или иного жизненного обряда, при совершении жертвоприношения. Со временем некоторые архаические виды пищи, вышедшие из повседневного употребления, продолжали сохранять свое знаковое, ритуальное содержание, а то или иное специфически ритуальное блюдо могло постепенно терять такое содержание и превращаться в праздничное, а затем порой и в повседневное¹.

При всем разнообразии подаваемых армянами к праздничному либо обрядовому столу престижных и специфических блюд неизменным всегда был и остается хлеб — *һац* как символ благополучия, хотя доля его потребления со временем постепенно снижалась. Хлеб обычно в изобилии раскладывали на столах (в прошлом — на расстеленной на полу, на тахте или на низком деревянном столике цветной скатерти) между блюдами с едой. Одним из самых распространенных и любимых в народе видов хлеба являлся и до сих пор является *лаваш*, представляющий собой плоский, очень тонкий, овальной формы хлеб размером до 1 м в длину и 0,5 м в ширину. Его по-прежнему выпекают из пшеничной (в прошлом иногда и из особого сорта ячменной) муки в традиционных печах — *тонирах*. Хотя *лаваш* не терял своих вкусовых качеств практически



Виды национального хлеба — *матнакаш* и *лаваш*
Армянская кулинария. М., 1960. С. 149

неограниченное время и поэтому его выпекали впрок, а в некоторых областях с суровой зимой на несколько месяцев, к праздничному либо обрядовому столу полагалось его всегда выпекать заново. В Армении известны и другие виды национального хлеба, например, толстые лепешки — *матнакаш*, *блит*, *бомби*. Их выпекали главным образом в лесных районах, причем как в *тонирах* — в Арцахе, Сюнике, так и в подовых печах — *пур* — в Лори, Тавуше. Однако к праздникам и обрядам жизненного цикла жители этих областей также предпочитают *лаваш*, который они, как правило, приобретают в тех областях, где его выпекают, например в Айрарате, Гехаркунике и др.

На праздничном (как и повседневном) столе был всегда необходим и сыр — *панир*. Известно несколько его наиболее популярных национальных сортов: в форме сплюснутого сверху и снизу шара — *глух панир* (букв.: “головчатый сыр”), изготовленного из цельного овечьего, коровьего или козьего молока либо их смеси, рассыпчатый сыр из снятого молока — *мотал*, в который добавляли измельченные пряные травы, в основном тимьян, и хранили в бурдюках, и сыр в виде тонких нитей, свернутых в жгуты — *тел панир* или *чечил*, который готовили из снятого коровьего молока и хранили в рассоле в традиционной глиняной посуде, а позднее — в эмалированной или стеклянной. Хлеб с сыром (*һац у панир*) всегда считался вполне достойным угощением для гостя, особенно если на столе были вино или водка.

Праздничный стол обычно украшали несколько сортов свежей пряной зелени — базилик (*рехан*), эстрагон (*тархун*), кориандр, кинза (*хамэм*), кресс-салат (*котэм*), укроп (*самит*), зеленый лук и др. Зелень в изобилии добавлялась во многие блюда.

К любому торжественному столу обязательно подавались также домашние вино и водка, которые играли значительную роль в

традиционной обрядовой культуре армян. Позднее самыми праздничными напитками стали шампанское и для мужчин — коньяк.

Виноградное вино (*гини*) — один из древнейших алкогольных напитков у армян. Наиболее древние виды винограда сорта *Vitis Vinifera*, из которого получали вино, были открыты в долине Харберда на юго-западе Армянского нагорья и относились к концу V тыс. до н.э.² В дальнейшем, в период со второй половины IV — первой четверти I тыс. до н.э., с применением орошения земли, культурная виноградная лоза, из плодов которой получали вино, широко культивировалась на Армянском нагорье в разных природно-климатических условиях, в том числе и на возвышенностях, например в Арцахе, Сюнике. Но наиболее значительным очагом виноградарства и виноделия оставалась Араратская долина — исторический и культурный центр Восточной Армении. По оценке ученых, по своему удельному весу и значимости в экономической жизни обитателей Армянского нагорья виноградарство и виноделие в земледельческой культуре уступали лишь хлебопашеству³.

Домашнюю водку, очень популярную среди армян, до сих пор сельские жители готовят в специальных сосудах из выжимок винограда, а также из кизила, абрикоса, дикорастущей груши и других плодов. Почти повсюду, кроме высокогорных районов, истари было распространено и до сих пор сохраняется производство и потребление водки из ягод туты (шелковицы). Особенно целебной считается традиционная 60—70-градусная тутовая водка, которую готовят карабахские армяне.

Если в прошлом вино считалось предпочтительнее водки, то уже со второй половины XX в. наблюдалось относительное снижение виноградного вина и рост потребления водки, что было связано с тем, что ассортимент плодов, из которых готовили водку и плодовые вина, расширился, тогда как доля виноградного вина и виноградной водки снизилась⁴. Но за последние годы деятельность армянских виноделов значительно активизировалась. После тяжелых в экономическом отношении 1990-х годов в Армении снова заработали заводы по производству традиционных сортов армянских вин, отличающихся изысканным букетом и вкусом. В числе лучших марочных белых вин в Армении известны “Айгешат”, “Аревик”, “Аревшат”, “Арени”, “Аштарак”, “Воскеваз”, “Ошакан”, “Эчмиадзин”; в числе марочных красных вин — “Арени”, “Геташен”, “Норашен” и др.⁵.

Другим древнейшим алкогольным напитком в Армении было пиво, о чем свидетельствовал еще Ксенофонт Афинский (около 430—355) в своем труде “Анабасис”. Пиво готовили обычно из ячменя, отсюда и название — *гареджур* (букв.: “ячменная вода”), реже из проса. Однако в дальнейшем, уже в раннем Средневеко-

вье, пиво уступило место виноградному вину. И хотя сейчас на заводах Армении готовят несколько видов пива, на праздничный стол его ставят далеко не всегда.

Самым знаменитым алкогольным праздничным напитком в Армении, получившим известность далеко за ее пределами, является коньяк. История его в Армении началась в 1887 г. после того, как купец первой гильдии Нерсес Таирянц, побывав во Франции, внедрил на построенном им в Ереване в 1877 г. “Заводе виноделия и водки” классическую французскую технологию выкурки спирта. В конце XIX в. в Эриванской губернии действовали свыше 70 вино-водочных заводов, в том числе и коньячные. В 1922 г. в Ереване был образован винно-коньячный трест “Арагат”, продукция которого очень высоко ценилась в СССР. В 1998 г. Ереванский коньячный завод был приобретен французской компанией “Перно Рикар”⁶. Коньяк готовится из коньячного спирта, полученного путем перегонки столовых виноградных вин, который длительное время выдерживается в старых дубовых бочках. От срока его выдержки зависит качество коньяка. Армянские коньяки много раз были награждены на международных выставках золотыми и серебряными медалями. Все марочные и коллекционные коньяки имеют собственные наименования. В настоящее время, наряду с прежними названиями коньяка, распространенными в советское время, как, например “Армения”, “Двин”, “Отборный”, “Праздничный”, “Юбилейный” и другие, появились коньяки, названные в честь исторических деятелей, событий, памятников, областей Армении, например: “Аварайр”, “Артавазд”, “Вагаршапат”, “Васпуракан”, “Звартноц”, “Маштоц”, “Ной”, “Трдат”, “Царь Тигран” и другие⁷.

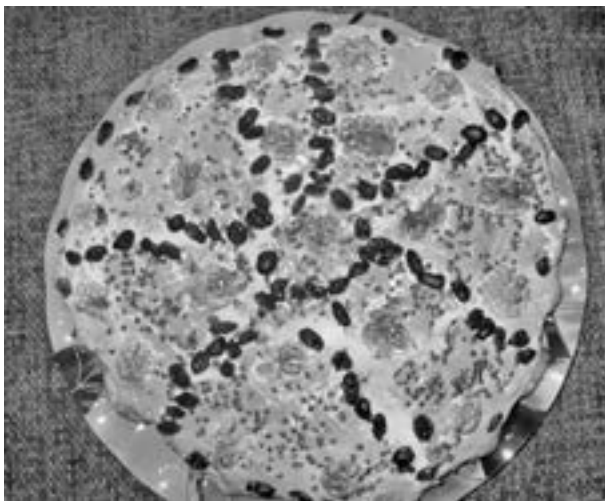
Помимо хлеба, сыра, зелени, вина и водки, к разным календарным праздникам и жизненным обрядам армяне подавали к торжественному столу те или иные виды пищи, специальные блюда, носившие нередко ритуально-магический смысл. Рассмотрю в этом плане сначала специфику пищи, приуроченную к календарным праздникам.

Одним из самых торжественных праздников у армян был Новый год — *Аманор* (от слов *ам* — год, *нор* — луна), дата которого и сопровождавшие его формы праздничной обрядности в ходе исторического развития менялись. Наиболее архаичным новогодним праздником считался день весеннего равноденствия 21 марта, с которого начинался новый хозяйственный год. В то время март назывался *Навасард* (букв.: “Новый год”), а 22-е марта было первым днем *Навасарда*. После упорядочения календаря по лунно-солнечной системе в 406 г. до н.э. название месяца *Навасард* было перенесено с марта на август, и новогодний праздник *Навасард* переместился на середину августа, став праздником сбора урожая.

В тех областях Армении, где климат более суров, этот Новый год отмечали позднее — в сентябре, октябре и даже в ноябре.

В Древней Армении новогодний праздник сопровождался обильными жертвоприношениями; в домах хозяйки варили специальное блюдо — пшеничную кашу *харису* с сильно разваренным мясом. Для ее приготовления использовали крупу *дзавар*, получаемую путем обваривания, высушивания и последующего толчения пшеницы. К празднику готовились национальные сладости — *шароц* (половинки ядер грецкого ореха, которые обмакивают в виноградный уваренный сладкий сок *дошаб*, высушивают и затем посыпают мукой из *пшата*, корицей, толченой гвоздикой и кардамоном) и *алани* (высушенные на солнце персики без косточек или инжир, начиненные толчеными ядрами грецкого ореха с сахаром, корицей и кардамоном). Эти сладости, нанизанные на нитки, пропускали через дымовое отверстие *ердик* в крыше дома для обеспечения ему хорошей, “сладкой” жизни.

Дольше всего *Навасард* сохранялся в восточных областях, например в Арцахе, где отмечался, по свидетельству С.Д. Лисициана, вплоть до 1920-х годов. К этому празднику, как и прежде, готовили разные обрядовые печенья и варили ритуальное блюдо — *куркут* из *дзавара* с сильно разваренным мясом баранины или свиной головы. На новогоднем столе обязательными были фрукты, в первую очередь яблоки и гранаты, а также сухофрукты (*чир*), орехи (символы плодородия и изобилия).



Хлеб года — *тари хац*

Цатурян Р. Армянская традиционная праздничная пища.
Ереван, 2011 (на арм. яз.)



Первое января как начало Нового года стало входить в быт армян много веков спустя, причем сначала в западных областях, в бассейне озера Ван и западнее, где Новый год стал называться *Каланд* (от древнеармянского *каланд*, букв.: “календы”). И хотя этот праздник был освящен христианской религией, в народе продолжали бытовать выработанные веками обряды и специфические виды пищи, восходившие к старинным земледельческим ритуалам. Так, с целью вызывать реальное плодородие и благополучие под Новый год пекли новый хлеб, а вместе с ним обрядовый хлеб круглой формы — *тари хац* (букв.: “хлеб года”), *кркени* с антропоморфными, зооморфными, растительными или астральными рисунками. В тесто, нередко начиненное изюмом, ягодами, фруктами, запекали монетку или пуговицу для гадания, кому выпадет “на удачу”. Пекли также хлебцы в форме хозяйственных и бытовых предметов, например сельскохозяйственных орудий, кувшинов, ножиц, что, по поверью, должно было способствовать будущей удачной пахоте, большому урожаю, богатому настригу шерсти. В некоторых областях, например в Шираке, Лори, женщины пекли лепешки с отверстием посередине, символизирующим зерновые ямы. Если такая свежеспеченная лепешка получалась пышной, это было хорошим знаком, а если выходила плоской, это предвещало неважный урожай. Лепешка, упавшая на дно *тонира*, могла быть предвестием несчастья. В день Нового года эти лепешки одевали на рога быка или быка, кормили ими домашний скот и кур, чтобы скот был плодovit, а значит — дом богат.

Под Новый год, как и к другим праздникам, полагалось печь и традиционную *гату* в виде толстых сдобных лепешек на масле, со сладкой начинкой *хориз*, с узорчатым верхом. Для нанесения такого узора, имеющего солярную, астральную или иную культовую символику, в домах хранились свои особые штампы — *гатанахи*. *Гата* и сейчас одно из любимых в народе печеных лакомств.

Поскольку январский Новый год приходился на период пред Рождественского поста, во всех домах хозяйки готовили постные кушанья, многие из которых продолжают бытовать и в наши дни, например *пасуц толма* — постные голубцы с начинкой из *дзавара*, фасоли, чечевицы, гороха, риса, отварные фасоль (*лоби*), картофель. В то же время, как и прежде, к новогоднему столу полагалось подать свежие и сушеные фрукты, орехи, *ахандз* из смеси жареных зерен пшеницы и конопли, а также разнообразные сладости —



Обрядовое новогоднее печенье

Личный архив Гр.С. Харатян. Ереван, 2009 г.

Цатурян Р. Армянская традиционная праздничная пища. Ереван, 2011 (на арм. яз.)



Пасу толма (постная толма)

© Личный архив Гр.С. Харатян. Ереван, 2009 г.

Цатурян Р. Армянская традиционная праздничная пища.
Ереван, 2011 (на арм. яз.)

гату, шароц, алани, халву, гозинах. Помимо этого в разных областях Армении нередко готовили и непостные блюда, например в Арцахе и Сюнике — престижный плов с курицей, в Айрарате — шашлык (*хоровац*), отварное мясо (*хашилама*). Во время приготовления праздничного шашлыка вместе с нанизанными на шампур (в старину деревянный, позднее — металлический) и обжаренными кусочками баранины, говядины, свинины, мяса домашней птицы либо дичи у армян принято обжаривать и овощи — помидоры, баклажаны, болгарский перец, а также головки лука. Распространен

шашлык и из заранее подготовленного мяса, которое в течение нескольких часов мариновали с уксусом, черным перцем, гвоздикой, луком и пряной зеленью (шашлык по-карсски). В старину в селениях по большим праздникам для гостей жарили шашлык из целой туши, подвешивая ее над огнем в *тонире*. Такой шашлык назывался *хорову*. Древний способ запекания мяса знали пастухи: целая туша, завернутая в свежеснятую шкуру, укладывалась между раскаленными камнями и углями и сверху ее заваливали горячими камнями⁸. При этом *хоровац* как праздничное блюдо готовили мужчины, а *хашламу* как обрядовое блюдо — женщины.

Долгое время в некоторых областях Армении сохранялось старинное деликатесное блюдо *амыч*, о котором упоминал армянский историк V в. Егише. Это фаршированные рисом, изюмом, миндалем, кизилом или финиками, сушеными абрикосами и очищенными абрикосовыми косточками тушки курицы, барашка или дичи, жаренные на масле в *тонире*⁹.

Христианские праздники Рождество — *Цнунд* (букв.: “рожденье”) и Крещение — *Джрорхнек* (букв.: “крещение воды, водосвятие”) армяне отмечали один за другим, с вечера 5 января (после заката солнца) до вечера 6 января. Накануне, 4 января, в домах пекли в горячей золе пресный обрядовый пирог *кркени* на постном масле с запеченной в нем монеткой или бусинкой. Этот пирог торжественно, в присутствии всей семьи, разрезали на части, каждому по одной, считая и отсутствующих на данный момент членов семьи, а нередко и домашних животных. В Арцахе отдельную часть выделяли и домашнему очагу, причем считалось особенно хорошей приметой, если запеченная монетка или бусинка “попадала” именно ему (кусочек пирога с таким сюрпризом вообще означал достаток, благосостояние — *довлат*). Одновременно для каждого члена семьи пекли особые фигурные хлебцы “на счастье” — для женской половины дома в виде заплетенных кос, для мужчин — в виде кошельков¹⁰.

Народное празднование Рождества составлял рождественский ужин, во время которого ели скромные блюда, но не мясные. Ужин состоял главным образом из рыбных блюд (отварных либо жареных), пирога с рыбой, разных пловов — из риса, *дзавара*, *аршиты* (домашней лапши), а также супа из особой зелени под названием “косы Мариам” или “трава Мариам”. Разнообразные пловы (*плав*) из риса всегда были праздничным блюдом, поскольку рис был покупным и дорогим. Способ приготовления плова у армян откидной, т.е. рис, предварительно замоченный, отваривается до полуготовности отдельно, припускается, а затем соединяется с маслом и другими компонентами — жареными цыплятами, бараниной, рыбой, сухофруктами. Поскольку этим вечером пост завершался,



Виды *толмы*

а) в виноградных листьях, б) в овощах и яблоках)
 Армянская кулинария. М., 1960. С. 57

основные блюда к нему готовили на коровьем масле, чаще всего сливочном¹¹. Днем 6 января хозяйка обычно вновь готовила плов, варила или жарила рыбу, а также другие блюда, например, в Айрарате — *харису*, в Сюнике — *толму* (голубцы из виноградных либо капустных листьев и овощей, начиненные мясо-крупяным фаршем), в Шираке — *кюфту* (хорошо отбитое мясо, сваренное в виде крупных шариков и политое маслом)¹².

Через сорок дней начинался праздник, основанный на древнем культе огня как символа “новой жизни, возродившегося Солнца”. Он отмечался 14 февраля и назывался *Дерендез* (букв.: “стог у дверей”). Позднее он был приурочен Армянской церковью к христианскому празднику Сретения Господне. Накануне вечером, 13 февраля, молодые люди, вступившие в этом году в брак, зажигали на церковном дворе большой костер. Молодые девушки и недавно вышедшие замуж женщины составляли вокруг костра хоровод и кружились до тех пор, пока пламя не снижалось. Затем юноши и недавно женившиеся молодые люди начинали прыгать через костер. Потом через огонь, который, по представлению народа, был связан с культом плодородия, прыгали молодые невестки, а также бездетные женщины. С особой торжественностью, с песнями и танцами праздничная трапеза проходила обычно в тех семьях, где имелись новобрачные и обрученные. Как правило, в этот день свекровь готовила популярные в народе блюда — *толму*, *хашламу* либо плов.

Подвижной праздник святого Саргиса (*Сурб Саргис*) отмечался в воскресенье в период от 18 января до 23 февраля, когда

погода крайне неустойчива и часты сильные снегопады, особенно опасные в горах. Народ приписывал этому доброму святому множество удивительных способностей: укрощать небесные стихийные силы, бушующее море, обеспечивать победу во время войн, быстро реагировать на любую просьбу о помощи больным, беременным, заблудшим на зимних дорогах путешественникам, защищать влюбленных и т.п.¹³ Этому празднику предшествовал строгий пятидневный (с понедельника по пятницу) пост, когда запрещалось есть днем и разрешалась только растительная пища один раз в день после заката солнца, причем были запрещены не только продукты животного происхождения, но также крупы, *похиндз* (архаическое блюдо из пшеницы и муки, которое готовят из прожаренных, а затем грубо смолотых зерен пшеницы), *хашил* (обрядовая каша из смеси зерен пшеницы, конопли, льна). Поэтому этот пост иногда называют пост *хашила*.

По завершении поста в пятницу вечером разговлялись исключительно *похиндзем*, смешанным с медом либо с *дошабом*. Этот *похиндз* как символ снега и пыли в домах готовили к этому празднику заранее. В ночь с пятницы на субботу, в ожидании посещения *Сурб Саргиса*, хозяйка выставляла гладкий слой *похиндза* на большом подносе у порога дома или в каком-нибудь другом доступном месте, а утром всей семьей проверяли, нет ли там следа подковы белого коня святого. В народе верили, что ночью он разъезжал по всем дворам и там, где был доволен хозяевами и их подношениями, оставался такой след. Это означало, что *Сурб Саргис* будет милостив к ним и сможет спасти их, если они окажутся в какой-то беде в пути. После этого хозяйка дома рано утром варила из оставленного на ночь на подносе обрядовую кашу *хашил*, которую ели политую горячим топленым маслом и сывороткой с добавлением сахара или меда, а также изюма, орехов. Матери взрослых дочерей готовили его с песнями, в которых заключалась просьба к святому о “солнечном, светлом женихе”. Поеданием *хашила* заканчивалось говение.

Во время этого праздника были и другие формы гадания, в основном о будущих женихах и невестах. Например, сваренный вечером *хашил* размешивали водой с сахаром, медом или *дошабом*, затем из полученной массы делали небольшие шарики, которые раздавали членам семьи. Взрослые девушки и парни, откусив от такого шарика кусочек, из оставшейся части скатывали свой шарик, который на следующий день рано утром выставляли на крыше дома и следили, куда, клюнув его, полетит с ним птица. Если она относил шарик на чужую крышу и начинала там клевать, то из этого дома и будет будущий жених (или невеста), если же птица начинала клевать его тут же на крыше, то свадьбе в этом году не бывать. Другое гадание заключалось в том, что девушка, желая увидеть во

сне своего будущего жениха, съедала на ночь пересоленный хлеб либо соленые блины, веря в то, что тот, кто даст ей во сне напиток, и будет суженым¹⁴.

Ярким внецерковным праздником, отмечавшимся со следующего дня после *Сурб Саргиса*, начиная с понедельника, была масленица, называемая армянами, как и древний Новый год, *Барекендан* (букв.: “Оживление плодов”). Уже в самом названии этого праздника, а также в характере его проведения отражалась идея обновления, а приуроченность его к переломному моменту сезонов года в жизни природы свидетельствовала о вере в то, что это возрождение могло наступить только в результате полного отказа от всего старого и привычного. Поэтому армяне, как и другие земледельческие народы, во время этого праздника нарочито отказывались от всякого рода социальных этикетных норм и ограничений, принятых в обыденной жизни в отношениях между представителями разных возрастных групп, полов, сословий и т.д. Любого разрешалось подвергнуть осмеянию и шуткам. При этом житейское веселье сочеталось с ритуальным весельем и присущим ему ритуальным смехом, который играл магическую роль заклинания природы¹⁵.

В праздничные дни масленицы, к которым было приурочено множество народных игр, связанных с магией плодородия, полагалось пить и много и сытно есть, что, согласно имитативной магии, должно было побудить воскресающую природу давать человеку такое же изобилие и тем самым обеспечить благополучие его семьи. Хотя в эти дни специальных ритуальных блюд не было, однако праздничная трапеза характеризовалась обилием множества разнообразных мясных, молочных, жирных блюд, при этом их число в некоторых областях Армении увеличивалось по дням по возрастающей до 12. Совместно ели, пили, острили богатые и бедные, пожилые и молодые, мужчины и женщины, чиновники и крестьяне. Трапезы прерывались группами весельчаков, организующих разного рода развлекательные, комедийные представления народного театра, а также танцами, играми, песнями. Последний день масленицы в некоторых областях завершался танцем стариков и старух под напев особой песни о том, что только после Пасхи наступят веселые дни и дети опять смогут вдоволь кушать и пить¹⁶.

После масленицы наступал Великий семинедельный пост (*Мец пас*). Его первый день считался днем мира и согласия. Все враждовавшие должны были помириться, часто с помощью посредников; тех, кто отказывался, обычно лишали права причащения. В этот день полагалось навещать друг друга и поздравлять. В первую очередь обойти соседей и родственников должны были мальчишки. Молча открыв дверь того или иного дома, они подходили сначала к старшим, а затем к младшим членам семьи, целовали им руки

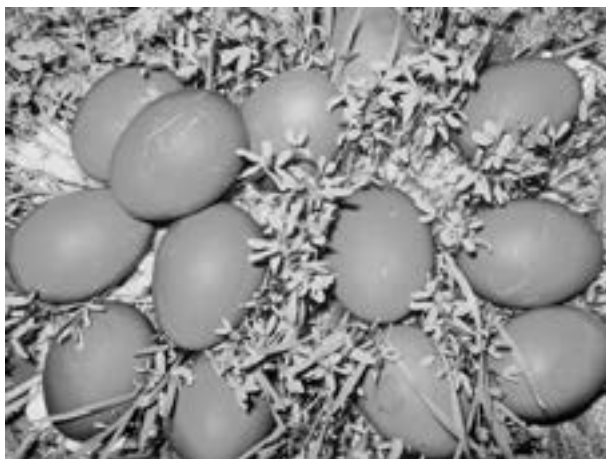
и преподносили фрукты — яблоки, груши, гранаты, айву. Старшие члены семьи шли с поздравлениями к сельскому старосте (*танутер*) и священнику (*тертер*), взяв с собой, помимо фруктов, бутылку вина или водки.

К началу Великого поста в домах готовили обрядовую куклу древнего божества *Аклатиза*, символизирующего собой, как резонно считал В.А. Бдоян, умирающую и воскресающую природу. Эта кукла представляла собой старца со строгими чертами лица, длинными усами и бородой; к его растопыренным пальцам рук прикрепляли камушки, которыми он мог наказать детей, если те не соблюдали пост, а к его единственной ноге — луковицу с семью перьями. *Аклатиза* подвешивали под потолком, обычно над *тониром* и, чтобы не потерять счет семи неделям Великого поста, еженедельно выдергивали из луковицы по одному перу. После снятия последнего пера хозяйка дома делила начавшую уже прорастать луковицу на части и бросала в амбар на семена, а проросшую зеленую часть брала на приготовление пасхального блюда, в надежде на изобилие и богатый урожай. В народе верили, что в этот день *Аклатиз* превращался в птицу и улетал, чтобы вновь возвратиться в будущем году. Чучело отдавали детям, которые нарочито секли его, ломали и затем бросали в реку¹⁷. Обряды подобного типа, выражавшие возрождение природы через умирание, широко известны у многих народов мира.

В ночь с Чистой субботы на воскресенье Великого поста праздновали Вербное воскресенье — *Царзардар* (букв.: “Украшение деревьями”) или *Цахказард* (“Украшение цветами”). Это был веселый праздник с активным участием молодежи, с их посещениями с песнопениями, одариванием освященными ветками ивы, ритуальными играми, хождением по полям с призывом проснуться земле от зимней спячки.

В понедельник, с начала Страстной недели, старались на мельнице смолоть зерна в свежую муку. В среду полагалось тщательно убрать весь дом и изгнать всякую нечисть. В четверг полагалось испечь свежий хлеб, а также собрать много молодой зелени, особенно мяты, для еды. С этого дня и практически вплоть до праздника Вознесения, т.е. более сорока дней, молодые девушки начинали ходить на поля для сбора дикорастущих трав и цветов¹⁸.

В четверг (а иногда в субботу), согласно давней традиции, начинали варить много яиц и красить их обычно в красный цвет. Яйца у армян, как и у многих народов, служили символом жизненной силы и плодородия. Говоря об этом, средневековый армянский ученый Григор Татеваци (1346—1409) отмечал: “Скорлупа напоминает небо, бесцветный слой под скорлупой — воздух, белок — воду, желток — землю. А красный цвет означает, что мир искуплен кро-



Пасхальные яйца

Цатурян Р. Армянская традиционная праздничная пища.
Ереван, 2011 (на арм. яз.)

вью Христа”¹⁹. Молодежь занималась вышиванием и вязанием маленьких мешочков для пасхальных яиц. В пятницу невеста посылала жениху раскрашенное яйцо, которое как оберег от сглаза вешали на стену. Принято было также за две недели до Пасхи в тарелке с водой закрытой марлей проращивать пшеницу, а в день Пасхи поставить ее на стол в качестве символа возрождающейся жизни.

В субботу мужчины занимались организацией общественного жертвоприношения — *ахар* (сбором денег на покупку быка, муки и т.д.), женщины — приготовлением праздничных блюд, молодежь — “изгнанием” *Аклатиза*. В этот день Великий пост заканчивался, народ разговлялся яйцами, которые было принято съедать рано утром вне дома, глядя на восток, на восходящее солнце.

В ночь с субботы на воскресенье старались не спать, чтобы не лишиться судьбы, которая, как верили, раздается на Пасху — *Затик* (от слов *затвел*, *анджатвел*, что означает “избавление от мук”). Праздник Пасхи, имевший кроме христианской обрядности древнюю аграрную, связанную с обеспечением хорошего урожая, армяне отмечали в следующее воскресенье после полнолуния, наступавшего в период между 21 марта и 25 апреля. В этот день утром семья садилась за праздничный стол. В качестве пасхальной еды на столе у армян обязательно должны были быть плов, рыба, много зелени, а также крашеные яйца, являвшиеся отличительным маркером семейной трапезы в этот день. Плов хозяйка дома варила как с рыбой, так и с курицей либо это был сладкий плов с изюмом. Принято было также печь сладкую *гату*, в которую для гадания

запекали монетку “на счастье и удачу”. В наше время появились некоторые новшества. Так, теперь хозяйки красят яйца не только в красный, но и в другие цвета, особо их орнаментируют, а кроме традиционной *гаты* стали нередко выпекать и куличи.

Помимо семейной церемонии на Пасху полагалось устраивать общественное жертвоприношение. Жертвенное животное трижды обводили вокруг церкви и затем возле нее забивали. Мясо для обрядовой *хашламы* варили в большом котле без соли, которую добавляли потом. После утренней службы, при выходе из церкви каждый получал свою долю от этой пасхальной жертвы и благословлял словами: “Пусть в этом году наши амбары будут полными зерном и мукой, поля — в изобилии”. После этого начинались праздничные посещения. При хорошей погоде веселые праздничные трапезы продолжались на полях, у родников и сопровождались состязаниями, играми, танцами²⁰.

Первый понедельник после Пасхи (как и после других больших праздников) был днем поминовения усопших — *мерелоц*. Взяв с собой еду (обычно некрашеные яйца, хлеб, сыр, зелень, отварное мясо) и напитки (в основном водку), все шли на кладбище, где, пригласив священника для освящения могил, поминали своих покойных родственников. Оставшуюся еду приносить домой не полагалось, и ее, а также рюмку водки оставляли на могиле в качестве доли покойного — *хогебажин* (букв.: “доля души”).

В последующие после Пасхи Красное воскресенье и Зеленое воскресенье совершались паломничества к священным местам, в монастыри и церкви, куда переносилась и праздничная трапеза.

В мае, через сорок дней после Пасхи, в четверг, отмечался праздник *Амбарцум* (букв.: “всеобщее вырастание”), особенно любимый молодежью. В народе этот день ассоциировался с праздником роста цветов и известен также под названиями *Витжак* (букв.: “Жребий”) или *Катнапури тон* (букв.: “Праздник молочной каши”). Он был связан с дохристианским культом растений и воды с обязательными гаданиями молодежи, особенно девушек, а церковью приурочен к Вознесению Господне. В отличие от других праздников, в день *Амбарцума* животных в качестве жертвоприношения резать не полагалось. В этот день скот, особенно молочный, а также быков, символизирующих плодородие, принято было украшать с ног до головы цветами, а затем торжественно вести их по полям и селам под присмотром, также украшенных цветочными гирляндами и с букетами в руках молодых пастухов. В этот день в домах варили молочную рисовую кашу. Таковую же ритуальную кашу женщины варили совместно, всем селом, в больших общих котлах и угощали ею всех прохожих; остаток каши в качестве жертвы разбрасывали по полям для благоприятного роста посевов. После гада-

ний, обхода домов, в которых в “обмен” на преподнесенный букет цветов хозяйка давала пришедшим продукты — яйца, масло, крупу, девушки и юноши собирались группами в садах, у родников на совместную трапезу. Там варили крупяную кашу, готовили обрядовую яичницу, пели, танцевали, веселились и также угощали всех прохожих²¹.

На 98-й день после Пасхи, в интервале 35 дней в воскресенье с конца июня или в течение июля отмечался один из самых распространенных и популярных народных праздников *Вардавар*, сохранивший в своем названии имя языческого бога воды *Варда* (от хеттс. *Вадар* — вода и *арр* — обрызгивание), связывая его с разгаром летней жары и магией вызывания дождя в самое засушливое время года²². Другие исследователи считают, что своими корнями этот праздник, приуроченный церковью к Преображению Господне, восходит к дохристианскому празднику, посвященному богине красоты и повелительнице вод *Астхик*, впитав также многие элементы праздника в честь богини плодородия и материнства *Анат*²³.

В день *Вардавара* все старались по возможности подняться в горы, к летним пастбищам, посетить святыне места. Гуляния продолжались у водных источников, где совершались жертвоприноше-



Трапезы во время праздника *Вардавар*

Область Лори, 1970 г.

Личный архив Гр.С. Харатян

ния. В этот день купали скот, обливали друг друга водой, в шутку сталкивали друг друга в реку, в пруд; на природе для совместной праздничной трапезы готовили *хоровац*, а из жертвенного мяса — *хашламу*, танцевали круговые танцы. Самой активной на этом празднике была неженатая молодежь.

Накануне, в субботу, девушки собирали полевые цветы, затем садились где-нибудь в саду или на поляне в кружок, а на некотором расстоянии от них, также в кружок, устраивались юноши. Между ними начиналось соревнование в исполнении ритуальных песен-четверостиший любовного содержания *джан-гулюм*. Победителям доставался букет, а побежденные должны были принести для предстоящей на следующий день пирушки закуску и вино для юношей, а сладости — для девушек. Иногда вопрос об угощении решался по-другому. Девушки шли с цветами к отдаленному роднику, чтобы смочить букет водой и побрызгать ею друг друга, а на обратном пути юноши устраивали засаду и старались отнять у них этот букет. Если это им удавалось, они получали угощение, а если нет, то они угощали девушек.

В воскресенье утром девушки выбирали из своей компании младших и лучше одетых подруг, вручали им по подносу со свежими фруктами, в которые были воткнуты цветы, и отправляли их по дворам петь четверостишия и дарить фрукты и цветы. Взамен сельские жители одаривали девушек различными продуктами — яйцами, мукой, маслом, фруктами, сладостями. Собрав все эти подношения и принеся недостающее из дома, девушки устраивали пир. Недалеко от них угощались юноши. Обе группы вновь поочередно пели куплеты *джан гулюм*. С одного “стола” другому посылали закуски и сладости, причем это каждый раз адресовалось определенному лицу, было знаком симпатии.

На воскресенье в середине августа приходился праздник Успения Богородицы (*Мариам Аствацацин*, букв.: “Мария Богородица”). В этот день в церкви освящали виноград и пшеницу. Гроздь освященного винограда затем оставляли у родников и *хачкаров* (крест-камней), “чтобы небесные птицы тоже приобшились к земной благодати”²⁴. С этого дня разрешалось есть виноград, яблоки и другие свежие фрукты нового урожая. Освященную пшеницу приносили домой и смешивали с той частью нового урожая, которая была отобрана на семена, что, по представлению народа, должно было способствовать особой урожайности зерна²⁵.

Годовой цикл праздников завершался в середине сентября, в ближайшее к 14 сентября воскресенье и был посвящен Святому Кресту (*Сурб Хач, Хачверац*). В старину в этот день было принято совершать паломничества к священным родникам, деревьям, монастырям и другим святыням, где устраивали общесельские тра-

пезы, на которых основным блюдом была *хашлама* — отварное мясо жертвенных животных. В ряде областей таким жертвенным животным был годовалый козленок *ул*, поэтому там этот день назывался также *Улноу*.

Позднее *Сурб Хач* стали отмечать на кладбищах, навещая могилы близких. Там на расстеленной на земле скатерти в обязательном порядке присутствовала *хашлама*, приготовленная в качестве *матаха* (жертвоприношения).

Древний обряд *матах* издавна сопровождал все большие праздники у армян. К нему готовились заранее. Обычно группа выбранных лиц, как упоминалось выше, собирала со всех поселян, богатых и бедных, деньги на покупку одного-двух быков или чаще — нескольких баранов и заказывала большую партию лавашей. Животных, украшенных цветами, разноцветными лентами, обводили три раза вокруг церкви, после чего совершался акт заклания. Жертвенное мясо сырым, а позднее вареным, завернутым в *лаваш*, раздавали всем поселянам, а также странникам и нищим, которые собирались в этот день у церкви. Остатки *матаха* не выбрасывали, а зарывали поблизости от того места, где проходила ритуальная трапеза; шкуру отдавали церкви. *Матах* нередко совершался и отдельными лицами, как правило, в случае выздоровления тяжело больного, особенно ребенка, избавления от какого-нибудь несчастья. В этих случаях обычно приносили в жертву барана или петуха. Обряд происходил около имевшегося в каждом селении священного места — *сурба*, причем это могли быть не только церковь, часовня или *хачкар*, но и священные, по народным представлениям, камень, дерево, родник, гора. Мясо жертвы полагалось разделить на семь домов.

Матах широко бытует среди армян и в наше время. Особенно массовый характер (в праздничные дни) он имеет в районах, находящихся поблизости от главного храма Армянской церкви — Кафедрального собора Святого Эчмиадзина, где в ограде церкви Святой Гаяне для его исполнения отведено специальное место. Хотя по сути этот обряд языческий, церковь, имея в виду его большую популярность, вынуждена была признать его. Полагается, чтобы священник перед тем, как животное принесут в жертву, дал ему освященной соли, к которой у армян всегда было подчеркнуто уважительное, почти сакральное отношение.

В целом осенние месяцы года, когда урожай собран, а молодежь подрос, уже не требовали магических приемов, особой ритуальной пищи, поэтому были бедны календарными праздниками. Зато именно осенью начинались веселые свадьбы.

Весь свадебный цикл у армян, как и у многих народов, пронизан архаическим обычаем традиционного обмена между становившимися свойственниками — *хнами* семьями жениха (*песа*) и

невесты (*harc*) принятыми в каждом отдельном случае подарками, в том числе специальными видами пищи и напитков, в первую очередь сладостями, свежими фруктами, вином, водкой, а в наше время шампанским и коньяком.

Так, во второй половине XIX — начале XX в. приход сватов, во время которого родители девушки наконец объявляли о своем положительном решении выдать дочь замуж (что происходило во второй, а иногда только в третий приход сватов), принимал уже характер официального сговора. В одних местах сговор назывался *хоск арнел*, *хоск кап* (букв.: “взять слово”, “скрепить слово”), в других — в его название входили необходимые на столе хлеб и водка, в частности *hau ктрел* (букв.: “преломить хлеб”), *арак хмел* (букв.: “выпить водку”)²⁶.

Во время следующего важного обряда свадебного цикла, не потерявшего своего значения и теперь, было обручение — *нишандрек*, *нишандрютюн* (букв.: “поставить метку, знак”). К этому дню отец жениха должен был зарезать барана или теленка и приготовить напитки. Раньше утром в день обручения, послав в дом невесты угощение (мясо, напитки, сладости), он приглашал к себе родственников, священника, *кавора* (посаженного отца), а нередко музыкантов. В доме жениха приглашенных угощали праздничной едой, затем сторона жениха, взяв с собой *нишан* — обручальный подарок невесте и несколько больших деревянных или медных подносов со сладостями, фруктами и сухофруктами, головкой сахара, вином и водкой, в сопровождении музыкантов направлялась к дому невесты, где и совершался обряд обручения. Он начинался праздничной трапезой, во время которой провозглашались поздравительные тосты с пожеланием счастья и долгой совместной жизни молодым. Во второй половине XX в. было принято, когда после небольшого застолья в доме жениха, где поднимали бокал за благополучное достижение намеченной цели, жених вместе с отцом, *кавором* и его женой, а также близкими родственниками в сопровождении музыкантов и молодежи отправлялся в дом невесты. Процессия несла, подняв торжественно над головой, подносы с подарками, сладостями, фруктами и напитками. В доме невесты заранее накрывали стол, приглашали близких родственников. Сторона жениха вносила принесенные подносы и начиналось одаривание невесты. В эти годы продукты в дом невесты, как правило, перестали посылать, объясняя это тем, что сторона невесты стала считать “неприличным” принимать их, поскольку сама была в состоянии подготовить и накрыть богатый праздничный стол.

После обручения оба семейства становились свойственниками и старались во всем помогать друг другу. Между ними начинался традиционный дарообмен. Так, по большим праздникам из дома жениха



Традиционная сладость халва

Цатурян Р. Армянская традиционная праздничная пища.
Ереван, 2011 (на арм. яз.)

в дом невесты, например в Арцахе, Сюнике, посылали в подарок *хонча* (большой поднос) со сладостями, вином, фруктами, причем среди фруктов должны были быть яблоко или гранат, символизирующие плодородие. На Пасху в дом невесты посылали крашеные яйца, сдобный хлеб, а также ягненка, которого закалывали у порога дома обрученной девушки в качестве пасхальной жертвы. В Гандзаке в первые дни Великого поста из дома жениха в дом невесты посылали *гату* (обычно семь штук), приготовленную на постном масле, *лоби*, вареную картошку, вино. В дом жениха на Пасху сторона невесты, в свою очередь, посылала крашеные яйца, фрукты и вино, а во время праздника *Вардавар* — *гату*, жареную курицу, молочную кашу, две порции яичницы (одну — для жениха). Обрядовой яичницей, имевшей некое магическое значение, мать невесты угощала будущего зятя во время его тайных посещений невесты; во время предсвадебного обряда купания невесты, своего рода смотрин ее, многослойной яичницей с медом угощали участвовавших в этом акте подруг и родственниц невесты.

Обязательным моментом в прошлом были переговоры организационно-хозяйственного характера накануне свадебного пира относительно установления размера выкупа за невесту, поскольку наиболее распространенной формой заключения брака у армян был брак покупкой. В качестве выкупа за невесту сторона жениха, помимо солидного денежного взноса, должна была преподнести сто-

роне невесты определенный набор продуктов (рис, масло, хлеб, несколько килограммов мяса или овцу, а иногда корову, вино, водку, сахар, чай и т.д.) стоимостью примерно от 100 до 300 руб., а также различные подарки невесте и ее близким родственникам. На этих переговорах сторона жениха выясняла, какое приданое отец невесты дает за дочерью²⁷.

К числу важных предсвадебных обрядов относилась и торжественная выпечка свадебного хлеба, которая происходила как в доме жениха, так и в доме невесты. У армян Эриванской губернии для этой цели приглашали близких к данному дому парней и девушек, которые с песнями и плясками просеивали муку, месили тесто в деревянном корыте (*ташт*) и пекли хлеб. Ахалцихские армяне приглашали только семь девушек из семи домов, причем каждая из них должна была просеять по решету муки для свадебного хлеба. В Гандзаке этот обряд совершали мальчик и девочка. Девочка, стоя на коленях перед корытом с ситом в руках, просеивала муку, а затем пекла хлеб, причем весь процесс сопровождался музыкой и исполнением круговых танцев. В Сюнике, как и в Арцахе, просеивание муки было женским делом. Здесь это делала сначала самая старшая из женщин, после нее — жена *кавора*, а затем и другие женщины. Заканчивала просеивание, а затем и месила тесто специально приглашенная для этой цели женщина, которая должна была иметь крепкое здоровье и быть матерью нескольких детей. В той же очередности солили тесто, причем старшая женщина посвящала соль сначала памяти недавно умершего родственника, а затем всех остальных умерших родственников и просила у них благословения для молодых. День обрядовой выпечки свадебного хлеба назывался *таштадрек* (букв.: “ставить корыто”)²⁸. В присутствии стариков родственников накануне свадьбы в доме жениха открывали *карасы* с вином, которое разливали в небольшие кувшины.

Традиционная армянская свадьба начиналась утром одновременно в обоих домах. После угощения гостей и их ухода жених в сопровождении своей свиты, *кавора* и музыкантов направлялся к дому невесты с предназначенным для свадьбы быком, шею которого украшали гирлянды яблок, ленты, конфеты. Под звуки зурны быка забивали. Но чаще ритуальное забивание “свадебного быка” (*ез ктрел, ез мортел, мсацу*) происходило в пятницу во дворе дома жениха. Оно сопровождалось музыкой и круговыми танцами, исполняемыми молодыми женщинами и девушками, а также разного рода магическими действиями. Так, к опрокинутому наземь связанному быку подходили жених и *кавор*. Жених, сделав складным ножом крестообразный надрез на шее животного, закрывал окровавленный нож и клал его в карман. *Кавор* кровью быка смазывал жениху лоб. Иногда жених или *кавор* обмакивали в кровь раскрытый замок или лезвие кинжала, по-

сле чего их также закрывали, а мать жениха мочила в крови красную нить, которую хранила у себя до брачной ночи. По представлению народа, это должно было способствовать беспрепятственному соединению молодых и деторождению²⁹.

Ритуальное забивание “свадебного быка” в 1970—1980-е годы я наблюдала в селах Сюника, Ширака и Гехаркуника, но манипуляции с ножом, замком или кинжалом не производились, сохранившись только в памяти старшего поколения.

В день свадьбы, когда жених, *кавор* и *песахпер* (букв.: “брат жениха”, дружка), войдя в дом невесты, подходили к свадебному занавесу, за которым по обычаю сидела невеста, ее родственники начинали одаривать их. К столу выносили несколько подносов с жареными курами, яйцами, пловом, обсыпанным изюмом и другими сухофруктами, с вином и водкой, блюда с фруктами и сладостями. Ближайшие родственники невесты преподносили *һарсаники царр* — “свадебное дерево”. Сделанное, как правило, из веток ивы и украшенное разноцветной бумагой и лоскутками, а также орехами, изюмом, фруктами (обычно яблоками и гранатами), а сверху иногда и курицей, оно символизировало плодородие. Нередко такое дерево готовили в доме жениха.

Когда невесту выводили из ее дома, впереди свадебной процессии несли накрытый шелковым платком поднос, подготовленный матерью невесты, на котором были сладости, фрукты и вареная курица. Курицу варили целиком, с головой и ножками, начиняли сушеными фруктами, яйцами, на шею одевали ожерелье из изюма и сажали на тарелку. По пути следования свадебного поезда родственники выносили столы и подносы с разнообразным угощением, осыпали новобрачных орехами, сухофруктами, конфетами, зерном. Перед вступлением новобрачных во двор дома жениха или на пороге дома у их ног или у ног невесты закалывали жертвенного барашка или петуха. С крыши дома на молодых опять сыпали сухофрукты, орехи, зерно, конфеты. Мать молодого встречала новобрачных с хлебом, укладывала им на плечи, перекидывая спереди назад, *лаваши*, осыпала их сладостями, сушеными фруктами, орехами. Эти обычаи были широко распространены и в 1960—1980-е годы.

На третий, заключительный день свадьбы для холостых товарищей молодого устраивалось пиршество, к которому обычно готовили *хаш* — густой и клейкий бульон из желудка и бараньих или говяжьих ножек, который варят всю ночь и едят рано утром очень горячим с толченым чесноком и *лавашем*. Поэтому и сам третий день свадьбы назывался *хаш и ор* (букв.: “день хаша”). Отмечу, что если в далеком прошлом *хаш* считался пищей бедняков, то со временем он превратился в престижное блюдо, на которое специально приглашают гостей.

С 1960—1970-х годов у армян, как и у многих народов Кавказа, наряду с некоторым упрощением свадебного обряда стала развиваться тенденция к росту пышности и многолюдности свадьбы, к увеличению числа подаваемых к праздничному столу как традиционных, так и новых блюд и напитков. К числу таких новых блюд относилось называемое в народе “соусом” отварное мясо с картофелем, из городской среды были заимствованы различные салаты, закуски, колбасные изделия, блинчики с мясом, непременно стали маслины, традиционное вяленое мясо сушеной говядины или баранины, покрытое сверху смесью красного перца и тмина — *бастурма*, *суджук*. Из напитков стали популярными шампанское и коньяк, из прохладительных напитков, наряду с местной минеральной водой и домашними соками, — “Кока-кола”, “Пепси-кола”, “Фанта”, “Спрайт”, различные фабричные соки. Еще раньше, с конца 1940 — начала 1950-х годов, в связи с массовым приездом в Армению репатриантов, особенно из стран Ближнего Востока, в Армении широко распространилось употребление крепкого черного кофе, приготовленного “по-еревански”, с использованием обязательно свежемолотых кофейных зерен. Кофе стал не только повседневным напитком, причем не только в городах, но и в селах, даже высокогорных, но теперь стало престижным вместо традиционного угощения (хлеб, сыр, зелень, кислое молоко *мацун*, мед и т.д.) предложить гостю (если он не был заранее приглашен) чашку ароматного кофе с дольками шоколада или шоколадных конфет. Кофе стали готовить и во время разного рода праздничных и обрядовых трапез. Позднее непременным атрибутом праздничного застолья стал изысканный многоярусный свадебный торт домашней выпечки либо изготовленный на заказ и сложившийся со временем в связи с ним новый обряд “разрезания торта”, когда в конце пира жених, обхватив руку невесты, и невеста, в руке которой был нож, начинали совместно надрезать торт и съесть его первый кусок³⁰. После этого тортом угощают гостей.

Приведу несколько примеров свадебных трапез, зафиксированных мною в период полевых исследований³¹. Так, во время свадьбы, проходившей 5 октября 2002 г. в селе Воскеваз Аштаракского района, на столах, помимо хлеба, сыра, зелени, были разные салаты, *бастурма*, маслины, фрукты (яблоки, груши, виноград, инжир), колбаса, пирожки домашней выпечки, из напитков — шампанское, водка, сок манго, “Кока-кола”, лимонад, минеральная вода “Джермук”; перед новобрачными, которые сидели за отдельным столом, был огромный торт домашней выпечки. Из горячих блюд сначала подали *хоровац*, затем блинчики с мясом, а в конце вечера — *кюфту*.

Похожий стол был накрыт по случаю свадьбы, проходившей 25 октября 2003 г. в с. Арагац Апаранского района, на котором,

также помимо хлеба, сыра, зелени, были всевозможные салаты, *бастурма*, маслины, фрукты (яблоки, груши, виноград, гранаты, бананы), колбасные изделия, орехи с изюмом, помидоры, огурцы, конфеты, пирожные разных видов, шампанское, коньяк, водка, “Фанта”, “Спрайт”, “Джермук”. Из горячих блюд сначала подали *хоровац* двух видов — из свинины и из говядины, затем — *кюфту*. Перед новобрачными по краям их стола были поставлены два огромных торта, ваза с фруктами, сладости и цветы.

Немало традиционных свадебных обрядов с разными видами праздничной и обрядовой пищи сохраняется в наше время среди армян в Нагорном Карабахе. Там по-прежнему в доме невесты готовится “свадебное дерево” *harsci царр*, украшенное фруктами, сладостями, мишурой, а сверху курицей; когда невесту подводят к дому жениха, его мать обсыпает девушку орехами, конфетами, зернами пшеницы, в рот молодым дает по ложке меда; в ряде случаев проводится старинный обряд *мсацу*, при котором накануне свадебного пира в доме жениха режут теленка или другой скот для приготовления “свадебного мяса”; при этом в дом невесты сторона жениха отправляет барана, украшенного красной лентой, а также несколько бутылок вина и водки. В день свадьбы из дома жениха в дом невесты принято также посылать нечетное число испеченных сладких изделий — *биши* — с начинкой из муки, сахарного песка и масла. В ответ сторона невесты посылает в дом жениха уже четное число подобных изделий, а для самой невесты — одно такое изделие и халву. Стойко существует обычай передавать после брачной ночи от матери жениха матери невесты в знак “чистоты” ее дочери красные яблоки и бутылку красного вина или коньяка.

Коротко опишу трапезы во время проходившей в 2001 г. свадьбы в с. Сос Мартунинского района Нагорного Карабаха. К 11 часам утра во дворе дома жениха собрались друзья жениха — *макары*; приехали также гости из Армении. Для них во дворе был накрыт стол, на нем были хлеб, сыр, помидоры, водка, в качестве горячих блюд подали сначала *хаш*, а затем *хоровац*. Около 12 часов заиграли музыканты, женщины начали танцевать круговые танцы, из дома жениха его родственницы вынесли большие подносы со свадебной одеждой для невесты, фруктами, сладостями, огромным тортом, коробками шоколадных конфет, бутылками коньяка; *макарбаши* (глава дружек) взял в руки перевязанный красной лентой и украшенный гранатом шампур с нанизанными кусочками шашлыка. Затем часть участников процессии сели в пять легковых машин и поехали к дому невесты. Там начался обряд одевания невесты в свадебное платье. Когда она была одета, в руки ей дали букет белых цветов, открыли коробки конфет и всех угостили. Затем жених и *кавор* (мест.: *пелли*) вывели невесту на веранду, где был накрыт

сладкий стол с шампанским. После этого с танцами, громкими возгласами “ура!” все направились к имевшемуся в этом селе Дому торжеств. Там сели за пять длинных столов, причем мужчины с одной стороны, а женщины и дети — с другой. Для жениха и невесты, *пелли*, его жены и *макарбаши* был накрыт отдельный стол на сцене, на фоне ковра, на котором ватой были изображены два голубя с кольцами в клювах и написанные по-армянски слова: любовь, надежда, вера. На столах были различные салаты, рыба, блинчики с мясом, *бастурма*, маслины, зелень, хлеб, сыр, виноград, печеные сладости, напитки (вино, водка, лимонад, минеральная вода “Джермук”, “Фанта”). Затем в следующем порядке подали четыре горячих блюда — рис с отварным мясом, *хоровац*, *хашламу*, *толму*. Перед женихом и невестой поставили *нарси царр*, украшенное гранатами, конфетами, сверху курицей, а также несколько коробок шоколадных конфет. К половине пятого торжество закончилось, и свадебный поезд направился к дому жениха. На пороге дома жениха молодых встречали его родители, посыпали им на головы конфеты, а под ноги поставили две тарелки, причем первой тарелку разбила невеста. Вечером того же дня свадьба, но уже со стороны жениха, продолжилась в Доме торжеств. На столах был примерно тот же набор блюд, только вместо *хашламы* подали *куркут* со свиной³².

С особыми поздравлениями (*ачкед луйс*, букв.: “свет твоим глазам”) близкие родственницы навещали роженицу и приносили обрядовую яичницу с медом, плов, печенье, фрукты. Сама же роженица еще 40 дней считалась “нечистой” и не должна была прикасаться к чему бы то ни было, чем пользовалась семья. Особенно строго запреты соблюдали в первую неделю, до крестин ребенка; в это время роженицу кормили и поили из отдельной посуды, причем давали специальное обрядовое блюдо *хавиц* (каша из поджаренной на масле пшеничной муки, в которую добавляли горячий сахарный сироп, а в конце варки — свежие сливки), а также сладости, вместо воды — выдержанное красное вино. По окончании сорокадневия для ребенка устраивали праздник *цунд* (букв.: “рождение”). В этот день с поздравлениями и подарками для ребенка и матери приходили родственницы, соседки, приносили сладости, а также обрядовые блюда *хавиц* и яичницу с медом, чтобы, по их словам, “спина ребенка окрепла”. Семейное торжество с приглашением близких родственников устраивали и в связи с появлением у ребенка первых зубов. Ребенка сажали на пол, накрывали головку скатертью и насыпали сверху *кчахиш* — вареную пшеницу либо наливали пшеничную кашу с изюмом; все радовались, когда ребенок пытался брать это в рот³³. Во время этого торжества перед ним клали разные предметы, например нож, гребень или зеркало, и смотрели, к чему ребе-

нок потянется: если брал нож, это означало, что следующим у него родится брат, а если гребень или зеркало, то сестра. Этот обычай в большинстве районов Армении сохранялся еще в 1980-е годы, но уже не всегда сопровождался гаданием. Ритуальную кашу, которую называли *атмахатик* или *атмасорик* (*атам*, букв.: “зуб”), готовили из смеси разваренной пшеницы, конопли, гороха, фасоли, кукурузы, чечевицы либо из одной пшеницы с добавлением орехов, изюма, миндаля, а иногда, как, например, в Сюнике, из риса с изюмом³⁴. В Сюнике, в селе Татев Горисского района в воскресенье 20 июня 2004 г. я присутствовала на крещении полуторамесячной девочки в соборе Петра и Павла (IX в.). После совершившегося обряда крещения во дворе собора собравшимся преподнесли по стакану вина “Аревик” и шоколадные конфеты. Затем все направилось в дом родителей ребенка. Там уже были накрыты столы, на которых были расставлены всевозможные закуски, в том числе салаты, *бастурма*, маслины, зелень, *лаваш*, сыр, помидоры, огурцы, очищенные грецкие орехи, а также водка, минеральная вода “Джермук”, отварное мясо, печеные сладости домашней выпечки. Затем подали *матах* (жертвоприношение) — горячее отварное мясо, после него — *хашламу* с картофелем, *толму*; из напитков были также кисломолочная сыворотка *тан*, кофе, чай³⁵.

В качестве поминальных блюд на стол традиционно подавались отварное мясо *хашлама*, отварная фасоль, из напитков — водка и вино (но не красное). Одновременно в ряде областей придерживались некоторой специфики, например в с. Ашнак (область Арагацотн), заселенном выходцами из Сасуна (Западная Армения), до сих пор принято готовить поминальную *харису*, в Лори — рисовую *шила* с мясом, в Сюнике и Арцахе — пшеничную крупу с мясом — *куркут*³⁶. В целом поминальный стол в прошлом был довольно скромным. В наше время ассортимент подаваемых к поминальной трапезе блюд значительно расширился и порой стал напоминать праздничный, что вызывает недовольство со стороны старшего поколения. Теперь, наряду с традиционными блюдами, на стол подают всевозможные закуски, салаты, рыбу, отварных кур, сыр, *бастурму*, колбасу, маслины, из напитков — фабричную водку, лимонад, минеральную воду. Если умирал старый человек, то на стол ставят и печеное³⁷. Например, в связи с похоронами 71-летней Амалии Бадалян в июне 2005 г. в с. Сарухан (область Гехаркуник), на которых я присутствовала, на поминальном столе были всевозможные фрукты, в том числе импортные апельсины и бананы, печеные сладости, пирожные, конфеты, очищенные орехи (грецкие, миндаль, кэшью), изюм, *бастурма*, различные салаты, огурцы, помидоры, редис, зелень, сыр, *лаваш*, водка, вино, минеральная вода “Джермук”. Из горячих блюд подали *кюфту*, затем принесли

форель и в конце — кофе с пирожными. По словам невестки Амалии Сатеник Бошян (1950 г. р.), приехавшей из Москвы, где она теперь живет, “в этом селе полагается, чтобы поминальный стол был очень обильным, даже богаче, чем свадебный, для чего некоторые женщины даже готовы ради этого продать полученное ими во время свадьбы все свое золото”³⁸.

В июне 2006 г. я присутствовала на похоронах 73-летней жительницы с. Верин Кармир ахбюр (область Тавуш). После ее погребения участвовавшие в похоронах мужчины выпили по стакану принесенной водки, немного ее вылили на могилу и направились в дом покойной. На поминальный стол подали хлеб, сыр, разные салаты, *бастурму*, маслины, *хашламу* с помидорами, *харису* с говядиной, сосиски с картошкой, рыбу, водку и минеральную воду. По словам сельских жителей, на поминальный стол нельзя только ставить *хоровац* и *толму*, так как они считаются праздничными блюдами.

Таким образом, для армянской системы питания, вписывающейся в переднеазиатский культурный ареал, было характерно большое число разнообразных праздничных и ритуально-престижных блюд и напитков, число которых в наши дни не только во многом сохраняется (за исключением очень трудоемких), но и увеличивается. При этом используемые армянами для их приготовления пищевые продукты, включая зерновые, мясные, молочные, многочисленные виды овощей, фруктов, зелени, имеют преимущественно местное происхождение, что обусловлено характером природно-экологической среды обитания народа, а также преобладающим в Передне-Азиатском регионе, и в частности на Армянском нагорье, хозяйственно-культурным типом, представляющим собой с древности комплексное сочетание пашенного зернового земледелия с отгонно-пастбищным и оседлым скотоводством.

В то же время если в прошлом в праздничной и обрядовой пище у армян разных областей имелись довольно существенные региональные различия, обусловленные прежде всего неодинаковыми природно-климатическими условиями (в частности, была разница между богатыми фруктами, овощами и виноградниками хорошо орошаемыми равнинами, долинами и засушливыми областями, высокогорьями), а также степенью урбанизации сел и культурными запросами и возможностями их населения, то уже с конца 1960 — начала 1970-х годов стала наблюдаться тенденция к постепенной унификации и соблюдению определенной престижности в оформлении торжественного стола, а сейчас такой стол в домах сельских жителей равнин и гор практически не отличается по составу подаваемых праздничных и обрядовых блюд, но, конечно, в немалой степени зависит от материального состояния той или иной семьи.

В заключение отмечу, что многие из перечисленных выше праздничных и обрядовых блюд национальной пищи армянской кухни характерны не только для армян, живущих на своей этнической территории, но и для армян диаспоры, в частности российской. Например, живущие компактно в инациональном, преимущественно русском, окружении донские (новонахичеванские) и амшенские (причерноморские) армяне, уже, как правило, утратившие национальную специфику в таких элементах материальной культуры, как жилище и его интерьер, одежда, до наших дней продолжали сохранять (наряду с семейными и календарными обрядами) многие традиционные блюда, в том числе праздничные и ритуальные, которые были принесены их предками из районов Западной Армении. Так, среди донских армян, переселенных в южнорусские степи по указу 1778 г. Екатерины II из Крыма (куда они в XI в. переселились из средневековой столицы Ани в связи с нападением тюрок-сельджуков), с одной стороны, распространены многие блюда, характерные в целом для армянской системы питания, а с другой — немало и собственных. Собранные мною в 1990 и 1996 годах полевые материалы показали, что по праздникам у них по-прежнему было принято готовить *толму* с капустными листьями, называемую голубцами, люля-кебаб, паштет из печени, жареных кур. Мясо они ели как в отварном, так и в жареном виде, но шашлык среди них не был популярен. Сохранялся обычай готовить из измельченной баранины традиционную колбасу *суджук*, приправленную тмином, кардамоном, гвоздикой, черным перцем и чесноком, а затем высушенную на воздухе. В то же время практически исчезли такие трудоемкие традиционные праздничные кушанья местных армян, как *порлиц* — начиненный рисом и испеченный в *пуре* ягненок, *апухт* — приправленные специями, чесноком и высушенные на воздухе овечьи лопатки, язык и филе. Распространен плов, называемый нередко кашей. Плов с изюмом служил ритуальной пищей на свадьбах и поминках. На свадьбах и поминках в день похорон подавался куриный суп с домашней лапшой, а до 1950-х годов основным поминальным блюдом был мясной суп с рисом или вермишелью. Как в повседневном быту, так и по праздникам широко употребляли домашние творог и сметану, причем творог называли *панир*, т.е. сыр, однако традиционные виды сыров здесь не готовили. Молоко заквашивали в *мацун*, но не так часто. Употребление зелени было ограничено укропом и петрушкой; из дикорастущих растений предпочитали лебеду и чабрец.

Кухню донских армян отличало широкое распространение блюд из теста: готовили, например, в том числе и к праздничному столу, *хашик берек* — мелкие пельмени с мясом, густо посыпанные жареным луком; *панире берек* — тип вареников с творогом; пекли пи-

роги (*кубаты*) с разной начинкой — с жареным на постном масле луком, с изюмом, с лебедой, слоеные пирожки треугольной формы с мясом (*пури самса*), традиционное сладкое печенье — *ката* с начинкой из меда и грецких орехов, *хурабаи*, а с конца 1980-х — начала 1990-х годов стали делать и торты, бисквиты, трубочки с кремом и т.п. За две-три недели до свадьбы принято было выпекать многослойную (до 20 слоев) традиционную сладкую *кату* весом до 500 граммов, покрытую взбитыми белками. Ее заранее раздавали близким родственникам и друзьям, приглашая их тем самым на свадьбу. При этом полагалось сказать: “Пусть такая же радость будет в вашем доме”, а в ответ услышать: “Пусть будет к добру ваша свадьба”. Прежде выпекали гораздо больше *каты* и раздавали ее всем приглашенным, а позднее остальным раздавали пригласительные открытки. В то же время практически отошли в прошлое такие трудоемкие печеные изделия, как традиционные многослойные (до 40 слоев) пироги (*телбац кубати*, *телбац самса*), пахлава. В отличие от других регионов проживания армян, где свадебный стол никогда не бывает без сладкого, здесь во время свадьбы не было принято подавать печеные изделия и сладости, предлагая гостям всевозможные салаты, *суджук*, маслины, куриный суп с лапшой, творог со сметаной, селедку, вяленую рыбу, покупные сыр и колбасу, отварное мясо, голубцы, плов с изюмом, иногда жареную печень, паштеты, сосиски, практически не употребляемые в Армении маринованные грибы; перед новобрачными ставили большой каравай хлеба с двумя свечами. В то же время в поминальные дни родные покойного приносили на кладбище подносы с печеными сладостями, конфеты, яблоки, а также отварное мясо, водку. Собравшиеся выпивали по рюмке водки, немного закусывали, а на могиле оставляли поднос со сладостями и яблоками (их должно было быть нечетное число), а также рюмку водки. В дом умершего было принято нести продукты, в основном рис и сахар, позднее — печеные изделия, конфеты, водку; с 1970-х годов в помощь семье покойного стали собирать деньги. По завершении поминок их участникам раздавали так называемый *пай*, включающий *кату* или сдобную булку, а с 1960—1970-х годов — еще яблоко или апельсин и плитку шоколада.

Многие блюда традиционной праздничной и обрядовой кухни сохранялись в 1990-е годы и среди амшенских армян, живших со второй половины XIX в. на Черноморском побережье. Это прежде всего *хоровац*, *хашлама*, *хаш*, *толма*, плов с изюмом, курицей, *лоби*, *гата*, *халва*, *хавиц*, разного рода пироги, которые выпекали, например, под Новый год с семью начинками (из творога, фасоли, тыквы, гороха, сухофруктов, лука с яйцами, повидла) с запеченной в одном из них монеткой. В памяти старшего поколения — выход-

цев из Трапезунда — сохранялись традиционные пироги с хамсой. На торжественном столе у амшенцев всегда много овощей, фруктов, зелени, виноградное вино; они любят соленья (*тһурши*) — зеленую стручковую фасоль с чесноком, зеленью и перцем, огурцы, арбузы, из напитков — черный кофе. Особым обилием блюд и домашнего вина отличался свадебный стол. К числу обрядовых свадебных блюд относятся яичница, куры, жертвенный петух, которого брат невесты режет у ног новобрачных на пороге дома жениха, а затем мажет кровью дверной косяк, их лбы и подбородки и чертит крест на правой туфле невесты; в прошлом в качестве жертвы резали обычно барана, из которого варили *хашламу* и подавали к столу. На головы новобрачным отец жениха сыпал конфеты, пшеницу, рис, мелкие монеты. Разнообразные блюда подавали к поминальному столу в день похорон, но до погребения — куриный бульон с домашней лапшой, борщ, люля-кебаб, *толму*, рыбу, отварных кур, пирожки. Все приносили в дом покойного продукты и деньги. В поминальные дни на кладбище несли мясо, яйца, конфеты, водку, там немного закусывали и выпивали “за упокой души”, а остальное оставляли на могиле. Могилы умерших родственников, особенно старшего поколения, было принято посещать на Пасху либо через неделю после нее и в дни поминовения умерших (*мерелоц*). На кладбище с собой брали еду и напитки.

Что касается семей городских армян, живущих в диаспоре, то и в них, даже если в этих семьях нет представителей старшего поколения, стараются по праздникам или к приходу гостей приготовить какие-либо традиционные блюда, чаще всего *толму* или плов. Тем самым традиционная праздничная пища становится знаковым выражением национального самосознания, объединяя сидящих за столом людей.

¹ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Система питания: Введение и классификация // Культура жизнеобеспечения и этнос: Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С. 190, 191.

² Вино в традиционной армянской культуре. Ереван, 2005. С. 14 (на арм. и англ. яз.).

³ Еремян С.Т. Естественно-исторические основы питания армянского народа // Армянская кулинария. М., 1960. С. 21.

⁴ Арутюнов С.А. Общие выводы // Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 264.

⁵ Аруцев Ю.И. Вина и коньяки Армении. Ярославль, 2005. С. 39–57.

⁶ Григорян Д. Рыцари коньяка // Ереван (журнал). М., 2006. Октябрь. С. 137–143.

⁷ Аруцев Ю.И. Указ. соч. С. 61–89.

⁸ Еремян С.Т. Указ. соч. С. 26, 27.

⁹ Арутюнян Л.Б. О некоторых особенностях питания армянского народа // Армянская кулинария. С. 36.

¹⁰ Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении // КЭС. 1955. Вып. I. С. 261; Лисициан С.Д. Армяне Нагорного Карабаха: Этнографический очерк. Ереван, 1992. С. 172, 173.

¹¹ Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Праздничная культура: традиции и современность // Армяне. М., 2012. С. 291.

¹² Барсегян И.А. Система питания: Трапезы // Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 246.

¹³ Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Указ. соч. С. 293.

¹⁴ Лалаян Е. Варанда // Азгагракан хандес. Тифлис, 1897. Кн. 2. С. 251 (на арм. яз.); Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении. С. 261, 262; Лисициан С.Д. Армяне Нагорного Карабаха. С. 131, 132.

¹⁵ Пропп В.Я. Ритуальный смех в фольклоре // Ученые записки ЛГУ. Серия “Филологические науки”. Л., 1939. Вып. 3, № 6; Он же. Русские аграрные праздники: (опыт историко-этнографического исследования). Л., 1963. С. 296.

¹⁶ Лалаян Е. Сисян // Азгагракан хандес. Тифлис, 1898. Кн. 3. С. 253 (на арм. яз.); Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. М., 1998. С. 213–215; Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Указ соч. С. 294, 295.

¹⁷ Бдоян В.А. Земледельческая культура в Армении. Ереван, 1972. С. 114–116 (на арм. яз.).

¹⁸ Харатян-Аракелян Гр.С. Армянские народные праздники. Ереван, 2005. С. 130 (на арм. яз.).

¹⁹ Цит. по: Гаспарян Н. Пасха: традиции и современность // Собеседник Армении. М., 2014. № 4. С. 6.

²⁰ Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Указ. соч. С. 297.

²¹ Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении. С. 263, 264.

²² Там же. С. 264.

²³ Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Указ. соч. С. 299.

²⁴ Цит. по: Харатян Гр.С., Мкртчян С.С. Указ. соч. С. 300.

²⁵ Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении. С. 264.

²⁶ Карапетян Э.Т. Выкуп в свадебных обрядах армян и его социально-экономические корни. Ереван, 1950. С. 134, 135.

²⁷ Там же. С. 104–107.

²⁸ Халатьянц Б. О свадебных обычаях у армян Эриванской губернии // ЭО. 1899. № 4. С. 122; Акимов В.Н. Свадебные обряды ахалцихских армян // ЭО. 1889. № 1. С. 83; Лалаян Е. Гандзак // Азгагракан хандес. Тифлис, 1900. Кн. 10. С. 251 (на арм. яз.); Лисициан С.Д. Армяне Зангезура. Ереван, 1969. С. 189 (на арм. яз.).

²⁹ Харатян Э.В. Обычай “забивания быка” и жених в армянской свадьбе // ВОИ. 1991. № 2 (на арм. яз.); Шагоян Г. Традиционное

“забивание быка” и современное “разрезание торта” на армянской свадьбе // Хлеб в народной культуре / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2004. С. 210–216.

³⁰ Шагоян Г. Указ. соч. С. 216–220.

³¹ Полевые материалы автора за соответствующие годы хранятся в Научном архиве Института этнологии и антропологии РАН.

³² Тер-Саркисянц А.Е. Современная этнополитическая и этнокультурная ситуация в Нагорном Карабахе // Исследования по прикладной и неотложной этнологии. М., 2008. № 203. С. 26–28.

³³ Мелик-Шахназаров Е. Селение Арцеваник Зангезурского уезда Елисаветпольской губернии // СМОМПК. 1898. Вып. XXV. С. 44.

³⁴ Тер-Саркисянц А.Е. Армяне: История и этнокультурные традиции. С. 192.

³⁵ Тер-Саркисянц А.Е. Научный отчет об экспедиции 2004 г. в Республику Армения // ПИИЭА. 2004. М., 2006. С. 192, 193.

³⁶ Варданян Л.М., Тер-Саркисянц А.Е. Похоронно-поминальные обряды и обычаи // Армяне. С. 355, 362.

³⁷ Тер-Саркисянц А.Е. Адаптация армян к новым условиям постсоветского времени // Исследования по прикладной и неотложной этнологии. М., 2009. № 211. С. 49.

³⁸ Там же. С. 54.

Л.Т. Соловьева

Праздничная и обрядовая пища грузин

Изучение различных аспектов системы питания того или иного народа, ее этнической специфики — одно из традиционных направлений этнографических исследований. Пища — тот элемент материальной культуры, без которого немислима не только повседневная жизнь народа, но и различные формы обрядности и праздничные традиции. Как отмечают исследователи, с историко-этнографической точки зрения особый интерес представляют именно “специфические виды пищи и специальные блюда, праздничные или ритуального назначения. Одни из них могут быть приготовлены по случаю любого праздника или торжественной трапезы ввиду присутствия почетных гостей и т.д. Другие четко приурочены к определенным календарным праздникам или моментам жизненного цикла...”¹.

Праздничная и обрядовая культура грузин отличается значительной вариативностью. Поскольку же практически ни один из обрядов и праздников не обходится без использования какого-либо блюда или пищевого продукта, то материалы по данной теме обширны и разнообразны. При этом следует отметить, что далеко не во всех случаях обрядовая или праздничная трапеза или обрядовое подношение божеству подразумевали наличие какого-то специфического блюда, приуроченного только к этому событию. Во многих случаях эта пища, в отличие от повседневной, была более обильной, более сытной, более разнообразной и обязательно сопровождалась, как правило, обильным употреблением спиртных напитков (в зависимости от региона Грузии — вино, арака, пиво). Именно это отличало праздничную трапезу от повседневной. Как справедливо отмечали исследователи, “грузины в приеме пищи умеренны. Согласно старинной поговорке, мужчине следует быть в состоянии вкусить пищу за девятью столами, причем после еды он не должен чувствовать себя предельно сытым”².

Свадебная обрядность

На многих этапах свадебного цикла пища играла наряду с утилитарной и символическую роль. Так, сваты не принимали хлеб-соль в семье невесты в том случае, если девушка им не понравилась. Отказываться от невесты после принятия угощения считалось позорным. Иногда, несмотря на отказ сватов, хозяева все-таки старались пригласить гостей к столу в надежде, что после угощения им будет неудобно отказаться от невесты³. Среди горцев был распространен обычай, согласно которому выпить водку по просьбе отца или дяди невесты означало согласие на брак⁴.

Во время смотрин невесте преподносили печеные изделия. *Каду*, принесенную из дома жениха, резали на столько частей,



Выпекание традиционного хлеба в *торне*

Грузия, г. Тбилиси

Фото Л.Т. Соловьевой, 2013 г.

сколько было женщин в семье и сколько человек сидело за столом. Этот кусок ритуальной *кады* служил основой родственного союза между двумя семьями⁵.

В Кахети, чтобы потомство молодых было многочисленным, их осыпали грецкими орехами, когда они обходили вокруг очага: дружки (*макреби*) кинжалами разбивали банку с орехами, висевшую на центральном столбе, орехи сыпались на молодых, а присутствующие кричали: “Так размножьтесь”. Сбирать орехи должны были находившиеся там дети⁶. Счастливая женщина (имеющая мужа и детей) просеивала муку для свадебного хлеба, угощала сладостями молодых.

В некоторых регионах Грузии на второй день все присутствующие на свадьбе отправлялись в гости к шаферу, после обеда они снова возвращались в дом жениха и здесь за столом ставили *карачхи* — подобие праздничной елки. Ветки ее украшали крестиками, яблоками и сладостями. На четвертый день, когда в доме новобрачных оставался лишь тесный круг гостей и родственников, готовили *хинкали*. В этот день дружки невесты в шутку подвешивали жениха к потолку и освобождали его лишь после того, как родственники жениха приносили им в качестве выкупа *хинкали*⁷.

Обрядность детского цикла

Пища, различные виды трапез и отдельные продукты питания играли значительную роль в традиционной обрядности детского цикла грузин. Следует отметить, что хотя пища (и в ее утилитарном значении, и в символической и сакральной ипостаси) — важный атрибут всех семейных обрядов, но в детской обрядности ее роль особенно велика, поскольку важнейшей задачей после появления новорожденного было именно его кормление, а на первом этапе жизни младенца — обеспечение необходимыми продуктами роженицы, кормящей матери.

У грузин беременной женщине следовало соблюдать многочисленные пищевые запреты, чтобы ребенок родился здоровым и красивым. Так, не разрешалось есть рыбью голову — чтобы у младенца рот не был “тонким и длинным”. Нельзя было есть дичь (*на-надиреви*): в Кахети считалось, что, если беременная ее попробует, ребенок родится лишь через 10 месяцев. Аналогичное объяснение давалось запрету есть буйволиное мясо: если женщина съест его, то будет беременна 10 месяцев; во избежание этого она должна была пролезть под буйволом. В Кизики беременная не ела мяса буйвола, чтобы ребенок не унаследовал медлительности этого животного; чтобы ребенок вырос “быстрым”, женщину кормили крольчатинной.

Беременной не разрешалось не только есть, но и трогать печень и селезенку (*гвидзли, элента*) птиц и животных — по народному убеждению, если после этого она касалась рукой тела, у ребенка на том же месте появились бы родимые пятна (*ткирпа*). Во избежание этого ей не разрешалось потрошить кур. В Хевсурети женщина не пила пиво и араку, особенно в первые месяцы беременности (это могло вызвать преждевременные роды), не ела горькую пищу, особенно чеснок — от этого, как считалось, у ребенка будут слабые, болезненные глаза.

Считалось “неприличным”, если беременная обнаруживала повышенный аппетит: в соответствии с существовавшими нормами поведения она должна была “стесняться людей” и не показывать, что ей очень хочется есть⁸.

Рождению мальчика радовались несравненно больше, чем рождению девочки, и заранее пытались угадать, кто родится. В этом случае также использовали различные пищевые продукты. Так, в рукописном лечебнике “Карабадини” предлагался такой способ определения пола будущего ребенка: влить немного молока в чашку с водой беременной женщины, если оно останется на поверхности — следует ждать сына, если пойдет ко дну — то дочь⁹. С этой целью использовали также соль: муж насыпал горсть соли в платок и тайно клал его ночью в постель жены. Если после пробуждения женщина называла сперва женское имя — значит, она должна была родить девочку, если мужское — мальчика¹⁰. В Кахети и Тушети была известна такая примета: на голову женщине потихоньку сыпали соль и наблюдали: если она после этого подносила руку к голове — значит, родит мальчика, если к другой части тела — девочку¹¹. В Хевсурети, если кто-то видел во сне, что мужу беременной или ей самой служитель святилища (*хуцеси*) давал в руки яблоко, — ждали рождения сына. Гадали также по лопатке животного: лопатка с приподнятыми краями означала рождение мальчика, ровная — девочки¹². Эти приметы интересны в том отношении, что, создававшиеся на протяжении многих веков, они отразили определенный круг представлений, связанных с символикой некоторых пищевых продуктов.

У грузин Кахети женщине давали съесть столько плодов с первый раз приносившего плоды дерева, сколько лет она не хотела иметь детей.

Считалось, что в случае трудных родов могут помочь такие продукты, как хлеб, яйцо, лук. Например, в Картли к двери бросали яйцо, говорили: “Пусть и тебе так быстро поможет”; яйцо муж бросал в эрдо (дымовое отверстие в крыше), трижды кричал: “Боже, спаси, помоги”; в хлеб втыкали иглу, разламывали его над головой роженицы и отдавали бедным. Луковицы, нанизанные на шампур (металличе-

ский или из дикой алычи), считались действенным оберегом от “нечистых сил” (*Али, ави ангелози* и др.). В Хевсурети при трудных родах женщине давали выпить горячего молока или араку¹³.

После благополучного завершения родов устраивали трапезу. Женщины, помогавшие при родах, угощались, пили вино за здоровье роженицы и ребенка. В Картли стол накрывали обязательно на том месте, где женщина рожала, т.е. там, где она стояла на коленях, и угощение поэтому называлось *мухлис пурис чама* (от *мухли* — колено, *пурис чама* — угощение). Роженице давали чай, стакан водки или вина, кормили жирной питательной пищей: курицей, кашей из кукурузной муки со сливочным маслом, *хавици* (блюдо из пшеничной муки и лука, тушеного в топленом масле или свином жире).

В Джавахети угощение после родов называлось *дзиоба* или *дзеоба*¹⁴. Женщины закусывали, пили вино за здоровье роженицы и младенца. Повитуха приносила роженице половину яичницы и половину хлеба (целое ей давать не разрешалось), в головах тоже клала хлеб, чтобы женщина, проголодавшись, сразу могла поесть. Существовали приметы: “Если роженица будет голодна — и год будет голодным”, “Если роженица проголодается — девять сел будут голодать”¹⁵.

Дзеоба в честь рождения первенца должна была справиться семья родителей роженицы, в доме мужа *дзеоба* устраивали по случаю рождения последующих детей. Угощение в этом случае старались сделать по возможности более богатым; считалось — если не справиться *дзеоба* — “ребенок не насытится”. Для выяснения генетических корней обряда *дзеоба* большой интерес представляет западногрузинский материал. Аналогичный обряд здесь устраивали обычно на третий-восьмой день после родов (в Гурии — *мицис гаджериеба* — “насыщение земли”, в Имерети — *дзеоба* и *пудзис гамолоцва* — “заговаривание основы”). Участвовали в нем только женщины, присутствовавшие при родах, под руководством повитухи, которая была его обязательным участником. На том месте, где женщина родила, в землю зарывали горшок с хлебом, мясом, вином и горстью земли, или же кусочки *хачапури*, которые поливали вином; иногда смешивали вместе хлеб, воск, ладан и клали кусочки этой смеси в углубления, сделанные в земле, заливая их куриным супом. После этого жертвоприношения повитуха обращалась к земле: “Земля, я насытила тебя хлебом, вином, пусть мать и ребенок будут здоровы”¹⁶. В отмеченных обрядах, несомненно, прослеживается связь с культом богини плодородия, культом матери-земли, которую надо было вознаградить жертвой за благополучное рождение ребенка. Видимо, подобный характер имел некогда и карталино-кахетинский обряд *дзеоба*¹⁷.

В течение 40 дней роженица соблюдала особые запреты: ей не разрешалось готовить пищу; 40 дней хлеб ей приносили разломанным: она “была недостойна брать в руки целый хлеб”; 40 дней она не притрагивалась к продуктам — иначе семью ожидало “оскудение” (*убаракоба*), не заходила в *марани* (помещение для хранения вина), не пекла хлеб два-три месяца. Грузины Джавахети полагали: если роженица будет печь хлеб, у нее пропадет молоко¹⁸.

Многочисленные обряды первого года жизни ребенка (первое укладывание в колыбель, появление первого зуба, первая стрижка), а также лечение некоторых детских болезней зачастую сопровождалось изготовлением разнообразных пирогов и лепешек¹⁹.

В Картли и Кахети, когда ребенка впервые приносили в гости в дом соседей или родственников, ему дарили яйцо, курицу, сахар и в зависимости от подарка говорили: “Состарься до таких белых волос”, “Чтоб тебе так сладко состариться” и т.д.

В Кахети при появлении первого зуба иногда давали ребенку мед — чтобы все зубы “так сладко росли” и не болели. В Джавахети варили сладкую кашу и, посадив ребенка на стол, сыпали ему на голову, а упавшие на стол крупинки съедали²⁰.

Как правило, родители при крещении ребенка не присутствовали — это запрещалось обычаем. Если крещение происходило в доме — мать не входила в помещение, где совершалось таинство. Вернувшись в дом, крестный передавал ребенка матери со словами: “Ребенок твой, крестник мой”. Он повторял это трижды, при этом ребенка трижды передавали из рук в руки. По данным Е.Д. Мачавариани, женщина во время этой церемонии должна была сидеть на тахте, держа в руках зажженные свечи, перед ней на подушке лежали три хлеба (*тонис пури*). Произнося указанную фразу, крестный трижды клал ребенка на колени матери²¹.

Угощение после крещения устраивали дома или — если был дан соответствующий обет — возле церкви. По народным представлениям, это угощение было не менее важным ритуалом, чем само крещение: в нем видели залог будущего благополучия ребенка. Считалось, что те дети, для которых справили *натлоба* по всем правилам, будут жить счастливо.

В Мтиулет и соседних горных регионах (Гудамакари, Хандо, Чартали) подарки восприемнику от семьи крестника назывались *мклавис дзгвени* (от *мклави* — рука, *дзгвени* — дар). (По народному объяснению, это название связано с тем, что натлиа при крещении берет ребенка на руки.) Полагалось принести угощение (арака, вино, *када*, хлеб), подарки всем членам семьи крестного (отрезы, вязаные носки, одежда), привести барана. Количество подарков и срок их преподношения (обычно в течение года после крещения) зависели от материального достатка семьи. Затем *нат-*

лиа одаривал семью крестника аналогичными дарами; иногда подарок дарили и брату *натлидеда* — матери крестника.

У грузин Самцхе подарки для *натлиа* после крещения состояли из двух частей: *супра* — угощение (куры, *када*, печенье, водка) и *кинчули* — вязаные носки, ткань, одежда для всех членов семьи. “Из уважения” дарили в два раза больше подарков, чем приносил он сам.

У грузин Хевсурети на Новый год принято было посылать восприемнику бутылку араки, *бедис квери* — “лепешку судьбы”. Когда крестник подрастал, он должен был сам относить все это своему крестному. Это делалось ежегодно²².

У православных грузин Самцхе было принято посылать дары восприемнику (*супра* — угощение на деревянном подносе) на Пасху и на Новый год. У грузин-католиков этого региона семья крестника приглашала восприемника в гости на Сретенье (Терендаричоба — Праздник свечей, 2 февраля).

В горных районах Восточной Грузии в семье, где родился ребенок, выполнялась целая группа обрядов, связанных с почитанием святилищ (*хати*, *джвари*). Так, в Хеви первенца-мальчика вскоре после рождения полагалось благословить в *хати* братьев матери; обряд назывался *балгис лоцеба* — “благословение мальчика”. По этому случаю родители женщины приносили в жертву ягненка или теленка: жертва называлась *сацуле* (букв.: “для мальчика”). Когда женщина возвращалась в дом мужа, там вновь производилось с теми же церемониями его благословение (*лоцеба*) в общесельском *хати* или в фамильном *хати* отца ребенка. Семья приходила в хати с жертвенным животным, свечами, *када* и напитками. Кроме того, семья новорожденного обязана была устроить еще так называемое *сацуле*, во время которого для угощения приглашенных односельчан надо было также зарезать теленка или барана (*тохли*). Только после этого ребенок считался как бы “зачисленным” в сельскую общину. *Сацуле* устраивали в один из праздников — например, на Пасху. Нередко *сацуле* справляли сразу для всех мальчиков, родившихся в течение данного года; для устройства угощения выделялась часть доходов от общественной пашни²³.

У пшавов считалось обязательным “выкупать” детей в святилище царицы Тамар: в случае рождения мальчика приносили в жертву бычка, если родилась девочка — то овцу²⁴. Когда сыну исполнялся год, его отец приносил в святилище в жертву овцу, обряд назывался *цулис гаквана* (“вынесение сына”), *гасамкванло* (“за вынесение”)²⁵.

В Мтиулетии были известны обряды *гарева* (“приобщение”), *хатиши гарева* (“приобщение к хати”), исполнявшиеся для годовалого ребенка (мальчика). Во время *гарева* служитель святили-

ща (*деканоз*) обрезал ребенку волосы, высоко поднимал их и, дунув на них, говорил: “Вырасти такой высоты, человеком вырасти”, после чего чертил ему на лбу кровью жертвы крест. Для празднования *сацуло* в *хати* также приводили жертвенное животное, приносили араку, *када*, хлеб, свечи. *Сацуло* с принесением кровавой жертвы устраивали только в честь рождения мальчика; по случаю рождения девочки *сацуло* не справляли, но в *хати* жертвовали лепешки-*квери* и деньги²⁶.

В Хевсурети были известны аналогичные обряды: *мисамбарео/мибареба* и *сацуле*. Обряд *сацуле* исполнялся не во всех селах Хевсурети, но в тех общинах, где он бытовал, ему придавалось большое значение: только после него мальчик становился “рабом” (*кма*) святилища, полноправным членом общины и, как следствие этого, мог претендовать на часть в земельном наделе села; он поступал под покровительство святилища, чему также придавалось большое значение.

Ко дню *сацулеоба* отец ребенка приносил в святилище запасы ячменя и хмеля для пива, готовил *сасацулео звени* — “дары для *сацуле*”: двухлетнего бычка или барана, свечи (*сацуладо сантели*), *када* и хлеб. *Сацулеоба*, как правило, приурочивали к одному из праздников: так, в с. Ахиели это было Рождество, в с. Амга — канун Нового года (31 декабря). Если ребенок родился в конце ноября или в декабре, ему справляли *сацуле* на второй год, так как до исполнения ему девяти недель он считался “нечистым” и его нельзя было нести в святилище. Хевсуры, переселившиеся из Архоти на равнину, зимой не могли добраться до святилища, поэтому они справляли *сацуле* летом на празднике Атенгеноба. В этот день в *джвари* приносили всех мальчиков, родившихся в тот год, туда же приходили все жители села. Служитель *джвари* по очереди закалывал жертвенных животных и благословлял тех, кто их привел. Кровью жертвы он мазал грудь и лоб ребенку, затем, раздев его, трижды подкатывал под знамя *джвари*, обращаясь к божеству: “...Тебе отдам этого младенца, молю тебя, благословенное, прими его в число своих славных рабов, вырасти, сделай его человеком доброй судьбы... Прими, молим, прикрой полой своего одеяния, сделай своим рабом, слугой...” После этой церемонии присутствующие благословляли родителей мальчиков, и женщины уносили детей домой. Часть пива, мяса и хлеба из святилища посылали женщинам, которые устраивали угощение в селе. Мужчины устраивали пир в *джвари*, веселились, пели героические песни. Затем угощение продолжалось в доме одного из *месацулее* (отца одного из мальчиков). На этом *сацулеоба* завершалась²⁷.

Принимались все возможные меры к тому, чтобы у женщины было достаточно молока для кормления ребенка. Так, в Картли и Кахети все то время, пока женщина лежала после родов, ей дава-

ли два-три раза в день красного вина, обычно при этом бросали в стакан горящий уголек: это называлось *гвинис дадагва* (от *гвино* — вино, *дадагва* — ставить клеймо). Чтобы у женщины было больше молока, на грудь ей делали теплый компресс, давали есть жидкую пищу, лук, давали пить молоко, *мацони*, *сахврета* (кислое молоко), чай с молоком, чай из липового цвета и мяты, отвар пшеницы, *дарко* (в Тушети так называлось пиво, куда еще не закладывали хмель). Женщине в этот период не рекомендовалось есть горького и острого (например, перец) — это могло повредить ребенку, считалось, что от этого у него заболят глаза²⁸. Лишнее молоко сцеживали и выливали на “чистое” место (туда, где никто не ходит) или отдавали другому ребенку. У хевсур в этом случае молоко выливали на землю, но ни в коем случае не на пепел — считалось, что пепел “похитит” его и молоко у женщины пропадет²⁹.

Были специальные святилища, которым молились женщины в том случае, если у них пропадало молоко. В Кахети женщины ходили молиться в этом случае св. Барбаре, принося в качестве жертвоприношения *када*³⁰. Церкви Богородицы около с. Тортиза (возле Гори) приписывали те же чудесные свойства. Женщину должен был вести туда деверь. С собой она приносила испеченный на масле хлеб, вино в новой посудине, чашку и метлу: сначала полагалось подмести церковь, потом женщина обмывала грудь вином над каменным корытом, стоявшим возле церкви. Оставшееся вино и хлеб кому-нибудь отдавали и, не оглядываясь, уходили домой³¹. В с. Авневи молились св. Георгию: придя к его *ниши*, женщина выцеживала немного молока в принесенную с собой новую посудину, молилась и затем, перевернув посудину, уходила, не оглядываясь. В Кавтурском ущелье в церкви Богородицы (*Деда гвтиса*) имелась так называемая *дзудзухати* (от *дзудзу* — грудь, *хати* — образ, икона), изваянное из камня изображение груди. Подобные же “камни груди” (*дзудзус квеби*) в виде полушарий на каменной плите находились также в селах Эредви и Брети. Молясь, женщины зажигали перед *дзудзус квеби* свечи, смазывали их топленным маслом³².

Большой известностью в данном случае пользовались и каменные стелы, например камень молока (*дзиква*) в с. Мурджахети, недалеко от Ахалкалаки. Кроме бездетных, сюда приходили также женщины, не имевшие молока. Моление сопровождалось особым ритуалом. Женщину вместе с ребенком к *дзиква* должен был привести брат в четверг или воскресенье, с собой несли *шави сагрто* — “черную жертву богу”: черного голубя, курицу или ягненка. Около *дзиква* молящиеся проводили всю ночь. Утром закалывали жертву, голову и ноги зарывали у подножия камня, остальное мясо посылали бедным или же варили и раздавали встречным. Мать клала ребенка около *дзиква*, чтобы он заплакал: “Камень сжалится и даст

молоко его матери”. Женщина зажигала свечи, на коленях трижды обходила вокруг *дзиква*, мазала его сливочным маслом (трижды выводила крест на его поверхности), затем смазывала маслом свою грудь и рот ребенка и молилась: “Дай мне молоко, не дай умереть от голода моему ребенку”. Женщина брала немного земли от *дзиква* и, не оглядываясь, уходила. Дома землю растворяли в воде, в которой купались мать и ребенок. Выполнение всего этого, по народному убеждению, обеспечивало появление молока³³.

В воду при первом купании младенца иногда добавляли хлебную закваску, красное вино. Вино добавляли, чтобы ребенок вырос крепким и здоровым. Считалось также, что если вымыть голову новорожденного вином, у него будут кудрявые волосы³⁴.

Похоронно-поминальная обрядность

Обязательной частью похорон и поминок была ритуальная трапеза. Как правило, разнообразие блюд на подобной трапезе было невелико, но угощение должно было быть обильным, чтобы на том свете покойник ни в чем не нуждался. С.И. Макалатия отмечал, что в Хевсурети “оставить усопшего без поминок считалось большим грехом”, поэтому в этом случае нередко расходовались последние сбережения: “Расходы, связанные с поминками, были велики: приходилось резать несколько голов скота; кроме того, хлеба, масла и напитков уходило тоже изрядно. Близкие родственники также приносили с собой пожертвования: хлеб, водку, пиво и пр.”³⁵.



Сладости, которые относят на кладбище
в день *Питре-байрама*

Грузия, Хелвачаурский район
Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.



Традиционная баклава
Грузия, Хелвачаурский район
Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

Б. Ковалевский в конце 1920-х годов отмечал: “Для сванской семьи ее покойники — совершенно реальные сочлены”, а относительно поминок писал: “Собирается подчас несколько сот человек. Каждый гость, родич или односельчанин, получает, как обязательный минимум, одну поминальную лепешку, стакан арака и кусок мясного; если кто не может прийти по болезни или другим причинам, ему присылается на дом поминальный паек, в противном случае душа покойника не будет улагодворена и будет мучить оставшихся в живых. Таким образом, поминки обходятся иногда от одной до двух тысяч рублей”³⁶. Приготовление к поминальной трапезе в день Успения он описывал следующим образом: “С вечера накануне идет хозяйственная горячка — стонут под ножом куры,



Поминальный обряд в день *Питре-байрама*

Грузия, Хелвачаурский район

Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

поросята, козлята, хозяйки с неистовством пекут, жарят, варят, мужчины же заняты только араком... С утра уже на кладбище своего селения начинают сносить и устанавливать украшенные столы с поминальной снедью”: пшеничный хлеб в виде затейливых ритуальных фигур; фрукты и овощи; вареные яйца на палочках; сыры всякого рода, “жареная телятина, козлятина, птичина, что у кого есть, и конечно арак, ржаной, ячменный, пшеничный, бузинный в бутылках, четвертях или просто в деревянных бадейках. В этот день царит неограниченное гостеприимство, со всех сторон вам суют то яйцо, то какую-нибудь кость, то стакан смердящего арака”³⁷.

В Аджарии грузины-мусульмане посещали кладбища в дни главных праздников, в частности на *ураза байрам* (местное название *фитре байрам*). На могилы было принято приносить сладости — как правило, *баклаву* или другие сладкие печенья, конфеты и т.д.

У грузин Хевсурети для годовых поминок пиво варили не менее чем из 30 пудов ячменя, хлеба выпекали 10—15 пудов, в *хавици*, приготовляемое к этому дню, должно было быть положено не менее 3 пудов коровьего масла, независимо от материального положения семьи покойного³⁸.

Охотничий культ

В Хевсурети охотники, отправляясь в дорогу, приносили в жертву на имя святилища Хахматис джвари (своего покровителя) *хали* — делали 3 колобка из муки, растертой с топленным маслом, и зажигали 3 свечи. Для того чтобы охота была удачной, в качестве жертвоприношения пекли также 3 пирога *мосанто*, начиненные *хавици* (мукой, сваренной в топленном масле). Их клали друг на друга, в центре ставили 3 свечи и 3 стакана водки и произносили молитву³⁹.

Гостеприимство

Обычаи гостеприимства были тесно связаны с этикетом принятия пищи и поведения за столом. Но не только прием гостя был немислим без приготовления тех или иных блюд, но и, отправляясь в гости, человек обычно должен был принести некое угощение. Так, у грузин Хевсурети, поскольку идти в гости с пустыми руками было не принято, хозяину приносили в подарок домашнюю водку — араку. Когда отдохнувшие с дороги гости собирались угостить ею хозяина, последний доставал свою (если она имелась у него в запасе), приглашал в честь прибывших гостей своих соседей, и начиналось угощение. При этом хозяин преклонял колено и подавал гостям водку в роге. Традиционно хевсуры угощали гостей своим излюбленным блюдом — *хинкали*.

С.И. Макалатия отмечал, что наиболее распространенными блюдами в Хевсурети были *хинкали*, *кецеули* (тонкие лепешки с начинкой из сыра и зелени), *мачкати* (пшеничные лепешки на молоке) и топленое масло. Этим угощали почитаемого гостя. “Подать гостю кушанье без топленого масла считается неприличным. Каждому гостю ставится миска с топленным маслом, в которую он обмакивает хлеб, *кецеули*, *хинкали* и др.”⁴⁰.

Прежде чем приступить к еде, соблюдалась еще одна традиционная церемония: хозяин (старший в доме), поднося всем еще по одному рогу водки, предлагал выпить за упокой умерших. Тост этот выпивался до дна, при этом полагалось снять головные уборы. Шапку не надевал никто, пока все до последнего не опорожняло сосудов. Последнего, выпив водку, обращался ко всем со словами: “Вот и я выпил за здоровье ваше, за победу над врагом, да будет в изобилии все как в этом доме, так и в доме каждого из присутствующих, можете теперь надеть шапки”. “Опрокинь и покажи сначала осушенный кубок”, — предлагали ему. Тот, передавая им пустую посуду, говорил: “Как легко обезоружили меня, отобрав рог, так легко желаю вам победить врага”.



Приготовление *хинкали*

Грузия, г. Батуми

Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

В этот момент все, кроме выпившего последний рог, стояли на одном колене, он же обращался вновь с предложением: “Вставайте и меняйтесь положением”. “Нет, наденьте сначала шапку”, — отвечали ему. После этого все вставали, надевали шапки и произносили: “На здоровье, всегда готовы служить и преклонять колена без шапок, лишь бы победить врага”.

Как отмечал современник, вся церемония могла продолжаться так долго, что, пока приступали к еде, *хинкали* начинали остывать. По окончании еды выпивали еще по одному рогу араки, затем старики начинали петь исторические песни о прошлых подвигах, молодые же танцевали и занимались сочинением стихов. Уезжающих гостей провожали с большим почетом до самого конца селения, с выпивкой по дороге, а в дорогу снабжали их водкой в бурдючках⁴¹.



Приготовление *хинкали*

Грузия, г. Батуми

Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

В Мтиулети и Гудамакари для гостя готовили кукурузную кашу, *хинкали*, *хавици*, *када* на топленом масле. Но, как бы сытно ни накормили гостя, если его не удавалось как следует напоить, хозяин не мог считать, что встретил гостя как полагается. Если в доме не было спиртных напитков, брали займы у соседей⁴².

Свой этикет приема гостей был у кавказских чабанов, когда они встречались на летних пастбищах высоко в горах. В этом случае хозяин закалывал гостя барашка до года (*тохли*) и готовил чабанское блюдо *чабан каурма*, жарил шашлык, варил *хинкали*, угощал домашней водкой (*жипитаури*)⁴³.

Особый этикет соблюдался, когда встреча происходила вне селения. Как отмечалось относительно 1920-х годов, “хевсур при встрече в пути с друзьями или знакомыми считает своим долгом выполнить перед встретившимся обязанности хозяина по отношению к гостю”. Вот как описывал подобную встречу на зимней тропе оказавшийся в Хевсурети строитель: “Мы шли по узенькой, только что протоптанной тропе. Навстречу нам, спускаясь с гор, шел один хевсур с кожаной сумкой за плечом. Мы встретились. Он почтительно отошел в сторону и, стоя перед нами, стал длинным



Приготовление *мчади*

Грузия, г. Батуми

Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

многостишием приветствовать нас. Это был высокий, стройный краснощекий хевсур Иване Кобулоели. Он шел в сел. Рошка к родственникам. Обменявшись с нами приветствиями, Иване достал из своей сумки бурдюк водки, рог и, став в глубокий снег на одно колено, снял шапку и попросил нас выпить полный рог водки за упокой душ его усопших. Так Иване трижды налил нам рог водки, и мы трижды выпили за очищение душ его умерших родственников, за всех его живых — семейство и скот и победу над врагами. Я полагал, что после всего этого Иване, наконец, встанет, но он, по-видимому, и не думал об этом. Тогда мой сосед-хевсур опустился на колени перед Иване, взял у него бурдюк и рог, налил водки и обратился к нему с пространной хвалебной речью, затем обнял левой рукой его за шею и правой влил в его глотку полный рог водки. Только после этого было разрешено встать и надеть шапки”⁴⁴.

Прием гостей, конечно, подразумевал в первую очередь угощение. “Гостевыми” блюдами в разных регионах Грузии считались в основном престижные, питательные блюда (различные мясные блюда, пироги с всевозможными начинками, *хачапури* и т.д.).



Заготовка для приготовления *санори*

Грузия, г. Батуми

Фото Л.Т. Соловьевой, 2005 г.

В том случае, если гость приходил неожиданно, вполне приличным считалось подать на стол хлеб, сыр и вино (в горных районах — арак). Имелись также некоторые блюда, которые можно было приготовить быстро. Например, в Аджарии жарили сыр в сметане или топленом масле (это блюдо называли по этой причине “скорая помощь”), готовили *мчади* (лепешки из кукурузной муки), *санори*. Для последнего блюда заранее делалась заготовка: тонкий лаваш сворачивали в трубочку, разрезали на небольшие кусочки и высушивали. В случае необходимости их выкладывали на блюдо, размачивали кипятком и пропитывали кисломолочными продуктами.

Календарные праздники

Для всех регионов Грузии характерна богатая и разнообразная праздничная культура (общегрузинские религиозные и календарные праздники; региональные и местные празднества; жертвоприношения в храмах и святилищах; обряды, совершаемые в доме, в лесу и т.д.).



Подготовка к жертвоприношению в святилище
Грузия, Хевсурети, 1920-е годы
Камараули А.Я. Хевсурия: Очерки. Тифлис, 1929

Одним из основных элементов каждого праздника было использование продуктов растительного или животного происхождения, приготовление тех или иных блюд, проведение праздничной трапезы с соблюдением определенных правил и норм.

Так, в тех регионах, где была нехватка соли, даже с ее толчением был связан определенный ритуал. Относительно самого большого праздника всей Сванети (15/28 июля) у храма Квирика и Иулиты в 1930-е годы писали: «До того момента, когда советская кооперация привезла соль, она была предметом роскоши и употреблялась в пищу в ничтожных количествах. Толчение соли для праздничного пира — важный и ответственный момент праздника, и у св. Квирика хранится для этого торжественного действия специальная бронзовая ступка со львиными головками, по-видимому, весьма древнего возраста»⁴⁵.

Важной частью праздничной обрядности были жертвоприношения на имя того или иного святого, святилища и т.д. В Хевсурети они приурочивались к храмовым праздникам (хатоба). Служитель святилища «перерезывает горло животному и, намочив палец в его крови, чертит знак креста на лбу жертвователя, а затем совершает обряд «джвардидеба лудзе» (прославление креста на пиве); призывая бога и всех духов, освящает пиво, разлитое в серебряные чаши, которые расставлены в святилище, после чего черпает из стоящего рядом котла кружку пива и выпивает ее»⁴⁶.



Обряд *джвардидеба лудзе*

Грузия, Хевсурети, 1920-е годы

Камараули А.Я. Хевсурия: Очерки. Тифлис, 1929

В Мегрелии на праздник *Мирсоба* (справляли его за 24 дня до начала Великого поста, в четверг) в жертву приносили свинью: ее называли “Омирсе” и откармливали в течение нескольких недель. Глава семьи, взяв свинью за задние ноги, трижды обводил ее вокруг очага, произносил молитву о благополучии семьи и закалывал свинью. Для каждого члена семьи хозяйка готовила по две вареные лепешки и по два вареных яйца. За праздничной трапезой домочадцы держали в каждой руке лепешку и яйцо, прикладывали их крестообразно к глазам и произносили: “Сегодняшнее Мирсобы пожалованье, дай зреть моим глазам меня веселящее”. Для себя хозяйка варила кукурузную лепешку овальной формы, внутрь которой клала куриное яйцо: если оно оставалось целым — это предвещало благополучие всей семье⁴⁷.

Рождество

Вечером накануне Рождества (Шоба) грузины Эрцо-Тианети готовили кашу из толченой пшеницы — “Христово коркоти” (*Кристес коркоти*). По народным представлениям, с помощью этого блюда “выпроваживали” из дома “Мать поста” (*Мархвис деда*). Детям давали орехи (грецкие и фундук), и они устраивали с ними разные игры, например “чет-нечет”: надо было угадать, четное или нечетное число орехов в руке у другого ребенка; угадавший забирал орехи себе. Переселившиеся в этот регион хевсуры варили кашу из кукурузной или пшеничной муки⁴⁸.

В Имерети на рождественский сочельник в каждой семье готовили *коркоти* — кутью из пшеницы с сахаром или медом. На следующее утро, еще до рассвета, готовили праздничное угощение, для чего резали курицу и свинью, которых заранее откармливали. Это раннее общесемейное застолье (обязательно до восхода солнца), по сведениям конца XIX в., носит «особое название “хащици” и представляет особую радость для всех, в особенности же для детей». После этого каждая семья собирала гостинец (*дзгвени*) для крестного отца: он состоял из большого пирога *гвезели* с начинкой из сыра и круто сваренных яиц, вина и “особо откормленного” каплуна⁴⁹.

В Гүрии на Рождество готовили кур, резали свиней, пекли *гвезели* и *муцлис салоцави* (от *муцели* — живот, *салоцави* — моление; небольшая круглая лепешка с начинкой из сыра, в которую помещали также целое вареное и подкопченное яйцо) — последние пекли для каждого члена семьи. *Гвезели* имели форму полумесяца, и их выпекали разного размера (большие, средние, маленькие) — в соответствии с возрастом членов семьи. Выпекали также *састумро гвезели* — “гвезели для гостя”, несколько больше по размеру, чем обычные. Как только наступал рассвет, старшая женщина раздавала всем *муцлис салоцави*, и каждый должен был съесть свою долю, приговаривая: “Боль моего живота — выше ветра, ниже воды”. К этому дню хозяйка приберегала сахар — для чаепития; это был особый рождественский завтрак.

После посещения храма шли на кладбище и на каждой могиле оставляли приношения (*сакуртхи*): *гвезели*, курятину, кувшин вина, свечи и ладан. *Сакуртхи* забирала священник и дьякон, часть они отдавали монахам, обитавшим поблизости от храма. В этот день полагалось посылать рождественские дары крестному отцу: *гвезели* с начинкой из 40 яиц (его прикрепляли к сосновой дощечке, чтобы не переломился), курицу, вино *чхавери*, шерстяные носки и т.д. Если крестный был князем или влиятельным *азнауrom*, для него выпекали *гвезели* с начинкой из 60 яиц, вместе с вином *чхавери* посылали медовую араку, а также 9 *чурчхел* (здесь они назывались *джанджуха*), каждая — длиной в аршин⁵⁰.

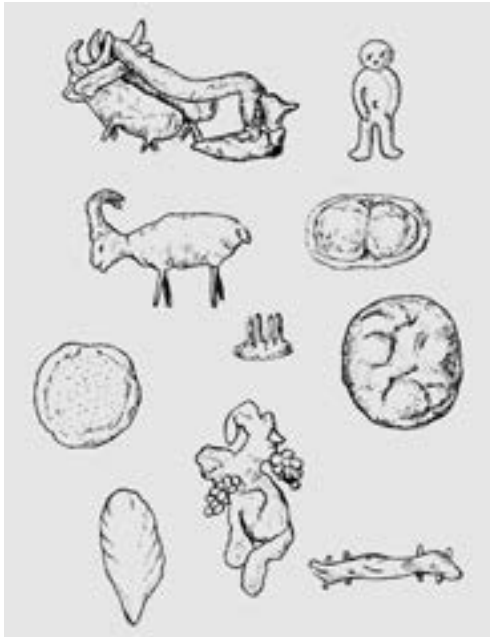
Новый год

Одним из наиболее почитаемых праздников в Грузии был Новый год. Как отмечалось относительно региона Рача, “Новый год, по тем приготовлениям, какие начинаются за несколько дней до самого праздника, и по той торжественности, с которой встречается этот день, чуть ли не единственный праздник в Раче. Разве только св. Пасха встречается с такой радостью. С Новым годом связаны все надежды рачинца; в этот день кладется начало всей его жизни до будущего Нового года; в этот счастливый день, как его называет народ, вся жизнь изменяется к лучшему, принимает новый оборот”⁵¹. Это можно отнести и ко всем другим регионам Грузии.

Особенностью новогоднего стола было обилие различных блюд (по большей части сытных, калорийных, с обилием масла и жира и т.д.), пирогов и хлебов, нередко в виде различных животных, растений, предметов, антропоморфных изображений и т.д., сладостей (фрукты, *чурчхелы*, сахар, мед). Специальной новогодней сладостью считались *гозинки* — поджаренные в меду орехи⁵². Символика новогоднего угощения была ясна: обеспечить “сладкую”, благополучную, изобильную жизнь



Продажа *чурчхел* и фруктов
Грузия, г. Тбилиси
Фото Л.Т. Соловьевой, 2013 г.



Ритуальные хлеба

Гоциридзе Г. Новогодняя хонча // Дзеглис мегобари. 1988. № 1 (на груз. яз.)

всем членам семьи, благополучие, плодovitость и плодородие земле, винограднику, скотине, домашней птице и т.д.

Так, у грузин Имерети под Новый год, ложась спать, все клали под подушку по куску сахара: его следовало успеть съесть сразу после полуночи, в первые минуты Нового года — до того, как повсеместно в селе начиналась стрельба. 1 января хозяйка рано утром пекла пироги со свиным салом, и “распределение этих пирогов”, как отмечалось, доставляло членам семьи “большое удовольствие; некоторые из них берут в руки по пирогу и с ним

начинают бегать вокруг дома, а кто из них успеет раньше добежать до назначенного места, тот будет счастлив весь год”⁵³.

Следует отметить, что в отдельных горных регионах Грузии существовали запреты разной степени строгости на употребление в пищу свинины, тогда как в Западной Грузии и в равнинных регионах Восточной Грузии свинина имела важное ритуальное значение.

Так, тушины и горцы, живущие вдоль Арагви, не только не держали свиней, но и не ели свинину: считалось, что она “не шла на пользу святым”. Хевсурь считали за грех есть свинину; при нарушении этого запрета, как они говорили, “то сноп уменьшался, то помол кончался”. В с. Млета (Мтиулет) род Бурдули и пшавы из Удзилаури даже избегали ее упоминания и вида: “святой тотчас же мог лишить их рассудка”. Тушинец не осмеливался войти в деревню в лаптях из свиной кожи, он по дороге разувался, прятал их и только на обратном пути снова мог обуться⁵⁴. В Ксанском ущелье хоть и любили свинину, однако к святилищу ее не приносили, а по религиозным праздникам отказывались есть ее дома. Святилище святого Георгия в с. Укана Убани слыло всеильным, поэтому здесь не только не ели свинину, но и не разводили свиней для продажи. В соседних же селах домашнего запрета на свинину не существовало, но нельзя было сразу прикасаться

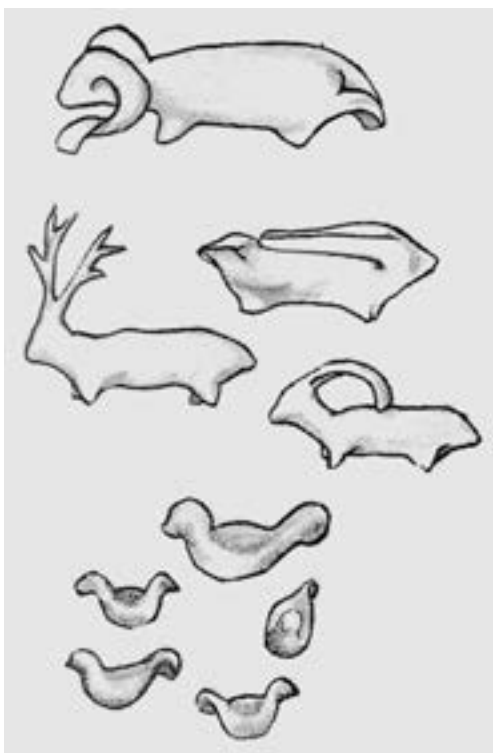
к вареной свиной голове, ее оставляли в течение двух дней на тарелке неразрезанной. Однако в Западной Грузии и на равнинах Восточной Грузии голова поросенка была престижным угощением, считалась долей тамады⁵⁵.

Свинина (или свиной жир) были обязательными атрибутами новогоднего угощения во всех регионах Западной Грузии. Так, грузины-рачинцы 31 декабря обязательно резали свинью, без которой, как указывалось, “Новый год обойтись не может”. Вечером пекли также маленькие хлебцы *басилеби*. Название их происходило от имени Василий — Басила, так как их пекли “в воспоминание св. Василия Великого, память которого чтит народ в день Нового года”. На каждого члена семьи (даже если его в этот момент не было дома) пекли один круглый хлебец *басила*; все они были одинаковыми. В некоторых семьях пекли хлебцы в виде человеческой фигурки, тогда их называли *каца-басила* (букв.: мужчина-басила). Кроме того, на всю семью пекли *басила* “огромных размеров”, который назывался “общим”, или *кериа-бера* (от груз. *кера* — открытый очаг,



Новогоднее подношение

Бардавелидзе В.В. Сванский народный праздничный календарь. 1. Новогодний цикл. Тбилиси, 1939 (на груз. яз.)



Ритуальные изделия из сыра *сулгуни*

Рухадзе Дж. Ритуальное искусство скотоводов Грузии // Дзеглис мегобары. 1988. № 1 (на груз. яз.)



Ритуальные изделия из сыра *сулгуни*

Рухадзе Дж. Ритуальное искусство скотоводов Грузии // Дзеглис мегобари. 1988. № 1 (на груз. яз.)

бери — старец). Специально для детей пекли “во множестве модели различных животных” — *бикикеби* (букв.: козлята). Как отмечал один из авторов в конце XIX в., «в каждом крестьянском доме есть мастерицы, артистически приготовляющие “бикикеби”; эти мастерицы и приглашаются в дворянские семьи, где нет умеющих печь даже обыкновенный хлеб»⁵⁶.

Когда все необходимые хлебцы были готовы, хозяйка дома (обязательно она) укладывала на решето всевозможные съестные припасы, все хлебцы *басила*, различные сладости, несколько монет и свиную голову — “неотъемлемую принадлежность Нового года”.

Приготовленное таким образом решето относили в амбар, рядом с ним ставили полный кувшин лучшего вина.

До рассвета, с пением первых петухов, вставал “маквлиери” (первый посетитель дома в день Нового года, от груз. *квали* — след; в др. районах — *меквле*; *мперхави* — от груз. *пехи* — нога) и, не говоря никому ни слова, шел в амбар, брал решето и кувшин вина и направлялся к дому. После произнесения ритуальных фраз *маквлиери* входил в дом и давал каждому облизать монету, которую он предварительно обмакивал в мед, а также клал каждому в рот кусочек сахара, приговаривая: “Так сладко желаю тебе состариться”. После этого он клал решето на стол, где оно оставалось нетронутым до третьего дня Нового года, когда все, что было в решете, съедали и оставался один “басила”. Взяв *кериа-бера* и кувшин вина, *маквлиери* со свечой в руке шел в хлев поздравить с праздником скотину, а затем обходил все хозяйственные постройки. После этого устраивался праздничный завтрак, причем закончить его надо было обязательно до рассвета, чтобы

“какая-нибудь птичка не успела победить”. После обедни в церкви все поздравляли друг друга, при этом обменивались фруктами⁵⁷.

В некоторых районах Западной Грузии (Гурия, Мегрелия) в новогодние дни для детей иногда делали фигурки людей, животных (корова, бык, овца, олень) и птиц также из свежего сыра — сулугуни. Дж. Рухадзе сравнивает это с традициями грузин Сванети изготавливать из сыра птиц и различные геометрические фигуры в поминальные дни⁵⁸. Так, Б. Ковалевский отмечал в 1930 г., что столы с поминальным угощением “декорируются ... длинными белыми лентами и гирляндами из ... сыру. Подогретый сыр тянется как тесто, принимает любую форму”⁵⁹.

В Гурии каждая семья откармливала для Нового года одну свинью и такое число кур, сколько было душ обоюго пола в семье; сверх того еще одну курицу (обычно каплуна) “сабасилобо”, т.е. ту, из которой готовили угощение для всей семьи в день св. Василия Великого, на Новый год. Причем куры откармливались в соответствии с возрастом членов семьи: “для детей откармливаются цыплята, тоже разных возрастов, соответственно возрасту самих детей, а для взрослых членов семьи — большие куры, каплуны и петухи”.

Женщины чистили кур и варили их целыми (“круглыми”), а затем осыпали внутри и снаружи толченым вместе с солью *чабером* и другими пряными травами. Куриные потроха (головы, ножки и внутренности) отбирали для особого “женского” блюда *сакаквали* (букв. “то, что заставляет гнуться” от груз. *каква* — гнуть, сгибать). Это был особый «суп, приготовленный из потрохов новогодних кур, составляющий собственность женщин: ни лицам мужского пола, ни девушкам есть “сакаквали” не дозволяется. По понятию народа, лица мужского пола не должны есть “сакаквали” во избежание неудачи во всякого рода предприятиях и, между прочим, в охоте, в работе, в путешествии». Считалось также: тот, кто ест *сакаквали*, не может свободно лазить по деревьям: у него ноги будут трястись, а колени сгибаться против воли. Девушкам не полагалось есть *сакаквали* потому, чтобы, выйдя замуж, они не смотрели бы с сожалением “на дом родительский”, не жалели бы о том, что оставили “родительский дом”, иначе они “будут на всю жизнь несчастными, недовольными своей жизнью, своим положением”. В дополнение к *сакаквали* пекли и особый пирог с сыром — *сакаквалис пури*, т.е. хлеб для *сакаквали*⁶⁰.

В Мегрелии 1 января к обеду старшая женщина в семье пекла “кукурузный чурек, приправленный свиным салом”. За обедом мужчины и женщины садились по разные стороны очага; старший мужчина и старшая женщина клали этот чурек на головешку и пытались разломать его, стараясь захватить кусок побольше. Тем самым определяли, какие занятия — “женские” (шелководство) или “мужские” (земледелие) — будут более успешными в новом году:

“если победа останется на стороне прекрасного пола, то в этом году труд женский будет обильнее и производительнее, чем мужской, и наоборот. Определив, чего будет больше — шелку или хлеба, участники трапезы весело продолжают ее”⁶¹.

После обеда хозяйка пекла фигурные лепешки, называвшиеся *киру-кару*, которые изображали кисти винограда, жернов ручной мельницы, лопатки, ясли, молотильное корыто (*очамуре*), щепы, свинью и наседку. Последнюю, прежде чем испечь, прокалывали острием куриного пера, приговаривая: “Белая курица, беленькая! Белая, высиживай; сто тысяч — в мою семью, один — в семью соседа!” После ужина приносили в дом орехи по числу домочадцев и по очереди разбивали их, называя имя того или иного, начиная со старшего мужчины. Считалось: если ядро годное — “его хозяин будет здравствовать весь год”; если испорченное — человека ожидают несчастья.

Ядра орехов собирали в сосуд, заливали вином и настаивали до следующего утра. Утром немного этой настойки давали выпить каждому: считалось, что это “дает человеку хороший цвет лица, предохраняет его от пьянства и дурного запаха изо рта”⁶².

Горцы Восточной Грузии в первый день нового года пекли именные новогодние хлебцы — не менее 16, 17 штук для членов семьи и домашнего скота. Если чей-то хлебец набухал и лопался, это предвещало ему хорошую жизнь в новом году, если же хлебец засыхал — сулило болезнь. Именные новогодние хлебцы были одинаковой величины, кроме одного, который назывался *харис гога* (бычий глаз) и в пять раз превосходил остальные. На нем изображали плуг. В Кизики такой хлебец называли *харис квера* (бычий хлебец), его пекли большим, так как “судьба раньше зависела от быка. На него молились. Он направлял плуг”. В новогоднее утро каждому члену семьи хозяйка дома выдавала его “хлебец судьбы”, и каждый его надламывал.

Хлебец, предназначенный для коровы, вносили в хлев, отламывали маленькие кусочки, насыпали в пшеницу и давали съесть коровам. Хлебец, предназначенный для овец, ели хозяева, произнося при этом молитву. Именной хлебец пекли и в честь воды. На него клали кусок топленого масла и оставляли у источника, чтобы “вода не высохла”. Пекли также *лампариис квери*, который *меквле* (новогодний поздравитель) должен был трижды вкатить в дом. Если он падал лицевой стороной, это было счастливым знаком, если обратной — это было плохим предзнаменованием. *Лампариис квери* хранили одну неделю. За день до Крещения его клали в сито, взваливали на спину юноше, который должен был трижды обойти костер с возгласами “хлебу печеному быть высоким, дому нашему быть богатым”. После этого он, повернувшись к густому лесу, говорил: “Пусть уродит так наше поле”, и отправлялся к дому прихрамывая, там преклонял колена и звал на помощь — “помогите, я согнулся под тяжестью добра”. С него снимали сито, разрезали находившийся там хлебец и ели. В Мегрелии в

числе новогодних именных хлебцев был “хлебец лозы”, который разрешалось есть только мужчинам⁶³.

В Хевсурети для всех членов семьи хозяйка выпекала “лепешку судьбы” — *бедисквери*; на каждой ставился отличительный знак, и по тому, чей хлебец поднимался больше, “решали, кому из членов семьи будет в этом году во всем сопутствовать удача”. Пекли также большую лепешку *самеквлео*, которая предназначалась для *меквле* — того, кто первым поздравлял семью с Новым годом. На лепешке делали изображения креста, человека, плуга, быка, коровы, коня, хлебных колосьев и т.д. Выпекая, следили за фигурами на лепешке и по тому, какая из них поднималась больше других, делали заключение, “чем будет обилен наступающий год”⁶⁴.

Крещение

У грузин-рачинцев в день Крещения в церковь несли хлебец *басила*, который хранился с Нового года, и понемногу от семян всех растений, которые были в семье. Священник по окончании обедни благословлял все это. *Басила* съедали за обедом: глава семьи ломал его по числу сотрапезников; каждый, взяв свою долю, говорил ему: “Да улучшатся твои нивы и виноградник”⁶⁵.

“Моление основе”

Приготовлением особых хлебцев сопровождался у грузин Мегрелии обряд “нерчиши хвама” (моление основе), или “оджумашхури” (молитва в среду), совершавшийся за 25 дней до Великого поста. Хозяйка в этот день пекла 4 хлебца, запиралась одна в доме, зажигала свечи, молилась и, пока эти свечи горели, съедала их. Затем к ужину пекли из ржаной муки большой хлеб, “набитый внутри фасолью”, клали его на деревянное блюдо и ставили на землю в восточном углу дома. Хозяин и хозяйка поочередно подходили, делали земной поклон и вполголоса молились божеству Нерчи патыни — Богу земли (*нерчи* — основание чего-то; участок земли, на котором стоит дом). Если в доме был деревянный пол, то эту молитву не совершали⁶⁶.

Преддверие весны было насыщено различными обрядовыми действиями, которые должны были способствовать процветанию домашнего хозяйства, домашней скотины и т.д. В частности, этому был посвящен праздник *бослоба*. У грузин Рачи его справляли в пятницу предпоследней недели до масленицы. К этому дню приурочивали “пост для детей”: все дети с утра до вечера ничего не ели: как говорили, “кроме слюны, ничего проглотить не могли”; возбранялось даже пить воду, как бы ни мучила жажда.

С раннего утра до вечера дети находились в ограде церкви и “целый день непрерывно” звонили в колокола. К заходу солнца дети заготавливали по 10–15 палочек от побегов колючих растений на каждую свинью в доме. Палочки должны были быть толстыми и острыми — чтобы такими же упитанными и красивыми были поросята. К этому времени готовили пирог *ганатехи*, который обычно начиняли свиным салом, иногда — фасолью. Хозяйка укладывала в полу платья все палочки, добавляя к ним сержки орешника и горсть кукурузных или ячменных зерен, и шла в свинарник. Дети несли за ней полный кувшин вина и зажженную восковую свечу. Женщина перебрасывала через свиней палочки с зернами, приговаривая: “Дай Бог вам много поросят”. Затем молились о размножении свиней; при этом угощались пирогом *ганатехи* и вином только те, кто в этот день постился. Остатки *ганатехи* оставляли там же и никуда не относили, иначе, как считалось, “свиньи не будут пастись вместе, а всегда поодиночке”. На следующий день, в субботу, “праздновали” (т.е. не занимались никакой работой) женщины. Дети-мальчики весь этот день до вечера постились. К вечеру пекли еще один *ганатехи*. В хлев шли все члены семьи, кроме одного, который обязательно оставался дома. Глава семьи брал с собой яйцо, кувшин вина, *ганатехи* и восковую свечу.

Скотину поздравляли с праздником, глава семьи разламывал *ганатехи* крест-накрест над головой лучшей скотины, говоря: “Да хранит тебя крестная сила!”, проводил по телу животного яйцом, говоря: “Сделайся таким же круглым”. Половину *ганатехи* съедали, а половину клали в хлев на полку, потом все закрывали глаза, и он прятал яйцо в яслях. На следующее утро каждый старался встать пораньше и найти это яйцо: ему причиталась вторая половина *ганатехи*⁶⁷.

Пирог *ганатехи* грузины-рачинцы готовили также в четверг последней недели до масленицы; он назывался “четверг поросят”, хотя посвящался главным образом курам. Чтобы куры не разбежались со двора, крестьяне, как указывалось, “с раннего утра садятся за стол и не встают до позднего вечера”. Мать семейства обязана была поститься целый день. Вечером хозяйка брала каплуна и *ганатехи* и в сопровождении всех женщин семьи и одного мужчины шла в курятник поздравлять кур: “Да спасет вас Бог от лисы и ястреба, да минует вас всякая болезнь”. *Ганатехи* съедали в курятнике, а каплуна несли в дом и съедали за ужином⁶⁸.

Великий пост

В горных районах Восточной Грузии во время поста одним из наиболее распространенных блюд было *хали* — муку из поджаренных зерен ячменя и других злаков замешивали на воде (в другое время *хали* делали на молоке, заправляли топленным маслом или сывороткой сыра

или творага — *калти*). В Хевсурети *хали* в дни поста делали из овсяной муки, подавали к ней чесночный соус. После окончания Великого поста разговлялись также этим блюдом, но уже приготовленным на топленом масле. Лишь после этого можно было есть все⁶⁹.

На период Великого поста приходилось также несколько праздников и особо отмечаемых дней, в которые полагалось готовить специальные блюда. Кратко остановимся на этих днях на примере Мегрелии — одного из регионов Западной Грузии. В день заговения Великого поста здесь молились божеству Жини Антари — покровителю скота. Рано утром месили тесто из кукурузной муки на закваске и к ужину пекли на очаге большой квадратный хлеб. В середину его в тесто помещали кусок сыра в форме конуса. Все это прикрывали заранее сваренными листьями плюща, а сверху насыпали горячую золу.

Старший в семье резал хлеб на несколько квадратных кусков, не сдвигая его с места, и произносил молитву: “Мой скот ты умножь!”. Средний кусок с сыром причитался хозяину. Крошки, оставшиеся от этого хлеба, назывались “долей мух и ворон”. Утром их выбрасывали на крышу дома, чтобы не съели собаки, — это избавляло хозяйство на целый год от назойливых мух, а кукурузные поля — от нападения ворон⁷⁰.

Первый понедельник Великого поста назывался Счастливым понедельником (*Туташха бединери*). В этот день устраивали молитвенный обряд “Отуташхури” (Понедельничный). На каждого человека в семье пекли по 2 ржаных хлебца. В этот же день вечером девушки собирались вместе, выбирали старшую, которая пекла особо пересоленные лепешки (на 3 части теста — 1 часть соли) величиной с куриное яйцо. После того, как они “угощались” этими лепешками, во сне, как считалось, девушки должны были увидеть суженого, который подавал им воду.

На следующий день, во вторник, к обеду варили лепешки в виде усеченного конуса. В одну из них хозяйка втыкала деревянный гвоздь, и тот, на чью долю выпадала лепешка с гвоздем (она называлась “хозо-квари”), должен был устроить для всех угощение на свой счет⁷¹.

На первую субботу Великого поста приходился день св. Федора — Тедороба, считавшийся праздником лошадей. В тех семьях, где имелись лошади, хозяйки пекли из пшеничной муки изображения лошади, седла, узды, подпруги, нагайки, подковы, шлеи, нагрудника и т.д. Все это клали на деревянное блюдо, которое ставили на пол к востоку от очага. По краям блюда прикрепляли несколько зажженных свечей, а на блюдо наливали немного вина. Мужчины и мальчики семьи, по старшинству, встав на четвереньки, изображая лошадь, “со ржанием и брыканием” несколько раз обходили блюдо и брали с него, без помощи рук, несколько фигурок. Если лошадь, имевшаяся в семье, была кем-то подарена, то этому человеку также отсылали

“его долю” подобных фигурок⁷². В Гурии в день Тедороба полагалось готовить *цадили* — разновидность кутьи (вареную пшеницу с луком, чесноком и грецкими орехами), рыбу и блюда из фасоли⁷³.

На 24-й день Великого поста на ужин полагалось первый раз в новом году приготовить кашу из молодой крапивы. Считалось, что это обязательно надо сделать, поэтому при ранней Пасхе жители горной Мегрелии специально отправлялись в равнинные места, чтобы заготовить крапиву к этому дню.

С Нового года и до этого дня запрещалось произносить название этого растения, в крайнем случае ее называли “дворовый бык”. В этот день к ужину хозяйка кроме обязательной крапивной каши, которая занимала на столе самое почетное место, готовила как можно больше разных блюд. Когда стол был накрыт, от каждого блюда брали понемногу и клали на особую полку, прибитую к передним дверям. Считалось, что в это время особый дух обходит все дома, и, чтобы ему лучше было видно всех участников трапезы, открывали небольшое оконце в стене, называвшееся “полуденной дверцей”. По народным представлениям, при виде обильной трапезы дух якобы произносил: “У кого есть, ему еще (прибавится)”, а ленивого хозяина, не имевшего достойного угощения, он проклинал⁷⁴.

В Имерети в субботу на первой неделе Великого поста совершали моление о ниспослании обильного урожая “винограда, хлеба и плодов”. К этому дню готовили много постных пирогов, клали их в миску, брали зерна *гоми* и несколько орехов, отец семейства с сыновьями шел в виноградник. Все становились на колени и просили Бога послать хороший урожай. Затем, подкопав виноградный куст, “сеяли” там *гоми* и орехи. В этот же вечер пекли два фигурных пирога: *хар-угела* (вололье ярмо) — его переламывали на шее быка, а затем съедали, и *читиквера* (птичий пирог), который прятали где-нибудь во дворе, а на следующее утро искали и также съедали⁷⁵.

В субботу, на второй неделе Великого поста, грузины Хевсурети отмечали день *султакреба* (собрание душ), когда, по народным представлениям, усопшие на время возвращались в свои дома. К этому дню выпекали лепешки разнообразной формы: в виде полумесяца, четырехугольные, в форме рога и др. Эти лепешки становились мишенями во время обрядовой стрельбы (*габаги*) из лука и ружей. Около каждой лепешки клали призывы — соль, носки, шерсть, табак и др. Участникам стрельбы подавали рог с водкой⁷⁶.

Сваны в Великий четверг пекли *киркаду* — небольшое круглое печенье из пшеничной муки, замешанной на крещенской воде, с отверстием в середине, напоминающее баранку. *Киркаду* вешали на конопляной веревке где-нибудь в доме и сохраняли весь год. Весной крошки *киркаду* засевали в поле вместе с семенами⁷⁷.

В горных районах Грузии в пятницу перед Великой субботой родня покойника варила пшеничную кашу (*халипана*) и до восхода

солнца раздавала соседям. Существовало поверье, что пища, добровольно отданная прохожему, соседу и т.д., обращалась в потустороннем мире на благо умершей родни. Свежеиспеченный хлеб, по обычаю, подносили соседям и прохожим⁷⁸.

Пасха

У грузин-рачинцев весной, в период Великого поста, дети ловили в силки много перелетных птиц (воробьи, скворцы, серые дрозды, кулики, перепела), “до Пасхи каждый мальчишка успеет наловить... несколько десятков птиц, которых коптят и берегут к этому празднику”, — отмечалось в конце XIX в. “В день Пасхи копченую дичь несут в церковь и подносят священнику для освящения, а потом раздают народу по крошечному кусочку (в золотник): по древнему обычаю, жители раньше всякой скоромной пищи стараются разговеться пернатою дичью”⁷⁹.

В Мтиулету на Пасху хозяйка дома пекла для ангела-хранителя маленькую *каду* с начинкой из выжарок, наносила сверху ножом узоры, отрезала небольшой кусок и клала его в угол комнаты, где покоились ангелы. Оставшуюся часть *кады* делили между домочадцами. Кроме *кады*, женщине для молитвы нужно было иметь 9 зерен пшеницы, 9 кусочков хлеба величиной с сердцевину орешка и 9 белых камешков. В растопленном масле смачивали вату, зажигали и обращались с молитвой к ангелу-хранителю, прося послать здоровье и достаток⁸⁰.

Вознесение

У грузин Мегрелии семьи, имевшие в хозяйстве пчелиные ульи, в день Вознесения пекли как можно больше продолговатых кукурузных хлебцев *чвиштари*, символизировавших многочисленных ульи. Эти хлебцы после соответствующей молитвы надо было съесть около ульев, “в знак того, что при роении пчелы не улетят далеко”, а “привяжутся” там же к дереву или забору⁸¹.

В данной статье представлены лишь некоторые аспекты праздничной культуры грузин, связанные различными видами обрядовой пищи, с принесением кровавых и бескровных жертв и приношений. Как показывают приведенные материалы, многообразие и широкая вариативность праздничной культуры определяют и многообразие обрядовых блюд, распространенных в различных историко-этнографических регионах Грузии. Обращает на себя внимание и использование в качестве обрядовых блюд тех, которые можно отне-

сти к числу древнейших (например, *хали, коркоти, цандили* — из муки прожаренных злаков, из дробленого зерна; различные печеные изделия и т.д.). Несомненно, данная тема представляет значительный интерес для этнографического кавказоведения и заслуживает дальнейшего изучения, тем более что и в современном быту грузин сохраняется немало обрядовых блюд, приуроченных к тому или иному календарному или религиозному празднику.

Как показывают современные полевые материалы, многие элементы праздничной и обрядовой культуры продолжают играть большую роль в жизни современной Грузии.

¹ *Арутюнов С.А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 17.

² *Грузины* // Народы Кавказа. М., 1962. Т. 2. С. 307.

³ *Джикия Н.П.* Культура питания грузинских горцев. Тбилиси, 1988. С. 72.

⁴ *Чкония И.В.* Брачный институт в Мтиулет. Тбилиси, 1956. С. 107 (на груз. яз.).

⁵ Там же. С. 12.

⁶ *Мачабели Н.К.* Брачный институт в Картли. Тбилиси, 1972. С. 111 (на груз. яз.).

⁷ *Грузины* // Народы Кавказа. С. 310.

⁸ *Соловьева Л.Т.* Грузия: Этнография детства. М., 1995. С. 22.

⁹ *Берзенов Н.* О грузинской медицине // Кавказский календарь на 1857 г. Тифлис, 1856. С. 484.

¹⁰ *Батонишвили И.* Калмасоба. Тбилиси, 1936. Т. 1. С. 249–250 (на груз. яз.).

¹¹ *Соловьева Л.Т.* Указ. соч. С. 23.

¹² *Балиаури М.* Рождение и воспитание ребенка в Хевсурети и связанные с этим пережитки суеверий // Архив отдела этнографии Грузии Института истории и этнологии Тбилисского гос. университета. Д. М 1/12. Л. 5–8; *Макалатия С.И.* Хевсурети. Тбилиси, 1940. С. 191.

¹³ *Соловьева Л.Т.* Указ. соч. С. 28, 33.

¹⁴ Слово *дзеоба* употреблялось в двух значениях: 1) рождение ребенка; 2) пир в ознаменование рождения ребенка. См.: Толковый словарь грузинского языка. Тбилиси, 1964. Т. 8. С. 732; *Ментешашвили С.В.* Словарь кизикского диалекта. Тбилиси, 1943. С. 236 (на груз. яз.).

¹⁵ *Зедзинидзе Г.* Обычаи и обряды джавахов // Архив отдела этнографии Грузии Института истории и этнологии Тбилисского гос. университета. Д. М 1/66. Л. 60 (на груз. яз.); *Он же.* Джавахети: Рождение и воспитание ребенка // Там же. Д. М 1/67. Л. 10 (на груз. яз.).

¹⁶ *Мамаладзе Т.* Народные обычаи и поверья гурийцев // СМОМПК. Тифлис, 1898. Вып. 17.

¹⁷ *Бардавелидзе В.В.* Ритуал, связанный с рождением ребенка, в горной Картли // ВМГ. Тбилиси, 1928. Т. 4. С. 277 (на груз. яз.).

¹⁸ *Батонишвили В.* Историческое описание. Тбилиси, 1914. С. 19; *Макалатия С.И.* Месхет-Джавахети. Тбилиси, 1938. С. 98; *Зедзи-*

нидзе Г. Джавахети... Л. 12; Сонгулашвили Д. Материалы грузинской народной словесности. Тбилиси, 1957. Т. 2. С. 233; Джикия Н.П. Некоторые особенности религиозных поверий и обычаев в Грузии // ВИРАГ. Тбилиси, 1979. Т. V. С. 58–61 (все на груз. яз.).

¹⁹ См. об этом: Соловьева Л.Т. Хлеб в повседневной и обрядовой жизни грузин // Хлеб в народной культуре. М., 2004. С. 227–250.

²⁰ Зедгинидзе Г. Обычай и обряды джавахов. Л. 67.

²¹ Мачавариани Е.Д. Воспитание ребенка в Мтиулети // ВМГ. Тбилиси, 1957. Т. XIX А–XXI В. С. 256 (на груз. яз.).

²² Очиаури А. Обычай гостеприимства в Хевсурети. Тбилиси, 1980. С. 72 (на груз. яз.).

²³ Итонишвили В.Д. Из истории семейных отношений грузин-горцев. Тбилиси, 1960. С. 307, 309 (на груз. яз.).

²⁴ Важа-Пшавела. Пшавы // Важа-Пшавела. Полн. собр. соч. Тбилиси, 1964. Т. 9. С. 23 (на груз. яз.).

²⁵ Сев. Дж-ли. Письма из Тионети // Квали. 1901. № 45. С. 955; Бардавелидзе В.В. Традиционные общественные культовые памятники Восточной Грузии. Тбилиси, 1974. С. 128 (все на груз. яз.).

²⁶ Харадзе Р.Л., Робакидзе А.И. Мтиульское село в прошлом. Тбилиси, 1965. С. 42 (на груз. яз.); Мачавариани Е.Д. Указ. соч. С. 260.

²⁷ Эриашвили Ж. Обряды “сацуле” и “мисамбарео” в Хевсурети // МЭГ. Тбилиси, 1972. Т. 16–17. С. 177–179 (на груз. яз.); Балиаури М. Рождение ребенка... Л. 212–216.

²⁸ Джикия Н.П. Народная пища // По этнографическому изучению Ксанского ущелья. Тбилиси, 1975. С. 217 (на груз. яз.).

²⁹ Балиаури М. Рождение ребенка... Л. 99.

³⁰ Бардавелидзе В.В. Из истории древнейших верований грузин. Тбилиси, 1941. С. 21 (на груз. яз.).

³¹ Шатберов М. Несколько грузинских легенд и сказаний // СМОМПК. Тифлис, 1899. Вып. 26. С. 250.

³² Макалатия С.И. Кавтурское ущелье. Тбилиси, 1960. С. 28; Он же. Фронское ущелье. Тбилиси, 1963. С. 31–32; Он же. Лиахвское ущелье. Тбилиси, 1971. С. 82 (все на груз. яз.).

³³ Ростомов И.П. Ахалкалакский уезд в археологическом отношении // СМОМПК. Тбилиси, 1898. Вып. 25. С. 93; Макалатия С.И. Месхет-Джаваheti. Тбилиси, 1938. С. 115 (на груз. яз.); Зедгинидзе Г. Джавахети... Л. 24.

³⁴ Соловьева Л.Т. Грузия: Этнография детства. С. 88.

³⁵ Макалатия С.И. Хевсурети. Тбилиси, 1940. С. 174–175.

³⁶ Ковалевский Б. Страна снегов и башен: очерки сванской культуры. Л., 1930. С. 74, 116–117.

³⁷ Там же. С. 117–118.

³⁸ Камараули А.Я. Хевсурия: Очерки. Тифлис, 1929. С. 111.

³⁹ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев (по этнографическим материалам). Тбилиси, 1988. С. 12.

⁴⁰ Макалатия С.И. Хевсурети. С. 62.

⁴¹ Камараули А.Я. Указ. соч. С. 115–118.

⁴² Моцерелия М. Традиции гостеприимства в Мтиулети и Гудамакари // МЭГ. Тбилиси, 1987. Т. 23. С. 89 (на груз. яз.).

- ⁴³ Гоциридзе Г. Гостеприимство // Грузины. М., 2015. С. 536.
- ⁴⁴ Камараули А.Я. Указ. соч. С. 119–120.
- ⁴⁵ Ковалевский Б. Указ. соч. С. 63, 108.
- ⁴⁶ Камараули А.Я. Указ. соч. С. 80.
- ⁴⁷ Кобаля А. Из мифической Колхиды // СМОМПК. Тифлис, 1903. Вып. 32. С. 98.
- ⁴⁸ Гамбашидзе Н. Рождество в Эрцо-Тианети // МЭГ. Тбилиси, 1987. Т. 23. С. 196, 200 (на груз. яз.).
- ⁴⁹ Сагарадзе М. Обычаи и верования в Имеретии // СМОМПК. Тифлис, 1899. Вып. 26. С. 20–21.
- ⁵⁰ Самсония И.Н. Праздничная кулинария в Гурии // Быт и культура Юго-Западной Грузии. Тбилиси, 1987. Вып. 14. С. 78–79 (на груз. яз.).
- ⁵¹ Джапаридзе Г. Народные праздники, обычаи и поверья рачинцев // СМОМПК. Тифлис, 1896. Вып. 21. С. 107.
- ⁵² Грузины // Народы Кавказа. С. 307.
- ⁵³ Сагарадзе М. Указ. соч. С. 21–22.
- ⁵⁴ Макалатия С.И. Тушети. Тбилиси, 1933 (на груз. яз.).
- ⁵⁵ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. С. 36–37.
- ⁵⁶ Джапаридзе Г. Указ. соч. С. 108–109.
- ⁵⁷ Там же. С. 109.
- ⁵⁸ Рухадзе Дж. Обрядовое искусство скотоводов Грузии // Дзеглис мегобари. 1988. № 1. С. 50–51 (на груз. яз.).
- ⁵⁹ Ковалевский Б. Указ. соч. С. 118.
- ⁶⁰ Мамаладзе Т. Народные обычаи и поверья гурийцев // СМОМПК. Тифлис, 1893. Вып. 17. С. 15–16, 19.
- ⁶¹ Кобаля И.Т. Указ. соч. С. 94–95.
- ⁶² Там же. С. 95–96.
- ⁶³ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. С. 25.
- ⁶⁴ Макалатия С.И. Хевсурети. С. 180.
- ⁶⁵ Джапаридзе Г. Указ. соч. С. 112.
- ⁶⁶ Кобаля И.Т. Указ. соч. С. 97.
- ⁶⁷ Джапаридзе Г. Указ. соч. С. 112–115.
- ⁶⁸ Там же. С. 112–116.
- ⁶⁹ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. С. 12–13.
- ⁷⁰ Кобаля И.Т. Указ. соч. С. 99–100.
- ⁷¹ Там же. С. 101–102.
- ⁷² Там же. С. 102–103.
- ⁷³ Самсония И.Н. Указ. соч. С. 76.
- ⁷⁴ Там же. С. 103.
- ⁷⁵ Сагарадзе М. Указ. соч. С. 23.
- ⁷⁶ Макалатия С.И. Хевсурети. С. 173.
- ⁷⁷ Шиллинг Е.М. Сваны // Религиозные верования народов СССР: Сборник этнографических материалов. М.; Л., 1931. Т. 2. С. 83, 87.
- ⁷⁸ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. С. 23.
- ⁷⁹ Миндели Н. Селение Сори // СМОМПК. Тифлис, 1894. Вып. 19. С. 95–96.
- ⁸⁰ Джикия Н.П. Культура питания грузинских горцев. С. 22–23.
- ⁸¹ Кобаля И.Т. Указ. соч. С. 107.

О.Б. Наумова, С.К. Сагнаева

Городской бешбармак: трансформация традиционной трапезы казахов

Традиционная мясная трапеза (*ет беру*) с древних времен была главной частью праздничного гостевого застолья у казахов и других кочевых народов. Мясное блюдо *ет*, или бешбармак, стало знаковым элементом казахского праздничного застолья и шире — пищевой культуры кочевников. И в настоящее время оно, как правило, присутствует на всех обрядовых застольях, сохраняясь как ядро праздничной трапезы в Казахстане, а также во всех местах проживания казахов — в России, Китае, Монголии, Кыргызстане, Узбекистане и др.

Введение

Проблема исследования. В этнографической литературе начиная с XIX в. мясная трапеза рассматривалась в составе ритуала приема гостей и сельской трапезы. Большинство подобных упоминаний и описаний относится к XIX — началу XX в. Эту временную границу унаследовали многие работы советских этнографов разного времени, в которых описания *ет беру* чаще всего представляют обобщенный обзор традиции приготовления и подачи мяса у казахов-кочевников¹. При таком подходе изменения на протяжении, например, советского периода практически не заметны, редко выделяются различия в сельской и городской трапезе среди разных групп аульчан и горожан. Акцент на сельской традиции, характерный для всей этнографической науки в СССР, оставлял в тени такие важные моменты, как источники приобретения мяса для праздничной и повседневной трапез в городе, способы обработки и хранения больших объемов мяса, заготовленного на зиму, в городских условиях, подготовка блюда к трапезе в условиях го-

родской кухни и т.п. Ритуал раздачи частей туши животного почетным гостям, многократно упоминаемый в литературе XIX в., часто выглядит в трудах этнографов второй половины XX в. архаичной процедурой, не испытавшей влияния урбанизации и перемен в застольной трапезе в советский период. Временные и пространственные аспекты приема гостей в городе также мало привлекали внимание, хотя городская трапеза была намного короче сельской, а ограниченность жилплощади заставляла горожан принимать гостей меньше, но чаще. В настоящее время под влиянием урбанизации, мобильности населения, увеличения достатка и ресурсов для организации семейной трапезы “по моде” или “как в ресторане/Интернете” культура праздничного стола существенно меняется. Изменения коснулись соотношения частей праздничного застолья, состава блюд, способов подачи на стол. Мы видим цель нашего исследования в добротном описании городской трапезы *ет беру* (включающей *ет/бешбармак*) позднесоветского периода и современного времени; мы также фиксируем трансформации на всех этапах приготовления праздничной трапезы, начиная с заготовки мяса и заканчивая структурой застолья и особенностями общения гостей за праздничным столом, выявляем факторы инноваций. Мы ограничиваем себя рассмотрением преимущественно домашней праздничной трапезы, сведения о других видах трапез — в кафе, ресторанах — приводятся для сравнения, акцентируют особенности приема гостей в кругу семьи.

Хронологические рамки. Тема *ет беру / бешбармака* в городской праздничной домашней трапезе рассматривается нами в двух хронологических отрезках. Первый из них относится к советскому периоду, для которого мы смогли выбрать надежные и доступные источники — от середины 1970-х до середины 1990-х годов. С антропологической точки зрения интересным видится именно поздний советский период, когда связи жителей города и аула были стабильными, и городские казахи вполне могли удовлетворить витальные потребности в “казахском” мясном застолье в условиях города, наладив собственную инфраструктуру обмена продуктами между аулом и городом. Второй хронологический отрезок включает период от 2000-х годов до настоящего времени. Массовая миграция сельских жителей в город, начавшаяся в конце 1990-х годов, резко увеличила численность казахов-горожан за прошедшие два десятилетия. Наше внимание сосредоточено на современных горожанах, преимущественно преподавателях университетов, врачах, учителях, служащих и бизнесменах. Мы рассматриваем, с одной стороны, традиции городских казахов-старожилов, чтобы проследить изменения в их практике, с другой — действия новых горожан, которые адаптируются к городским условиям приобретения мяса и

организации мясного стола, во многом повторяя практики казахов-горожан в позднесоветский период.

Объект исследования. В статье рассматривается мясная трапеза у казахов Западного Казахстана, преимущественно современных Западно-Казахстанской (до 1992 г. Уральская) и Атырауской (до 1991 г. Гурьевская) областей. В качестве объекта исследования авторы выбрали городскую вузовскую среду. Преподаватели советского времени были важной частью казахской городской элиты и, пожалуй, самой ее многочисленной группой в городе Уральске в позднесоветский период. Высокий статус преподавателя, особенно с научной степенью, авторитет среди студентов и выпускников вузов, который сохранялся и после их ухода из стен института, интеллектуальный характер преподавательского труда превращали их в группу, которая вела образ жизни, привлекательный для рядовых жителей и города, и аула. Многие преподаватели были центром притяжения и культовыми персонами для коллег, студентов, горожан и более широкого круга, они были примером для подражания и в профессиональной, и в бытовой сфере. Их влияние на казахскую среду в городе выходило за рамки формальной и неформальной коммуникации “преподаватель — студент”. Традиционные практики наставничества в казахской бытовой и производственной культуре сделали эти коммуникации разнообразными и намного более масштабными, чем, например, взаимодействие русских преподавателей со студентами вне студенческой аудитории. Имена многих преподавателей стали знаковыми, а сами они олицетворяли, особенно в 1950—1970-е годы, успех казахов из аульной среды. Аульные жители воспринимали их призванными (почти обязанными) помогать в решении своих самых разных проблем в городе. Мы подчеркиваем много-составный статус преподавателя-казаха для лучшего понимания этой группы городской казахской элиты, тесно связанной с обществом казахов в ауле и в городе.

Преподаватели-казахи в Уральске были в основном выходцами из аулов Западного Казахстана, закончившими один из двух местных вузов: Уральский педагогический институт (УПИ), созданный в 1932 г., и Западно-Казахстанский сельскохозяйственный институт (СХИ), открытый в 1964 г. и ставший центральным вузом для нескольких областей Западного региона Казахстана и научным региональным центром. Многочисленные корпуса факультетов и общежитий СХИ были выстроены за чертой города, преподаватели получали жилье там же. Совместное проживание и отдаленность от города создали микросреду, в которой общение на досуге стало постоянным, а гостевые трапезы были по сути главной формой коммуникаций семей преподавателей и сотрудников. Эти обстоятельства

способствовали унификации процедуры приема гостей, выработали общие черты в проведении застолья.

Похожий образ жизни, тесные производственные, дружеские связи способствовали формированию общих традиций времяпрепровождения внутри сообщества преподавателей обоих вузов. Прием гостей был не просто способом проведения свободного времени или утолением потребности в коммуникации коллег или соседей по дому. Коллективные трапезы в городе продолжали традиции многолюдных трапез в ауле и также усиливали включенность бывших аульных жителей в жизнь этого городского сообщества. Частыми участниками праздничных трапез горожан были сельские родственники и друзья, которых специально приглашали на семейные торжества (рождение ребенка, проводы в школу, в армию, юбилеи, защиты диссертаций, получение научных званий и должностей и др.). Горожане, в свою очередь, часто посещали праздничные трапезы родственников и друзей в аулах.

В некоторой степени “городское” влияние на праздничную трапезу казахов-преподавателей в 1960–1970-е годы оказывали немногочисленные тогда казахи — городские старожилы, а также русские преподаватели-коллеги. Однако, прежде всего, нужно говорить о кардинальном изменении уклада жизни новых казахов-горожан, большом диапазоне деловых и дружеских связей, пребывании в полиэтничных сообществах на работе и на досуге и подобных факторах, которые оказали разнообразное влияние на быт и праздничную трапезу преподавателей-казахов. Жившие в особую эпоху атмосферы успехов страны и энергии перемен, наступившую с началом шестидесятых годов, новые горожане-казахи стремились достичь карьерных высот и благосостояния семей. Личные истории преподавателей того времени ждут своих исследователей, для нас же важным моментом является их стремление стать “культурными людьми” — перейти к другой системе повседневного питания, сделать свой дом уютным и комфортным для себя и гостей. Эстетические ценности поколения, общества в целом были восприняты казахами-преподавателями как вполне достижимый идеал. “Книга о домоводстве” была, пожалуй, в каждой городской семье. Советские каноны встречи и приема гостей изучались хозяйками, особенно в части сервировки стола, приготовления “по-ресторанному” новых блюд — салатов, пирогов, тортов и др. Женщины не просто списывали рецепты у подруг или у своих русских коллег, они стремились изменить облик трапезы в целом, когда особую значимость приобретают, например, сервировка стола, посуда и т.п. Комфорт и удобство во время вкушения бешбармака требовали от хозяйек строгого соблюдения технологии и оформления блюда. Плоское блюдо вытеснило глу-

бокий таз, в котором подавали мясо в ауле. Столовые приборы использовались в гостевой трапезе почти всеми — это был один из отличительных признаков городского застолья в советское время.

Таким образом, культура праздничного застолья казахов в городе по сути создавалась поколением этих горожан-пионеров, которые составили особую группу казахской элиты в городе. Более демократичная среда преподавателей, по сравнению, например, с чиновниками, проявляла, с одной стороны, консерватизм в технологии обработки и подачи мяса, а с другой стороны, была открытой переменам в силу высокой коммуникативной активности внутри и вне группы.

Источники исследования. Преподаватели представляются авторам интересной репрезентативной группой для исследования городского быта казахов в разные периоды времени. Материал для ее изучения дают наблюдения за современным бытом казахов-преподавателей, а также воспоминания самих преподавателей и членов их семей. Оригинальным исследовательским ресурсом стали личные воспоминания и размышления одного из авторов статьи — С.К. Сагнаевой, выросшей в семье преподавателей². Ее повседневные наблюдения, рефлексии по поводу современных приемов гостей в сопоставлении с собственной практикой, опытом родителей в советское время и более широкого круга старых и новых горожан в прошлом и настоящем представляют собой автоэтнографический источник, давший важный материал для написания статьи³.

В работе также использованы наши полевые исследования по этнографии казахов в Западном Казахстане (преимущественно в Западно-Казахстанской области) в 1998–2000-х годах, которые хотя и не имели прямой целью изучение праздничной трапезы, но позволили привлечь наблюдения и полевые материалы для подготовки статьи⁴. Кроме того, для сравнения привлекались и другие этнографические материалы авторов, много лет проводивших полевые работы среди казахов в Казахстане и в России.

Авторы благодарят Аяна Коспанова, выпускника Уральского педагогического университета, который делился наблюдениями по поводу многих эпизодов практики современных горожан, собственного опыта приема гостей, а также восприятием разных традиций, за участие в подготовке статьи. Он помог представить практику современного бытования *ет беру* в г. Атырау (до 1991 г. Гурьев), материалы его переписки использованы для сравнения, уточнения и понимания перемен в жизни современных казахов-горожан.

Традиционная мясная трапеза

Прежде, чем перейти непосредственно к описанию городской мясной трапезы, кратко охарактеризуем ее традиционный, эталонный вариант. В пищевой культуре казахов-кочевников мясным блюдам придавалось особое значение. Вероятно, у казахов довольно долго сохранялись архаические представления о том, что вкушая мясо того или иного животного можно было приобрести его качества⁵. Так, в героическом эпосе “Алпамыс-батыр” описывается, как беременная Аналык, мать будущего батыра, стала с жадностью есть вареное мясо леопарда: она “отведала мясо всех двенадцати частей, не осознавая, что в ее ребенка перейдут теперь все качества могучего леопарда. Вскоре она почувствовала глубокое удовлетворение и радость, будто обрела крылья”⁶. Вареное мясо без приправ было обязательным ритуально-праздничным блюдом в прошлом. Вкушение мяса обставлялось строго регламентированными правилами и ритуалами — оно представляло собой целостную законченную церемонию, как бы самостоятельную трапезу внутри более обширного празднично-ритуального застолья, которое включало и другие составляющие: распитие кумыса, позже — чая, в настоящее время ассортимент блюд для гостей включает разнообразные салаты и закуски, сладкие блюда.

Собственно мясная трапеза, устраиваемая для приема почетных гостей, называется *ет беру*, буквально: “(по)дать мясо”⁷; она состояла из двух процедур. Первая — подношение гостям головы, чаще всего барана, и значимых частей туши животного. При забое скота тушу делили на 12 частей (о них и говорится в эпосе), которые имели определенную знаковую ценность, а также отличались качеством и вкусом мяса⁸. Смысл этой процедуры в демонстрации статуса почетных гостей, семантически она означала, что хозяева делятся мясом с гостями — буквально передают им мясо в руки.

Вторая процедура мясной трапезы — вкушение мяса с общего блюда всеми гостями. После завершения первой части мясо, оставшееся от значимых кусков, нарезали кубиками или ломтями и укладывали на общее блюдо (*табақ, леген*) на отваренные в бульоне куски тонко раскатанного теста (*нан, жайма, інкал, еттің наны*). Это кушанье называлось *ет* (мясо), или *бешбармақ* (бешбармак). Очевидно, что раньше *ет*/бешбармак готовили без мучной составляющей.

Появился бешбармак как блюдо, сочетавшее мясо и тесто, когда казахи через оседлых соседей-земледельцев — на юге узбеков, на севере русских — познакомились с кушаньями из муки и мучными изделиями. Авторы “Народов Средней Азии и Казахстана” относят появление такого бешбармака к концу XIX — началу XX в. Одна-

ко уже А.И. Левшин (1832) называет это блюдо “известнейшим”, хотя из его описания и неясно, готовилось ли оно с тонко раскатанным тестом: “Известнейшее киргизское (казахское. — О.Н., С.С.) кушанье, называемое *бишбармак*, готовится из мяса, мелко искрошенного и смешанного с кусочками сала”⁹. Возможно, здесь слово *бишбармак* служило еще одним названием *ет* у оренбургских казахов (А.И. Левшин собирал материал, находясь на службе в Оренбургской пограничной комиссии), которые, очевидно, заимствовали его у башкир¹⁰. В.В. Радлов, посетивший в 1860-е годы казахские аулы на северо-востоке Казахстана, также при описании *бесбармака* не упоминает о его мучной составляющей¹¹. По-видимому, действительно, бешбармак стали готовить так, как нам известно сейчас, лишь на рубеже XIX—XX вв., но само слово существовало, особенно в северных районах Казахской степи, и раньше, обозначая вместе со словом *ет* одно и то же блюдо¹². Постепенно за бешбармаком закрепилось его современное значение.

Слово *бешбармак* переводится как “пять пальцев”¹³. Некоторые казахстанские исследователи считают, что его ввели европейские авторы: «Отваренное кусками мясо (*ет*) было самым торжественным блюдом, хотя с легкой руки ряда авторов в дореволюционной литературе оно было известно под названием “бесбармак” (пять пальцев), что, по-видимому, ассоциировалось с тем, что ели его руками, а это было необычно для тех, кто знакомился с бытом казахов»¹⁴. Действительно, и А.И. Левшин, и В.В. Радлов объясняют название блюда тем, что его надо было брать руками. Однако само слово вряд ли было “придуманно” европейцами: оно — именно как название блюда — существует кроме казахского во многих тюркских языках, например в турецком, татарском, крымско-татарском¹⁵, киргизском¹⁶, наконец, башкирском, в котором оно известно еще с XVIII в., т.е. гораздо раньше, чем у казахов. Об относительно позднем появлении слова *бесбармак* в лексиконе казахов говорит тот факт, что в аулах и небольших городах для описываемого блюда до сих пор более употребительно название *ет*. Например, казахи г. Атырау, заселенного в основном выходцами из аулов, считают, что слово *бесбармак* появилось у них недавно, а в прошлом его не употребляли. В крупных городах и в урбанизированных пригородах название “бешбармак” прижилось уже давно и прочно закрепилось в речи.

Таким образом, до настоящего времени нет четкого разграничения между *ет* и *бесбармак*: в живой и нерегламентированной сфере народной кулинарии обоими словами могут назвать как традиционное кушанье из отваренного мяса, так и блюдо с добавлением к такому мясу тонко раскатанных сочней. В статье мы будем рассматривать *бешбармак* как составную часть древней трапезы *ет*

беру и как кушанье, которое сегодня может выступать самостоятельно. Базовые моменты традиционного приготовления такого *бешбармака*, к которым могли добавляться различные инновации, составляющие локальную специфику этого блюда, заключаются в следующем. Разделанную по традиционным правилам тушу барана закладывают в казан, заливают холодной водой, доводят до кипения и варят на медленном огне. Мясо вынимают, а в бульоне отваривают куски тонко раскатанного пресного теста. Кушанье подают на больших плоских тарелках: сначала выкладываются сочни, на них — мелко порезанное мясо, *туздык* — соус из жирного бульона с луком, заливается поверх мяса и сочней. В нашей статье именно это блюдо мы будем называть *бешбармаком*.

Et беру в советском и современном городе

Прежде, чем дать описание самой трапезы *ет беру* в городе, охарактеризуем “техническую” сторону вопроса: подготовку и хранение продуктов для трапезы, рецептуру блюд, процедуру приготовления, сервировку стола и проч. Все эти аспекты приобретают в городе особую специфику, отличающую городскую трапезу от традиционной аульной.

Мясо — главная составляющая ет беру

Выбор мяса для праздничного и ритуального стола и для традиционной заготовки мяса на зиму (каз. *согым*), части которого также идут на *ет беру*, чрезвычайно важен. Особую сложность эта проблема приобретала в городе, тем более — в условиях дефицита советского времени.

Согым — заготовка мяса на зиму

В советский период в условиях нехватки продуктов городским казахам было не просто достать мясо для приема гостей и повседневного потребления. В Уральске, как и в других советских городах, был постоянный дефицит мяса: свежая говядина или баранина были редкостью, в витринах магазинов почти всегда было выставлено замороженное мясо¹⁷. Обе разновидности мяса из гастронома не рассматривались казахами-горожанами как продукт для *ет/бешбармака*, его использовали для приготовления вторых блюд или фарша. В гастрономах продавали также бараньи головы, внутренности, *шужык* — конскую колбасу. Но казахи-горожане обычно

не приобретали их для гостей, а использовали для повседневной еды. Состоятельные городские семьи и семьи со средним достатком почти не покупали мясо в магазинах. Базары предлагали мясо более высокого качества по сравнению с магазинами, выбор мясных продуктов был шире¹⁸, но и мясо с базара не считалось пригодным для главного казахского блюда. Чувствительность горожан к выбору мяса для бешбармака, которое соответствует представлениям о качестве и вкусе мяса, заставляла их искать способы приобретения мяса в ауле. Потребность в мясе домашнего скота из надежного источника сформировала неформальную инфраструктуру городского домохозяйства, существующую и до сих пор, хотя и в намного меньших масштабах.

Процесс приобретения мяса был целым предприятием, которому главы семей посвящали много времени и усилий. “Добывание” мяса — одна из главных задач семейной экономики казахов советского периода, базировавшейся на неформальном обмене услугами. *Соғым* был одной из форм возмещения за помощь в поступлении на учебу, патронирование во время обучения, за лечение в городе, решение социальных проблем аульных жителей, трудоустройство и т.п. Преподаватели договаривались с родственниками, если их дети поступали на учебу в институт, о возможности покупки у них скота на *соғым* в виде туши или части туши крупного скота обычно один раз за все время обучения. По сути, со стороны преподавателей не было принуждения к возмещению услуг, поскольку в большинстве случаев взаимоотношения базировались на личных связях, родстве или дружбе. Деловые контакты преподавателей с сельскими чиновниками, которые помогали купить скот для *соғыма* или баранов в обмен на протекцию за обучение, также нередко превращались в многолетние дружеские отношения, общение семей, совместное проведение досуга.

Вот как, например, было организовано поступление мяса из аула в семье Сагнаевых в 1970—1990-е годы. Глава большой по городским меркам семьи (родители, пять дочерей и бабушка)¹⁹ — К.С. Сагнаев, держал скот в ауле у родственников. Скот мог быть получен в дар от родственников, близких друзей, чаще это были бараны. Небольшой размер денежного дохода как в городе, так и в ауле не позволял обмениваться подарками из предметов потребления или роскоши, кроме самых необходимых, например, для приданого невесты²⁰. Обмен этими дарами в виде голов скота происходил обычно на семейных праздниках — свадьбах, юбилеях, праздничных тоях, когда даритель объявлял при всех о своем подарке. После дарения скот мог простоять еще долгое время у дарителя, например до зимы, пока не наберет вес, или еще пару лет, если это был бычок.

Глава семьи сам покупал и доставлял сено, перевозил скот из степи в поселок, давал родственникам деньги на лечение, на корма. Он часто выезжал в аулы, иногда каждый выходной, чтобы решать свои дела, поддерживал постоянную связь по телефону; мог продать скот осенью, если нужны были деньги, или перевезти его в другое место. По сути, он вел свое хозяйство в ауле, находясь в тесном контакте с аульными родственниками, друзьями и знакомыми, говоря современным языком — деловыми партнерами, которые помогали осуществить этот “бизнес”.

Каждая поездка за мясом в аул представляла целое предприятие. График поездки и забоя был известен заранее: К.С. Сагнаев договаривался с кем-то из родственников или знакомых в ауле за годя — за полгода-год об откорме животного на *согым*, собирал деньги для выкупа, готовил мешки, веревки, машину, искал помощника, обычно молодого родственника из аула. В этих подготовительных работах ему помогала жена; она же его сопровождала. Забой осуществляли приглашенные жители аула, которые были мастерами своего дела. Сразу после извлечения внутренностей готовили *куырдақ* из мякоти мяса шеи, подреберья, легких, печени, почек, сердца, которые жарили на внутреннем жире, добавив нарезанный лук в конце жарки. Его подавали к чаю, а потом подавали бешбармак, обычно звали родных и соседей. По возвращении в город также готовили *куырдак* для всей семьи — пробовали *согым* и могли позвать самых близких родственников, подать бешбармак. Сезон приема гостей начинался позже, когда мясо просаливалось.

Подобным образом получали мясо из аула и другие горожане. Обычно те, кто имел тесные связи с аулом, помогали приобрести мясо городским родственникам или друзьям. Так, семья Сагнаевых обычно передавала мясо в дар или за деньги (в объеме, например, *бір аяк* / “одна нога” — условное название четверти туши) сестре матери с двумя детьми, семьям взрослых дочерей. Семья даже после отделения взрослых дочерей заготавливала до 1990-х годов две туши — лошадь и корову, их хватало и на прием гостей, и для повседневного питания. И в настоящее время родители, проживающие в ауле, могут помочь городским семьям детей в приобретении *согыма*.

Основной *согым* делали в декабре или позже — смотря по погоде: ждали, когда встанут дороги, когда наступят морозы и можно будет хранить мясо в условиях городской квартиры (на балконе)²¹. Семья Сагнаевых использовала оба вида мяса в повседневном питании, конину — обычно для бешбармака, плова (его запаривали в казане на бульоне из конины), начинки для пирога, *куырдака* и др. Говядину употребляли в повседневном питании для первых и вторых блюд, бешбармак из говядины был менее престижным, чем из конины, его реже подавали гостям.

Хранение мяса согыма

Чтобы сохранить мясо на зиму, его крепко засаливали — на тушу около четырех кг соли. Соль для *согыма* также запасали заранее, в Уральске высоко ценили крупную самосадочную соль из знаменитого о. Индер Атырауской области, но также часто пользовались солью из магазина.

Мясо, прибывшее из аула, могло быть перевезено в виде крупных частей туши — для удобства перевозки, но могло быть разделано до размера порций для варки. В первом случае рубили крупные кости, укладывали в большие алюминиевые или эмалированные кастрюли объемом до 20 л, но чаще старались солить мясо в так называемых выварках — кастрюлях объемом в 40 л. Если для засола мяса использовали деревянные бочки, то внутрь бочки выкладывали пакет из плотного целлофана, склеенный по шву утюгом. Обычно пакеты изготавливали перед засолом мяса и тщательно проверяли на герметичность, заливая в них воду. Для засолки мяса можно было использовать любую утварь — эмалированные тазы, ведра, даже ванночки для купания детей, но, поскольку местом хранения был обычный балкон, старались приобрести именно объемные — до 40 л — кастрюли или бочки. На балконе городской квартиры могли уместить две-три кастрюли.

На дно кастрюли после засолки мяса укладывали слой мякоти, поверх — слой костей с мясом, верхнюю треть кастрюли заполняли также мякотью. Поверхность мяса присыпали солью побольше²². Кастрюли оставляли в тепле на сутки или немного более, чтобы мясо просолилось. Сок мяса не вычерпывали. По словам нашего информатора, конина должна была выстоять на морозе месяц: “Конина любит мороз”. Жирная конина хорошо выдерживала крепкий засол, аульские и городские казахи стремились найти для *согыма* именно жирное мясо — слой жира измеряется шириной нескольких пальцев или даже ладони. Разговор о качестве мяса *согыма* из конины не обходился без этой характеристики: например, хозяин застолья сообщал гостям, что “слой жира (составляет) четыре пальца”. Кастрюли хранили на балконе и периодически проверяли состояние мяса, особенно в теплые дни — это было особенно важно весной, когда мясо размораживалось и появлялась угроза порчи. Но к этому времени освобождалось место в морозильных камерах²³ домашних холодильников, горожане часто просили друг друга разместить мясо на некоторое время. Те, кто имел знакомых на мясокомбинате, в рыбцехе или в ресторане, могли пристроить кастрюли с мясом в промышленный или ресторанный холодильник, но такой способ, конечно, не был повсеместным. Перед варкой мясо хорошо промывали и отмачивали — несколько часов или весь день, в за-

висимости от степени просоленности мяса. Весной остатки мяса из кастрюль иногда сушили на балконе, развесив на бельевых веревках, потом убирали его в холодильник.

Современная практика заготовки и хранения согыма

Пристрастие к мясу домашнего скота из аула у городских казахов в настоящее время нисколько не ослабло: “Мясо хорошее, конечно, сразу видно, и на блюде будет хорошо смотреться — жирно, вкусно. И обязательно вызовет массу вопросов: где взяли? как доставили?” Сегодня часть горожан запасает мясо на зиму, приобретая его на обычных базарах, скотбазарах или выезжая в аулы. На городских базарах можно купить уже разделанную часть туши, на скотбазаре можно выбрать живой скот и там же разделать. Некоторые наши информаторы не пользуются услугами базаров, предпочитая покупать мясо в городе или ауле у надежных продавцов, которых они знают лично, или через родственников и друзей. Как правило, это те, кто имеет достаток, принимает большой круг гостей, и *согым* — база и символ их благополучия. Также среди них — казахи, которые соблюдают каноны ислама, употребляя халяльную пищу. Хотя в советский период на практике при забое скота для личного потребления придерживались таких же правил выпуска крови, сейчас стали подчеркивать именно халяльные мотивы.

Инфраструктура поставок мяса в Уральск из населенных пунктов области в последние годы претерпела изменения. В Западно-Казахстанской области многие районы поставляют мясо не в Уральск, а в соседние области. В результате, по словам аульчанина из Акжайкского района, цена на скот в аулах Западно-Казахстанской области выросла, поскольку перекупщики из г. Атырау и даже г. Актау (до 1991 г. Шевченко) вывозят мясо из аулов в больших объемах. В то же время они занижают закупочную цену на мясо для производителя. Мясо местного скота высоко ценится в этих нефтегазодобывающих областях, а уровень доходов их населения намного выше, чем жителей Уральска. Поэтому не каждый горожанин из Уральска отправится в аул за *согымом*, не имея надежных источников мяса. Семьи с невысоким достатком предпочитают закупать мясо на базаре с запасом на одну-две недели, а приобретение *согыма* для них — прежде всего денежная проблема.

Заготовка *согыма* в настоящее время не имеет таких масштабов среди городских казахов, как это было прежде. Доступность и качество мяса в виде туши или частей туши на городских рынках, живого скота на скотбазарах удовлетворяют потребности многих жителей. Обычно ограничиваются объемом *согыма* примерно в

четверть туши или меньшим — это мясо предназначается для приема гостей: предпочитают забивать корову, но часть *согыма* почти всегда — конина²⁴. Разнообразие мясных продуктов, в том числе мяса птицы, полуфабрикатов из мяса — колбас и других, широкий выбор и большой диапазон цен позволяют современным горожанам замещать конину, говядину и баранину курами (или окорочками) и колбасами в повседневной и праздничной пище. Мелкие базарчики в жилых кварталах, киоски на первых этажах многоквартирных домов, уличная торговля сокращают время походов на базар или в отдаленный супермаркет после рабочего дня. Заменой свежего мяса в горячих блюдах в повседневном питании стали мясные консервы: консервы уральского производства под названием “Бешбармак” используются для приготовления бешбармака с покупной *жаймой* для домохозяек. Куриные окорочка также могут сочетаться с говядиной в *бешбармаке* в семьях с невысоким достатком²⁵. То есть соленое мясо *согыма* перестало использоваться для повседневного потребления в таких объемах, как в советский период.

Подать к праздничному столу части *согыма* пусть даже небольшие, когда уже прошел зимний сезон и закончились запасы, означало, что хозяин думал о своих гостях задолго до их визита, припас для них лакомый кусок и выразил свое уважение к ним, поделившись этими припасами. И в самом деле, мясо *согыма* к лету уже превращалось в деликатес и имело большую престижность при подаче на стол, чем, например, в январе. Родители могут подать его к приезду взрослых детей, которые живут далеко, или гостям издалека. Эти припасенные куски мяса *согыма* оставляли также тем из близкого окружения, кто не смог прибыть в гости зимой, чтобы они могли попробовать *согым*, т.е. мясо *согыма* символически предназначалось для всех, кто входил в круг общения, им делились со своим сообществом, не просто угощали за праздничным столом. И стремление сохранить хоть небольшой кусок для неприбывшего родственника или друга отражает именно это предназначение мяса *согыма*.

Конина по-прежнему остается престижной для *ет беру* в праздничной трапезе, хотя ее доля в блюде стала намного меньше. Смешение мяса говядины и конины для приготовления *ет/бешбармака* — обычная практика, которая распространилась, может быть, два десятилетия назад или немногим меньше. Обычно хозяйки добавляют соленую конину (это может быть *жая* — бедренная часть со слоем жира или другая часть туши с жиром), когда варят *ет/бешбармак* из говядины. При этом свежее мясо говядины за день до приема гостей подсаливают, чтобы его вкус также был солоноватым. “Мои гости любят соленое мясо, и я солю мясо для всех гостей всегда, а для самих себя мы не солим заранее говядину и

не добавляем соленую конину”, — рассказывала наша собеседница. Другая²⁶ сообщила, что она не солит свежую говядину для варки бешбармака, но добавляет небольшой кусок (полкило) купленной на базаре соленой *жая*. Таким образом, соленая конина добавляется сейчас к говядине, чтобы улучшить вкус постного мяса, расширить ассортимент мяса на блюде и придать ему праздничный “нарядный” вид: по словам одной русской респондентки, она не ест конину, и не все ее гости любят *жая*; но она берет эти продукты, “чтобы было разнообразие, чтобы цвет другой, цветовая гамма — другая”. Эта новация довольно быстро стала устойчивой традицией среди казахов и части русских в городе, так как многие городские казахи перестали делать *согым* из конины высокого качества; кроме того, мясо конины ассоциируется у большинства горожан только с бешбармаком, они редко готовят из нее другие блюда.

Современная традиция класть хорошо просоленное и выдержанное в соли мясо в бешбармак, даже если это небольшая часть в общем объеме мяса, связана с сохранением вкусовых пристрастий: казахи ценят вкус соленого мяса в бешбармаке намного выше вкуса свежего мяса. По словам многих информаторов, именно жирная конина хорошо впитывает соль, некоторые даже говорили, что ее нельзя пересолить: “конина возьмет соли столько, сколько надо”, даже небольшой кусок соленой конины, добавленный к говядине для бешбармака, придает ей “тот самый вкус”. Морозильные камеры позволяют сейчас хранить *согым* без опасений порчи или недостатка места в холодильнике, но многие горожане сохраняют привычные способы консервирования мяса: солят мясо в пластмассовых бочках большого объема (до 50 кг) на балконе или в сарае, перекадывая его в морозильник только с наступлением весны. Обычно это состоятельные люди, принимающие гостей чаще рядовых жителей города.

Большая часть горожан среднего возраста засаливает мясо не так часто, часть мяса *согыма* могут заморозить свежим. Парное мясо, купленное на базаре, или мясо, извлеченное из морозильника, для приготовления *ет/бешбармака* присаливают и оставляют на одну-две ночи в тепле. Сегодня соленое мясо — конину и говядину — можно купить не только на городском базаре. Его продают в мясных отделах продуктовых маркетов или в торгующих исключительно соленым мясом киосках — инфраструктура торговли откликнулась на потребности покупателей. Казахи — городские старожилы употребляют меньше соленого мяса, чем горожане-мигранты последних 10—15 лет. В семье Сагнаевых почти не было запасов несоленого мяса, но сейчас почти все дочери не покупают *согым*, предпочитая приобретать больше говядину, чем конину, хотя и сохраняют повседневное употребление конины и праздничный беш-

бармак с кониной. Представления о нездоровом воздействии соли на организм человека, которое повышает артериальное давление, ведет к сердечным заболеваниям, влияет на состояние сосудов и желудочно-кишечного тракта заставляют горожан не засаливать много мяса впрок. Но судя по росту продажи соленого мяса в городе, новое поколение мигрантов из аула следует сельской традиции употребления очень соленого мяса в угоду представлениям о высоких вкусовых качествах соленого мяса для *ет/бешбармака*. Мы не углубляемся в вопрос о причинах употребления сильно просоленного мяса в настоящее время, когда нет необходимости в хранении продукта без морозильной камеры. Укажем только на бытующую привычку казахов крепко солить еду вообще, не только мясо. Почти все опрошенные нами информаторы подчеркивали предпочтение соленого вкуса мяса, а “хорошо просоленное” мясо в бешбармаке для них означает почти всегда пересоленное мясо, если сравнивать его с повседневной трапезой.

Полуфабрикаты

Вяленое мясо, или *сурленген ет* — традиционный полуфабрикат древнего происхождения, широко известный в пищевой культуре кочевников евразийской зоны степей. В советский период вяление представляло обычную сушку кусков мяса без кости в чулане или на веранде, летом — на улице, под навесом или в проветриваемом сарае. *Сурленген ет* отваривали вместе со свежим или соленым мясом, на блюде оно составляло небольшую часть объема всего мяса, но высоко ценилось за вкус, который придавало кушанью.

Традиция вяления стойко сохранялась в советский период в ауле, до тех пор, пока не появились холодильники, даже с их появлением сельские домохозяйки продолжали вялить мясо, поскольку объем морозильных камер был невелик. Эта традиция бытует и сейчас, хотя масштабы вяления намного уменьшились. В городских квартирах было сложно вялить мясо, но пожилые женщины заготавливали небольшие по объему вяленые мясные продукты, развешивая их на балконе на несколько дней и дольше, прикрыв марлей. Эти деликатесы “для себя” почти не подавали гостям. Сельские родственники привозили вяленые куски баранины или конины в подарок горожанам, их хранили, чтобы добавить к блюду *ет/бешбармак*, особенно весной, когда мяса *согыма* оставалось мало. В настоящее время можно услышать от бывших аульчан и старожиллов города ностальгические упоминания о *сурленген ет*, особый вкус которого ассоциируется с детством и семейными воспоминаниями.

Хранение вяленого мяса не вызывало проблем: оно практически не подвергалось порче и могло сохраняться традиционным способом — в ящике с мукой — до самой весны. Таким же способом хранили *казы* — конскую колбасу, которую также использовали для праздничной мясной трапезы. В г. Атырау и сейчас так хранят *казы*, стараясь сохранить его в муке со времени забоя скота до мая-апреля.

Свежее мясо для *ет беру*

Для праздничной мясной трапезы использовали не только заготовленное впрок мясо *согыма*, но и мясо специально зарезанного для гостей животного. В прошлом животное, которое будет забито для почетных гостей, должно было получить их благословение. Живого барана приводили в юрту и демонстрировали его гостю, который давал благословение, животное (обычно это был баран) закалывали, свеживали, разделывали и варили. Гости в это время развлекались беседой, чаепитием. В сельской местности эта процедура существовала и в советский период, в городе ее могли осуществить только в частном доме.

В советский период казахи-горожане вынуждены были сами забивать мелкий скот (баранов), доставленный из сельской местности, в подвалах многоквартирных домов и в гаражах. Тушу крупного скота для *согыма* привозили обычно в разделанном виде, поэтому ниже речь пойдет только о забое барана. Те, кто жил в частном секторе, не испытывали проблем с помещением для забоя или разделывания животного. Жители многоквартирных домов забивали и разделывали туши на крупные части в подвале, продолжали разделывание на кухне, отделяя более мелкие части туши с костями для закладки в кастрюлю. Эта процедура могла вызвать недовольство русских жителей дома, преобладавших в числе соседей. Чаще всего их беспокоила не сама процедура, а угроза засорения канализации в доме.

Семья Сагнаевых много лет разделывала баранов в подвале или гараже, кишки чистили в подвале, голову и ноги животного опаливали перед гаражом. Обычно никто из соседей не видел сцен забоя животного, выпускания крови — моментов, которые вызывают сильное возмущение, например, у москвичей во время мусульманского праздника Курбан байрам, совершавшихся до недавнего времени прямо во дворах и на улицах города. Многолетние дружеские отношения с соседями, большинство из которых были коллегами по работе в Уральском пединституте, сглаживали негативное восприятие соседями этих процедур.

В каждой городской казахской семье были все приспособления для забоя мелкого скота, для разделывания привезенной из аула туши крупного рогатого скота. Это — ножи, веревки, большие доски, топчаны для рубки мяса, топоры, посуда большого размера, большое количество ведер, тазов. В процедуре забоя и разделывания мяса принимала участие вся семья. Обычно мужчины перерезали горло барана, выпускали кровь, снимали шкуру, перерезали крупные жилы. Женщины и дети промывали кишки, расчленили мелкие кости, делали уборку после разделывания мяса и другие второстепенные работы.

В настоящее время горожане могут купить живой скот для городской праздничной трапезы на базаре, по просьбе покупателя за небольшую плату забойщики на скотбазарах разделывают тушу барана или крупного скота (части крупного рогатого скота). Самостоятельный забой животных практикуется лишь в коттеджах и частных домах.

Особенности приготовления блюд для мясной трапезы

Помощники в подготовке трапезы

Казахское присловье “Гость сидит недолго, но замечает многое” (“Қонақ аз отырып, көп сынайды”) отражает важность подготовки застолья и проведения приема. Все этапы изготовления блюда имели свой регламент и стандарт, несоблюдение кулинарной технологии было чревато ухудшением качества и внешнего вида *ет/бешбармака*. Эти каноны сохраняются и в настоящее время почти без изменений.

Подготовка блюд *ет беру* к подаче на стол — важный этап, от которого зависит качество праздничной пищи и своевременная подача блюда гостям. В относительно короткий период времени хозяйка должна подготовить голову и значимые части туши, а также *ет/бешбармак*, сохранив их горячими, уложить на блюдо так, чтобы гости могли комфортно доставать еду с блюда руками или столовыми приборами. Процедура приготовления бешбармака: варка мяса, отваривание *жаймы*, заваривание лука в *туздые* (соус для поливания *бешбармака*), нарезка мяса, оформление блюда — требовала сноровки и внимательности, часто они происходили параллельно и требовали помощи. В советское время хозяйке дома обычно помогали взрослые дочери, племянницы и другие родственницы, подруги, которых она просила прийти в дом пораньше. Поскольку

мясо отваривалось в больших кастрюлях, процеживание бульона после снятия мяса требовало дополнительных рабочих рук: помощник вычерпывал бульон из кастрюли или сливал бульон через мелкое сито в другую кастрюлю. Эту работу мог выполнить муж или взрослый сын. Далее участие требовалось на стадии варки сочней из теста в бульоне, когда один человек опускал сочни в кипящий бульон, а другой помешивал бульон шумовкой для предотвращения их от склеивания. Третий помощник мог заняться в это же время *туздыком*, пробуя его на соленость и вкус, степень готовности, поскольку *туздык* с луком должен был дойти до кондиции перед выкладыванием сочней из кастрюли на блюдо. Было чрезвычайно важно не допустить разваривания и остывания сочней, картофеля и лука — их качество повлияет на вкус всего блюда. Технология приготовления всех ингредиентов *ет/бешбармака* заключается в отваривании, но разные продукты имеют разное время варки и особенности приготовления. Их нельзя приготовить заранее, поэтому финальная подготовка немясных компонентов блюда является не менее важной, чем отваривание мяса. Помощники могли параллельно мыть посуду, чтобы освободить рабочие поверхности — это особенно важно в маленьких кухнях.

Степень готовности блюда к подаче в гостевую комнату зависит от того, где будет нарезаться мясо — на кухне или в зале, при гостях. Если мясо подавали без предварительной нарезки, его укладывали крупными частями на поверхность сочней и выносили к гостям. В случае, когда мясо нарезали на кухне, как это в большинстве случаев делают сейчас, его сразу укладывали поверх сочней, а на мясо клали крупно порезанный картофель, иногда морковь²⁷, поливая готовое блюдо *туздыком*. Мужчина — хозяин дома / старший сын / молодой родственник — обычно принимал участие в срезании мяса с костей и измельчении мяса с использованием разделочной доски или с руки. В случае проведения этой процедуры за праздничным столом ее могли осуществлять близкие родственники — молодые мужчины, которые резали мясо с руки. В последнем случае завершением подготовки блюда для вкушения было обливание блюда *туздыком* на праздничном столе, и делала это обычно сама хозяйка, взрослая дочь или невестка.

Таким образом, на всех стадиях подготовки блюд и выноса их к праздничному столу требуются рабочие руки. В советский период дети, особенно девочки, с подросткового возраста принимали участие в этом процессе. Хозяйка дома могла сидеть с гостями, если подготовку возглавляла опытная женщина — взрослая дочь или сноха, младшая сестра и др.²⁸ Во время трапезы хозяева подзывали временами помощников с кухни — для обслуживания гостей, доставки *сорпы* (бульона) с кухни и т.п. Казахский этикет пред-

усматривал активную помощь детей в уходе за гостями, хотя работа на кухне или уборка дома перед приходом гостей могли оказаться долгими и утомительными. Дети редко получали эмоциональное удовлетворение от своего труда в той же степени, что и родители. Последние же, участвуя в праздничной трапезе, получали вознаграждение в виде положительных эмоций во время позитивного общения за столом. Умение принять гостя по казахским канонам было одним из критериев оценки достоинств личности в глазах окружающих, хотя дети не участвовали в самой трапезе, они приобретали опыт и сноровку, необходимые во взрослой жизни. В настоящее время количество помощников значительно сократилось, и детей уже не привлекают так сильно к обслуживанию гостей.

Отваривание мяса

Голову барана или половину головы коровы отваривают за полдня или день до приема, бульон не используют. Иногда отваренную голову доваривают вместе с мясом, отчего она пропитывается вкусом мясного бульона и становится мягче. На стол голову подают теплой. По наблюдениям В.В. Радлова, казахи не выбивали зубов, как того требует Коран: “Киргиз (казак — О.Н., С.С.) считает выбивание зубов дурным предзнаменованием для молодняка”²⁹. Сегодня казахи Западно-Казахстанской области, как и других районов Казахстана, выбивают (как правило, частично) зубы животного³⁰. Обычно это делается, когда опаливают голову.

Мясо горожане начинают варить за несколько часов, чтобы к приходу гостей оно было готово для подачи блюда на стол. Отобранное для варки мясо промывают в воде, части туши (особенно кости) сохраняют целыми, но иногда разрубают их, если они не помещаются в кастрюлю. Кости барана, отобранные для варки, не разрубают, кости крупного рогатого скота удобнее разместить в большой посуде, поэтому в советский период, когда застолья были весьма многолюдными, предпочтение отдавалось широким и достаточно высоким кастрюлям. В городе чаще использовали большие кастрюли объемом до 15–20 л, если число приглашенных составляло 15–20 человек. Иногда использовали кастрюли объемом до 25–30 л. На газовой плите в городской квартире можно уместить две кастрюли по 7–15 л, если нет одной большой. У некоторых хозяев в советское время помимо одной плиты были плиты с газовым баллоном, которые ставили в дни приема гостей на кухне, в хозяйственном помещении, на балконе, иногда обходились портативными электрическими плитами. Современные хозяева квартир с электрическими плитами часто жалуются, что, помимо неудобств с

регулированием силы нагревания, вкус мяса отличается от сваренного “на газу”.

В современных кулинарных книгах можно увидеть рекомендации по объему воды для отваривания мяса в стаканах или литрах³¹. Главное расхождение книжных рецептов с традициями приготовления блюда заключается в том, что на практике никто не взвешивает мясо, чтобы рассчитать вес порции, исходя из числа едоков или окончательного выхода мяса, единицей измерения служили основные кости барана — *жілік*. Наш информатор, вспоминая советские времена, говорит об этой процедуре так: “Расчет мяса исходил из количества людей, которые придут, но не в весовом значении, а по костям (*жилика*) на каждый *табак* (плоское блюдо). Каждому гостю по идее должна достаться косточка, в случае, если это баранина. Обычно *жилик* для почетных (гостей), остальным ребра, *омыртка* (кости позвоночника) и т.п.”.

Традиционный способ приготовления бешбармака требовал достаточного присутствия и костей, и жирного мяса, и курдюка. В советский период в кастрюлю с мясом могли добавить предварительно отваренные почки с почечным жиром, небольшие порции кишок, сплетенных в косичку, рубец — эти компоненты добавляли жирного вкуса бульону, их подавали на блюде с мясом гостям, обычно близким родственникам, проживающим в городе или прибывшим из аула. Эти части туши не считались деликатесом, хотя позже, когда исчезла практика их добавления в бешбармак, можно было услышать сожаления по этому поводу. Эта часть мясного блюда имела явное сельское происхождение. В приготовлении же городского бешбармака с советских времен присутствовала тенденция к утонченности, рафинированности блюда, и сегодня в городе уже никто не использует такие “аульные” ингредиенты.

Именно сочетание разных частей туши, которое было известно каждой хозяйке, давало необходимую степень насыщения мяса и бульона вкусом “настоящего” бешбармака. Это не означает, что каждый раз в казан/кастрюлю укладывался строгий набор, хозяйки могли сами комбинировать жирные и постные части туши, мякоть и кости, исходя из наличия мяса. После насыщения едоков на блюде могло остаться изрядное количество мяса и теста, но уменьшение объема закладываемого для варки мяса не допускалось: это могло резко снизить качество всего блюда.

Процесс варки мяса строго контролировался с самого начала. Огонь газовой плиты устанавливался по максимуму, но по мере закипания его часто регулировали. До закипания бульона было важно делать *сапыру* (каз. взбалтывать), когда половником набирали достаточно прогретый бульон из средней части кастрюли или ближе ко дну, потом поднимали половник над поверхностью бульо-

на, иногда довольно высоко — до 20–30 см³² и на весу выливали жидкость обратно. Эту процедуру повторяли пять-шесть, возможно, и более раз, в зависимости от объема кастрюли и силы огня. Куски мяса при этом слегка помешивали, переворачивали, и таким образом добивались равномерного прогревания и закипания бульона. Пенка на поверхности бульона должна была “созреть” — ее не снимали прежде времени, следили за тем, как она формируется, и только после того, как она собиралась в цельный лоскут, ее снимали. Считалось, что она должна “отдать жир бульону”. Есть и другой вариант обращения с пенкой: когда она поднимается на поверхность, ее разбивают в процессе *сапыру*, не дают ей собраться в лоскут. Эти процедуры улучшали качество бульона: зачерпывание задолго до закипания и обратное сливание обеспечивали, говоря современным гастрономическим языком, обогащение жидкой среды кислородом и равномерное прогревание мяса.

Крышку кастрюли с мясом обычно плотно закрывали в начале варки, но по мере закипания ее приоткрывали, контролируя кипение бульона³³. После закипания и снятия пены ни в коем случае не допускали сильного кипения, считалось, что чем меньше огонь и чем медленнее варится мясо, тем вкуснее оно получится: “Если кипятить мясо на медленном огне — оно будет мягким, если на сильном — то будет разваливаться на куски”. Тот, кто варит мясо, должен был постоянно находиться рядом с плитой, регулировать огонь и следить за процессом варки.

Свежее мясо солили в начале варки, соли старались положить больше, чтобы она хорошо пропитала мясо. На вкус казахов, слабо просоленное мясо плохо сочеталось с отваренным тестом, казахский бешбармак почти всегда был солоноватым: большой объем и мяса, и пресного теста на блюде требовал, похоже, большей остроты вкуса обоих главных компонентов. Обычные похвалы хорошо приготовленному мясу могли звучать так: “Мясо хорошо просолилось” (“Етке тұз (жақсы) сенген”), “Соли достаточно” (“Тұзы жақсы”) и т.п.

Сорпа

Подача гостям *сорпы* — бульона, завершала всю мясную трапезу, поэтому консистенция и вкусовые качества бульона — важный критерий оценки мясного застолья в целом. Бульон должен был отвечать определенным требованиям, прежде всего он должен быть просоленным в меру, подавали его не сильно горячим, но и не остывшим, предупреждали если бульон был горячим — вкушение *сорпы* было одним из сильных вкусовых наслаждений.

Сочни из теста при варке сильно впитывают бульон, оставляя иногда меньше половины объема жидкости. Поэтому хозяйки внимательно следили, чтобы бульона получилось достаточно и для отваривания сочней, и для приготовления *туздыка*, и для подачи гостям после вкушения мяса.

Бульон из баранины традиционно считался лечебным, им поили рожениц почти сразу после родов, тяжелобольных, истощенных после болезни и др. До сих пор родственники рожениц, больных в стационарах приносят в первую очередь горячий бульон чаще из молодой баранины³⁴. В советский период в городе во время праздничных трапез подавали как правило *сорпу* из баранины и говядины. Привычка к употреблению *сорпы* из конины была далеко не у всех горожан: выходцы из северных сельских районов Уральской области редко ели конину, потому что коневодство не было известно в их аулах. Они высоко ценили вкусовые качества мяса *согыма*, но часто отказывались от бульона. Иногда хозяева сами не предлагали бульон из конины потому, что он был обычно сильно соленым и чрезмерно насыщенным. Разбавление водой любого бульона вполне допускалось, но если он был сильно соленым — вода иногда мало помогала.

Следует отметить, что уже в советский период участники застолья молодого возраста, особенно женщины, часто отказывались от бульона вообще. Старшее поколение³⁵ относилось к этому отказу довольно терпимо: хозяева стола и гости пытались уговорить “отказников”, сожалея, что молодые не понимают ценности бульона. В настоящее время число тех, кто отказывается от бульона за столом, стало заметно больше. Городские казахи иногда высказывают уверенность, что бульон — излишне жирное сверхколорийное питье и перегружает желудки после мясной еды, хотя при этом понимают нерасторжимость *ет/бешбармака* и бульона. Такое отношение разных групп горожан к вкушению бульона существует давно (с позднесоветского времени) и, похоже, вытекает из представлений о здоровом образе жизни. Но, скорее всего, в отвержении бульона после мяса следует видеть изобилие самой мясной трапезы: переедание при вкушении мясного блюда — обычная практика.

Туздык

Туздык — это соус на основе снятого с поверхности бульона верхнего слоя жира вместе с небольшим количеством бульона. Практически весь слой жира снимается в *туздык*, поэтому он имеет более насыщенный цвет (если это конина — ярко-желтый) и густую консистенцию. *Туздык* отличается от просто бульона жирностью и сильным вкусом соли, которую добавляют, даже если бульон был хорошо

просолен. Таким образом, он придает вкус большей солености мясу, пресным сочным, а также картофелю или моркови. В этом жирном бульоне отваривают сначала картофель³⁶, вынимают его, а потом кладут нарезанный кольцами лук³⁷, черный перец³⁸, реже зелень³⁹. Лук можно лишь обдать кипящим бульоном, и он получится немного хрустящим, можно припустить в слабо кипящем *туздыке* несколько минут, не допуская закипания — лук будет пропаренным. Перец обогащает и вкус мяса, особенно несоленого, и вкус пресных сочных. Зелень — обычно зеленый лук и укроп — горожане использовали в советский период в теплое время года, посыпая свежими поверх мяса или добавляя в *туздык*, также припуская. В настоящее время свежая зелень доступна круглый год, но далеко не все хозяйки используют ее для этого блюда. Морковь сегодня становится еще одним компонентом, который пока нечасто используется, ее укладывают вместе с картофелем поверх мяса. По нашим данным, в позднесоветский период хозяйки далеко не всегда перчили *туздык*, могли и не класть лук, а если использовали их — то в небольшом количестве. Некоторые из них прямо говорят о предпочтении натурального, без добавок специй или овощей, вкуса отварного мяса.

Туздыком поливают поверхность *ет/бешбармака* после укладки поверх сочных нарезанного кубиками или ломтиками мяса, следят, чтобы он только пропитывал кушанье, не допуская его просачивания на поверхность или стекания с краев блюда. Для того, чтобы *туздык* опустился в нижние слои, ложкой приподнимают мясо и сочни, блюдо некоторое время выдерживают на кухонном столе, чтобы убедиться, что *туздык* не поднялся наверх и не переливается через края. Это не только эстетические требования: избыток горячего *туздыка* сделает *бешбармак* слишком горячим, недостаток — суховатым и остывшим.

Туздык важен для придания жирного вкуса всем компонентам и предотвращения слипания сочных. Слипшиеся пласты горячих лоскутов теста ухудшают качество *бешбармака* и его внешний вид, поэтому *туздыком* или бульоном смазывают дно блюда перед выкладкой сочных, орошают слои сочных по мере их выкладывания. Городские хозяйки могут использовать для этого сливочное масло в небольшом количестве. Если сочни хорошего качества и не слипаются, то *туздыком* поливают только верхнюю часть кушанья.

Туздык предназначен для сохранения компонентов *ет/бешбармака* в горячем состоянии, поскольку сочни и мясо успевают остыть за время выкладывания их на блюдо или измельчения. Во время еды хозяйки следят прежде всего за тем, чтобы кушанье было горячим. Через некоторое время после подачи блюда на стол хозяйка может раздвинуть ложкой слои теста и мяса, чтобы они не сминались, переместить сочни со дна наверх или из центра блюда

к бортикам. Если мясо остыло, через некоторое время его поливают *туздыком* во второй раз. Вторичное обливание оставшегося на блюде мяса достаточно хорошо прогревает его. Сейчас трудно представить *ет/бешбармак* без этого соуса, который играет ключевую роль в сохранении блюда горячим и комфортным для употребления на всем протяжении трапезы и добавляет вкус всем его компонентам.

Казы и шұжық

Казы — это колбаса из мяса с конского ребра с брюшным жиром. В советский период *казы* делали из чистого мяса и мяса на реберной кости, сейчас редко встречается *казы* на ребре. *Шұжық* — сырокопченая конская колбаса, ее изготавливали из мяса других частей туши. *Казы* превосходит *шұжық* по вкусовым качествам, последний использовали чаще в повседневном питании. Эти традиционные виды колбас также добавляли к мясу бешбармака. Их отваривают накануне приема, с вечера, если прием в обед, с утра — если прием вечером. *Казы* на столе — это почти всегда индикатор праздничного застолья, как правило, его подают на стол, если приглашают почетных гостей, берегут его — до самого сентября или нового *согыма*. *Казы* имеет высокий статус в списке казахских мясных блюд, его везут родным, уехавшим из Казахстана как “дар” с родины. Иностранным гостям, приезжим из СНГ *казы* обычно презентуют как “казахский” продукт — не просто мясной деликатес. Русские, немцы и представители других народов, проживавшие долгое время в Казахстане, но покинувшие страну, увозят с собой *казы* после визитов в Казахстан. Можно сказать, что *казы* — своеобразная визитка страны.

В сельской местности *казы* делают во время *согума*. В советский период городские казахи, имевшие связи с аулом, могли получать *казы* в дар от аульных родственников или сами делали его сразу после доставки мяса *согыма* или позже, сохраняя кишки — оболочку для колбасы, в холодильнике. До сих пор среди горожан популярно изготовление *казы* своими руками, хотя его продают на базарах Уральска. Покупатель может выбрать куски мяса и жира, и продавец при нем заполнит ими кишку, добавив специй.

Жайма

Жайма — литературное слово, означающее тонко раскатанные сочни для бешбармака. В Западном Казахстане их также называют

еттин наны (букв.: хлеб для мяса) или *қамыр* (букв.: тесто, комок теста). Тесто для бешбармака готовится пресное. Традиционно для него достаточно муки и воды, хотя у казахов разных регионов существуют локальные различия. Так, российские казахи Западной Сибири тесто для *жаймы* замешивали на бульоне или молоке⁴⁰. В советский период в городе в тесто добавляли яйца, обычно 2–3, если рассчитывали раскатать 3–5 листов. Часто в аулах хозяйки старались сделать тесто без яиц, в таком случае его круто замешивали и вымешивали долгое время — до получаса и более. Гордостью каждой хозяйки было хорошо вымешанное, крутое тесто, сочни из такого теста не рвались при раскатывании и не слипались в бульоне. Тесто, сделанное только на яйцах, без воды, казахи считают элементом татарской и русской кухни. Раскатанное тесто разрезают на куски по-разному. В Западном Казахстане его режут квадратами со стороной примерно 10–15 см, лист теста могут просто поделить на четверти; похоже, это давняя традиция — резать тесто на крупные сочни. Сейчас в магазинах Казахстана появилась фабричная *жайма* в виде квадратов или ромбов разного размера. Судя по большому ассортименту продукта в маркетах и на базаре, *жайма* стала популярным продуктом, сейчас ее продают даже в Москве. С появлением готовой *жаймы* горожане стали ценить продукт ручной работы, за столом можно услышать от хозяйки: “Тесто для бешбармака сделано руками”. Многие информаторы говорили нам, что они предпочитают раскатывать тесто сами, но в повседневной практике магазинная *жайма* занимает все большее место, иногда ее трудно отличить от домашней.

Каждый этап подготовки теста и сочней был важен для качества блюда. Если тесто мягкое, при раскатывании оно будет рваться, поглощать много муки для припыления, станет рыхлым. Если тесто мало вымешано — оно будет плохо раскатываться. Навыком изготовления теста и сочней владеет практически каждая женщина-казашка, но не у каждой получается приготовить тесто хорошего качества. В больших семьях обычно есть мастерицы — сама хозяйка или дочь, сестра хозяйки, которым поручают подготовку теста для праздничного стола. Плохо приготовленное тесто для *ет/бешбармака* часто становится предметом негласной критики гостей: “Тесто было толстым/слиплось/разваливалось/”. Вкус блюда зависит от качества сочней не в меньшей степени, чем от мяса. Характерно, что русские гости — женщины — часто говорят за столом: “У каждой хозяйки — разное (свое) тесто (сочни)”, т.е. гости (обычно женщины) оценивают блюдо по качеству сочней. В настоящее время тесто для домашней трапезы могут замесить и раскатать мужчины, молодые парни. Если предстоит многолюдный прием, то несколько женщин катают тесто⁴¹.

Отваривание *жаймы* в бульоне требует особого внимания: если ее отваривают в недостаточном объеме бульона, она может слипнуться, плохо провариться, впитать много бульона, долго закипать и т.п. В городе к этому процессу относились с большой щепетильностью — качество *жаймы* определяло вид блюда, эстетика городского стола требовала аккуратного вида угощения. Горожане чаще, чем сельские хозяйки, откидывали сочни, извлеченные из кипящего бульона, в холодный бульон — бульон смешивался с холодной водой, его объем был невелик по сравнению с основным. Охлажденные таким образом сочни не слипались на блюде, выглядели ровными и не сминались под тяжестью мяса⁴². С этой же целью дно блюда смазывали сливочным маслом или подпускали немного горячего *туздыка*, а слои выложенного на блюдо теста орошали *туздыком*. Эти тонкости улучшали качество и вид сочней, которые были важным критерием оценки мастерства хозяйки дома.

Сервировка

Голову, кости и *бешбармак* традиционно подавали на плоских больших деревянных блюдах *табақ*, такие можно сегодня увидеть в историко-краеведческих музеях Казахстана. В советский период для этого использовали эмалированные тазы среднего и большого размера, плоские пластмассовые, эмалированные и керамические блюда. Сегодня можно свободно купить *табақ* традиционной формы, обычно керамические, их производством занимаются частные фирмы. К таким блюдам продаются и наборы *кәсе* (пиал) для *сорпы*. Также очень ценятся деревянные *табақ* — бешбармак в них остывает медленнее; в продаже появились блюда из дерева с вырезанным орнаментом, цена их достигает 150—200 долларов, поэтому они не так широко распространены.

Для подачи на стол *ет/бешбармака* на плоские блюда выкладываются горячие сочни, а сверху кладется порезанное мясо. Все поливается горячим *туздыком*. По краям или сверху на мясо раскладываются отваренные картофелины. Как правило, одно блюдо рассчитано на несколько человек, которые могут брать бешбармак руками или же отложить себе ложкой в отдельную тарелку. Блюда для гостей могут пополняться порциями мяса и сочней. Но *бас табақ* — главное блюдо на столе — нельзя пополнять, в отличие от других, которые находятся в средней и нижней части стола. Этот запрет, возможно, отголосок нормы этикета: стол должен быть обильным, мясное блюдо не должно опустеть, поэтому и сейчас хозяева стремятся поставить побольше блюд с мясом на стол. Общий объем мяса и сочней на блюде может показаться чрезмерным, но это предпочтительнее, чем опустевший до завершения застолья *табақ*.



Городской *ет*/бешбармак на
праздничной семейной трапезе
г. Уральск
Фото С.К. Сагнаевой, 2015 г.

Внешний вид блюда *ет*/бешбармак остается одним из главных различий в подаче праздничного блюда в ауле и городе. “Аульный бешбармак у меня ассоциировался раньше с грудой мяса, слипшегося в тазу, из которого трудно выбрать себе еду, такое все горячее, тарелок и вилок могло не быть — морока”, — вспоминает городская жительница.

В городе эстетика блюда превратилась в самостоятельную ценность. Как уже упоминалось, городские хозяйки иногда смазывают слои *жаймы* сливочным маслом, чтобы тесто не слиплось на блюде; важно налить правильное количество *туздыка* — если он перельется через край, блюдо будет неопрятным и жидким. Городская трапеза постепенно превратилась в рафинированную процедуру, с использованием приборов — обязательной подачей на стол вилок и ложек для перекалывания еды с блюда, индивидуальных тарелок и салфеток. Среди хозяев нашего времени до сих пор бытует сло-

во *майлық* (полотенце, лоскут для вытирания рук после жирной еды) для обозначения салфеток из текстиля, которые подаются для гостей. Оно может быть использовано и в шутовом значении, поскольку ассоциируется именно с аульной традицией подавать гостям не самые нарядные матерчатые салфетки, в семейном кругу это могут быть обычные кухонные полотенца. В городе салфеткам и полотенцам на праздничной трапезе с советских времен придавалось большое значение: все должно было быть идеально чистым и выглаженным.

Посуда для напитков состояла обычно из рюмки для водки или бокала для вина и стакана для минеральной воды. Хрустальные бокалы и рюмки, салатницы и стаканы, рог для штрафной, графины с водкой создавали антураж праздника. Столовые приборы из мельхиора аккомпанировали блеску хрусталя, накрахмаленным и выглаженным столовым салфеткам — все вместе они выстраивали торжественный порядок на праздничном столе. Советский стандарт оформления стола нивелировал таким образом различия в культуре городской трапезы казахов и русских: застолья происходили за одинаковыми столами, посуда для сервировки была из одних и тех же магазинов.

Застолье

Поводы, частота и атмосфера застолья

В советский период праздничное застолье в городе устраивалось по традиционным поводам: приезд сватов или гостей издалека, рождение ребенка и другие семейные события. Отдельной серией гостевых приемов были взаимные угощения мясом *согыма*. Эта традиция до сих пор сильна в сельской местности: после забоя скота в течение зимы до ранней весны казахи ходят друг к другу в гости, каждый дом должен пригласить (и не один раз) аульчан “на *согым*”. И в городе зимнее время прежде и сейчас — это период приема гостей. В семье Сагнаевых, например, в середине 1970-х годов в неделю выходило до шести приемов: в некоторые выходные дни бывало по две партии гостей, и еще два приема в будние дни. Тогда это была общая практика горожан: расписание визитов было плотным, приглашения в гости зимой были расписаны за недели и месяцы, все хотели успеть сделать это в сезон *согыма*. С меньшей интенсивностью, но такие приемы гостей устраиваются и сегодня.

Важным поводом для приглашения гостей остается *үй көрсету* (букв.: показать дом) — знакомство с домом вновь прибывшего и влившегося в местное сообщество человека — новых родственников,

коллег, нового начальника, новых соседей. Прием гостей устраивается в честь “новичка”, а затем уже можно свободно приглашать его в гости по разным случаям. Новым поводом для торжественного угощения можно считать юбилей, которые отмечают, начиная с сорока лет, а в сельской местности и раньше. Дни рождения членов семьи также вошли в разряд важных поводов для приглашения гостей.

Функция приема гостей у городских казахов мало отличалась от общей культурной традиции с обозримых времен. Каждый этап и каждая процедура демонстрировали безмерное желание услужить гостям. Смысловое содержание приема гостей было в этом контексте однозначно. Это — максимум почитания и выражения своего уважения пришедшим в дом. Каждая деталь трапезы должна показать полную отдачу хозяев дома, готовность служить гостям, сделать все возможное, чтобы они чувствовали себя в максимальном комфорте — физическом и духовном. Материальная часть застолья позволяла им выразить “предметно” свое отношение к гостям, стол и блюда готовились в соответствии с высоким стандартом гостеприимства, хорошо известным обеим сторонам.

Прием гостей в прошлом отличался неспешностью всех процессов приготовления мяса и подготовки застолья. Традиционный этикет предписывал спокойную неторопливую атмосферу, создание максимальных условий для отдыха пришедших в дом, а для гостей — неспешного проживания всей процедуры. Обе стороны демонстрировали свободу от спешки и суеты, готовность ждать и наслаждаться общением, отдыхом, возможностью полноценно вкушать праздничные блюда в сообществе достойных сотрапезников. Поведение хозяев должно было демонстрировать намерение продлить время пребывания гостей в доме, застолье могло затягиваться повторным предложением еды, чая, и всегда находился кто-то, протягивавший пиалу за еще одной порцией чая. Участники трапезы терпеливо ждали насыщения мясом или чаем всех присутствующих, и только после этого завершали трапезу. Все этапы трапезы имели четкие границы для всех присутствующих, нельзя было перешагнуть какую-то процедуру, даже если она стала растянутой по времени и утомляет гостей.

Игра в карты, разговоры в общем кругу сделали допустимыми перерывы между мясом и чаем до 4—5 часов. Сами хозяева участвуют обычно в карточной игре, т.е. обе стороны проводят совместно время, заполненное развлечением⁴³. В прошлом на праздники приглашали домбристов, певцов, досуг гостей включал и спортивные состязания. Сейчас эти традиции возродились на свадьбах, масштабных тоях по разным поводам, поминальных мероприятиях, национальных праздниках. Но в кругу близкородственных семей и друзей, за праздничной трапезой, которая проводится в городском

доме, о которой мы ведем речь, главным развлечением остаются карты и разговоры в женской/мужской компании.

Начало общественного застолья обнаруживает разницу между городской и аульной трапезой и — глубже — в отношении ко времени в ауле и городе. Казахи в ауле не придают значения соблюдению сроков, могут опоздать часа на два-три и не вызвать этим недоумения хозяев. Традиция, при которой разделявать барана начинают только с прибытием гостей, выработала у них привычку к неспешной долгой беседе, предшествовавшей трапезе, тем более, что само застолье может тянуться до утра. Городская жизнь, напротив, требует четкости и точности в соблюдении времени. Сбор гостей назначается на определенный час, а если застолье происходит в ресторане и гости из аула запаздывают, это вызывает непонимание и раздражение городских казахов.

В городе прием гостей в советский период (как и сейчас) назначался к определенному часу — времени обеда или ужина. Традиционный этикет требует, чтобы мясо подавали, когда все гости собрались и сидят за столом, поэтому в городской процедуре приема важный момент — одновременное прибытие гостей в дом. Чтобы обеспечить это, глава семьи Сагнаевых, например, звонил приглашенным в день приема гостей, напоминая еще раз время, просил прийти вовремя, чтобы сесть за стол одновременно. Он не мог говорить об этом напрямую, но умело использовал шутки или информировал, что остальные гости пообещали прибыть вовремя.

Хозяева, как и в ауле, проявляли готовность продлить трапезу, просили гостей отдохнуть без спешки. Однако и гости, и хозяева были ограничены режимом городской жизни: в советский период — шести- или пятидневной рабочей неделей и рабочим днем до шести вечера, завершением работы городского транспорта иногда раньше полуночи, собственным графиком приема и посещения гостей. Если приглашения приходились на рабочие дни недели, то прием мог длиться всего несколько часов. В выходной день застолье также не растягивалось, особенно зимой, когда начинался сезон приема/посещения гостей, и в графике выходного дня могли оказаться три визита или три приема гостей за два дня.

Порядок рассаживания

Казахи издавна рассаживали гостей вдоль стен на полу, на *көрпе* (небольшие тонкие матрацы для сидения), а под спину подкладывали подушки. Перед гостями расстилали скатерть (обычно клеенку) — *дастарқан*. Эта традиция сохранилась до настоящего времени в ауле: семья может использовать обычный стол в повседневном



Праздничная сельская трапеза. Чайный стол

Саратовская область

Фото О.Б. Наумовой, 2008 г.

быту, но для гостей накроют *дастархан* в самой большой комнате на полу. В советский период во время праздничного застолья для гостей молодого и среднего возраста ставили обычные столы, пожилых усаживал на пол — считалось, что это для них комфортнее. В городских квартирах тогда гостей практически всегда принимали за высокими столами — это было важное отличие от сельской трапезы, один из главных признаков “культурности” горожан. В семье Сагнаевых гостей принимали в “зале”, как тогда и сейчас называют самую большую комнату в квартире, предназначенную для застолья. Во время многолюдных приемов, когда число гостей достигало 40–60 человек⁴⁴, одну-две комнаты квартиры, помимо зала, освобождали от лишнего, спуская мебель в подвал. Для гостей ставили вдоль столов длинные, специально изготовленные лавки (в обычное время они хранились в подвале), ширина которых была почти как у стульев, и настилали на них традиционные *корпе*.

Если гостями, например на *көрісу айт*⁴⁵, были пожилые женщины, то их усаживали на полу в комнате бабушки. Родственники из аула в 1970-е годы также могли предпочесть *дастархан* на полу. Небольшие размеры стандартных квартир в советский период соз-



Чайный стол после мясной трапезы на *согым* в коттедже

Казахстан, г. Уральск
Фото С.К. Сагнаевой, 2009 г.

давали дискомфорт и для гостей, и для хозяев. Мебель советских времен (диван, стенка или буфет, стулья, тумба для телевизора) загромождала пространство зала, гости часто сидели впрытик к мебели или свободной стене комнаты. Ковры, украшавшие стены, зрительно уменьшали пространство.

Современное помещение для гостей, зал — это, как и раньше, самая большая комната в городской квартире или коттедже. Мебель в зале в современных многоквартирных домах не занимает много места, обычно это только диван и телевизор на тумбе или на стене, а мебельная стенка или буфет часто отсутствуют — свободное пространство зала важнее. Новшеством стали длинные раздвижные столы (до трех метров, если число гостей не более 15 человек) с большим числом стульев с высокой спинкой и мягким сиденьем. Стол может достигать длины почти всей комнаты, ширина стола также больше, чем у стандартных обеденных столов — комфорт для гостей за таким столом несравним с неудобствами советского периода. Ковер занимает почти весь пол, стены зала уже давно не украшают коврами, зато акцентируется внимание на пышных шторах со

сложными элементами декора — дизайн таких комнат в целом на­поминает ресторанный. Этот стиль существует в квартирах зажи­точных горожан — старожилов города или “новых казахов”, тогда как казахи, переселившиеся из аулов за последние 10—15 лет со­хранили сельскую традицию, которая позволяла им сэкономить ме­сто в зале: низкие столики спасали от загромождения пространства зала, средние размеры которого были намного меньше аульных по­мещений. Для многолюдного застолья можно поставить несколько столов, собрав их у соседей и родственников.

Традиционный порядок рассаживания у западных казахов⁴⁶, как и везде в Казахстане, соответствовал статусу каждого гостя. Почетное место, *төр*, занимали старшие по возрасту или положению гости. *Төр* могли занимать и пожилые женщины. Правая сто­рона — мужская, более почетная по сравнению с левой — женской. Если гостей-мужчин было много, они занимали обе стороны от *тора*, причем по левую сторону садились мужчины — родственни­ки и друзья хозяина. В настоящее время в ауле твердо сохраняются представления о *торе* как самом почетном месте и о том, что правая сторона более почетная, а деление на мужскую и женскую стороны соблюдается не всегда — обычно на свадьбах и торжественных за­стольях мужчины и женщины могут сидеть парами.

В советский период городская семья, принимая гостей, стара­лась по возможности соблюсти традиционный порядок рассаживания: особенно это касалось *тора* — им, как правило, служило место, по возможности наиболее удаленное от двери, но главное — самое удобное в комнате. Почетного гостя усаживали в торце сто­ла, подальше от входа, он сидел один в гораздо большем комфорте: в отличие от других, ему могли поставить кресло, потому что в этой части стола было больше места. Глава семейства сразу показывал важному гостю его место: “Садитесь на почетное место” (“Төрге отырыңыз”). Потом рассаживались остальные. И сегодня хозяева обычно показывают место гостю, произнося те же слова.

Мясная трапеза

Место мясной трапезы в праздничном застолье

Как уже было сказано выше, праздничное застолье включает не только мясную трапезу. Традиционным в ауле до последнего вре­мени был такой порядок застолья: сначала подавали чай (*шай беру*), потом мясо (*ет беру*). После мяса могли еще раз дать чай⁴⁷. Информаторы объясняли это тем, что некоторые гости мо­гут опоздать, а надо было дать возможность гостям собраться в



Праздничная мясная трапеза в ауле

Омская область

Фото О.Б. Наумовой, 2009 г.

полном составе, чтобы вести неторопливую, продолжительную беседу⁴⁸. Такое объяснение явно указывает на соотношение чаепития и мясной трапезы в застолье — главным событием считается *ет беру*.

В городе же праздничное застолье, как правило, начиналось с мяса. В советский период у Сагнаевых предпочитали подавать бешбармак в первую очередь. Родители считали, что чайная трапеза ослабит полноценное вкушение главного блюда, поскольку гости уже насытятся другими блюдами. По воспоминаниям дочери, они сожалели, если приходилось подавать в первую очередь чай и критиковали сопровождение чайной трапезы горячими мясными блюдами, сами никогда их не подавали, разве что это могли быть беляши или традиционная закуска — *казы, жая, карта*, язык — на чайном столе. Статус чайного стола в то время был заметно ниже, отец часто повторял: “Разве будет человек есть колбасу после мяса?!” , “Надо хороший чай и ничего больше, кто это все (т.е. дополнительные мясные блюда к чаю) будет есть?” Акцент приходился именно на мясное блюдо, которое насыщает и должно быть подано в первую очередь. К чаю в 1990-е годы иногда подавали жареную рыбу, если

она была привезена, например, из г. Атырау, красную рыбу или балык, всегда ставили икру. Таким образом, допускались закуски, но не горячие мясные или рыбные блюда.

В связи с городской спешкой сейчас на ресторанных застольях первым блюдом также стали подавать бешбармак, так как гость, соблюдающий этикет, не должен уходить не отведав бешбармака, на чай же можно не оставаться, испросив разрешения у хозяина. Но в целом в настоящее время порядок праздничного домашнего застолья городских казахов довольно вариативен и зависит от желания хозяев.

Современный мясной стол

В прошлом перед мясной трапезой убирали всю посуду со стола, оставляя чистый *дастархан*, но раньше и сама мясная трапеза не предполагала дополнительных блюд. Сегодня казахи-горожане подают к бешбармаку острые закуски, их число на столе колеблется от двух-трех до пяти-шести и более, это — корейские салаты, соленые помидоры, квашеная или соленая капуста, огурцы, греческий салат, свекольный салат, винегрет, грибы, мясные салаты. Городской стол очень разнообразен, иногда создается впечатление, что на столе нет свободного места. Загромождение стола закусками и салатами стало модой последнего десятилетия, которая распространилась довольно быстро, внешний вид стола сегодня сильно отличается от традиционной мясной трапезы, приближаясь к ресторанной сервировке. Много зависит также от повода застолья. На похоронно-поминальных трапезах (*садака*) *дастархан* также состоит в настоящее время не только из мяса, но число закусок и салатов меньше по объему и не так разнообразно.

Обряд омовения рук

Непосредственно мясной трапезе предшествовал обряд омовения рук⁴⁹. Большие застолья у казахов обслуживали в прошлом молодые мужчины и юноши; по воспоминаниям К.С. Сагнаева, женщин не допускали даже разливать чай вплоть до предвоенного времени. Участие мужчин в приеме гостей всегда указывало на важность ситуации. Исполнение ритуала омовения рук расценивалось как почетное право и обязанность молодого зятя. Если в семье не было зятя, обряд проводил сын хозяина. Молодые люди с кувшином, наполненным теплой водой, и небольшим тазом поочередно подходили к каждому гостю. Если до начала трапезы начинали процедуру с гостей, сидевших на правой стороне, то после трапезы начинали с



Сельская трапеза. Омовение рук
Саратовская область
Фото О.Б. Наумовой, 2008 г.

левой стороны. Перед едой мыли только руки, после еды также полоскали рот. Воду для омовения после еды делали горячее. Все элементы ритуала контролировались старшими: вода не должна была быть прохладной или слишком горячей, полотенца должны были быть сухими, не ветхими, не быстро промокающими, посуда для омовения — чисто вымытой и вытертой и т.п. Каждый гость споласкивал руки и вытирал их полотенцем, передавая его следующему. После завершения процедуры, если застолье проходило на полу, настилали *дастархан*. В прошлом старики давали *бата* — благословение тому, кто делал омовение — два-три кратких благопожелания. Провести омовение было честью, которой устаивался не каждый. В распространенном и ныне просторечном выражении

“Мы не достойны лить воду на Ваши руки” звучит отголосок этой статусной церемонии, составлявшей часть ритуала приема гостей.

В настоящее время в сельских домах или в городских коттеджах омовение рук производится таким же образом в помещении перед гостевой комнатой (холле, коридоре). В городской квартире эта процедура часто совершается перед входом в зал. Омывание рук входящих гостей в кафе и ресторанах проводят молодые мужчины-официанты в фойе, на входе. Таким образом, эта церемония сохраняется до нынешнего времени даже в кафе, где есть специальные помещения для мытья рук. Долговечность архаичной церемонии может быть объяснена тем, что эта часть ритуала имела устойчивый знаковый статус, выражала высокую степень уважения к гостям, не случайно ее проводили на месте трапезы, в помещении для гостей.

Порядок мясной трапезы

Для понимания специфики трансформации современной мясной трапезы кратко опишем традиционный порядок *ет беру*, который и сегодня сохраняется в сельской местности Западного Казахстана. Он характеризуется церемониальностью, регламентированностью и соблюдением иерархии.

Первая часть ритуала заключается в раздаче и вкушении головы и ценных частей туши — костей с мясом. На плоских блюдах вносят голову и ценные кости⁵⁰ и ставят их перед самым уважаемым гостем. Затем приносят одно или несколько блюд с бешбармаком. Почетный гость раздает кости по их значимости сидящим рядом с ним, а голову принимает сам. Голову дают только тому, у кого уже нет отца. В противном случае получивший голову, отрезав от нее небольшой кусочек, передает ее другому и объясняет, что его отец жив. Также может сделать и человек, не умеющий разделять голову.

Голову подносят гостю затылком или передней частью, но не боком. Продольный разрез кожи головы от носовой части к затылку или два перпендикулярных разреза делает сам хозяин или гость. Гость должен отведать кусок от носовой части головы животного, так как, по объяснениям сельских жителей, при выпасе именно нос барана ранее всего касался травы⁵¹. Затем гость должен разделить правую часть кожи головы на семь или более кусков и раздать их остальным гостям. Особое значение придается раздаче таких частей головы, как глаза, уши, небо, язык. Эти “ценные” части имеют своего определенного адресата. Ухо всегда предназначено детям, даже если их нет за столом⁵². Язык вместе с челюстью, которые иногда называли “женской головой”, раньше передавали пожилой



Сельская мясная трапеза *ет беру*. Разделявание головы
Саратовская область
Фото О.Б. Наумовой, 2008 г.

женщине на отдельном блюде; однако сегодня аульные казахи дают ей только нижнюю челюсть, подавать язык считается дурным тоном — его обычно крошат и с кожей головы пускают по кругу. Нёбо в прошлом вручали молодой девушке, которая хорошо поет, однако в настоящее время так делают редко.

Гость, завершив разделявание правой части головы, передает ее хозяину, и тот может сам продолжить эту процедуру. Глаза — самую ценную часть головы — не делят, а отдают тому, кто первым разделявал голову; если глаза предложить двоим, они будут косо смотреть друг на друга. По бытующему мнению, гость, не получивший глаза, превращается в простого “разделявателя” мяса, т.е. подчеркивается, что именно глаза — самая важная часть головы.

Все, что было срезано с головы и положено на тарелку, нарезается и пускается по кругу — *дәм татуға* (дать попробовать): тарелку передают друг другу, пробуют срезанное с головы мясо, остаток кладут в общее блюдо с *бешбармаком*. В это время разделяющий голову ножом “открывает” голову и достает мозг, который затем смешивается с бульоном в большой пиале и тоже пускается по кругу.

Гости, получившие ценные кости, срезают с них мясо, угощают соседей и угощаются сами. Порядок распределения почетных костей имеет много вариантов у тюркских народов, которые частично рассмотрены С.М. Абрамзоном⁵³. У разных групп казахов, например южных и северных, он также немного различается⁵⁴. В качестве традиционного для западных казахов можно считать порядок, подробно описанный Н.И. Ильминским. Почетными считались 12 костей; высшими по степени значимости была пара тазовых — *жамбас*, затем следовали по мере убывания почета: пара коленных костей — *асық жілік*, пара вышешколенных (бедренных) костей — *ортан жілік*, пара костей плеча или лопатки — *жаурын*, пара надлоктевых костей — *тоқпан жілік*, наконец, пара локтевых костей — *кәрі жілік*. Каждая почетная



Праздничная семейная трапеза
Казахстан, г. Уральск
Фото С.К. Сагнаевой, 2015 г.



Мясная трапеза в коттедже. Гостю подали почетную кость *жамбас*

Казахстан, г. Уральск

Фото С.К. Сагнаевой, 2015 г.

кость укладывалась на блюдо, к которому добавляли курдюк, печень, ребра; при большом числе гостей ребра могли составлять и самостоятельные блюда. “Порядок блюд строго соблюдается, что если бы подать низшее блюдо большому гостю, то это была бы для него кровная обида” — писал Н.И. Ильминский⁵⁵. По материалам, собранным в Западно-Казахстанской области в конце 1990-х годов в сельской местности этот порядок соблюдался, но кости *тоқпан жілік* ценились наравне с *асық жілік*⁵⁶. Кости позвоночника *омыртқа* подавали старикам, женщинам, другим гостям. Кость грудины *төс* полагалась молодым зятям и девушкам.

В городе эта первая часть мясной трапезы стала претерпевать существенные изменения уже в советский период. У городских казахов иерархия, на которой и построена эта процедура, сглаживается и постепенно нивелируется. Действительно, трудно представить, что собравшись, коллеги по работе, преподаватели вуза, всерьез будут разбирать, кто из них выше по статусу. Очевидно, что если на трапезу приглашен начальник присутствующих или пожилой, приехавший издалека родственник, он получит голову животного. Но раздача остальных костей, если она проводилась, переставала быть важным

элементом трапезы, наделенным серьезным смыслом, и из архаичного ритуала постепенно превращалась в полушутливую процедуру. У Сагнаевых в 1970-е годы иногда соблюдали ритуал — на блюде подавали голову, *жамбас* и пару *жілік*, приносили на блюде и ставили на стол как знак уважения гостям. Но нередко мясо с костей срезали на кухне и выносили кости с небольшим куском мяса (эта практика сохранилась и в настоящее время). Чаще же подавали только голову. Постепенно к настоящему времени раздача костей на *ет беру* сошла на нет. Сейчас основным ядром и единственной обязательной частью мясной трапезы остался *ет/бешбармак*, что не исключает, конечно, возможности при желании соблюсти и первую процедуру. Однако в сознании казахов, даже горожан, сохраняются представления о необходимости подачи головы и значимых костей почетным гостям. Наши опросы показали, что информаторы охотно излагают нормы подачи костей, но не практику. Многие современные городские казахи романтизируют эту архаичную традицию, считая ее “настоящей казахской”; при детальном же расспросе выясняется, что сами они при приеме гостей ограничиваются *бешбармаком*.

Вторая часть ритуала *ет беру* — вкушение *ет/бешбармака* — не претерпела существенных изменений. В аулах, где традиционная процедура хорошо сохраняется, когда блюда с бешбармаком вносят, мясо еще не срезано с костей. Молодые мужчины, которые обслуживают трапезу, обычно зятя, берут столовые ножи и начинают срезать мясо, кроша его на тесто сверху; кости же с остатками мяса подают гостям. Бешбармак поливается горячим *туздыком*, хозяин первым берет с блюда кушанье, после чего все могут приступать к трапезе. Гости едят руками из общего блюда или перекалывают бешбармак на тарелки и используют вилки. Руками едят обычно мужчины в возрасте, пожилые люди и дети. Женщины и молодые люди чаще предпочитают использовать столовые приборы.

В городе в советский период мясо чаще всего крошили на кухне и выносили гостям *бешбармак*, уже политый *туздыком* и готовый к вкушению. Так как городские казахи не ели *ет/бешбармак* руками, ложки, вилки и индивидуальные тарелки, куда можно отложить себе порцию бешбармака из общего блюда, для городского *бешбармака*, как и бумажные салфетки, стали обязательны.

Хозяева и их родственники следят за гостями, подкладывают им лучшие куски. Застольный этикет требует побуждать гостя к вкушению мяса. Однако, в отличие от аула, в городе уже перестали принуждать гостей пить и есть. Время от времени бешбармак обновляется (кроме *бас табак*, о чем сказано выше) — подносят новую порцию нарезанного мяса и поливают горячим *туздыком*. Хорошая хозяйка следит, чтобы *бешбармак* всегда был горячим: после того, как гости хорошо поели, например, съели половину ку-



Подготовка *бешбармака* во время мясной трапезы.
Срезание мяса с костей
Саратовская область
Фото О.Б. Наумовой, 2008 г.

шанья, или засиделись и мясо остыло, несут горячий *туздык* еще раз, поливают то, что есть на блюде. Это неперемнная часть ритуала уже во время застолья. После того, как *бешбармак* съеден и гости насытились, каждому гостю в пиале подают наваристый бульон (*сорпа*), что знаменует конец мясной трапезы.

Кормление с руки

В прошлом у казахов во время мясной трапезы существовал обычай *асату*⁵⁷: хозяин дома или почетный гость в конце трапезы “кормил с руки” всех присутствующих, выражая таким образом уважение



Сельский *бешибармак*
Саратовская область
Фото О.Б. Наумовой, 2008 г.

гостям. Смысл этого обряда объясняется также благословением старших младшим: молодым как бы передается возможность дожить до возраста старших уважаемых гостей и достичь такого же почета. В сельской местности сегодня *асату* могут сделать в шутку лишь юношам или мальчикам. В городе этот обычай остался в воспоминаниях: сегодня о нем рассказывают с иронией, он может стать поводом для шуточных угроз в адрес гостей и т.д.

После окончания мясной трапезы опять очищают *дастархан* и могут продолжить праздничное застолье следующей трапезой, например чаем, сладостями и проч.

Алкоголь во время застолья

Алкоголь был важным компонентом мясной трапезы в советское время. Употребление алкоголя сопровождало и мясную, и чайную трапезы. В перерывах между застольями, если мужчины играли в карты или собирались в отдельной комнате “на перекур”, они также

принимали крепкие напитки, закусывая холодным отварным мясом, языком, *казы* и т.п.

Жирная мясная еда, безусловно, снижала действие алкоголя. Довольно часто за столом можно было услышать, что следует есть *казы* или жирное мясо в начале застолья, чтобы избежать сильного опьянения. Это было важно в то время, когда существовала практика понуждения к выпивке, атмосфера коллективного участия, когда не только хозяин, но и гости увещевали “отказников”. Хозяин или произносивший тост обходили гостей, приглашая их опустошить бокал, чокались с ним еще раз, задерживались возле гостя, полушутливо настаивая на своем. Персональные обращения были формой мягкого давления, которая в целом совпадала с нормами этикета по уходу за гостями. Принуждение принимало особый масштаб в свадебном цикле: “укатать” сватов означало принять их как положено. В составе делегации сватов всегда были “крепкие парни”, которые могли выдержать атаки хозяев и откликаться на их предложения выпить, замещая таким образом главных сватов, но часто и они не могли устоять на ногах после многочасовых возлияний.

Во время антиалкогольной кампании середины 1980-х годов домашние трапезы все же сопровождались алкоголем, хотя и не всегда, а в кафе или ресторанах алкоголь иногда маскировали под минеральную воду или чай: наливали их в большие чайники и разливали по чашкам для части гостей (мужчинам) или всем сидящим за столом. В это же время алкоголь стали заменять *кумысом* и *шубатом* дома⁵⁸ и в ресторане.

В 1990-х годах объем алкоголя для праздничного стола уменьшился по нескольким причинам: в первую очередь, в связи с резким понижением благосостояния населения в начале проведения рыночных реформ, затем, возможно, и под влиянием антиалкогольной политики или, скорее, ее последствий, а также в связи с так называемым религиозным возрождением и пропагандой запрета ислама на употребление алкогольных напитков. В 1990-е годы качество алкоголя изменилось: алкоголь подпольного происхождения продавали и на базаре, и в магазинах. На столах даже состоятельных горожан появился разведенный водой спирт “Ройял”, а вместо минеральных вод “Боржоми” или “Нарзан” — разбавленный водой из-под крана порошок “Юпи” ярко-красного или оранжевого цвета. С начала 2000-х годов в Казахстане началось производство водок, вин и коньяков. Казахстанская алкогольная продукция решила проблему дефицита сертифицированного алкоголя на праздничном столе, а спирт “Ройял” сохранился в памяти горожан как символ эпохи разрухи и падения стандартов уровня жизни⁵⁹.

В советский период объем водки за праздничным столом мог составлять “пол-ящика”⁶⁰ и больше, вина — от нескольких буты-

лок до дюжины, коньяка — до нескольких бутылок при количестве гостей в городских квартирах от 10 до 20 человек. Воспоминания о праздничных трапезах того времени неизменно сопровождаются указанием на изобилие алкоголя. Часто наши собеседники, характеризуя *бешбармак*, говорят, что именно большое количество алкоголя вызывало в недавнем прошлом необходимость в изобилии горячих мясных блюд на всех этапах трапезы: сначала это был *бешбармак*, потом — за чайным столом — *куырдак*, мясо с рисом, холодец, а также голубцы, котлеты, жаркое. Традиционные деликатесы из конины (*жая, казы, карта*), а также отварная говядина, язык играли роль холодных закусок под спиртное за чайным столом или вне гостевой зоны, например, в мужской компании, уединившейся в другой комнате между трапезами, во время ритуала проводов гостей, когда у входной двери, им подносили рюмку с водкой и тарелку с закуской. В казахских ритуалах угощения гостей в советский период неизменно присутствовала водка. Многие из них сохранились в памяти современников именно чрезмерностью употребления алкоголя. Например, многообразное подношение водки гостям, которые остаются ночевать у хозяев, завершалось только в момент отхода ко сну: хозяин подносил финальную рюмочку “под *корпе*”, т.е. когда гость готовился лечь в постель. Сегодня к этой “традиции” отношение ироничное, в городской практике ее нет, но в разговоре за столом часто всплывает этот сюжет, как и разговоры об обычае *асату*.

В настоящее время объем алкоголя в домашней праздничной трапезе варьирует, как и в позднесоветский период времени, в зависимости от социального статуса хозяев, количества и состава гостей, повода приема гостей, возраста и пола, но в любом случае он измеряется уже не “ящиками водки”. Разнообразие и качество предлагаемых напитков зависит, безусловно, от состоятельности семьи. На праздничном столе зажиточных горожан, например чиновников или бизнесменов, появились *кумыс* и *шубат*, которые употребляются вместо спиртного или в качестве безалкогольных напитков, наравне с минеральной водой. “Полезность” *кумыса* и *шубата* для здоровья сделали их также продуктом повседневного потребления в семьях с достатком⁶¹. За последние несколько лет продажа этих национальных напитков на центральном базаре и в маркетах Уральска заметно увеличилась⁶². Эта традиция становится заметно популярной, усиливая представления о здоровом питании, ценности национальных продуктов, наравне с представлениями, например, о пользе конины. Хотя *кумыс* и *шубат* были частью праздничного семейного застолья зажиточных горожан и в позднесоветский период, популярность их не была широкой. Для нас интересно, что мотив пользы для здоровья, а не просто традицион-

ной приверженности казахов к употреблению этих напитков, становится главным, увеличивая их привлекательность в противовес вредному воздействию алкоголя. Еще со времен антиалкогольной кампании сторонниками ограничения/исключения алкоголя выступают женщины или мужчины в возрасте, которые могут предложить хозяину убрать бутылки со стола после бешбармака: “Давайте не будем пить водку за чаем”, “Довольно, хватит пить водку, будем пить чай”.

Традиция произнесения тостов требует постоянного присутствия алкоголя. За чайным столом он может употребляться так же, как и в мясной части трапезы, но уже в меньшем количестве. В советский период принуждение гостей к выпивке (так же как и к еде) воспринималось как часть этикета. Сегодня же хозяева могут совершать обход гостей с призывом опорожнить рюмку или бокал, но уже без прежней настойчивости, скорее руководствуясь традициями угощения в целом. Мотивы полного или частичного отказа современных горожан от алкоголя формулируются по-разному, обычно в этом списке фигурируют сохранение здоровья, следование нормам шариата, возврат к культурным традициям казахов и др.

Практика горожан демонстрирует, в отличие от прежнего диктата коллективного приема алкоголя, большой диапазон поведенческих моделей: часто можно услышать, что “сейчас люди совсем не пьют за столом!”. Действительно есть горожане, которые отказываются от приема алкоголя, ссылаясь на личные мотивы, в то же время наши наблюдения показывают, что употребление алкоголя в праздничных трапезах по-прежнему сохраняется. Исключением являются некоторые сообщества, например, мусульмане, следующие нормам шариата в быту.

Трансформация трапезы *ет беру*

в настоящее время:

факторы изменений и тенденции развития

Трансформации мясной трапезы *ет беру* в городе начались еще в советский период, на что мы обращали внимание в ходе изложения материала. Первая часть церемонии — раздача значимых костей с мясом — постепенно сокращалась, а в настоящее время проводится лишь в единичных ситуациях приема гостей. Таким образом, *ет беру* сегодня чаще всего состоит только из второй процедуры — вкушения *ет/бешбармака*. Традиционная рецептура бешбармака не претерпела существенных изменений, трансформация шла по

пути совершенствования кулинарных приемов: в городе более тщательно следили за отвариванием теста и мяса, за тем, чтобы вкус *бешбармака* был эталонным; стали придавать большое значение эстетическому виду блюда. Бешбармак почти перестали есть руками, еще в середине прошлого века изменилась сервировка — на стол подаются ножи, вилки, ложки, индивидуальные тарелки и салфетки. Хотя за праздничным столом можно увидеть одного или несколько человек, которые едят руками, большинство предпочитает использовать столовые приборы.

В последнее время появились новые тенденции. Изменилось место *ет беру* в праздничном застолье. Некогда трехчастную модель — чай / *ет беру* / чай, в городе сменила двухчастная — *бешбармак* / чай. Вот конкретный пример семейного праздничного застолья в современном Уральске (состоялось в марте 2015 г.): сначала подали *бешбармак*, к нему винегрет, соленые помидоры и овощной салат с майонезом; вторую часть составлял “чай”, включавший, кроме собственно чая и сладостей, курицу с картошкой и блины с мясом.

Сегодня можно наблюдать, что “чай”, а точнее разросшийся до чрезвычайных размеров чайный стол, поглощает, а иногда и вытесняет *бешбармак* из праздничного застолья. В настоящее время хозяева иногда организуют трапезу следующим образом: к приходу гостей уже накрыт чайный стол с множеством закусок и блюд. Часто в середине стола ставят большие вазы с фруктами, которые затем, когда все гости в сборе, убирают и приносят на это место *бешбармак*. Таким образом, “голый стол” для *бешбармака*, подчеркивающий доминирование мясного блюда в трапезе, ушел в прошлое. *Бешбармак* оказался в окружении не только закусок, но и сладостей. После него гости продолжают пить чай. Такая “экспресс-трапеза”, конечно, устраивает и хозяев, и гостей-горожан. Хозяйки могут приготовить заранее большую часть блюд, закусок и десертов. Накрытый к приходу гостей стол позволяет пришедшим раньше выпить чаю и закусить в ожидании других гостей — по сути такой стол представляет собой мини-фуршет.

Важнейшим фактором изменений традиционной мясной трапезы в городе является сам городской образ жизни. Жизнь городского человека протекает в четких временных рамках, в которых застолью уделяется определенное, ограниченное многими обстоятельствами время. И хозяева, и гости имеют множество дел и обязанностей, среди которых трапезничество, возможно, приятное, но не самое главное времяпрепровождение. Городская жизнь постепенно сокращает и количество помощников, необходимых в обслуживании традиционного застолья. Сужение родственного круга приводит к тому, что мало кто из молодых аульчан живет сегодня

у своих городских родственников; собственные дети горожан нацелены на получение образования и карьеру, родители не привлекают их в такой степени, как раньше, для помощи в приеме гостей. Поэтому появление описанной выше одночастной “экспресс-трапезы” закономерно — она удобна и для гостей, и для хозяев.

Еще одна радикальная трансформация мясной трапезы, которую можно фиксировать лишь в виде намечающейся тенденции, связана с замещением самого блюда *ет/бешбармак* другими мясными кушаньями, т.е. организацией праздничного стола без бешбармака. Традиционный бешбармак могут заменить пловом, *мантами*, жарким, куриными окорочками с картошкой. Одна наша уральская респондентка недавно присутствовала на застолье, где, помимо различных мясных блюд, подавали свинину, но не было бешбармака. Праздничное меню для пятерых женщин — коллег хозяйки в возрасте от 47 до 60 лет — выглядело так: свинина, замаринованная в кефире и запеченная в духовке, жаркое с картошкой, блины с грибами, соленья и греческий салат. Стол был накрыт на кухне, обстановка приема гостей была не такой торжественной, как в случае, если бы присутствовали мужчины и круг близких родственников. Как видно из этого случая, такие кардинальные новации в трапезе пока возможны лишь для гостей определенного возраста и статуса, а также, добавим, при определенных амбициях хозяев, которые уверены, что их праздничное меню может конкурировать с бешбармаком.

Большую роль в современных трансформациях мясной трапезы у городских казахов играет обилие информации о многих новых видах пищи, блюдах, кухнях народов мира. Появилось много кулинарных программ по ТВ, обычными стали путешествия зажиточных горожан по разным странам, откуда они привозят рецепты новых кушаний. В магазинах можно найти огромное разнообразие продуктов вплоть до экзотичных, т.е. появилось много новой еды — доступной и разной. С одной стороны, она удовлетворяет спрос горожан на кулинарные инновации в питании, с другой — формирует новые вкусовые предпочтения. Хозяйки хотят попробовать готовить новые блюда, расширить праздничный стол, удивить гостей. Появилась потребность в новых вкусовых ощущениях, новом виде еды, в комбинации вкусов. В домашних условиях стало возможным приготовить еду, как в ресторане — с помощью новой бытовой техники, по рецептам из интернета. Казашки становятся умелыми кулинарками, копируют друг у друга новые блюда, следят за кулинарными новинками. И их устремления вступают в противоречие с монополией основного традиционного мясного блюда. В последнее время конкуренция между семьями в кулинарном мастерстве становится важным фактором ускорения модернизации застолья.

К тому же, если раньше человек, организовавший *ет беру* из мяса *согыма* высокого качества, демонстрировал этим свой достаток и предприимчивость, то теперь у горожан появилось множество других индикаторов богатства: одежда, машина, зарубежные поездки, успехи детей и проч. *Бешбармак* перестает быть одним из символов материального благополучия, престиж его постепенно падает, и он может быть заменен другими блюдами, выполняющими ту же функцию.

Понятно, что все эти процессы идут постепенно, но по нарастающей. Молодое поколение хозяек будет формировать праздничную казахскую трапезу в будущем. А для них важными становятся соображения о моде на то или иное блюдо, пользе тех или иных продуктов для здоровья, удобстве приготовления и др., далекие от вопросов ценности мясной трапезы в традиционной казахской культуре. *Бешбармак* при таком подходе рискует остаться символом национальной кухни в национальном самосознании казахов, а в реальной жизни стать одним из многих праздничных кушаний и превратиться в предмет ностальгии по прошлому, вкусом детства.

Заключение

Прежде чем подвести итоги, мы хотим обратить внимание на моменты, связанные с полевыми исследованиями темы и возникавшими в ходе опросов сюжетами, потребовавшими от нас большей рефлексии и пояснений для читателя. Часть наших информаторов во время интервью стремилась презентовать в первую очередь традиционные нормы казахской праздничной трапезы *ет беру/бешбармак*, при этом избегая разговора о личных практиках, практике родителей или родственников. Чаще это были мужчины в возрасте около сорока или более лет, которые, казалось, хорошо знакомы с практикой заготовки мяса и подготовки трапезы — они состоятельны, имеют большой круг общения и часто принимают/посещают гостей — мы видели в них интересных для нас собеседников. Но довольно скоро выяснилось, что они путают детали, мало осведомлены в широко известных сюжетах, например, подаче головы и других частей туши для почетных гостей, хотя с их слов, сами делали это не раз и даже выполняли функцию почетного гостя, который делит голову барана для остальных гостей. Посещение авторами праздничных трапез в семьях друзей или родственников, которые без запинки говорили о “традициях казахов”, например, подавать *жамбас* — бедренную кость — самым почетным гостям, которой они якобы всегда следуют, показало, что сами они этого как раз и не делают, даже если *жамбас* и был отварен для гостей. С учетом этой ситуации, мы стали целенаправленно опрашивать собеседни-

ков об их личной практике, вплоть до деталей меню недавнего приема гостей или визита в гости. Таким образом, мы укрепили в убеждении, что представления о нормах традиционной трапезы крепко засели в головах наших информаторов и довольно часто мешали им описать свою реальную практику, которую, к тому же, они не считали важной для рассмотрения в беседе или переписке с нами. Они охотно ссылались на свадебные тои в ресторанах или поминки в кафе, которые для них стали почти эталоном приема гостей. Многие опрошенные демонстрировали уверенность в своем точном знании “традиции” и, в то же время, малую осведомленность в современных практиках других горожан. Мы обычно не дискутировали с ними, но поняли важность фиксации этого отношения к “священной корове” казахской праздничной трапезы — *ет/бешбармаку*. Дискуссия в интернете по поводу неверного названия мясного блюда “бешбармак” в трудах российских путешественников начала XIX в., в свою очередь, показала нам, как важны для современного менталитета казахов такого рода сюжеты. Один из наших осведомленных информаторов даже предложил новое название блюда, якобы соответствующее функции и блюда, и трапезы. То есть тема исследования вызвала живой интерес в среде казахов разного возраста, которые к тому же нередко знакомы с исторической и этнографической литературой, готовы обсуждать этимологию слова и в живом общении, и в соцсетях. Чувствительность наших современников к некоторым сюжетам в ходе опроса косвенно усилила наши намерения сделать детальное описание бытования бешбармака в городе, сохраняя приверженность практическому опыту тех, кого мы могли наблюдать на протяжении длительного периода времени. Мы выбрали обеспеченный достоверными источниками советский период, а также городские традиции настоящего времени, которые мы можем наблюдать сами и говорить об этом в режиме реального времени.

Мы акцентировали тему трансформации блюда, трапезы, факторов влияния и последствий перемен. Было непросто уловить, каким образом проходил процесс перемен в семидесятые годы прошлого века: как будто не было серьезных изменений ни в составе продуктов, ни в технологии приготовления, ни в способе подачи или употребления блюда, по сравнению с сельской традицией, не было прямых заимствований из русской или татарской кулинарии. Адаптация аульных жителей к городской системе жизнеобеспечения, безусловно, оказалась интересной для понимания функционирования института приема гостей в целом, и в частности — обеспечения самым важным продуктом — парным мясом на протяжении всех сезонов, особенно зимнего. Но все же главными двигателями перемен были факторы другого порядка: пространство и ритм жизни горо-

да, дух и атмосфера советского общества того времени, философия жизни казахов в целом и готовность новых горожан (преподавателей вузов) преодолеть любые барьеры для обеспечения благополучия семьи, стремление соответствовать образу горожанина и т.п.

Картина быта семьи казахов-преподавателей Уральска в советский период была во многом воссоздана на основе автоэтнографического подхода. Личные воспоминания одного из авторов статьи и записанные рассказы ее отца позволили показать неформальную инфраструктуру семейной экономики по “добыче” мяса, возникшую в ответ на вызовы советского города. Тотальный дефицит и продуктов, и предметов потребления, и денег заставляли новых горожан 1950–1970-х годов искать способы снабжения своих семей необходимыми продуктами. Сохранявшиеся прочные родственные связи с аулом и деловые (профессиональные) связи в совхозах были базой обмена городских услуг (образования и доступа к медицинской, торговой и др. инфраструктуре города) прежде всего на мясо для *согыма*. Городское влияние на трансформацию *ет беру/бешбармака* проявлялось постепенно: преподаватели-казахи, которые были выбраны нами в качестве источника для исследования темы в позднесоветский период, долго сохраняли традиции аульной кулинарии, но в то же время были энтузиастами превращения своего быта в городской. Слово “культурный”, популярное в отношении поведения, внешнего вида и домашнего порядка, стало символом социального поведения казахов-горожан в городе. Именно эти пионеры — первые горожане создавали городскую традицию *ет беру*, подготовки и вкушения блюда. Обычай сельского гостеприимства, подразумевавшие полное услужение гостям, мобилизацию с этой целью всех ресурсов семьи, усилились стремлением соответствовать городским стандартам. Результатом этого сплетения традиций была унификация трапезы, регламентация ее продолжительности, сохранение при этом духа сельского радушия и теплоты застолья. Прием гостей и ответные визиты были главной формой досуга городских казахов, главным видом неформальной коммуникации коллег, родственников и друзей, мало кто считался с затратами времени и усилий, можно сказать, что горожане-преподаватели позднесоветского времени “жили для гостей” так же, как и аульчане.

Адаптация городской квартиры к хранению мяса, организация приема гостей в тесных квартирах, режим городской жизни с шестидневной неделей вызвали перемены в частоте приемов гостей и порядке трапезы. Горожанам пришлось приспособить ограниченное пространство городских квартир к хранению большого объема (до 100–150 кг) мяса, а график приема запланированных гостей был привязан ко времени его засола. Соленая конина доминировала в

качестве мяса для бешбармака в праздничной трапезе в прошлом, и сейчас конина занимает первое место в иерархии пищевых ценностей горожан. Горожане (преимущественно среднего достатка) сочетали конину с говядиной, и постепенно объем конины в бешбармаке уменьшался. Эпоха рынка и свободного обмена услугами и продуктами сформировала новую инфраструктуру в городе: базары с большим выбором разных видов мяса, скотбазары, продажа соленого мяса на базарах, в маркетах и киосках в шаговой доступности от дома позволяют горожанам легко обойтись без запасов мяса в большом объеме или выездов в аулы для его заготовки. *Согым* заготавливают обычно состоятельные горожане, имеющие условия для хранения мяса в городской квартире (балконы и домашние морозильники) или в коттеджах.

Перемены в организации трапезы коснулись не просто материальных компонентов застолья — замены низких столов или *дастарханов*, расстеленных на полу в ауле, на высокий стол, незамысловатой посуды в аулах на хрустальные фужеры или дулевские сервизы, аульных длинных полотенец для рук на несколько человек на индивидуальные салфетки, близкие по виду к ресторанным. Атмосфера и дух времени были главным двигателем в трансформации трапезы, которая стала следовать больше за советским ритуалом, чем за аульным обычаем: книги о домашнем хозяйстве были в каждом доме, этикет городского советского застолья требовал тщательности в оформлении стола, комнаты и квартиры в целом для приема гостей.

Ограниченность свободного времени горожан повлияла на сокращение времени гостевой трапезы, трехчастная сельская трапеза (чай — *ет беру* — чай) превратилась в двухчастную, а мясо стали подавать в первую очередь, потому что уже не надо было ожидать сбора гостей, как в ауле, в течение нескольких часов. В начале 2000-х годов, когда сельские жители стали массово переселяться в город, начало свадеб или других торжеств в ресторанах, назначенное на шесть-семь часов вечера, затягивалось чуть ли не до десяти. В настоящее время гости собираются в пределах часа, если приглашены на семейную трапезу, а в кафе появились фуршетты, призванные занять прибывших до начала застолья. Теснота городских квартир советского периода заставила казахов-горожан перейти от многочленных трапез до приглашения 8—15 человек. В некоторых случаях горожане освобождали от мебели другие комнаты и принимали до 40—60 человек, например, на юбилей или свадьбу. Понятно, что прием гостей в квартире требовал мобилизации всей семьи, привлечения помощников из числа родственников или коллег. Коллективистские ценности традиционного общества — взаимопомощь, коллективные трапезы — воспроизводились и в городе,

они непротиворечиво сочетались с советским кодексом общежития и образом жизни, обогащаясь и “облагораживаясь” городской комфортной обстановкой общения.

Вкушение *ет/бешбармака* было ядром каждой праздничной семейной трапезы советского периода. Доминирование бешбармака подчеркивалось минимумом солений и салатов. Старожилы до сих пор не заставляют мясной стол, “чтобы гости хорошо поели мясо” и не меняют порядок трапезы: мясо подается первым, чайный стол не перегружается мясными блюдами. Выражение “голый стол” характеризовало внешний вид и сельской, и городской мясной трапезы в 1960–1970-х годах. Ритуал раздачи костей — главная процедура на *ет беру* — сократился до минимума уже в позднесоветский период. Голову барана или коровы подавали почетному гостю, но таких приемов было не так много, коллеги, родственники и друзья обычно были равными по статусу. В настоящее время в семьях зажиточных казахов подают голову и части туши на торжественные события, но и среди этой группы ритуал уже не несет прежней смысловой нагрузки.

Чайную трапезу прежде считали второстепенной, на стол подавали мясные закуски — *казы, карта, жая*, языки, а также *баурсаки* и фабричные сладости. С развитием свободного рынка и ростом ассортимента доступных продуктов для *дастакана* чайный стол оказался перегруженным сладостями, мясными закусками, горячими блюдами, которые сменяются иногда до двух-трех раз. В настоящее время многие хозяйки накрывают к приходу гостей чайный стол, а *бешбармак* подают, освобождая место на этом же столе. То есть двухчастная трапеза превратилась на наших глазах в одночастную, а порядок трапезы был изменен в пользу чайного стола. Эта серьезная перемена связывается нашими информаторами с удобством сервировки стола до прихода гостей, декоративным видом застолья: “голый дастархан” для *бешбармака* в окружении пары-тройки солений или свежих овощей ушел в прошлое.

Замена *бешбармака* другим горячим мясным блюдом распространена в ряде ситуаций, когда за столом собираются, например, близкие родственники, ровесники, коллеги и друзья, которые после нескольких дней хождений по гостям “устали от бешбармака” или предпочитают хозяйское меню. Хозяева могут приготовить плов, хотя далеко не все умеют делать его для праздника — он пользуется популярностью, но не имеет широкого распространения. Другими блюдами могут быть жаркое с мясом, *манты*, голубцы и т.п.

Объем алкоголя на праздничном семейном столе резко уменьшился под влиянием ряда факторов, начиная с антиалкогольной кампании середины 1980-х годов. В настоящее время алкогольные напитки могут и не присутствовать в чайной части трапезы,

а крепкие напитки за мясным столом могут быть заменены *кумысом* и *шубатом* или сопровождают трапезу наравне с минеральной водой. Практика горожан из разных страт и групп может сильно отличаться, но в любом случае сегодня мало кто, встречая гостей, измеряет приготовленную для гостей водку “ящичками”, как это было в советский период. Принуждение к выпивке за столом также осталось в прошлом, оно имеет место скорее как часть этикета, хотя приемы *кудалар* — сватов по-прежнему сопровождаются настойчивым побуждением к приему алкоголя.

Несмотря на все отмеченные нами трансформации последний лет в настоящее время *бешбармак* остается символом семейного казахского праздника. Более того, он, наряду с *казы*, стал своеобразной кулинарной визитной карточкой казахской культуры, ее этническим маркером. Сегодня можно уловить и новую тенденцию — бешбармак постепенно расширяет свои границы, и может в будущем стать региональным блюдом, таким как, например, плов. Русские-старожилы Казахстана, в частности г. Уральска, издавна готовили *бешбармак*, а сейчас так же, как и казахи-горожане, используют покупную соленую конину для придания вкуса блюду. И русские и казахи — современные горожане — совершенствуют технологию приготовления, экспериментируют с рецептурой и продуктами для блюда. Распространению *бешбармака* способствует популяризация его в известных кулинарных шоу за пределами Казахстана, например в России. Глобализация, в том числе в кулинарии, взаимовлияния национальных кухонь и традиций питания причудливым образом меняют и блюдо, и застолье, и всю праздничную трапезу в целом, поэтому тема исследования праздничного казахского блюда *ет/бешбармак* сохранит актуальность еще долгое время.

¹ Работ, посвященных исключительно мясной трапезе казахов, немного. Отметим фундаментальное диссертационное исследование Н.Ж. Шахановой, включающее и мясную пищу: *Шаханова Н.Ж.* Традиционная пища казахов как историко-этнографический источник (по материалам кочевых и полукочевых групп): Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Л., 1987). Из последних статей, содержащих описание *ет беру* у западных казахов см.: *Попова Л.Ф.* Пища в свадебном обряде казахов Актобинской области (по материалам полевых исследований 2006–2009 гг.) // Лавровский сборник: Материалы XXXVI и XXXVII Среднеазиатско-Кавказских чтений, 2012–2013 гг.: Этнология, история, археология, культурология. СПб., 2013. С. 567–572.

² С.К. Сагнаева — кандидат наук, защитила диссертацию по материальному быту уральского казачества в ИЭА РАН (1992), читала курс этнографии и истории Казахстана в Уральском пединституте (с 1996 — Западно-Казахстанский государственный университет). Ее родители

остались в городе после окончания физико-математического факультета Уральского пединститута (1952), отец закончил также Ташкентский политехнический институт. Мать — Умит Бисеновна Кобланова умерла в 1990 г., отец — Кайролла Сагнаевич Сагнаев — в 2007 г.

³ Следует отметить, что семья Сагнаевых принимала гостей намного чаще других преподавателей: отец и мать имели большой круг общения, оба были известными людьми в городе и в области, круг родственников также был значительным. Семейные традиции приема гостей, воспитания детей считались в кругу их общения высоким эталоном. О многодетной семье Сагнаевых часто писали в местных газетах, снимали сюжеты для городского телевидения. У.Б. Кобланова была также талантливым оратором, поэтом, она была крестной матерью нескольких десятков детей и внуков друзей и родственников. Оба родителя были авторитетными специалистами, наставниками для студентов и молодых преподавателей, родственников и соседей. В некоторые дни число посетивших квартиру — незапланированных визитеров — могло составить до десятка и более. Дастархан накрывали для всех, а бешбармак иногда подавали два-три раза в день.

⁴ Три экспедиции авторов в конце 1990-х годов были посвящены исследованию фермерских хозяйств Западно-Казахстанской области в рамках международного проекта USAID. В ходе полевого обследования животноводческих хозяйств проводились наблюдения за семейным бытом и семейной экономикой фермеров. См.: Наумова О.Б., Сагнаева С.К. Антропология постсоветских изменений в сельском Казахстане: жизнь в условиях кризиса // Среднеазиатский этнографический сборник. М., 2006. Вып. 5. С. 235–251.

⁵ Шаханова Н.Ж. Мир традиционной культуры казахов: (этнографические очерки). Алматы, 1998. С. 73.

⁶ Богатырские предания: казахский героический эпос. Алма-Ата, 1986. С. 19–20.

⁷ Процедуры подготовки *ет* называются *ет салу* — положить мясо (в казан) для варки. Выражения *ет әзір* (мясо готово), *етке шақырамыз* (мясо подано <приглашаем к мясу>), *етке отырыңыз* (садитесь к мясу), *ет дастарқанда* (мясо на столе <дастархане>) и другие означают приглашение к застолью, когда мясное блюдо подается, например, после чайной трапезы. Слово *ет* может быть заменено словом *бесбармақ*: *бесбармақ азир*, *бесбармақ дастарқанда* и т.д., когда приглашают к трапезе, но такой замены нет, если речь о процессе варки, когда подразумевается варка мяса как продукта.

⁸ Традиционное деление туши животного на части, их наименование и обычай их распределения на праздничных трапезах были не раз описаны в литературе. Самое подробное описание дал Н.И. Ильминский: *Ильминский Н.И.* Древний обычай распределения кусков мяса, сохранившийся у киргизов // Изв. имп. Археологич. общества. СПб., 1861. Т. 2. С. 169–170. См. также: *Радлов В.В.* Из Сибири: Страницы дневника. М., 1989. С. 264; *Гродеков Н.И.* Киргизы и каракиргизы Сыр-

Дарьинской области: Юридический быт. М., 2011. С. 21–22; Казахи: Историко-этнографическое исследование. Алматы, 1995. С. 167–168.

⁹ Левшин А.И. Описание киргиз-казачьих, или киргиз-кайсацких, орд и степей. Алматы, 1996. С. 304.

¹⁰ Весьма вероятно, что казахи могли заимствовать у башкир и название блюда, и такой его ингредиент как тонкие лепешки: башкирский бишбармак описывался путешественниками уже в XVIII в. С.И. Руденко называет его “древнейшим кушаньем”. Способ его приготовления, значение в традиционном приеме гостей и обряд угощения, описанные им, совпадают с таковыми у казахов: Руденко С.И. Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955. С. 132.

¹¹ Радлов В.В. Указ. соч. С. 264–265.

¹² О том, что *ет* и *бесбармак* — одно и то же блюдо, говорят и авторы монографии “Казахи”: Казахи... С. 168.

¹³ Недавно в Казахстане некоторым представителям интеллигенции и чиновничества слово “бешбармак” вдруг показалось оскорбительным, они считают, что оно “унижает достоинство казахского народа”, “не соответствует менталитету нации”: (<http://www.nomad.su/?a=11-200305070008>). Дискуссию по этому вопросу см. также: <http://365info.kz/2015/02/zachem-tradicionalisty-vsyudu-ishhut-skandal-obzor-kazahskoj-pressy/> О подобном отношении к некоторым традициям собственного народа, которые в какой-то момент кажутся “неприличными”, одному из авторов уже приходилось писать: Наумова О.Б. Частное пространство в системе ценностей традиционного общества // ЭО. 2014. № 4. С. 82.

¹⁴ Казахи... С. 168.

¹⁵ Фасмер М. Этимологический словарь русского языка: В 4 т. 3-е изд. СПб., 1996. Т. 1: (А–Д). С. 163.

¹⁶ Юдахин К.К. Киргизско-русский словарь. М., 1965. С. 111; Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971. С. 145.

¹⁷ Уральский мясоконсервный комбинат союзного значения производил продукцию для всей страны, в самом городе, по словам информаторов, можно было купить только консервы из субпродуктов.

¹⁸ Сейчас сложно даже сравнить предложение и качество мяса на современных базарах с советским периодом. Мясные павильоны были в Уральске в несколько раз меньше, мясо продавали в основном до обеда, в рабочие дни выбор был намного меньше — т.е. покупку мяса для бешбармака на базаре в советский период даже не приходилось рассматривать всерьез.

¹⁹ Доходы семьи состояли из зарплаты родителей (оба были кандидатами наук с середины 1970-х годов, занимали должности зав. кафедрами, У.Б. Кобланова работала также деканом) и дохода по хозяйственным научным проектам главы семьи, т.е. материальный уровень намного превышал доход среднего преподавателя.

²⁰ По словам информатора, если горожанину удавалось “достать” ковер, его можно было обменять на четырех баранов.

²¹ Мясо перестали хранить на балконе с середины 1990-х годов, когда в продаже появились морозильные камеры большого объема.

²² Далеко не всем хозяевам удастся посолить мясо должным образом или уследить за сохранностью мяса на балконе. Умение солить мясо — важный навык казахской женщины, особенно в городских условиях хранения. Семья может пригласить опытную хозяйку из круга знакомых для засола мяса.

²³ Во многих казахских семьях даже со средним достатком закупали два холодильника для хранения мяса, поскольку объем морозильных отсеков не был достаточным для хранения мяса.

²⁴ Современные предприниматели понимают это и предлагают свои услуги по обеспечению населения кониной и *согымом*. Один из алматинских фермеров в интервью газете “Экспресс К” заявил: “... мы хотим наладить реализацию порционного *согыма*. Мне видится такой бизнес в формате интернет-магазина: клиент оставил заявку — ему привезли столько мяса, сколько нужно. Хотим, чтобы *согым* стал нашим брендом” (http://www.express-k.kz/show_article.php?art_id=42138)

²⁵ По словам одной из респонденток, “сейчас мода пошла: если подавали бешбармак с мясом, то на второй день отваривают в этом бульоне окорочка и подают их другим гостям”. Русские горожане невысокого уровня дохода для приготовления бешбармака используют окорочка; казахи, вероятно, заимствовали эту замену именно у русских.

²⁶ Русская горожанка, в возрасте за сорок лет, выросшая в Уральске, имеющая большую практику приготовления бешбармака для гостей.

²⁷ Объем моркови намного меньше картофеля, она дает едва заметный вкус, похоже, что морковь важнее для цветовой гаммы блюда. Морковь может быть нарезана тонкими пластинками, но также и довольно большими кубиками.

²⁸ Хозяйки часто покидают застолье во время еды, подготавливая следующую ступень трапезы или обеспечивая обслуживание гостей. Дети хозяев в прошлом редко садились за стол, сейчас это привычная практика. Одна из респонденток (47 лет) вспоминала, что она не сидела никогда с гостями даже по достижении взрослого статуса — после завершения учебы в университете. В ауле взрослых детей также могли не допускать к застолью, разве что непродолжительное время на этапе начала гостевой трапезы.

²⁹ Радлов В.В. Указ соч. С. 264.

³⁰ Сагнаева С.К., Коспанов А.А. Институт гостеприимства в казахском обществе (по материалам Западно-Казахстанской области) // Обычай и обряды казахов в прошлом и настоящем. Алматы, 2001. С. 239.

³¹ В советских кулинарных книгах жестко регламентировали количество мяса и воды. Часто в рецептах бешбармака рекомендовали использовать “двести граммов мяса на порцию”, “один килограмм мяса на два литра воды”, что вызывало улыбку у читателей-казахов.

³² В ауле при варке бульона на печи использовали большие половники на длинной ручке и высота, с которых выливали бульон обратно, могла быть до полуметра.

³³ Сейчас чаще крышку держат закрытой, чтобы не запаривать кухню. В советский период некоторые хозяйки варили мясо с открытой крышкой, возможно, в соответствии с сельской традицией.

³⁴ Бульон не только в прошлом, но и сейчас считается полезным для сохранения хорошей кожи лица. В широко распространенном просторечном присловье “Мясо для тела, *сорпа* для лица” (“Ет — етке, сорпа — бетке”) подчеркивается именно эта польза бульона. Это выражение приобрело среди современных казахов ироничный оттенок в связи с негативным отношением к лишнему весу. Хотя современные хозяева застоля и в ауле, и в городе могут использовать его, приглашая отведать *сорпу*.

³⁵ В недалеком прошлом — во время коллективизации, войны и послевоенного времени — когда сельские жители не доедали, каждый гость за дастарханом помнил о детях, которые ждали еды чуть ли не на пороге комнаты. Гости сообщали хозяевам, что они сыты, хотя и не наелись досыта, но обязательно оставляли мясо на блюде, несмотря на призывы хозяев угощаться. Поколение испытывавших голод и недостаток повседневной еды не отказывалось от бульона, даже если его не рекомендовали врачи при наличии, например, болезней ЖКТ.

³⁶ В сельской местности картофель не был обязательным компонентом блюда довольно долгое время. Вкус картофеля, отваренного в *туздыке*, заметно отличается от отваренного в обыкновенном бульоне. Внешний вид картофеля также другой — он как будто больше по объему, цвет — намного желтее от жира, *туздык* пропитывает его и придает мягкий и более тонкий вкус, который не перебивает вкуса сочней из теста и тем более мяса.

³⁷ В аулах лук появился в составе *туздыка* после середины 1950-х годов, сельские домохозяйки и в настоящее время кладут его меньше. В городском варианте используются примерно три—пять средних головок лука.

³⁸ В советское время черный перец был едва ли не единственной специей, кроме соли, которую использовали сельские и городские казахи в домашней кулинарии. В настоящее время для бешбармака также не используются другие специи.

³⁹ Горожане покупали перо лука уже в апреле и на базаре, и у уличных торговков. Укроп — второй по популярности вид зелени, в настоящее время петрушка также может быть добавлена в *туздык*. Многие хозяйки, даже из числа городских старожилов, редко используют зелень для *туздыка*, сохраняя привычный набор — лук и черный молотый перец.

⁴⁰ *Томилов Н.А., Ахметова Ш.К.* Казахи аула Каскат: традиции и инновации в культуре казахского населения Западной Сибири. Омск, 2013. С. 179, 185.

⁴¹ Одна из наших респонденток сообщила, что недавно в ее родном доме в ауле несколько женщин раскатали 25 листов теста для бешбармака из расчета на 100 человек, посетивших поминки. Листы теста были подсушены, разрезаны и сложены стопками — если тесто эластичное, то листы теста не слипаются.

⁴² Из интервью с уральской казашкой: “Мой папа сам проверял, откинули мы тесто в холодный бульон или сняли его сразу на блюдо. Он возмущался тестом в аульном *бешбармаке*, которое невозможно есть — горячее и слиплось”.

⁴³ Из интервью с уральской казашкой: “Гости в ауле, да и в городе часами играют в карты. Мы были в гостях в ауле и едва выдержали этот перерыв. Мы, городские, не играющие в карты, пошли спать. В городе некоторые гости уходят сразу после мяса, если не играют в карты”.

⁴⁴ Это были приемы по особым случаям — юбилеи, поминки.

⁴⁵ Об этом празднике см.: *Ларина Е.И., Наумова О.Б.* Наурыз и курсайт: два казахских праздника с разной судьбой // Вестник антропологии. 2014. № 1. С. 84–92.

⁴⁶ См.: *Сагнаева С.К., Коспанов А.А.* Указ. соч. С. 236–237.

⁴⁷ О традиционном и современном чаепитии у казахов см.: *Ларина Е.И., Наумова О.Б.* Традиция чаепития у казахов // Хмельное и иное: Напитки народов мира. М., 2008. С. 221–248.

⁴⁸ Там же.

⁴⁹ Подробно см.: *Сагнаева С.К., Коспанов А.А.* Указ. соч. С. 238.

⁵⁰ Подробно о распределении частей туши животного на трапезе *ет беру* см.: *Сагнаева С.К., Коспанов А.А.* Указ. соч. С. 239–240.

⁵¹ “Самой вкусной частью головы считается нос” — делает примечание к рассказу о порядке распределения мяса у казахов Н.И. Гродеков: *Гродеков Н.И.* Указ. соч. С. 21.

⁵² У казахов Западной Сибири ухо считалось “почетным куском”, оно оставалось у почетного гостя: *Томилов Н.А., Ахметова Ш.К.* Указ. соч. С. 173.

⁵³ *Абрамзон С.М.* Указ. соч. С. 146–149.

⁵⁴ Ср., например, описание порядка распределения костей и частей туши по почету у южных (*Гродеков Н.И.* Указ. соч. С. 21–22), восточных (*Радлов В.В.* Указ. соч. С. 264) и западных казахов (*Ильминский Н.И.* Указ. соч. С. 169–170).

⁵⁵ *Ильминский Н.И.* Указ. соч. С. 169–170.

⁵⁶ *Сагнаева С.К., Коспанов А.А.* Указ. соч. С. 240.

⁵⁷ Там же. Этот обычай, не называя его, описывают М.Я. Киттары и В.В. Радлов (*Радлов В.В.* Указ. соч. С. 265; *Киттары М.Я.* Киргизский туй // Журнал Мин-ва внутр. дел. 1849. Ч. 25. С. 43). Об эволюции обряда см.: *Наумова О.Б.* Частное пространство в системе ценностей... С. 85–86.

⁵⁸ *Кумыс* и *шубат* в свежем виде далеко не всегда можно было приобрести на базарах, поэтому предусмотрительные хозяева заказывали их через родственников в аулах. На семейное торжество родственники или друзья доставляли хозяевам обычно от 10 до 20 литров этих напитков. Их привозили из коневодческих хозяйств южных районов Уральской области, *шубат* привозили в основном из Гурьевской области.

⁵⁹ До сих пор можно услышать от очевидцев этого времени, что бутылку спирта обменивали в ауле на барана.

⁶⁰ “Ящик водки” стал мерой количества алкоголя для многолюдной праздничной трапезы советского периода, например свадьбы.

⁶¹ Один литр *кумыса* и *шубата* в молочном павильоне базара стоят в среднем в зимнее время 1200–1400 тенге (15–16 долларов США). Половину покупателей, по словам продавца *кумыса* и *шубата*, составляют те, кто лечится от туберкулеза или онкологических заболеваний, восстанавливает здоровье после операции и т.п., а вторая половина — это зажиточные горожане.

⁶² *Шубат* доставляют на базары Уральска из г. Актау, *кумыс* производится в Западно-Казахстанской области и является предметом вывоза в соседнюю Атыраускую область. В маркетах можно увидеть *кумыс* и *шубат*, произведенные в разных регионах Казахстана и России.

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА



Т.А. Воронина

Повседневная и праздничная пища норвежцев в прошлом и в настоящее время

Мы грузим наше судно —
Везем за океан
Копченую селедку
Народам разных стран.
Нас весело встречают чужие города:
Норвежская селедка — прекрасная еда!
Турбьерн Эгнер, 1912–1990
(пер. с норвеж. Ю. Вронского)

В 1990-е годы и особенно в начале XXI в. появилась возможность чаще посещать зарубежные страны, знакомиться с культурой и бытом других народов, а также с их национальной кухней. Особенно притягательной оказалась Норвегия, которая с первого взгляда покоряет незабываемой красотой фьордов и горных ландшафтов, суперсовременными зданиями столицы и больших городов, хорошей сохранностью провинциальной архитектуры, и, конечно, радушием и гостеприимством местных жителей. К тому же, Норвегия прославлена многими выдающимися деятелями, особенную славу ей принесли путешественники Ф. Нансен, Р. Амундсен и Т. Хейердал.

История страны, как и других скандинавских государств — Швеции, Дании, Финляндии, уходит в глубь веков, одно упоминание о викингах вызывает ассоциацию с очень древним периодом мировой истории. Но по официальному статусу Норвегия — это относительно молодая страна, которая обрела свою независимость лишь в 1905 г. Мне довелось посетить Норвегию несколько раз, начиная с 1989 г., в связи с подготовкой выставки русского лубка в Историческом музее г. Бергена по линии Международного общества этнологии и фольклора Европы (SIEF). Одновременно началось знакомство с простой и непритязательной, на первый взгляд, но своеобразной норвежской кухней. Постепенно пришло осознание того, что, несмотря на общие черты, объединяющие ее с традициями других народов, населяющих Скандинавский полуостров, она выделяется оригинальностью в приготовлении повседневных и особенно праздничных блюд.

Относительно степени изученности пищи норвежцев, надо сказать, что с этнографической точки зрения Норвегия вообще была нам мало знакома, хотя удивительной красоты природа и суровый быт ее насельников давно интересовали русских людей. Но до 1917 г. никто из наших соотечественников, посещавших эту северную окраину Западной Европы, не ставил себе целью изучать традиции норвежской кухни¹. Ее обобщенная картина впервые появилась в 1965 г. в серии этнографических очерков Г.И. Анохина о культуре и быте народов скандинавских стран в многотомном издании Института этнографии АН СССР — “Народы мира”².

Ряд статей об обычаях и обрядах скандинавских народов был написан М.Н. Морозовой в серии книг, вышедших под редакцией С.А. Токарева и посвященных календарным обычаям и обрядам в странах зарубежной Европы. В них есть немало сведений о традиционных блюдах норвежцев конца XIX — начала XX в., приуроченных к разным периодам сельскохозяйственного года, включающих религиозные и народные праздники, которым был присущ общинный характер³. В статье Н.М. Листовой, посвященной обрядовому календарю народов зарубежной Европы, включая норвежцев, указывалось на важную роль традиционного питания: “Пища — необходимейшее средство существования человека — вошла как один из компонентов в обычаи и обряды семейного и календарного циклов”⁴.

Что же касается норвежских этнографов, то из них необходимо назвать известного этнографа и фольклориста Бриньюльфа Алвера (1924—2009), который посвятил свои исследования традиционным обычаям и обрядам, среди них находили место и традиции народной кухни⁵. С ним и другими авторами мне посчастливилось познакомиться во время участия в периодических конференциях Международной комиссии по этнографическому изучению пищи (SIEF), которую вплоть до настоящего времени возглавляет ирландский фольклорист П. Лайсет.

В работах А.Х.Б. Скъельбред есть немало сравнительного материала, который помогает нагляднее представить, какие новые блюда появились на столе норвежцев, что их отличает от других скандинавских блюд и т.д. Например, она изучила традиции самого популярного в Норвегии религиозного праздника — Рождества Христова и показала, чем рождественский стол отличается от других праздничных трапез, как его отмечают в семье и вне дома. В отдельной статье А.Х.Б. Скъельбред рассмотрела роль пиццы в современном рационе питания норвежцев. Еще одну работу она посвятила съедобной и несъедобной пище, отметив, что в прежние времена норвежцы не ели конину, грибы, некоторые виды рыб и морепродукты⁶.

М.В. Арнтшен в своей статье, посвященной традиции употребления грибов в Норвегии, сообщает о том, что норвежцы в настоящее время едят больше грибов, чем раньше. Это объясняется влиянием иммиграции и международного туризма, внедрением новых технологий в культуру питания⁷. Об адаптации иммигрантов из Пакистана и широком распространении блюд азиатской кухни в Норвегии писала М.Е. Рууд⁸. К.Б. Ноклеби в своей статье уделила внимание блюдам средиземноморской кухни, которые внедрились в меню норвежцев в начале XXI в.⁹

Традиции чаепития в Норвегии, начиная с конца XVII в., кратко изложены в статье К. Телсте¹⁰. Б. Фьелльхайм исследовал разные способы консервации пищи среди жителей долины, жителей фьордов и побережья Норвегии, степень их влияния на пищевой рацион¹¹.

Из этнографических работ, посвященных норвежской пище, необходимо выделить публикации известного исследователя А. Риддерволд. Начиная с 1984 г. в них нашли отражение как традиционная повседневная пища норвежцев, так и праздничное меню. В статье 1988 г. она уделила основное внимание традиционным приемам консервации продуктов питания, прежде всего мяса и рыбы. В этом, несомненно, сказалось ее профессиональное образование биолога. Более подробно о традициях консервации рыбы и приготовления разных блюд говорится в работе А. Риддерволд “Лютефиск, ракефиск и сельдь в норвежской традиции” (1990)¹². В книге “Консервация пищи” (1993) она сообщает о разных способах заготовки пищи впрок. Раздел о пище написан ею в книге 1996 г., посвященной повседневной культуре и быту небольшой общины, объединяющей несколько ферм. В ней приводится информация о традициях приготовления хлеба, лефсе, мясных и рыбных блюд¹³.

Одна из лучших монографий А. Риддерволд (1997) посвящена тысячелетней традиции употребления норвежцами напитков, повседневных — воды, молока, травяного и обычного чая, и праздничных — пива, вина, *аквавита* и др.¹⁴

В 1999 г. вышла в свет книга, написанная А. Риддерволд совместно с Х. Хегом о традициях приготовления разных видов сушеной и соленой рыбы. В нее вошли сведения о традициях заготовки рыбы в других странах, включая Россию¹⁵. Еще одна ее монография посвящена современным способам приготовления и консервирования впрок различных продуктов из мяса — ветчины, колбас и т.д. Аннотация на обложке книги красноречиво характеризует ее автора: “Астри Риддерволд — автор многих книг, опубликованных в Норвегии. Она — абсолютный лидер и специалист в области норвежской пищи и культуры”¹⁶. Действительно, ее отдельные статьи и ряд монографий содержат богатый эмпирический материал и

прекрасно иллюстрированы, они органично вошли в классический фонд норвежской этнографии.

Примером исследования региональной кухни является книга “Традиции питания жителей Акерсхуса”, изданная в 1998 г. Инициатива ее появления на свет принадлежит М. Капеллен, которая в течение многих лет возглавляла местную сельскохозяйственную ассоциацию (область Акерсхус, Восточная Норвегия, административный центр Осло). В основу книги легли уникальные старинные рецепты приготовления местных блюд среди домохозяек, проживающих в 27 сельских коммунах — в Беруме, Гренсемате, Наннестаде, Блакере, Аскере, Айдсволле, Энебакке и др. Они были собраны М. Капеллен вместе с членами этого сообщества — Е. Хог и Е.Б. Локен в 1996—1998 гг. Хронологические рамки книги охватывают период, начиная с 1900-х годов и вплоть до 1960-х годов¹⁷. В книге описаны блюда, приуроченные к Рождеству Христову, Пасхе, а также к событиям жизненного цикла, начиная с рождения до похорон.

В настоящее время информация о норвежской кухне в России ограничивается в основном популярными изданиями, предназначенными для туристов, с прекрасными иллюстрациями и краткими сведениями о национальных блюдах. Поэтому цель статьи — обобщить этнографические материалы о повседневной и праздничной пище норвежцев, а также дополнить их личными наблюдениями, сделанными во время пребывания в Норвегии в 1989, 1990, 1995, 1998, 1999, 2004 и 2007 гг.

Полевые материалы включают прежде всего беседы с Астри Ридерволд (1925 г.р.), в настоящее время проживающей в Осло. Она родилась в г. Хагесунд (Haugesund) на западе Норвегии в области Хордаланн, поэтому знает немало о кухне прибрежных жителей. Уже будучи известной, она с 1999 г. стала читать лекции о норвежской пище в разных университетах Норвегии, где были открыты курсы по гастрономии (в Воссе, Ставангере, Тронхейме и др.).

Много сведений о норвежской кухне сообщила мне Мона Капеллен (1935 г.р.), обладающая большими знаниями и личным опытом приготовления традиционных блюд. Она и ее муж Йорген Капеллен (1927—2002), в прошлом известный издатель, стали одними из моих любимых собеседников. Наши встречи проходили в с. Слепенден рядом с Осло и на их даче, расположенной в гористой части страны в селении Нигор (Nygard) в области Бускеруд (коммуна Халлингдал). Мона оказалась превосходным рыболовом, и мы не раз отправлялись с ней на лодке, чтобы разбросить сети на ближайшем озере¹⁸. Большую помощь оказала мне родная сестра И. Капеллена Кристина Хефти (1928 г.р.), проживающая в г. Осло. В детстве они жили в Нигоре, поэтому она хорошо знает

местные обычаи и традиции. В 1999 и 2004 гг. мы вместе с ней путешествовали на машине по горным пастбищам, чтобы увидеть своими глазами, как готовят знаменитые норвежские сыры, сливочное масло, ветчину. К. Хефти охотно согласилась перевести некоторые статьи и книги с норвежского на английский язык, который мне более доступен. Приготовление национальных блюд мне повезло наблюдать и во время посещения друзей Каппелен, проживающих в разных областях Норвегии.

Неоценимую помощь в 1999 г. оказали мне Эстер Глимме (1930 г.р.) и ее дочь Сиссель Фриденлунд из селения Восс (Voss), которое, как и Хардангер, расположено в области Хордаланн (Западная Норвегия, административный центр Берген). Они ежегодно приезжали на ферму в Нигоре, где занимались изготовлением сливочного масла и сыра из коровьего молока. В 2007 г. мне удалось наблюдать процесс изготовления сыра из козьего молока на пастбище в селении Хардализ двумя местными жителями — Аннлауг Мире (50 лет) и Луизой Лунд-Нильсен (21 год). Таким образом, побывав в разных областях страны и встретившись с их обитателями, я смогла убедиться в живучести многих национальных традиций и непосредственно наблюдать приготовление повседневных и праздничных блюд. Небольшую корректировку в текст внес друг семьи Каппелен Тор Бергерсен (Осло), посетивший Москву в декабре 2016 г. Он рассказал о традициях питания в его большой семье и о некоторых изменениях в питании норвежцев за последние десять лет.

Источниками стали также периодические издания — газеты, журналы, содержащие сведения о молочных хозяйствах на *сетерах*, выделке сыров, масла и о современных блюдах.

Таким образом, начиная с 1989 г., мною был собран материал о повседневной и праздничной пище норвежцев, который лег в основу данной работы. Это дало возможность определить основные продукты, используемые для приготовления повседневных и праздничных блюд, блюда, приуроченные к памятным дням церковного календаря, семейным и общественным торжествам.

* * *

В разговоре со мной А. Риддерволд часто повторяла: “История без географии — это нонсенс”, поэтому необходимо сказать несколько слов о природных условиях Норвегии. 72% земли занимают скальные породы и ледники. Почвенный покров в горных районах непригоден для вспашки, но их издавна использовали для летних пастбищ (*сетеров*). В речных долинах в низменной области, прилегающей с севера к заливу Ослофьорд и на прибрежной низменной полосе имелись условия для развития земледелия, поэтому здесь стали культивировать в основном ячмень, овес. Рожь



Традиционная ловля рыбы в Скандинавии
Олаус Магнус. История Северных народов. 1555 г.
Riddervold A., Heuch H. Rakefisk. Oslo, 1999. P. 25

и яровую пшеницу сеяли меньше, поэтому их приходилось ввозить. Всего в стране около 4% земли находится под пашнями и лугами, 24% — под лесами. Сельское хозяйство еще в 1920–1930-х годах было главной отраслью хозяйства Норвегии, но постепенно уступило промышленности и рыбо-

ловству. Большую роль играет молочное животноводство, оно дает 80% всего дохода от сельского хозяйства. 2% экономики страны составляет овцеводство, которое, кстати, стали ограничивать из-за боязни уничтожения природных запасов травы. Основные сельскохозяйственные районы — Тренделаг и район Осло-фьорда.

Хутора составляют большинство сельских поселений горных долин Норвегии. В прибрежных поселках, где течет теплый Гольфстрим по направлению к Северному морю, всегда преобладали рыбацкие поселки. С юга Норвегию омывает Северное море, с северо-запада — Норвежское море и с северо-востока — Баренцево море. Большую роль наравне с добычей нефти и газа играет рыбообработывающая промышленность. Основные центры по переработке рыбы находятся в Ставангере, Бергене, Олесунне, Тронхейме.

Норвегия по площади занимает 385 186 кв. км. По данным на 2013 г., в стране проживало 5 063 709 чел.

Норвегия подразделяется на 19 областей или провинций (фюльке), которые объединяются в 5 основных неофициальных регионов: Нур-Норге (Северная Норвегия), Тренделаг (Центральная Норвегия), Вестланн (Западная Норвегия), Эстланн (Восточная Норвегия), Серланн (Южная Норвегия). Помимо норвежцев, в провинциях Северной Норвегии — Финнмарк, Тромс, Нурланн и в провинциях Центральной Норвегии живут саамы (лопари). В Финнмарке живут еще “квены” — норвежские финны. А. Риддерволд считает, что соседство с ними принесло свою пользу: они научили норвежцев обрабатывать землю¹⁹.

Основные продукты питания

Пищу норвежцев составляют хлеб, мясные, рыбные, молочные блюда, которые предлагается рассмотреть по степени их важности в рационе питания.

В повседневном рационе скандинавских народов хлеб и мучные изделия занимали важное место. В конце XIX в. пекли исключительно пресный плоский хлеб в виде тонких лепешек или хлебцев с отверстием посередине (*flatbrod*). Тесто для них замешивали из чисто ржаной или смешанной с ячневой мукой, иногда с добавлением овсяной или гороховой муки. Такой сухой хлеб нанизывали на длинный шест или на веревку и хранили по несколько месяцев в кладовой. Его брали с собой пастухи, отправляясь со стадом на горные пастбища — *сетеры*, а крестьяне — на полевые работы. В XX в. наряду с ним выпекали кислый ржаной и пшеничный подовый хлеб



Мона Каппелен разожгла очаг в доме родителей

Норвегия, с. Нигор
Фото Т.А. Ворониной, 1999 г.

с добавлением аниса или тмина. Раньше ели много каш, особенно в праздничные дни. Обилие мучных изделий и каш свидетельствует о стойкости у них ранних земледельческих традиций²⁰.

В настоящее время хлеб поступает в продажу из частных пекарен, хотя во многих семьях сохраняется традиция печь хлеб дома. Современные норвежцы едят обычный дрожжевой и недрожжевой хлеб из разной пшеничной и ржаной муки, включая популярный “кнейпброд” (в честь С. Кнейппа), французский хлеб. Плоский хлеб, который до сих пор сохраняет традиционную форму и рецептуру, составляет особую гордость норвежцев.

Разновидностью хлебных изделий можно считать *лефсе* (*lefse*) в виде небольшого сухого блина из муки с добавлением картофеля, который перед употреблением смачивают холодной водой, кладут начинку и сворачивают в трубочку. *Люмпе* (*lompe*) — это тоже вариант хлебного изделия. В начале XVIII в., когда импорт зерна в Норвегию был запрещен Англией, вместо муки стали использовать



Плоский хлеб на подставке
Норвегия. XIX в.
Хлеб в народной культуре. М., 2004.
С. 27.

готовок и угощение готово. Мне не раз приходилось наблюдать, как в случае неожиданного появления гостей А. Риддерволд быстро делала *кромтакаке* (*krotakake*) из сухих *лефсе*, облив их холодной водой из-под крана. Положив их на сухие бумажные салфетки, она оставляла их на 40 минут, потом заворачивала в них коричневый козий сыр, сливочное масло и подогревала на сковороде. В другом случае она смазывала *лефсе* сливочным маслом, посыпала сахарным песком, складывала вдвое и нарезала в виде полосок.

Неотъемлемый компонент повседневного и праздничного стола — это открытые бутерброды. Их делают со сливочным маслом, с различными сортами сыров, с вареным и копченым окороком, тушеным или вареным мясом, сельдью, рыбьей икрой, медом, джемом, вареньем и т.д. Они популярны во всех скандинавских странах, особенно в Дании, но в Норвегии их готовят часто, особенно в городах, где работа связана с длительным отсутствием дома.



Приготовление плоского хлеба
Рисунок на упаковке хлеба
Норвегия, с. Нигор
Фото Т.А. Ворониной, 1999 г.

картофель, который уже широко культивировали. К. Хефти помнит, что во время Второй мировой войны *люмпе* выпекали прямо на железной плите. Сейчас *лефсе* и *люмпе* можно самим приготовить дома или купить уже готовыми в продуктовом магазине, заказать в любом кафе. Интересно, что их предлагают пассажирам скандинавских авиалиний SAS, поскольку они просты в приготовлении и долго сохраняются. *Лефсе* могут стать частью праздничного стола, стоит только начинить их чем-нибудь из домашних заготовок и угощение готово.

Мне не раз приходилось наблюдать, как в случае неожиданного появления гостей А. Риддерволд быстро делала *кромтакаке* (*krotakake*) из сухих *лефсе*, облив их холодной водой из-под крана. Положив их на сухие бумажные салфетки, она оставляла их на 40 минут, потом заворачивала в них коричневый козий сыр, сливочное масло и подогревала на сковороде. В другом случае она смазывала *лефсе* сливочным маслом, посыпала сахарным песком, складывала вдвое и нарезала в виде полосок.

Неотъемлемый компонент повседневного и праздничного стола — это открытые бутерброды. Их делают со сливочным маслом, с различными сортами сыров, с вареным и копченым окороком, тушеным или вареным мясом, сельдью, рыбьей икрой, медом, джемом, вареньем и т.д. Они популярны во всех скандинавских странах, особенно в Дании, но в Норвегии их готовят часто, особенно в городах, где работа связана с длительным отсутствием дома. Упакованный в бумагу бутерброд, или “матпакке” (букв.: “еда в пакете”), стал частью образа жизни еще до Второй мировой войны. Мне часто приходилось наблюдать, как норвежцы на работе ели домашние бутерброды, заживая их кофе или чаем. Даже И. Кап-



А. Риддерволд готовит бутерброды
Норвегия, г. Осло
Фото Т.А. Ворониной, 1995 г.

пелен, довольно состоятельный человек, отправляясь на работу в издательство, брал с собой два бутерброда в карман. В 1999 г. М. Каппелен рассказала мне, что когда они отправились в путешествие по Португалии, то он обнаружил в брюках бутерброды, которые брал с собой на рыбалку. Не случайно А. Риддерволд мне говорила: “Мы — бутербродные люди” (*sandwich-pocket people*).

В рационе жителей скандинавских стран всегда присутствовало мясо как источник белка. Из него готовили первые и вторые блюда. Раньше норвежцы чаще ели мясные, рыбные и овощные супы, заправленные мукой и фрикадельками. В.В. Похлебкин приводит рецепт “норвежского супа”, который включает молоко, пиво, пшеничную муку и сахарный песок. Видимо, такой горячий суп в виде болтушки предназначался рыбакам, которые нередко находились в открытом море под проливным дождем или снегом, и, сильно продрогнув, ели такой суп, чтобы согреться²¹. Однако среди большинства норвежцев практически исчезла традиция готовить первые блюда на мясном бульоне. А. Риддерволд как-то показала мне столовую ложку и спросила: “У вас в России едят еще супы? А у нас уже стали забывать, что такое ложка для супа”.

Что же касается вторых блюд, то А.Х.Б. Скъельбред, обратившись к воскресному меню норвежцев в начале и конце XX в.,



Йорген Каппелен нарезает ветчину
Норвегия, с. Нигор
Фото Т.А. Ворониной, 1999 г.

выяснила, что, начиная с 1920-х годов, на смену блюдам из соленого мяса — его традиционно подавали в супе с картофелем, овощами и ячменем, пришли тефтели, фрикадельки, в 1970-е годы их стали вытеснять сосиски, в 2003 г. общая продажа сосисок уменьшилась, поскольку стала популярна пицца²². Вместе с тем, популярными остаются жареные колбаски, запеченные с яблоками.

Говорить о том, что чаще всего норвежцы сейчас употребляют в пищу — говядину, свинину или баранину, сложно, потому что сейчас, как никогда ранее, распространились разные вкусовые предпочтения, начиная от приверженцев традиционной кухни

до “веганов”, которые избегают есть мясо вообще. Среди праздничных блюд пользуется популярностью свежая баранина, приготовленная на гриле наподобие шашлыка, тушеная баранья голова (*smalahove*), засоленный и высушенный бараний окорок (*fenalor*), копченности. В некоторых ресторанах можно встретить блюда из китового мяса.

Окружающая природа издавна предоставляла прекрасную возможность поохотиться на диких зверей и птиц, включая лося, северного оленя, оленя, куропаток и др. Э.С. Амундсен, исследовав традиции охотничьего промысла в Норвегии, показала, что охота была прерогативой знати. Однако, начиная с 1850 г., среди норвежцев стали распространяться романтические идеи, воплотившиеся в живописных пейзажах А. Тидеманна (1814—1876), Х.Ф. Гюде (1825—1903) и др., что повлияло на отношение общества к природе и повлекло ограничение охоты на дичь²³. В настоящее время многие занимаются охотой, несмотря на то, что норвежцев по-прежнему

волнуют проблемы экологии и сохранения окружающей среды. Оказалось, что и Т. Бергерсен — заядлый охотник, он предпочитает охотиться на оленей и диких птиц в Финнмарке. Кстати, в Швеции охота на оленей ведется до того, как они начинают есть свежие грибы, потому что в них содержится много радиоактивных веществ²⁴.

До начала Второй мировой войны в Норвегии было очень популярно блюдо из дичи с русским зеленым горошком. Об этом я узнала от М. Кашелен, которая попыталась возродить традицию приготовления этого блюда. К. Хефти вспоминала: “Помню, что после войны сухой “русский горох” (*Russiske erter*) стала продавать известная фабрика “Нора”, расположенная недалеко от Осло у озера Месса. Что же касается блюд из лося и оленя, то не каждый мог себе их позволить. К тому же, на охоту надо приобрести лицензию. В 1938 г., когда мы с Йоргеном жили в Нигоре, наш отец покупал дичь у охотников”²⁵.

Отварная или жареная оленина и лосятина под соусом или джемом из свежей брусники необыкновенно вкусны. В этом я смогла убедиться во время международной конференции в г. Умео в Швеции в июне 1998 г., когда ее участники были приглашены в пограничное норвежское селение на “саамский” обед, включавший традиционные блюда из оленины в вареном, сыром, соленом и сушеном виде²⁶. Дичь до сих пор украшает любой праздничный стол и присутствует в меню для туристов.

Огромное значение в питании норвежцев всегда имела рыба. Сельдь занимала важное место в повседневном питании, прежде всего жителей прибрежной зоны, которые вели рыбный промысел.



Возвращение с добычей

Норвегия. 2005 г.

Nordjore B. Bodils fjellmat: vilt, ratt, godt. Oslo, 2005. С. 26



К. Смит. Отдых норвежского рыбака
Почтовая открытка. Норвегия, 1898 г.
Художественный музей, г. Лиллехаммер
Личный архив Т.А. Ворониной

Археологи обнаружили остатки костей селедки, которые датируются 600 г. Норвежцы разделяли рыбу на съедобную, к которой они относили практически всю рыбу, в первую очередь треску, сельдь, и несъедобную, включающую ядовитые виды рыб, а также устрицы, креветки и осьминоги²⁷.

Рыболовство было особенно распространено на севере Норвегии около архипелагов Лофотен и Вестеролен. Выловленная здесь зимой треска (*torsk*) составляет самый большой улов в мире. Особым деликатесом считается арктическая треска — *скерай* (*skrei*), которая идет на нерест в ноябре-декабре из вод Баренцева моря к Лофотенским островам.

Жителям Западной Норвегии рыбная ловля приносила немалый доход. Б. Фьелльхайм, изучив традиции питания крестьян в разных населенных пунктах области Согн-ог-Фьуране (административный центр Лейкангер), пришел к выводу, что у прибрежных жителей лов сельди составлял главную статью их дохода по сравнению с другой рыбой. В случае удачного лова они отправлялись в Берген, где меняли добычу на соль, зерно, кофе, бренди, табак и другие товары первой необходимости²⁸.

Для норвежцев характерна заготовка рыбы впрок в разном виде в зависимости от обстоятельств и возможностей. Чаще всего рыбу засаливали. По сообщению А. Риддерволд, соль для повседневного использования добывали из морской воды путем выпаривания. Ее так же, как и чай, привозили архангельские поморы. Сельдь ловили во всех странах Балтийского региона, включая Финляндию. В своей статье о традиционных методах консервации рыбы финский ученый Н. Стура указывает на “балтийскую сельдь” как на самую вкусную и выгодную с торговой точки зрения²⁹. Вместе с тем, он выделяет традиционные способы консервации сельди у норвежцев и при этом ссылается на работы А. Риддерволд³⁰.

Норвежская сельдь везде имела большой спрос. А. Риддерволд рассказывала, что ее отец имел собственный корабль и часто возил соленую сельдь в Ригу: “Помню, что мой дедушка говорил, что если бы Россия разрешила нам импортировать ей сельдку после революции 1917 г., мы бы получили хороший рынок для ее сбыта”. Она также вспоминала, что их очень выручала сельдка во время Второй мировой войны: “Мы ели одну сельдку с картофелем три раза в день. Слава Богу, ее было очень много!”³¹.

В Скандинавии очень популярна маринованная сельдка, но особенно славится норвежская сельдь. Для этого рыбу очищают от внутренностей, плавников и кожи, вымачивают в молоке или смеси воды с молоком в течение 24 часов. Затем нарезают поперек на куски шириной 2–3 см и укладывают в емкость попеременно с на-



Удачный улов. Лофотенские острова
Норвегия. Фото А.Б. Вилсе, 1910 г.
Архив Т. Бергерсена



М. Юргенсен. Крестьянское застолье. 1701 г.
Riddervold A. Drikkeskikker. Oslo, 1997. На форзаце

резанными овощами (морковь, хрен, лук) и пряностями — лавровым листом, перцем, горчицей. Все это заливают смесью из воды, уксуса и сахара. Оставляют в холодном месте на 4 дня.

Традиционное блюдо *ракефиск* (*rakefisk*) — это преимущественно маринованная форель, которая на вкус очень мягкая и нежная. В с. Слепендене М. Каппелен показала мне пять огромных пластмассовых ведер с форелью, которую она сама выловила и замариновала. Она открыла одно ведро, взяла рыбину длиной 20 см, тут же сняла с нее кожу вместе с костями и разделила руками на две половины. *Гравлак* (*gravlaks*) готовят из семги. Популярность этого блюда особенно возросла после Второй мировой войны. Сейчас его можно купить в магазине, но большинство норвежцев предпо-

читают рыбу своего приготовления. А. Риддерволд для приготовления *гравлакса* разрезает свежую семгу пополам, сверху кладет смесь из соли, бренди и свежего укропа. Затем опять складывает половинки рыбы, заворачивает в фольгу, кладет в большую миску, сверху кладет пресс и относит в подвал дома. Через два дня рыбу уже можно есть.



Традиционное норвежское блюдо из рыбы
ракефиск

Riddervold A., Heuch H. Rakefisk. Oslo, 1999. P. 43

Поскольку в Норвегии не было своей соли, то с древних времен и до конца XVII в. единственным способом хранения трески была сушка без соли. Даже сейчас на берегу устанавливают горизонтальные жерди и десятки тысяч распластанных тушек трески, связанных попарно бичевой за хвосты, висят перекинутые через эти жерди по нескольку месяцев. Высушенная рыба похожа на необструганную палку, почему ее называют *стокфиск* (*stokkfisk*), буквально “рыба-палка”. В XVIII в., когда наладилась морская торговля с другими странами и в Норвегию стали регулярно привозить соль, был изобретен новый способ консервации рыбы, сочетающий засолку с сушкой на скальных плитах на берегу. Такую вяленую и сушеную рыбу называют *клипфиск* (*klippfisk*). Ее можно долго хранить, поэтому в прежние времена ее брали с собой в дорогу рыбаки, пастухи и крестьяне. Сухую рыбу ели во время Великого поста или “адвента” (Рождественского поста), эта традиция была настолько устойчивой, что продержалась со времен Реформации (1536 г.) вплоть до начала XX в.³²

Из рыбьей головы и костей раньше всегда делали суп. В Западной Норвегии в него клали рыбные тефтели с тмином³³. А. Риддерволд рассказывала, что до войны в их семье рыбью голову всегда подавали отцу и матери как престижное блюдо. От К. Хефти мне стало известно, что до сих пор пожилое поколение предпочитает суп, приготовленный из рыбы, с добавлением молока, муки, моркови, корней и лука. Когда суп готов, в тарелки добавляют уксус. Мать Т. Бергерсена тоже готовит такой суп.

Норвежцам давно был знаком еще один способ приготовления сушеной рыбы с использованием щелочи. Такая рыба называлась

лютефиск (*lutefisk*). В своей книге А. Риддерволд приводит старинный рецепт, согласно которому сухая рыба пропитывается сильным щелочным раствором, который называется *лай*, что означает “щелок”. Поэтому в переводе на русский язык *лютефиск* — это “щелочная рыба”. Раствор готовится путем кипячения в воде золы от пережженных лиственных деревьев в течение четверти часа, потом его процеживают. Чистый раствор используется как основной детергент, в котором рыбу вываривают и сушат. Во всей Норвегии (за исключением Тромсе) обычно сушили треску, в отличие от Швеции, где предпочитали сушить морскую щуку. Сейчас *лай* представляет собой химический раствор³⁴.

Норвегия давно поставляет сушеную треску в те страны Европы, где исповедуют католичество и соблюдают посты — например, в Италию. Об этом писала в 2006 г. А.В. Павловская в своей книге об итальянцах: “Только с Лафонтеновых островов в Норвегии в Италию ежегодно ввозится 2/3 всей сушеной рыбы, которая там производится”³⁵. В Португалии национальное блюдо “бакало” готовят только из норвежской рыбы.

Помню, что я попыталась удивить М. Каппелен, привезя ей в подарок в 1999 г. вяленого леща, надеясь, что она с мужем будет наслаждаться пивом с русской воблой. Но на следующий день мы уже ели на обед моего леща с картошкой в мундире. Оказывается, она замочила его с вечера, а утром положила на противень, налила молоко и поставила в духовку, где он распарился и стал мягким. Так норвежцы поступали и в прошлом.

В настоящее время повсюду, где ловят рыбу, есть рыбные базары. Неповторимое и красочное зрелище представляет собой такой базар в Бергене, который открывается на берегу живописной бухты рядом с историческим центром — портом Брюгген, где в Средние века располагались конторы Ганзы — немецкого торгового союза. В 5 час. утра на небольших прилавках уже выставлена свежевыволненная рыба, к которым спешат хозяйки, а также многочисленные туристы. Здесь можно не только купить, но и отведать жареную рыбу, креветки, копченого лосося и семгу. Т. Бергерсен рассказал, что по старой традиции свежую рыбу и креветки рыбаки тоже подвозят в порт Осло в течение недели прямо к берегу, где их быстро раскупают.

Рыбу едят в свежем, копченом, соленом и маринованном виде. На праздничном столе норвежцев непременно присутствуют вареная или жареная треска, сельдь с картофельным гарниром, лосось, камбала, палтус. А. Ридерволд и М. Каппелен чаще всего отваривают треску и подают ее с белым соусом и отварным “голубым” картофелем (сорт Конго). Лосось и семга при варке делаются сухими, их чаще засаливают или маринуют и подают в течение всего



На морепродукты большой спрос. Рыбный рынок
Норвегия, г. Берген, 2005 г. Реклама

дня на завтрак, ланч и обед. В каждой семье имеются запасы свежемороженой рыбы. К. Хефти вспоминала, что во времена ее детства, когда семья жила в Осло, рыбу и морепродукты с побережья было трудно сохранить свежей. Холодильники появились накануне Второй мировой войны и только в государственных учреждениях³⁶.

А.Х.Б. Скъельбрет пишет, что сейчас стали много есть креветок, а крабы, омары, лангусты, устрицы и осьминоги входят в ресторанное меню. Большой спрос на морепродукты повлек и повышение цен, поэтому они и дорогие сорта рыб весьма редки на столе среднего класса³⁷.

Россия была одним из главных потребителей готовой рыбной продукции, а также перенимала опыт различных производственных технологий в области рыбообработки и аквакультуры. С 1990-х годов был налажен крупный экспорт лосося и семги из фермерских хозяйств в Россию, но в 2015 г. он был прекращен из-за санкций ЕС.

Молоко всегда играло важную роль, но в свежем виде его пили мало и использовали для приготовления молочных продуктов. Это

происходило на летних пастбищах, куда весной пригоняли домашний скот. Сливочное масло, сметану, творог, сыр запасали впрок и чаще ели в праздничные дни³⁸. Традиционным напитком была сыворотка (*blande*). Сливочное масло сбивали в деревянных маслобойках и раскладывали в небольшие деревянные формы. Раньше каждый домохозяин ставил на масло и сыр свой личный штамп, который отличался особенным рисунком³⁹.

С давних пор норвежский стол отличался разнообразием твердых и мягких сыров, творога, брынзы. Особенно популярен *брюнуст* (*brunosten*) или *гейтуст* — сладкий козий сыр темно-кремового цвета, который стал национальной гордостью Норвегии. О нем подробно говорится в книге А. Эспелунд⁴⁰. Чаще всего сыр ели с традиционным плоским хлебом или булочкой. В конце XIX — начале XX в. во всей Скандинавии в знак окончания летних работ в конце июня устраивали праздник сыра (*ostmotet, ystagillet*). Для этого со всех дворов собирали молоко и делали из него большую головку сыра, а потом в один из вечеров готовили общее угощение и танцевали вокруг сыра⁴¹.

Вообще, раньше *сетеры* были повсюду — в горах и на побережье. Благодаря М. Каппелен мне удалось ознакомиться с несколькими публикациями о производстве молочных продуктов в местных газетах и журналах.

Хельгасет — одно из старых горных пастбищ, здесь, начиная с 1970 г., владельцы фермы “Brita og Sjur Almeland” делали очень вкусный сыр, но с конца XX в. владельцы нескольких сеттеров стали объединяться в кооперативы и продавать молоко⁴². Это случилось потому, что сыр из коровьего молока *гамалуст* (*gamelost*) стали делать промышленным способом⁴³. Приготовлением сыра занимались в небольшом местечке Ватсе (община Холл), расположенном высоко в горах в области Халлингдал. Там находилась ферма Торкельсгар (Torkelsgard), владелицей которой была Кристине Хуле. Помимо сыра, здесь делали из остатков молока темно-коричневый сыр *прим* (*prim*), по консистенции напоминающий густой мед. Раньше его ели, просто намазывая на хлеб, но сейчас он не так популярен⁴⁴.

Старинному пастбищу в коммуне Глоппен, расположенному в Северной Норвегии к северу от Тронхейма, была посвящена статья Б. Энгесет в журнале “Gode”. Ее заглавие взято из песни, написанной Маргарет Мюнте (Margarethe Munthe), которую этот *сетер* вдохновил 100 лет назад написание песни: “О, я знаю сетер со множеством коз...”⁴⁵. В статье У. Олдеркьяра “Сыр возвращается домой” рассказывалось о сыре *гардуст* (*gardsost*) из твердых сортов, который раньше делали на ферме в Сюннхордаланд в области Хордаланд. К сожалению, со временем стал забываться традици-



На *сетере* можно приготовить ветчину
Норвегия, с. Нигор
Фото Т.А. Ворониной, 1999 г.

онный способ его приготовления, поэтому пришлось обратиться к голландским специалистам, которые помогли возродить этот промысел. В процессе производства стали добавлять еще и дикорастущие травы⁴⁶.

15 июля 1999 г. мы с К. Хефти посетили летнее пастбище, расположенное недалеко от дома М. Каппелен в Нигоре, где мы познакомились с Э. Глимме и ее дочерью С. Фриденлунд. Начиная с 1986 г., они стали привозить из г. Восса 5 коров, а в 1999 г. — 7 коров, которые пили воду из ручьев, стекавших с горных вершин и питались исключительно свежей сочной травой. За один летний сезон

они делали 25 килограммов сливочного масла и 150 килограммов сыра (это примерно 50–70 головок). Молочную продукцию они быстро продавали, потому что норвежцы предпочитают покупать свежий сыр и масло. Они настолько ароматны, что, кажется, они вобрали в себя все ароматы горных просторов и полевых трав.

Твердый сыр *вит кыруст* (*hvit kyrost*) Сисел и Эстер делают из свежего снятого молока (без сливок) и кладут в форму, где он начинает твердеть. Готовый сыр заворачивают в сырую марлю и кладут в деревянный бочонок с отверстиями, где он созревает и приобретает форму. Головку сыра кладут в сухой кладовке на доски, полностью закутав в хлопчатобумажную ткань, и через некоторое время на сыре появляется плесень, сыр становится тверже и желтеет. Обычно сыр можно есть через шесть недель, но некоторые любят есть пораньше — это зависит от вкуса. Эстер и Сисел делают еще один сорт твердого сыра — *сюруст* (*surost*), в переводе это означает буквально “кислый сыр”. Такой сыр можно купить в магазинах и приготовить с ним суп или кашу. Делают также выдержанный сыр *гамалуст* (*gamalost*), что значит “старый сыр”; мягкий сыр из кислого молока с добавлением тмина *пюльуст* (*pultost*) и др.

В июле 2007 г. нам удалось побывать еще на одном летнем пастбище в области Хардализ по дороге на Берген и наблюдать, как Аннлауг Мире (50 лет) и Луиза Лунд-Нильсен (21 год) делали коричневый карамелизированный сыр из козьей сыворотки (*brunosten*). В настоящее время сеттеры объявлены национальным достоянием, а государство всячески поддерживает фермеров.

В современном рационе норвежцев по-прежнему широко представлены молочные продукты, кефир, йогурты, масло и сыры всегда присутствуют на праздничном застолье. В 1930-е годы свежее молоко стали пропагандировать как источник кальция и витаминов, и школьникам стали выдавать на завтрак стакан молока⁴⁷.

В прошлом норвежцы мало ели овощей. С XIX в. картофель стал повседневной едой, хотя иногда его заменял рис. Там, где было возможно, выращивали капусту, морковь, лук, чеснок, помидоры, огурцы, которые потом стали употреблять для бутербродов и салатов. В горных районах, где не было никаких огородов, собирали ревень (*rabarbra*), гросс-лук (*gross-lock*), полевой хвощ (*kvan*) и другие дикорастущие съедобные травы. Большим подспорьем были ягоды, в основном клюква, брусника и морошка, которые до сих пор в изобилии употребляются в пищу в разном виде: их едят свежими, варят варенье, джем, мармелад, консервируют, делают ликеры, добавляют в другие спиртные напитки. Из черной и красной смородины готовят сироп. Яблоки, апельсины, персики, сливы были доступны не каждому. Но сейчас доступны практически все овощи и фрукты, благодаря разветвленной торговой сети. По-



Образцы консервированных продуктов
Норвегия, г. Осло. Начало XX в.
Riddervold A. Konservering av mat. Oslo, 1993. P. 44

прежнему широко представлены в пище блюда из картофеля. Его едят вареным и жареным как самостоятельное блюдо или в виде гарнира. Самым распространенным блюдом остается картофель в мундире и картофельное пюре.

В 1930–1950-е годы эти и другие продукты составляли основу питания норвежцев, включающую традиционные элементы старой крестьянской кухни.

В давние времена повседневные напитки норвежцев включали молоко и травяной чай. Настоящий черный чай появился в Западной Европе в конце XVII в., тогда же в высшем обществе стали



Застолье рыбаков за кружкой пива в Бергене
Riddervold A. Konservering av mat. Oslo, 1993. P. 59

пить кофе и шоколад. Традиция чаепития в Норвегии распространилась в XVIII в. Она вызвала к жизни моду делать визиты, во время которых гостям предлагались новые экзотические напитки, что в свою очередь повлекло появление дорогой посуды, сервизов и приборов для чая и кофе, самоваров и чайников. В домах знати для приема гостей отводились красивые комнаты с богатым интерьером, где пили чай и кофе на английский манер. В Христиании (Осло) появились чайные и кофейные дома⁴⁸.

В настоящее время кофе является самым излюбленным напитком. В будни его пьют практически весь день, начиная с домашнего завтрака, а также в продолжение рабочего дня, во многих учреждениях имеются кофе-машины. Чай стал менее употребителен, к тому же он дороже кофе. Чай и кофе всегда присутствуют на праздничном столе, к ним подают разную выпечку. Лопари пьют кофе подсоленным или добавляют в чашку олений жир.

Современный режим питания трехразовый, он включает плотный завтрак с овсяной кашей и бутербродами, обед (ланч) с небольшим количеством еды и чаще бутербродами, ужин, который стал, по сути, поздним обедом, потому что горячее норвежцы едят чаще вечером. Традиционный обед готовят днем (в 12.30) только в сельской местности. Семья Эстер Глимме имеет в с. Восс большую ферму, на которой приходится трудиться с утра до вечера, поэтому все едят 4 раза в день. Они завтракают в 8 час. утра, обед подают

в 12.30, в 17.00—18.00 час. принято выпить чашку кофе с вафлями или *лефсе*. В 19—19.30 пьют чай или кофе и едят много бутербродов (*сэндвичей*), мужчины любят выпить пиво.

В разных семьях едят по-разному. В качестве примера я записала несколько повседневных меню в разное время года. Меню повседневного стола в доме Каппеленов в июле 2004 г. в с. Слепендене на завтрак в 10 час. включало мюсли и кукурузные хлопья, смешанные с молоком, бананами, кусочками апельсина, стакан свежавыжатого апельсинового сока, стакан горячей воды с лимоном и медом. Каждому полагалась столовая ложка рыбьего жира. В 12 час. на ланч мы пили чай с бутербродами с сыром и джемом. Кстати, если нам случалось быть в это время в гостях у ее друзей, то там подавали тоже бутерброды с сыром камамбер или горячую пиццу с помидорами и сыром моцарелла. На обед в 17 час. мы ели рыбный суп-пюре, котлеты (*medisterkaker*) из свинины на крахмале, к которым был приготовлен свежий джем из брусники, на гарнир — отварная капуста в молочном соусе или отварной картофель. Из хмельных напитков предлагался martini со льдом, оливками и крошечным ломтиком лимона и вино. В другой день на обед был приготовлен гороховый суп со свининой, в который крошили плоский хлеб, котлеты из оленины с брусничным соусом, блинчики с черничным джемом. Из напитков предлагалось итальянское вино и *аквавит*.

Обед всегда включает разные блюда на первое и второе. Так, 5 июля 1999 г. на обед в Нигоре в 19 час. М. Каппелен отварила целиком курицу и чуть подрумянила ее в духовке, кроме нее она подала свежий куриный паштет, зеленый салат с нарезанным сыром фета и картофельное пюре. На десерт мы ели свежую клубнику со сливками и пили белое французское вино. Свежую сметану и сливки принесли с *сетера*.

В доме А. Риддерволд в 1999 г. завтрак обязательно включал овсяную молочную кашу, домашний джем из черной смородины, молоко, чай или кофе. На ланч в середине дня мы пили кофе с бутербродами, чаще всего с соленой или маринованной рыбой, которую Астри заготавливала впрок. Вечерний ужин (обед) чаще включал отварную треску или скумбрию под соусом, картофель в мундире. На десерт было чаще яблочное пюре со сливками или сметаной. Но в субботу и воскресенье на завтрак она готовила только бутерброды, сыр, вареные яйца и кофе.

В семье Т. Бергерсена дети с утра вместе со всеми едят омлет, жареную курицу, потому что они не едят в школе. Жена Шарлотта дает им с собой пластиковые коробки с бутербродами из салами, паперони, омлета и жареной курицы. Сам Тор тоже берет на работу бутерброды и пьет с ними чай в 12 час. 30 мин. Дома все обедают в

6—7 час. вечера. Вместе с тем, его мать (ей 90 лет) продолжает соблюдать старый режим: обедает в 3 часа дня и в 7 час. 30 мин. ужинает. В субботу все по-другому: Тор для всей семьи сам готовит баранину типа гуляша с помидорами и другими овощами, на гарнир обычно рис или картофельное пюре. Взрослые пьют красное вино.

Огромное значение в питании играет возраст, а также уровень достатка в семье. Собственно говоря, Норвегия — это высокоразвитая капиталистическая страна с высоким уровнем дохода на душу населения и это очень важно для оценки многих черт культуры питания. В стране, где живут и работают очень богатые люди, значительную прослойку составляет достаточно обеспеченный средний класс. Что же касается норвежцев с более низким достатком, то в их семьях чаще покупают полуфабрикаты или питаются в кафе. К тому же они имеют право на социальную поддержку.

Праздники церковного календаря

В.В. Похлебкин писал о кулинарном искусстве, что “до конца XVII в. оно неизменно базировалось на местных национальных кухнях, тесно связанных с природными условиями той или иной страны, с историческими достижениями и религиозными предписаниями того или иного народа”⁴⁹. О том, что пища играла большую роль в обрядах и обычаях народов зарубежной Европы, писала и Н.М. Листова: “Наиболее полно значение пищи отразилось в обрядности народного календаря, основанного на трудовой деятельности. Так называемая обрядовая пища постепенно и сама в отличие от повседневной стала частью обычая — в виде трапез или как объект магических действий. Причем значение обрядовой еды было особенно велико в обычаях, связанных с переломными моментами года: на рубеже старого и нового года, — Рождество, Новый год, Эпифания или Крещение”⁵⁰.

Как и во многих странах зарубежной Европы, среди религиозных праздников в Норвегии на первом месте издавна стоит Рождество Христово (25 декабря). Ему предшествует рождественский сочельник — оба праздника всегда отмечали вечером в кругу семьи⁵¹. В прежние времена к празднику Рождества — по-норвежски *Юль (Jul)* — готовились за несколько дней: резали свиней и начинали колбасы, пекли праздничный хлеб, заготавливали подарки для детей, ставили елку с украшениями. Вечером 24 декабря вся семья собиралась за одним столом, к которому подавали жареную свинину, гусятину и обязательно молочную рисовую кашу *флетегрет* с кусочком сливочного масла в середине. Пили хмельные напитки, а в завершение ужина — кофе с традиционным рождественским



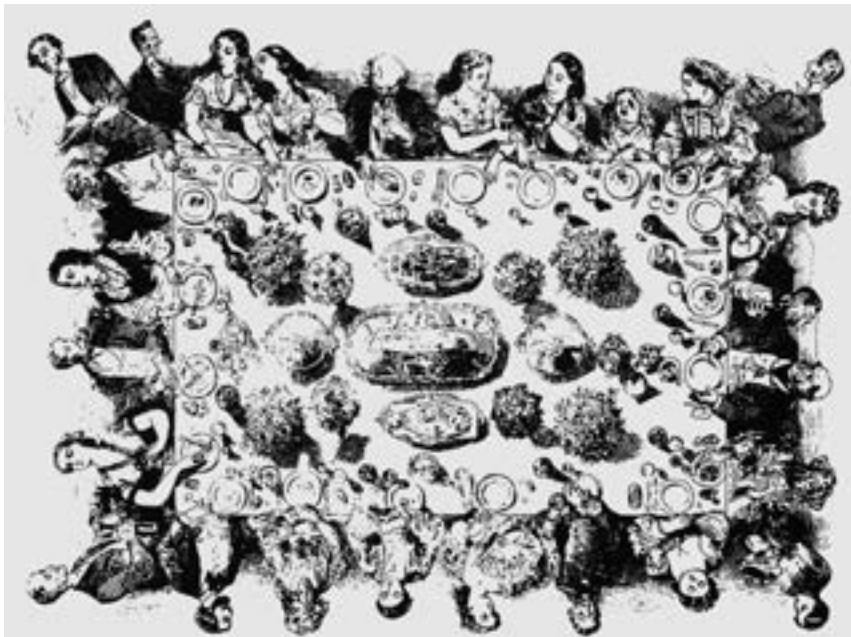
Угощение пуншем

г. Осло. 1800-е годы

Riddervold A. Drikkeskikker. Oslo, 1997. P. 121

тортом *юлекаке*. Его украшали выпеченными из теста фигурками поросят, сосущих свинью или курицы, сидящей на яйцах, — символами благополучия. “Еще полстолетия назад, — писал в 1965 г. Г.И. Анохин, — было принято по традиции выпекать этот торт из муки из зерна последнего сжатого на поле снопа. Часть *юлекаке* сохраняли до первой пахоты, и пахарь должен был съесть кусок торта, сидя на плуге”. Очевидно, что во время совершения многих обрядов и трапез присутствовало хлебное зерно или выпечка, которые наделялись сакральным смыслом. Что же касается употребления блюд из свинины на праздник Рождества, то Н.Ф. Сумцов усматривал в этом отголоски языческих жертвоприношений свиньи в прошлом⁵².

По поводу риса, К. Хефти уточняла: “Учитывая, что рис был привозным, любое блюдо из него считалось десертом”. По рассказам А. Риддерволд, сначала рождественскую молочную кашу готовили из ячменя, а когда норвежцы стали импортировать рис, его заменили рисом. В готовую кашу клали кусочек сливочного масла, он таял и становился похожим на глаз. В Норвегии до сих пор шутят: если жена не найдет молока для рождественского вечера, то она будет заперта на весь вечер в коровнике. В прежние времена мужчины обязательно должны были выловить на рождественский обед свежую камбалу.



Сервировка праздничного стола
г. Осло. Конец XIX — начало XX в.
Riddervold A. Drikkesikker. Oslo, 1997. P. 35

По традиции в сочельник часть рождественской каши с кусочком сливочного масла сверху обязательно оставляли на пороге дома, чтобы умиловить духа дома Ниссе — “странного маленького человечка”, напоминающего гнома. В народе о нем бытовало множество легенд и сказок. В одной из них, например, говорилось, что однажды Ниссе, увидев, что масла на каше нет, разгневался и украл у семьи корову⁵³. М. Каппелен рассказывала, что традиция оставлять кашу с “глазом” масла сохраняется до сих пор, а дети дарят сказочному Ниссе еще что-нибудь вкусное из выпечки.

А. Риддерволд вспоминала, что в детстве в ее семье, проживавшей в Западной Норвегии, накануне Рождества сначала подавали *лютефиск*, рисовый пудинг, бекон, свиные ребра, поджаренные на горячем жире, который использовали в качестве соуса, или холодные свиные ребра. Но потом порядок изменился: рисовый пудинг стали подавать рано утром, а на семейный ужин — *лютефиск* как первое блюдо, а после него подавали горячие свиные ребра. Потом рисовый пудинг исчез. Когда А. Риддерволд стала жить в Осло, то вплоть до сегодняшнего дня она готовит блюдо из рыбы *лютефиск*



Семейное застолье

г. Осло. Фото Г. Нойперт. 5 ноября 1909 г.
Riddervold A. Drikkeskikker. Oslo, 1997. P. 93

как основное блюдо. Свиные ребрышки, она считает, — это поздняя традиция.

Если в норвежском фольклоре начала 1900-х годов Рождество предстает как крестьянский праздник, который отмечали только в узком семейном кругу и готовили к нему изобильный стол (*Julebord*), то после окончания Второй мировой войны ситуация изменилась. В конце 1950-х годов в городах и прежде всего в Осло возникла традиция отмечать праздник вне дома. В газетах стали появляться объявления с приглашением посетить ресторан в последние две недели декабря по выходным с 3 до 6 час. вечера и пораньше в воскресенье. В начале 1960-х годов такие встречи стали привилегированным вечерним торжеством, на которое собирались сотрудники известных и крупных компаний. Ресторанное меню предлагало “семейный рождественский стол”, но это был “холодный стол” в виде множества блюд, включающих сельдь в разных видах, *гравлакс*, копченый лосось и другие рыбные блюда, нарезку из холодного мяса, салаты, сыры, десерты, фрукты. По старинной традиции, центр стола сначала украшала свиная голова с яблоком во рту. В начале 1960-х годов в качестве украшения стола стал лобстер,



Сладкая рождественская каша с “глазом” из сливочного масла посередине
Nordjore B. Bodils fiellmat: vilt, ratt, godt. Oslo, 2005. С. 56

соленые, сушеные или тушеные бараньи ребра — *пиннешет* (*pinnekjott*) с пюре из брюквы, *лютефиск* — вяленую рыбу с отварным картофелем и жареным беконом, *ракефиск* — маринованную форель с отварным картофелем и горчичным соусом. Эти региональные отличия сохраняются и сейчас.

В ресторанах, помимо такого изобильного застолья, стали предлагать как упрощенный и дешевый вариант “рождественского стола” — “рождественскую тарелку”, которая включает жареные свиные ребра и несколько типичных блюд. Чтобы привлечь больше посетителей, рестораны устраивают отдельно “обеда с лютефиск” или “обед с бараньей головой”. В то же время можно заказать блюда по ресторанной карте и выбрать что-нибудь по своему вкусу. Рождество стали отмечать не только в ресторане, но и в гостинице, на пароходе или на работе в кругу сослуживцев до наступления праздника. Для встреч в ресторане характерно изобилие крепких алкогольных напитков, в то время как в прежние времена варили домашнее пиво, которое называлось “рождественским”. Из крепких алкогольных напитков предпочитают *аквавит* (живая вода)

но он вскоре исчез и стал новогодним блюдом. Рестораны стали предлагать разные специальные блюда для постящихся и для тех, кто хотел съесть что-то еще более изысканное. В 1970-е годы, когда обнаружили нефть на побережье и уровень жизни норвежцев намного вырос, в меню ресторанов появились горячий стейк из свинины, свиные сосиски и паштет. Блюда из свинины до сих пор типичны для жителей юга страны, где они сохраняют статус “национальных” рождественских блюд. На западе Норвегии этот статус несли блюда из баранины, они включали копченую, соленую или жареную голову барана (*smalahove*),



Традиционный скандинавский стол с холодной закуской
Норвегия, г. Осло
Фото Т.А. Ворониной, 1995 г.

из картофеля. Существует еще *линье-аквавит*, которым заливают дубовые бочки и перед продажей везут через линию экватора (*линье*) в Австралию и обратно, чтобы он лучше впитал аромат настоящего дерева.

А.Х.Б. Скъельбред отмечает, что в настоящее время праздник Рождества для многих норвежцев утерял свое религиозное значение, и на первое место выступило желание уйти от повседневной рутины, хорошо поесть и повеселиться. Владельцы ресторанов, преследуя коммерческую выгоду, начинают приглашать в начале декабря, а реклама в газетах появляется уже в августе. Между тем,

не все норвежцы могут позволить себе посещать ресторан, поэтому многие предпочитают провести праздник дома, где их ожидает не менее обильный стол в соответствии с традициями⁵⁴.

В настоящее время основное семейное застолье проходит в Рождественский сочельник (24 декабря). Т. Бергерсен сообщил мне: “Мы отмечаем Рождество только в сочельник. Вся семья, как и у Моны Каппелен, идет в протестантскую церковь (Tanum kirke) в селении Люммедален (Lommedalen, Varum kommune). Дома уже накрыт стол на 50 человек. Моя мама всегда готовила котлеты из свинины (*medisterkake*). Но на юге и на побережье готовят треску. Я читал в газете, что некоторые норвежцы на Рождество едят пиццу”.

В семье М. Каппелен, у которой много внуков, стол в рождественский сочельник особенно обильный и нарядный: “Наши дети украшают дом бумажными фигурками. Мы все собираемся вместе за большим длинным столом, где расставлено много блюд, но каждый выбирает еду сам. Главное блюдо — это рождественская каша. Я ее готовлю из риса, на молоке, с корицей, а сверху в кашу кладу кусочек сливочного масла — как глаз в центре. К столу также разводят водой сироп из ягод черной смородины”.

На Рождество (25 декабря) утром в 11 часов в храме начинается торжественная служба, на которую приходит много людей. Потом начинаются встречи — в ресторанах или дома с хорошей едой у камина, устраивают фейерверки. Сейчас распространяется обычай готовить индейку на Рождество. В этот день больше внимания уделяют детям. Их любимое угощение на праздник — это торты, пирожные, мороженое и лакричные конфеты.

Вторым большим религиозным праздником считается Пасха, которую предваряет масленица (*fastelavn*). В прежние времена ее особенно широко отмечали во всех скандинавских странах три дня — в воскресенье и первые два дня Великого поста — понедельник и вторник⁵⁵. Характерной чертой празднования масленицы были обильные пиршества, выпечка булочек, кренделей, лепешек и пр. По норвежскому обычаю, с началом масленицы в понедельник хозяйки подавали их в постель членам своей семьи. К масленице пекли также круглые булочки с парой изюминок вместо глаз наподобие славянских жаворонков. Вторник называли “жирный” (*feittirsdag*), потому что на стол подавали жирную свинину, кашу на сливках и блюдо из кусочков пресных лепешек, подогретых в жире (*molje*). Во время трапезы выражали пожелания благополучия и хорошего урожая. Среду называли “пепельной”, потому что начинался Великий пост, и женщины добавляли в котел с кашей щепотку золы в знак скорби о Спасителе⁵⁶.

В настоящее время масленица утратила свой прежний смысл, хотя традиция выпекать булочки сохраняется. М. Каппелен для своих внуков печет такие маленькие булочки из пшеничной муки, они имеют небольшое углубление посередине, в которое она кладет свежее сливочное масло и сахар.

Пасха — это подвижный праздник церковного календаря, его, подобно Рождеству, празднуют два дня, на которые все учреждения закрываются. К Пасхе всегда пекут вкусную сдобу, раскрашивали в яркие цвета куриные яйца. В качестве красителей использовали сено, листья капусты и дикорастущие растения. Существовало много разнообразных вариантов игр с пасхальными яйцами. Пасхальное утро — это время “охоты за яйцами”. Окрашенные или декорированные яйца, которые ищут дети, прячут в цветочных горшках, в детских кроватках и других местах⁵⁷. По традиции, на пасхальном столе должно быть три, семь, девять блюд, реже пять, еще реже двенадцать или тринадцать блюд⁵⁸.

На Пасху приглашают к себе родственников и соседей. М. Каппелен рассказывала, что в этот день завтракают поздно. На столе лежат разноцветные крашеные яйца, украшенные ветками березки с распустившимися зелеными листочками, дети вешают на них курочек и цыплят, сделанных ими из бумаги и разноцветных лоскутков.

Со второй половины XX в. стало традицией уезжать на Пасху из города на природу. По словам М. Каппелен, многие норвежцы покидают свои дома: “Мы катаемся в горах на лыжах и едим много апельсинов, а раньше мы всегда ели виноград. Так приятно взять апельсины с собой в рюкзак, сидеть на снегу и ощущать их ароматный запах”. Т. Бергерсен отмечает, что раньше ели бананы и другие особенные фрукты, чтобы выделить этот день из череды повседневных. Он также говорил, что на Пасху норвежцы иногда едут путешествовать за границу. Я, кстати, была очень удивлена, когда Мона с мужем приехали в 1998 г. в Москву на Пасхальной неделе, чтобы посетить Свято-Троицкую Сергиеву лавру, о которой они много слышали.

К. Хефти вспоминает: “В детстве я ходила в церковь, даже посещала несколько церквей в Осло. Сейчас забыли религиозное значение праздника, и Пасха означает дни для отдыха. Каждый старается уехать на эти дни кататься на лыжах. Много едят апельсинов. Привозят домой фотографии — апельсины лежат на снегу. Это новая традиция. Делают еще напиток, включающий взбитое яйцо и коньяк (*eggtoddy*). На обед в основном едят баранину и обычные блюда, но еще можно найти семьи, где по старой традиции готовят жареную или отварную рыбу. Голова трески нежная, мягкая, очень вкусная и считается деликатесом. Ее до сих пор подают отцу семьи.

С рыбой обычно пьют белое вино, но с треской — красное вино. Едят также очень вкусный язык трески, его не жарят, а тушат в свином жире, как это делают французы”.

В конце XIX — начале XX в. на весну и лето приходился ряд праздников, которые полагалось отмечать приготовлением особенных блюд. Например, 14 апреля отмечали как первый день лета, в южных районах Скандинавии к нему приурочивали весенний сев. По этому случаю готовили кашу на сливках (*rommergraut*), особенно тщательно ухаживали за домашним скотом. Четвертая пятница после Пасхи считалась праздничным днем, запрещалось охотиться и ловить рыбу.

Один из традиционных праздников у скандинавских народов издавна был день Рождества святого Иоанна Крестителя, в России — это Иванов день или день летнего солнцестояния (24 июня). К нему готовили *ремегрот* — пшеничную кашу на сметане. Особенно торжественно праздновалось начало сенокоса (2 июля), в некоторых местностях Норвегии к нему приурочивали первый выгон животных на горные пастбища. 14 июля крестьяне в Западной Норвегии всегда ели вяленую баранину. Интересно было узнать, что Эстер и Сисл, с которыми я встречалась на сеттере в Нигоре, до сих пор празднуют этот день и готовят к нему кашу *шлоттегрете*.

День святого Олафа (29 июля), или “Олсок”, — это большой праздник в большинстве областей Скандинавии, поскольку к нему завершался сенокос, и поэтому праздничную кашу *олсокграутен* (*olsokgrauten*) еще называли сенокосной кашей или кашей урожая. В Норвегии святого Олафа снова поминали 3 августа, когда завершалась уборка зерновых, поэтому пищу готовили из плодов нового урожая и обязательно угощались кашей. Праздник святого Петра (1 августа) был приурочен к сбору урожая, в каждом доме устраивали пиршество и пекли пирог с фруктами. Крестьяне торжественно отмечали праздник Успения Пресвятой Богородицы (15 августа), а после жатвы устраивали всеобщую трапезу.

Из осенних праздников выделялся день 14 сентября, когда в северных селениях заканчивался выпас домашнего скота на *сетерах*. День памяти святого Михаила Архангела (29 сентября) считался праздничным в связи с окончанием летне-осенних работ. Во многих областях Скандинавии в этот день пекли особый пирог (*mikkjelskake*) и ели так называемую “жатвенную” кашу из зерна нового урожая (*skurdgrauten*). В прежние времена его отмечали во многих областях Норвегии и готовили угощение из барана и прежде всего блюдо “фориколь”. В некоторых местностях только в этот день пригоняли скот с *сетеров*.

В октябре отмечали праздники, большинство которых было связано с завершением последних осенних крестьянских работ. 12 октября отмечали старый праздник святого Михаила, которым заканчивался рабочий год скотоводов и готовилось угощение. И. Каппелен хорошо запомнил, что во времена его молодости начинался сезон охоты на глухарей, тетеревов и осенний улов рыбы. Началом зимы считался день святого Мартина (11 ноября), до сих пор к нему готовят блюдо из гуся.

Семейные и общественные праздники

Современная жизнь норвежцев разнообразится событиями жизненного цикла и общественного характера. Важным этапом в жизни норвежцев является свадьба, на нее приглашают много гостей и готовят обильный стол. На десерт заказывают большой трехъярусный торт. Раньше было принято, чтобы регистрация невесты и жениха проходила в местной церкви (кирке). По возвращении домой молодую угощали пивом, и она бросала опорожненный кубок через голову. Состав блюд свадебного стола зависел от времени года и от того, где играли свадьбу. В сельской местности чаще подавали традиционные блюда из мяса и рыбы.

В последние десятилетия стали справлять свадьбу в ресторанах, где можно приготовить хороший стол на любой вкус. Высокий многоэтажный торт с фигурками жениха и невесты заказывают в известной кондитерской, сверху его украшают норвежским флагом. В конце застолья его подают на десерт. Если жених офицер, то он должен сначала разрезать торт саблей, а невеста потом раздает гостям кусочки торта. М. Каппелен отмечала, что это больше английская традиция, но во многих норвежских семьях стали готовить красиво украшенный, небольшой круглый торт, который едят только ложкой.

После принятия христианства в Норвегии почитались все религиозные праздники, но после Реформации 1536 г. получил распространение протестантизм. В настоящее время церковь в Норвегии не отделена от государства, официальной государственной религией признается лютеранская вера. Среди церковных обрядов обязательным считается крещение и конфирмация, после которых устраивают стол для узкого круга родственников. На церковной церемонии и дома стало обязательным присутствовать в национальной одежде, что придает семейному торжеству особый колорит.

Похороны всегда завершаются угощением для ближайших родственников и знакомых. Состоятельные люди устраивают роскошный поминальный обед, а люди победнее ограничиваются алкоголь-

ными напитками и скромной закуской. Со времен святого Олафа основным напитком на поминках было домашнее пиво, не случайно, поминки на седьмой день после кончины покойного назывались *gravэль* (*gravol*), что значит “погребальное пиво”. Старые люди старались заранее припасти солод для варки пива на свои похороны⁵⁹. В Скандинавии существовал обычай пить бокал вина (в Норвегии — пиво) в память об умершем перед тем как его гроб опустят в могилу. Сейчас этот “жест прощания” исчез⁶⁰. Т. Бергерсен рассказал, что в старину поминки отмечали три дня, теперь в основном стараются посетить кладбище в дни памяти умерших — 27 июля и 2 ноября и помянуть их дома.

Из общественных праздников выделяется День независимости Норвегии, который отмечают 17 мая — в память о принятой в 1814 г. Конституции в Эйдсволле. В настоящее время Норвегия представляет собой королевство, форма правления — конституционная монархия. До 1905 г. Норвегия была в составе датского и шведского королевства, поэтому вопрос о независимости был всегда актуален. Мечта об освобождении страны выразилась в стихотворении норвежского писателя и поэта Пера Сивле (1857–1904) “Страна моей мечты”: “Свободна отчизна нашей мечты, ее назову, если спросят: земля, где хозяева я и ты, Норвегии имя носит” (1894).

В этот день в Осло и во всех провинциях устраивают красочные демонстрации, в которых принимают участие взрослые и дети, одетые в народные костюмы. В каждом доме за одним большим столом (большой длинный стол остается символом праздника) устраивается торжественный обед, на который приглашают много родственников и гостей. В доме Т. Бергерсена чаще подают холодные закуски — ветчину, хлеб, колбасу, курицу, лосось, устрицы, мидии, аспарагус с соусом, омлет с лососем. М. Каппелен писала мне, что 17 мая 2017 г. по традиции после раннего завтрака (8.00) она ходила с внуками в музыкальную школу, где после торжественного музыкального приветствия и официального открытия праздника все пили во дворе школы кофе с пирожными. Очень популярно мороженое, даже если идет дождь. Этот краткий и сладкий стол обязателен. Здесь присутствовали практически вся ее семья и соседи. Потом все отправились домой на ланч, но после снова отправились в школу, чтобы увидеть марш школьников с оркестром. Каждая семья празднует этот день по-разному, но что особенно важно, это участие в празднике детей, воспитание их в духе норвежских традиций.

Национальный день очень много значит для жителей Скандинавии. В Швеции его празднуют 6 июня. Раньше он считался днем Национального флага и был выходным, но теперь стал обыч-

ным рабочим днем. Вместе с тем, опрос среди шведов, проведенный К. Теллстромом, показал, что они сохраняют чувство национального самосознания и поэтому стараются отметить праздник торжественным обедом в соответствии с достатком. В этом случае, пишет шведский ученый, еда становится важным инструментом для создания идентичности и посредником для установления взаимосвязи с другими людьми. Обычно предпочитают приготовить не повседневное блюдо, а мясо или целого лосося на гриле, подать к столу соленого норвежского лосося, хорошее вино, пиво, водку. В меню обязательно фигурируют соленая или маринованная балтийская селедка, свежий картофель и клубника. Такие же блюда можно увидеть и в Норвегии, поэтому чтобы их отличить, они всегда украшаются крошечным национальным флагом или к ним подают салфетки с национальной символикой. Интересно, что день накануне любого праздника в Скандинавии отмечают лучше, чем сам праздник, предпочитая отдохнуть в праздничный день⁶¹.

Еще один знаменательный день в скандинавских странах — это день Рождества святого Иоанна Крестителя (24 июня), хотя религиозное значение праздника забыто. В Норвегии в этот день проходят фестивали и некоторые общественные события. Например, в 1990 г. в Бергене закрытие IV Международного конгресса этнографов и фольклористов Европы (SIEF) было приурочено к этому празднику, чтобы все участники международного форума смогли видеть, как его празднуют в Норвегии. Обычно многие горожане отправляются на морскую прогулку, на пикник и куда-нибудь на природу, где жгут костры. В некоторых районах — это выходной день.

В прежние времена был популярен день 1 мая — народный праздник, не связанный с церковным календарем. Обычно в ночь на праздник зажигали костры. Огромный костер зажигают в наши дни в Скансене — шведском этнографическом музее на открытом воздухе, на вершине Оленьей горы, где собираются тысячи жителей города⁶². В Норвегии этот день не отмечают, хотя по воспоминаниям М. Каппелен, еще 70 лет назад он считался выходным днем, и даже все магазины закрывались.

Среди общественных мероприятий выделяются гастрономические фестивали, ставшие одной из современных форм досуга. В 1989—1990-е годы мне удалось побывать на разных фестивалях в г. Осло, преимущественно в воскресные дни, когда в центр столицы стекается много туристов и местных жителей. В число развлечений входила бесплатная дегустация блюд из мяса, например, целого поросенка или молодого бычка, зажаренного на большом вертеле. Зрелище, конечно, впечатляющее, к тому же от жареного мяса исходил приятный аромат, напоминающий запах шашлыка, который

так полюбился в России. Для современных фестивалей характерно приготовление блюд разных народов мира, поэтому в их числе — греческая *мусака*, турецкий *кебаб*, индийский *грит*, мексиканские блюда — *такос*, *энчиладос*, *бурритос* и *тамалес*, не говоря уже об итальянской *пицце* и японских суши.

Несмотря на высокие розничные цены, Норвегию стали больше посещать туристы. Они охотно ходят в фешенебельные рестораны или кафе, а молодежь ограничивается чизбургерами, гамбургерами и прочим “фаст фуд”. Вместе с тем, современная “уличная” еда не ограничена блюдами из сети ресторанов Макдоналдс. Норвежцы с удовольствием посещают фестивали национальной еды. В их числе — рыбный фестиваль “ракефиск”, который проходит ежегодно в ноябре в с. Фагернес (область Вальдрес). Как рассказывал Т. Бергерсен, туда съезжаются многие норвежцы, чтобы отведать вкус настоящей маринованной рыбы. Популярны фестивали “Гламат” в Ставангере, “Смак” в Тромсе, “Трендешк” в Тронхейме. Но особенно впечатляет фестиваль “Форикол” (Fårikål), что в переводе с норвежского означает “овца в капусте”. Его стали проводить в 1970-х годах по всей стране приготовлением особого блюда из свежей баранины и капусты. С тех пор он проводится в последний четверг сентября и это по-настоящему всенародный праздник. Впервые я попробовала это блюдо в один из дней, проведенных в Нигоре в 1999 г. Я с удовольствием наблюдала, как М. Каппелен по очереди опускала в огромную кастрюлю крупные куски молодого барашка, приобретенного на сетере, и свежей капусты. Этим ароматным блюдом все семейство и гости наслаждались целых два дня. В сентябре 2007 г. после окончания конференции в Осло, мне захотелось прогуляться по берегу залива. Там я неожиданно увидела большую толпу людей, которые стояли в длинной очереди, чтобы пройти внутрь огромного шатра. Вокруг гремела приятная музыка. Когда я подошла поближе, то оказалось, что в это время проходил фестиваль “Форикол”, на котором бесплатно угощали всех желающих и раздавали памятные футболки с символикой фестиваля, и я вновь с удовольствием отведала знакомое мне блюдо. Он, несомненно, восходит к традиционным осенним праздникам, когда скот на горных пастбищах возвращался домой и в честь окончания сезона крестьяне готовили это вкусное блюдо из молодого барашка.

День святого Олафа (29 июля) или “Олсок” (Olsok) — это большой праздник в Скандинавии, особенно в Норвегии. Он связан с именем короля Олафа Харальдсона, правившего с 1015 по 1030 г. Он объявил христианство государственной религией, за что впоследствии был канонизирован как святой. В битве 1030 г. при Стиклстаде против датского короля Кнута II Олаф потерпел поражение и погиб. В народных сказаниях и легендах отразилось



Кружки для пива

Норвегия, с. Нигор. Из коллекции семьи Каппелен
Фото Т.А. Ворониной, 1995 г.

немало фактов о его героическом прошлом и чудотворениях⁶³. В Стиклестаде, Тронхейме и других местах в память об этом сражении 29 июля на возвышенных местах зажигали костры, устраивали танцы, ели кашу — *olsokgraut*. Этот праздник очень популярен на Фарерских островах, его там называют Олаи (*Olai*)⁶⁴. “Это католическая традиция, но во время Второй мировой войны, — вспоминала А. Риддерволд, — особенно на западе Норвегии в области Хардангер нам не разрешали отмечать этот праздник и только на побережье зажигали костры”⁶⁵. Сейчас костры вообще стараются не зажигать во избежание лесных пожаров.

Норвежцы, как и все скандинавы, всегда пили много хмельных напитков. Этому способствовал суровый климат северных широт, когда пастухам и рыбакам необходимо было согреться в ненастную погоду. Наиболее распространенным напитком было крепкое пиво *ол* (*ol*), которое в сельской местности варили дома. За праздничным столом произносили тосты во славу Бога, Святой Троицы и короля, а также за здоровье всех гостей. Пиво пили из больших красивых чаш, выточенных из цельного куска дерева в виде птицы. Они украшались художественной резьбой или росписью. В эпоху викингов ковш с пивом передавали по столу в виде заздравной чаши. В Национальном музее г. Осло хранится рог и старинная резная чаша из области Хордаланд с двумя птичьими головами.

Известно, что на Русском Севере бытовала схожая традиция пить пиво из деревянных ковшей и скобкарей. В Средние века был популярен *мет* (*mjod*) — хмельной напиток из меда, его чаще пили на сельских свадьбах. Из крепких алкогольных напитков был распространен ликер *брэнневин*, его готовили из хлебного зерна или картофеля, так как в стране не выращивали виноград.

Современные норвежцы любят посидеть за кружкой пива на набережной Осло или Бергена. Но некоторые предпочитают крепкие алкогольные напитки. Сегодня к праздничному столу подают шампанское, коньяк, разные виноградные вина известных производителей Западной Европы. Очень популярна русская водка. Однако потребление алкоголя строго регулируется, поскольку в стране действует сухой закон. Крепкие напитки стоят очень дорого, и их можно приобрести только в определенное время в специальных магазинах⁶⁶. Т. Бергерсен рассказывал, что зимой он часто делает грог из рома, сока лимона, апельсина, ванили, аниса и сахара, поэтому, прибыв в декабре 2016 г. в заснеженную Москву, он сразу попросил в ресторане гостиницы приготовить ему традиционный грог.

Прием гостей

Норвежцы — открытые и гостеприимные люди, они по-прежнему любят устраивать праздничное застолье с приглашением большого числа гостей, которое сопровождается разными церемониями. Традиция гостеприимства сохраняет некоторые архаичные черты. Например, в частных домах до сих пор стоят длинные столы, за которыми рассаживаются многочисленные гости. Эта традиция идет с незапамятных времен. Такие столы со множеством холодных закусок были распространены и в Швеции, где они стали прообразом “шведского стола”, о чем писал шведский ученый Г. Берг в 1989 г.⁶⁷ А. Риддерволд по поводу этой статьи высказала мне свое мнение: “У нас было то же, что у шведов, но они раньше об этом написали”. Действительно, в Норвегии давно существовала традиция подавать к столу бутерброды из плоского или дрожжевого хлеба с ветчиной, сыром, но обязательно со сливочным маслом, а также другие закуски. В России шведский стол стал распространяться в столичных ресторанах в конце 1980-х годов и особенно стал популярен с начала 1990-х годов в гостиницах, когда увеличился поток зарубежных туристов.

Большое влияние на традиции праздничного стола оказала Вторая мировая война: прежние блюда стали забываться, а им на смену пришли новые. А. Риддерволд вспоминала, что после войны стали

более популярными салаты с майонезом. Несмотря на то, что на столе присутствовали традиционная рыба, селедка, копченый лосось, креветки, мясо, хлеб, сыр, стали появляться импортные продукты и в их числе французские сыры, джем.

Праздничное меню чаще включает горячие и холодные блюда из филе мяса или рыбы, холодное отварное мясо, домашнюю птицу под овощными соусами, вареную треску или сельдь с картофелем и маслом, паштеты, дичь с маринованной брусникой (лесные ягоды добавляют в разные блюда), с джемом или вареньем из клюквы и морошки, взбитые сливки, фруктовое желе.

Особый деликатес — треска или филе морского языка, обжаренные в сухарях, смешанных с мелко нарезанными корнионами, каперсами и укропом, а также отварной лосось, горбуша под белым соусом и салатом из огурцов. Из различных сортов рыб готовят котлеты и фрикадельки с жареным луком. Очень вкусны и питательны горячие паштеты из смеси свиной или оленьей печени, грибов и яиц. Картофель, морковь и другие овощи обычно подают в отварном виде, обильно посыпая их петрушкой.

Норвежцы вообще предпочитают свежую рыбу и с нетерпением ожидают свежего улова, особенно любят макрель — это торговое название скумбрии. А. Риддерволд предпочитает ее просто отваривать и подает к столу под белым соусом. Мне запомнилось необычайно вкусная свежая макрель, которую в Слепендене М. Каппелен запекла в духовке, хотя она чаще предпочитает ее тушить и подавать в холодном виде.

Обед обычно завершается чашкой крепкого черного кофе с различными сортами сыра. Пироги, пирожки, рулеты и торты с ягодами, вареньем, яблоками, фруктовые салаты со взбитыми сливками очень популярны в качестве десерта.

В Норвегии очень любят ревеня. Как образно выразилась одна моя знакомая В.Э. Мольтцау: “Норвежцы с ума сходят от ревеня”. Они добавляют его в кисели, гарниры и подают к мясу. М. Каппелен готовит рулет с ревенем и поливает его сиропом из черной смородины для цвета. Сладкий суп из ревеня подают на десерт. Т. Бергерсен очень любит холодный суп из ревеня и пудинг.

С 1980-х годов в частных домах стала распространяться мода угощать гостей мясными блюдами, приготовленными под открытым небом на углях или на гриле — барбекю (англ. — *barbecue*). К ним относятся как гриллированные, т.е. приготовленные на гриле, так и “верченые” блюда, т.е. все, что жарится над углями, будь то на рашпоре, гратаре, вертеле, шпажках или прутьях⁶⁸.

Продукты для приготовления праздничных блюд можно без труда приобрести на рынках и в магазинах. Вместе с тем, состоятельные норвежцы предпочитают покупать их в известных магази-

нах, куда поступает продукция частных пекарен, коптилен и ферм. Один из таких магазинов норвежской национальной еды в Осло принадлежит уроженцу Хардангера Эрику Брэку. Он оборудован по-современному с соответствующими холодильными камерами и витринами, но в нем царит уютная атмосфера старинного крестьянского дома, насквозь пропитанного запахами настоящей, или, как сейчас говорят, аутентичной еды. Он буквально увешан от пола до потолка аппетитными копчеными и солеными окороками из говядины, свинины, оленины, лосятины, баранины, копчеными колбасами и салями. Рыбный отдел украшают распластанные вяленые и засоленные тушки трески на фоне старинной ладьи викингов. Радужный хозяин предложит попробовать любую еду и не откажет в чашечке ароматного кофе или чая с *лефсе*. Э. Брэк — давний знакомый А. Риддерволд, и когда он пригласил нас к себе в магазин, то нас ожидал великолепный праздничный стол, на котором красовалась огромная копченая баранья нога (*fenaknoke*), а также нарезка из копченой баранины, свинины, оленины, лосятины, копченые колбасы, бекон, сыр разных сортов, молоко, хлеб, сливочное масло. Все это — по-настоящему экологически чистые продукты, изготовленные на горных пастбищах, удаленных от больших и пыльных городов. Мы с удовольствием продегустировали еду, предложенную Эриком, отведали душистого яблочного сидра двух сортов и заодно приобрели понравившиеся нам вкусные деликатесы для дома⁶⁹.

В зажиточных домах до сих пор сохраняется традиционный застольный этикет, который был присущ для норвежской знати в прошлом. В качестве примера можно дать описание семейного обеда в доме супружеской четы Капшелен, устроенного 7 ноября 2004 г., в воскресенье, на их вилле “Солист” недалеко от Осло. Обед проходил в узком семейном кругу, на который были приглашены их старший сын с женой и двумя детьми. Я тоже принимала участие в трапезе как “старинная” знакомая, к тому же конференция, в которой я принимала участие, уже закончилась, и я была свободна.

Длинный стол в большой просторной гостиной был накрыт белоснежной скатертью и сервирован по всем правилам застольного этикета фамильным серебром и хрустальными бокалами, в которых отражались отблески свечей на старинных подсвечниках. И. Капшелен, как глава семьи, сидел во главе стола и разливал всем хорошее французское и итальянское вино. Потом он произносил тост: “Skål!” (“Сколь!”), что равносильно русскому тосту “За ваше здоровье!”. При этом гостям полагалось сказать тоже “Skål!” и осушить бокал до дна. Интересно, что до сих пор за столом по-прежнему главенствует старший в доме мужчина. На любом застолье нельзя пить вино, пока его не попробует и одобрит хозяин дома или старший по возрасту мужчина.



А. Риддерволд в гостях у четы Каппелен
Норвегия, г. Слепенден
Фото Т.А. Ворониной, 1999 г.

Поскольку было осеннее время, главным блюдом был отварной свежий барашек и свежая капуста, а также молодой картофель в мундире в качестве гарнира. Необыкновенно вкусными оказались свежие яблоки, запеченные в духовке, щедро смазанные сверху сметаной, сливочным маслом и посыпанные сухарями. Это сладкое и вкусное блюдо Мона приготовила по старинному рецепту из Бергена. После обеда гостей пригласили в гостиную, где им предложили кофе и шоколадные конфеты, которые я привезла из Москвы. Беседа шла под музыку П.И. Чайковского. В 8 час. вечера семья сына уехала домой.

Еще один званый обед был устроен в доме Каппелен в следующее воскресенье. На него были приглашены известные люди — искусствовед Видар Хален и специалист по норвежскому костюму Огут Носс, а также сын Йорген Каппелен-младший с супругой. Это был более ответственный визит, поэтому хозяева трудились весь день, чтобы как следует подготовиться к встрече гостей.

Гости стали подъезжать к вилле ровно в 19 час. из Осло на своих машинах, их встречали у парадного крыльца хозяйин с супругой, одетые в национальные костюмы. Чувствовалось, что хозяева слегка волновались. Сначала гостей пригласили в небольшую гостиную, куда Йорген принес старинный серебряный поднос с высокими розовыми бокалами и предложил всем выпить испанского

шампанского с шоколадным печеньем. Потом он торжественно и даже несколько высокопарно пригласил нас в парадную столовую, где стол был накрыт белоснежной скатертью, рядом с великолепными серебряными приборами и старинной фарфоровой посудой лежали ажурные салфетки.

На первое Мона приготовила горячий суп-пюре на бульоне из лосятины, добавив в него мелко нарезанные кубиками стебли сельдерея, слегка пассированные в сливочном масле с мукой. В качестве деликатеса все отведали *ракефиск* — тонкие ломтики соленой горной форели, выловленной Моной в том же году. К рыбе подали отварной очищенный картофель. В заключение обеда стол украсил большой торт из свежих яблок, которые Мона сначала потушила с вином, потом смешала их с мукой и украсила сверху грецкими орехами и ванильным кремом. За столом пили итальянское марочное вино из хрустальных бокалов, разлитое в старинные графинчики.

За столом гости вели себя очень чинно. Все встали, когда В. Хален произносил приветственную речь в адрес хозяина дома, после чего все выпили вино и сели. За столом начался оживленный разговор о русском искусстве, поскольку в Осло недавно прошла выставка “Норвегия — Россия”. О. Носс высказала мнение, что, на ее взгляд, было мало народных костюмов. В. Хален тоже хотел бы видеть больше старинной утвари с резьбой по дереву. Его также интересовал советский фарфор. После обеда мы перешли в большую гостиную, где гостям было предложено кофе и вино — на выбор. Все с интересом осмотрели художественную коллекцию, включающую картины М. Шагала, известных финских художников, много старинной керамики и фарфора. Вскоре гости простились с радушными хозяевами и уехали домой. После их отъезда чувствовалось, что чета Каппелен осталась довольна их визитом⁷⁰.

Помню еще один торжественный прием в июле 1999 г. в с. Нигор, на который М. Каппелен пригласила своих друзей — известного художника и его жену. С нами была К. Хефти. Мона приготовила горячее блюдо из молодой баранины с *сетера*, запеченной в духовке. Мясо, нашпигованное чесноком и зеленью петрушки, тушилось несколько часов в керамическом сотейнике без крышки. Потом его выложили на деревянный круг с желобком по краям, в который стекал мясной сок. К горячему подали картофель в мундире и густой коричневый соус в старинном соуснике. Салат из помидоров с репчатым луком, базиликом был посыпан сверху квадратными кусочками пармезана. Стол украшало блюдо с *лефсе*, обильно смазанных сливочным маслом и посыпанных сахарным песком. На десерт все ели свежую клубнику со сливками. Перед обедом Йорген предложил гостям по рюмочке белого вина, а к мясу подали красное сухое вино производства Франции.

Все норвежцы были нарядно одеты в яркие национальные костюмы. И я как будто очутилась в далеком прошлом, тем более что мы сидели в старом доме, нас окружала резная деревянная мебель, стол был уставлен старинной посудой, в очаге весело потрескивали поленья. Когда вечером все вышли из дома, уже смеркалось, и садившееся за лиловые облака солнце окрасило в мягкие розовые тона зеркальную гладь озера, пастбища, горы с их белоснежными вершинами. Но меня особенно поразила тишина, хотя иногда где-то вдалеке слышалось блеяние барашков. Неравнодушными к чудесной природе Норвегии были многие русские поэты — К. Бальмонт, Н. Гумилев, но здесь мне вспомнилось стихотворение И. Северянина “Норвежские фиорды”, в котором он писал о “лилово-стальных заливах”, “подковах озерных гор”: Там тишина невозмутима, / И только гордый орлий клич / Ласкает ухо пилигрима, / Способного его постичь.

Не менее торжественным был обед у А. Риддерволд в 1999 г., который она приготовила к приходу дочери Кристины и ее детей. На первое был суп с клецками. Вторым блюдом была отварная треска с белым соусом из сметаны, сливочного масла и укропа. Очень вкусными оказались жареная свежая сельдь, залитая соусом из яиц, молока, отдельно сваренные креветки и огромные крабы. Горячий картофель в мундире в качестве гарнира Астри подала в деревянной миске. Основным напитком было чилийское красное вино.

Трудно забыть эти многочисленные дружеские встречи с Моей и Астри, когда я, внимая их увлекательным рассказам, исписала не одну тетрадку. Мало того, что они охотно делились со мной своими глубокими познаниями в области культуры питания, они оказались великолепными хозяйками, хорошо знакомыми с национальной кухней и с “высокой кухней” европейского континента. При этом они всегда старались подчеркнуть все преимущества норвежской культуры на фоне необычайно красивой национальной одежды и уютного домашнего быта.

Традиции и инновации

При всем том, что Норвегия долго хранила устои национальной кухни, она не оставалась вдалеке от инноваций в области питания. Принято считать, что скандинавская кухня в конце XIX — начале XX в. испытала сильное влияние французской кухни, которая устанавливала кулинарную моду на некоторые блюда среди высших слоев западноевропейского общества и в ресторанах. Но, по мнению М. Каппелен, английская кухня с ее строгим этикетом и традициями, тоже оказала свое воздействие.

Большие перемены произошли после Первой мировой войны (1914–1918), когда, как писал В.В. Похлебкин, “соотношение между городским и сельским населением всюду стало резко изменяться в пользу первого, во всех развитых промышленных странах встала задача быстрого и бесперебойного снабжения больших масс населения питанием, причем в одно и то же время — в обеденные перерывы при трех- или двухсменной работе. Эти условия наложили отпечаток на дальнейшее развитие мировой кулинарии”. Это привело к стандартизации промышленных блюд и изготовлению полуфабрикатов. Такое направление в развитии кухни было названо “рационалистическим”, оно зародилось в США и оттуда распространилось в страны Европы⁷¹. В 1930–1940-е годы сосиски, сардельки и другие виды колбасных изделий заняли центральное место наряду с бутербродами и сыром.

Вторая мировая война тоже сильно ударила по рациону питания. Оккупация Норвегии длилась с апреля 1940 по май 1945 г. В условиях дефицита по распоряжению властей норвежцам выдавались карточки на муку, хлеб, сахар, масло, жир, а в 1941 г. — на молоко, мясо, позже на фрукты и овощи. Маленькие дети и больные люди получали специальную еду⁷². А вот рыбу никогда не выдавали по карточкам, ее было достаточно. В борьбе за выживание использовали все, что могла дать природа, собирали дикорастущие ягоды. Кофе делали из гороха, чай — из дикорастущих трав. Грибы не ели — они считались несъедобными. А. Риддерволд рассказывала, что норвежцы до 1930-х годов боялись употреблять их в пищу. К. Хефти вспоминала, что во время войны она ходила в лес собирать грибы, но их все равно только варили.

Значительные перемены произошли в 1940–1950-е годы, когда появилось много сублимированных, консервированных продуктов, импортных пищевых товаров и полуфабрикатов и концентратов из других стран. Однако это длилось недолго, поскольку в норвежском обществе возникла идея возродить те традиционные блюда, которые составляли основу национальной кухни. Традиции норвежской кухни стали активно поддерживать известные кулинары, включавшие в свои книги традиционные блюда. Среди таких изданий выделяется работа Х. Стигум, посвященная норвежской кухне первой половины XX в.⁷³ Об этой тенденции обновления национальных традиций писал В.В. Похлебкин: “Изменение кулинарных симпатий широких кругов населения немедленно нашло отражение в издательской деятельности на Западе. Резко увеличился и по тиражам, и по названиям выпуск книг о национальных кухнях. Даже в таких странах, где “общеконтинентальная” кухня доминировала в течение нынешнего столетия, а национальные блюда давно нивелировались или были утрачены (Англия, Бельгия, Ирландия,

Норвегия, Шотландия) в последние годы начался поиск забытых национальных рецептов, изданы книги, популяризирующие блюда национальной кухни⁷⁴. Действительно, в стране появилось значительно больше книг по кулинарии.

Норвежские повара стали чаще принимать участие в международных конкурсах в стремлении повысить ресторанный рейтинг. Значительно расширился их кругозор, улучшилось качество кухни и принцип составления меню. Они стали добавлять в меню все больше блюд зарубежной кухни, включая русскую. Например, в книге К. Каллен 1987 г. среди праздничных блюд из баранины встречаются рассольник, самаркандский плов, шашлык и др.⁷⁵ В 2016 г. ресторан “Мааето” стал первым норвежским рестораном, получившим три звезды гида Мишлен.

В книгах Х. Оса и Г. Ультвейт говорится о пользе сочетания рыбных и мясных блюд с овощами и дикорастущими ягодами⁷⁶. Действительно, в настоящее время по-прежнему собирают ягоды и другие дикорастущие растения, пригодные для еды, делают из них всевозможные первые и вторые блюда, а также десерт. Рецепты их приготовления приводятся в одной из кулинарных книг “Лесная кладовая”⁷⁷.

Большую популярность получили книги современного кулинара Бодиль Нурдюре, которая старается сохранять блюда норвежской кухни. Жительница области Телемарк, она искусно владеет мастерством приготовления плоского хлеба, мясных и рыбных блюд и особенно праздничной выпечки. Ее книги очень востребованы среди современных норвежцев⁷⁸. В 2007 г. я получила от нее книгу в подарок и была потрясена обилием традиционных рецептов.

В настоящее время во многих продуктовых магазинах бесплатно предлагаются красочно оформленные рекламные проспекты с рецептами приготовления того или иного блюда и фото. В рыбном магазине чаще рекламируются блюда из рыбы и морепродуктов, в мясном — колбасные изделия, блюда из говядины, свинины и птицы.

Популяризировать норвежскую кухню помогают средства массовой информации. На телевидении больше тридцати лет шла передача “ТВ — кухня” с ведущей М.Л. Эдвардсен из Осло. Некоторые блюда преподносились как блюда эпохи викингов, и они воспринимались как национальное достояние.

Вместе с тем, К. Хефти, как представитель старшего поколения, удивляется тому, что стали чаще ходить в ресторан: “Я родилась в Осло, у нас были деньги и хорошие дома, но мы предпочитали есть дома. Молодое поколение сейчас любит посещать рестораны. Мое поколение тоже так поступало, но реже. Я знаю одну молодую чету, которая посещает рестораны раз в неделю — это идиотизм! Другое дело, когда в конце ноября — начале декабря многие

норвежцы идут в рестораны отведать *лютефиск* из трески — это более-менее новая традиция для некоторых семей, а раньше его ели дома. Я наблюдаю, что молодежь предпочитает “shop food” — пиццу в пиццериях и хот-доги в Макдональдсе, ссылаясь на то, что у них нет времени. Они просто не хотят готовить сами. Думаю, что с возрастом молодежь будет уделять больше внимания своему здоровью и научится хорошо готовить”⁷⁹.

Сотрудники Национального института по изучению пищи В. Амилиен и Э. Якобсен, исследуя изменения норвежского рынка питания в 1930—1990-е годы, пришли к выводу, что развитие городских центров трансформировало образ жизни сельской Норвегии. Возросла роль торговых центров и особенно супермаркетов.

В начале 1970-х годов развитие туризма в страны Азии привело к повышенному интересу к экзотическим национальным кухням и в первую очередь к японской, китайской, индийской, малайзийской, тайской кухне. В распространении апельсинов, лимонов, помидоров сказывалось влияние других стран. Макароны и перец стали популярны в 1960-е годы, в это время появились американские хот-доги, гамбургеры и итальянская пицца.

В период с 1990 по 2004 г. в Норвегии возросло число полных людей, страдающих ожирением. Причина заключается в увеличении числа предприятий общественного питания, предлагающих еду типа “фаст-фуд”, особенно в Осло, предлагающих “калорийные бомбы” — изысканную еду, “кальцоне”, пироги, торты и салаты. Этому способствовала новая сеть итальянских кафе “Дели де Лука”. С 1990-х годов норвежцы стали чаще отправляться на отдых в южную Европу и экзотические страны других континентов, где стали знакомиться с зарубежной кухней.

В начале XXI в. стала популярной средиземноморская кухня, которая базируется на свежих и натуральных продуктах и включает много овощей, фруктов, пряностей и оливкового масла, которые ранее никогда не составляли существенную часть норвежской пищи. За короткое время средиземноморская кухня стала модным трендом в питании норвежцев. Это случилось благодаря кулинарным книгам, как на норвежском языке, так и в переводе, статьям в еженедельной прессе, в ресторанном меню и телевизионных программах, посвященных кулинарии. К.Б. Ноклеби выделяет две причины популярности этой кухни в современной Норвегии: с одной стороны, она здоровая и привлекательная, с другой стороны, ее стали рассматривать как средство для похудения. Хотя традиционная пища норвежцев всегда удовлетворяла их потребности в необходимом запасе витаминов, противостоять увлечению модной диете довольно трудно⁸⁰.

В конце 1980-х годов на смену тефтелям и сосискам пришла пицца, с которой норвежцы были знакомы во время туристических поездок в Италию и другие страны. Первая пиццерия была открыта в Осло в 1970 г. жителем США. Затем сеть итальянских закусочных и ресторанов расширилась, замороженная пицца появилась также в сетевых магазинах и даже на Шпицбергене. Пицца стала быстро вытеснять традиционное *лефсе*. Можно сказать, что в наши дни пицца заняла твердую позицию в пище норвежцев как в будни, так и в праздники наряду с традиционной пищей. Благодаря пицце, норвежцы познакомились с новыми ингредиентами и новыми вкусами. Это прежде всего паприка, оливки, орегано, запеченный ананас и морепродукты в разных комбинациях, но в особенности тертый сыр и печеные помидоры, которые используются в разном сочетании. С пищей норвежцы стали употреблять больше грибов, которых раньше боялись. Это стало новшеством для современной кулинарии⁸¹.

Норвежцы сочли появление пиццерий прогрессивным явлением, которое дало возможность меньше готовить дома и кормить пиццей членов семьи. В 1990 г. я тоже ела пиццу в Бергене, когда меня пригласил в гости директор Исторического музея. Тогда это считалось очень модным и престижным. Однако в 1999 г. в магазинах было продано уже 20 000 тонн замороженной пиццы, не считая того, что ее продавали в ресторанах “на вынос” и дома тоже готовили пиццу. Это довольно большая цифра, если учесть, что население Норвегии составляло 5 млн чел.⁸² Это уже больше похоже на “пиццеманию” подобно тому, как сначала восторженно приняли гамбургеры сети Макдональдса.

С конца 1980-х годов новым для норвежской кухни стало приготовление блюд азиатской кухни. Это можно объяснить притоком большого числа иммигрантов из стран Азии, которые старались поддерживать свои национальные традиции в пище. Но уже первые иммигранты из Пакистана, прибыв в Норвегию в 1970-е годы, столкнулись с трудностями из-за отсутствия традиционных овощей, фруктов и пряностей. Как приверженцы мусульманской веры, они могут употреблять в пищу мясо, приготовленное по известным законам ислама. В связи с этим в Норвегии появилось много магазинов, где можно приобрести халяль-мясо и другие продукты питания из стран Азии⁸³. Та же тенденция наблюдается и в Дании, где с блюдами старой датской кухни соседствуют блюда интернациональной кухни⁸⁴.

В г. Кристиансанне (Южная Норвегия), где в настоящее время проживают 65 тыс. чел., особенно много иммигрантов, прибывающих в страну из стран Юго-Восточной Азии. В питании местных жителей появились вьетнамские и китайские блюда, больше стали

употреблять каеннский перец, перец чили, мускатный орех, орегано, тимьян, базилик и другие восточные пряности. В свою очередь, иммигранты стали привыкать к норвежской кухне — в их меню все чаще появляются различные блюда из рыбы.

Т. Бергерсен рассказал, что в течение последних десяти лет распространилась традиция покупать к обеду в субботу *такос* для всех членов семьи. Это блюдо мексиканской кухни, представляющее собой завернутое в лепешку в виде трубочки жареное мясо с острыми приправами, постепенно вытесняет итальянскую пиццу. Его подогревают и подают вместе с каким-нибудь салатом (первое блюдо не едят). Реже к столу подают японское блюдо “суши” из риса с кусочками свежей рыбы, завернутыми в листья из морской капусты. Мой собеседник дал этому простое объяснение: в старину всю еду готовила хозяйка дома, а сейчас многие женщины работают, и у них не остается времени для занятий домашним хозяйством. Но в воскресенье его жена старается сама приготовить обед, в этом ей помогает свекровь или сам Тор, который любит готовить блюда из баранины.

Норвежцы легко воспринимают нововведения, поскольку уверены, что их права защищены. Действительно, в стране создана государственная программа, в рамках которой ведется мощная протекционистская политика в отношении прав отечественных производителей и потребителей. Примечательно, что контроль и ответственность за питание норвежцев осуществляют государственные организации — Национальный совет по питанию и физической активности, основанный в 1946 г. в Осло и действующий как общественный консультативный орган в области диетологии, не говоря уже о Министерстве сельского хозяйства, которое всегда несло ответственность за здоровье нации. Норвежские специалисты уделяют большое внимание здоровой пище, маркировке продуктов питания, вопросам регулирования сахара и жира в рационе питания норвежцев и т.д., следят за качеством промышленной пищи.

* * *

В заключение можно сказать, что на всем протяжении XX в. норвежская кухня была достаточно сбалансированной и без особых излишеств. Она представляла собой пищу, характерную и для традиционного фермерского стола конца XIX в. Даже в 1920-е годы ее основу составляли самые простые продукты питания — хлеб, мясо, рыба, яйца, молочные продукты. Хлеб как “коричневый”, так и белый всегда был популярен в Норвегии, наряду с такой традиционной выпечкой, как плоский хлеб и лепешка, испеченная на сковороде. Естественно, что норвежская знать, составлявшая незначительную часть общества, могла позволить себе более разноо-

бразное и калорийное питание, больше сладостей, овощей и фруктов, привозимых из других стран.

В повседневной норвежской пище сохраняются национальные традиции приготовления блюд, которые сочетаются с современными. Праздничное меню всегда отличалось от будничного большим разнообразием мучных изделий и кушаний, а также приготовлением некоторых традиционных блюд из мяса и рыбы. Среди современных блюд, приуроченных к праздникам церковного календаря, наиболее устойчиво сохраняются те, что готовят к Рождеству. Но наряду с празднованием дома, многие норвежцы стали проводить его в ресторанах, где им предлагается обильный и разнообразный рождественский стол из традиционных блюд.

Норвежцы торжественно отмечают свадьбу, крещение и обряд конфирмации. Скромнее отмечают похороны. Из общественных праздников наиболее популярным остается День независимости Норвегии (17 мая), в котором принимают участие все члены семьи и особенно молодежь. Прием гостей обставляется традиционным застольным этикетом. Все более популярными становятся гастрономические фестивали с дегустацией национальных блюд.

Хотя представители старшего поколения придерживаются традиционной пищи, в жизнь современных жителей Норвегии вторгаются все новые блюда. Для жителей столицы и больших городов характерна интернациональная кухня — увлечение национальными блюдами разных стран. Интерес к ним вызван большим наплывом мигрантов, сохраняющих приверженность своей исконной кухне.

В целом национальная кухня норвежцев выделяется из всей “скандинавской кухни”, несмотря на то, что в традициях питания жителей Швеции, Дании, Норвегии, Финляндии есть много общего. Многие норвежцы гордятся своими особенными блюдами, подчеркивая, что они формировались в суровых природных условиях. Понятие “национальная кухня” у них ассоциируется с национальным самосознанием. Эту точку зрения отстаивают многие жители Норвегии, с которыми мне приходилось встречаться. Это хорошо видно из слов М. Каппелен: “Мы едим не скандинавскую еду, а норвежскую, и у нас разные традиции”. А. Риддерволд тоже не раз обращала внимание на хорошую сохранность норвежских традиций: “Мы не хуже других”. Позиции моих норвежских коллег отразились в их многочисленных публикациях.

Опубликованные материалы, тесное знакомство с жителями Норвегии и неоднократная апробация национальных блюд во всех вариантах в тесном кругу с теми, кто от всей души старался приготовить их как можно вкуснее, наглядно продемонстрировали устойчивую сохранность норвежской кухни. Несмотря на то, что ее устои поколебало агрессивное нашествие фаст-фуда, норвеж-

цы четко выделяют “свои” блюда из всего массива скандинавской кухни, отстаивая ее позиции и проявляя тем самым устойчивое национальное самосознание. Это отражается в многочисленных кулинарных книгах и в средствах массовой информации. По сравнению с повседневной, праздничная пища в большей степени несет на себе отпечатки влияния кухни народов, населяющих материковую часть Западной Европы.

¹ См., например: *Марков Е.Л.* На родине норманнов // *Русский вестник*. 1901. Сент.; *Новинский Н.З.* У северных соседей. Харьков, 1913; *Орловский С.* Путешествие по Норвегии. М., 1903; *Он же.* В горах Норвегии // *Вестник Европы*. 1906. Кн. 10; *Русова С.* В стране вольного крестьянства. Ростов-на-Дону, 1905; *Суслов В.В.* Путевые заметки о севере России и Норвегии. СПб., 1899.

² *Анохин Г.И.* Народы Зарубежной Европы // *Народы мира*. М., 1965. Т. 2.

³ *Морозова М.Н.* Скандинавские народы // *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Конец XIX — начало XX в: летне-осенние праздники*. М., 1978. С. 95—107; *Она же.* Скандинавские народы // *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Конец XIX — начало XX в: весенние праздники*. М., 1977. С. 110—121.

⁴ *Листова Н.М.* Пища в обрядах и обычаях // *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Исторические корни и развитие обычаев*. М., 1983. С. 161.

⁵ *Alver B.* Dag of Merke: Forkeleg tidspekning og merkedagstradisjon. Oslo, 1970.

⁶ *Skjelbred A.H.B.* Abundance and frivolity: the Norwegian *Julebord* // *Food and celebration: from fasting to feasting* / ed. by P. Lysaght. Ljubljana, 2002. P. 333—342; *Eadem.* Pizza in Norway // *Mediterranean food: concepts and trends* / ed. by P. Lysaght. Zagreb, 2006. P. 133—147; *Eadem.* Use and non-use: Natural resources in traditional North-Norwegian households: A contemporary point of departure // *Food from nature: attitudes, strategies and culinary practices* / ed. by P. Lysaght. Uppsala, 2000. P. 64—72.

⁷ *Arntzen M.W.* Mushrooms in Norwegian food culture // *Food from nature*. P. 73—80.

⁸ *Ruud M.E.* Food as cultural expression among Pakistani immigrants in Norway // *Food and the traveller: migration, immigration, tourism and ethnic food* / ed. by P. Lysaght. Nicosia, 1998. P. 178—185.

⁹ *Noklebye K.B.* ‘Mediterranean food is wholesome’: Mediterranean food in Norway // *Mediterranean food: concepts and trends* / ed. by P. Lysaght. Zagreb, 2006. P. 105—120.

¹⁰ *Telste K.* An eighteenth-century tea table: The materiality and sociability of tea and coffee // *Ethnologia Scandinavica*. 2012. Vol. 42. P. 50—51.

¹¹ *Fjellheim B.* The conservation of food as a strategy in peasant economy: an example from the valley, fjord and coastal regions of the county of Sogn

og Fjordane in Norway // Food conservation: ethnological studies / ed. by A. Riddervold and A. Ropeid. L., 1988. P. 109–118.

¹² Riddervold A., Ropeid A. Popular diet in Norway and natural science during the 19th century // Ethnologia Scandinavica. Lund, 1984; Riddervold A. On the documentation of food conservation // Food conservation: Ethnological studies / ed. by A. Riddervold and A. Ropeid. L., 1988. P. 210–218; Riddervold A. Lutefisk, rakefisk and herring in Norwegian tradition. Oslo, 1990.

¹³ Riddervold A. Konservering av mat: Torking. Royking. Salting. Sukkersyting. Oslo, 1993; Eadem. Innenfor fellesskapet: Dagliglivet på Garden i Indre Salten i Gammel tid. Oslo, 1996.

¹⁴ Riddervold A. Drikkeskikker: Nordmenns drikkevaner gjennom 1000 ar. Oslo, 1997.

¹⁵ Riddervold A., Heuch H. Rakefisk: Levende Norske tradisjoner. Oslo, 1999.

¹⁶ Riddervold A., Berg P. Spekemat. Oslo, 2004.

¹⁷ Mattradisjoner fra Akershus: Innsamlet av medlemmer i Akershus Bondekvinnelag 1996–1998 / red. M. Cappelen, E. Haug og E.B. Loken. Oslo, 1998.

¹⁸ ПМА. Записано от М. Каппелен. 13 ноября 2004 г. г. Нигор, Норвегия.

¹⁹ ПМА. Из беседы с А. Риддерволд. 1999 г., г. Осло, Норвегия.

²⁰ Лустова Н.М. Указ. соч. С. 169.

²¹ Похлебкин В.В. Кулинарный словарь. М., 1997. С. 295.

²² Skjelbred A.H.B. Sondag: Helg i Norge: 1870–1970. Oslo, 1983.

²³ Amundsen E.S. Nature – a pantry for the bourgeoisie?: Hunting policies in Norway: 1850–1900 // Food from nature. P. 43–52.

²⁴ ПМА. Записано от Ларса Олава Сьестрома. г. Умео, Швеция. 2000 г.

²⁵ ПМА. Записано от К. Хефти. Г. Осло, Норвегия. 1999 г.

²⁶ ПМА. Селения Kveli (Lierne kommune), Asele Wardshus, Норвегия. 1998 г.

²⁷ Skjelbred A.H.B. Use and non-use: Natural resources in traditional North-Norwegian households // Food and celebration: from fasting to feasting / ed. by P. Lysaght. Ljubljana, 2002. P. 64–72.

²⁸ Fjellheim B. Op. cit. P. 109–118.

²⁹ Stora N. Barrels and bundles of herring // Food and drink and travelling accessories: Essays in honour of Gosta Berg / ed. by A. Fenton and J. Myrdal. Glasgow, 1988. P. 86.

³⁰ Riddervold A. Saltet mort og lubbesild, gamalsei, spekelaks og rakefisk // Dugnad. Oslo, 1985. Vol. 11, № 1. P. 32–33.

³¹ ПМА. Записано от А. Риддерволд. Г. Осло, Норвегия. 1999 г.

³² Riddervold A. Lutefisk, rakefisk and herring in Norwegian tradition. P. 36.

³³ Riddervold A. Innenfor fellesskapet. P. 102.

³⁴ Riddervold A. Lutefisk, rakefisk and herring in Norwegian tradition. P. 24–25, 27.

³⁵ Павловская А.В. Италия и итальянцы. М., 2006. С. 263.

- ³⁶ ПИМА. Записано от К. Хефти. Г. Осло, Норвегия. 1999 г.
- ³⁷ *Skjelbred A.H.B.* Use and non-use: Natural resources in traditional North-Norwegian households. P. 64–72.
- ³⁸ *Spicer D.* Festivals of Western Europe. N. Y., 1958. P. 155.
- ³⁹ *Reinton Lars.* Til seters: Norsk seterbruk og seterstell. Oslo, 1976. P. 100–101.
- ⁴⁰ *Espelund A.* Brunosten: Historien til et godt naeringsemne gjennom 300 ar. Trondheim, 1998.
- ⁴¹ *Морозова М.Н.* Скандинавские народы... летне-осенние праздники. С. 99.
- ⁴² *Aspebakken G.A.* Helgaset — ein av dei siste stolane som drivne: mange gode minne // Hordaland. Onnsdag 19. Juli 1989. P. 5.
- ⁴³ *Hofset Arne.* Osten som gar av seg sjolv // Bergens Tidende. 1990.
- ⁴⁴ *Vasines Hanne Borgen.* Prim — koking i Vats // Helgedolen. Laurdag. 27. Juli 1996. P. 27.
- ⁴⁵ *Engeset Bergljot.* A, jeg vet en seter... // Gode ar. 1997. №. 3. P. 20–22.
- ⁴⁶ *Olderkjar Ove.* Osten vender heim att // Bergense Tidende. 1997. Fredag 14. Februar. P. 21.
- ⁴⁷ *Lyngo I.J.* Aesthetics and change in Norwegian culinary: Traditions and habits // Food and the traveller. P. 320–328.
- ⁴⁸ *Telste K.* An eighteenth-century tea table. P. 50–51.
- ⁴⁹ *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 1997. С. 8.
- ⁵⁰ *Листова Н.М.* Указ. соч. С. 161.
- ⁵¹ *Морозова М.Н.* Скандинавские народы... весенние праздники. С. 110.
- ⁵² *Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов: Избранные труды. М., 1996. С. 203.
- ⁵³ Scandinavian folk beliefs and legends / ed. by R. Kvideland and H.K. Sehmsdorf. Minneapolis; London, 1999. P. 239–241.
- ⁵⁴ *Skjelbred A.H.B.* Abundance and frivolity. P. 333–338.
- ⁵⁵ *Alver B.* Dag of Merke. S. 154, 155.
- ⁵⁶ *Морозова М.Н.* Скандинавские народы... весенние праздники. С. 112–114.
- ⁵⁷ Там же. С. 115–117.
- ⁵⁸ *Листова Н.М.* Указ. соч. С. 162.
- ⁵⁹ *Морозова М.Н.* Скандинавские народы... весенние праздники. С. 110–114, 118; *Она же.* Скандинавские народы... летне-осенние праздники. С. 95–106.
- ⁶⁰ *Gustavsson A.* Death and bereavement on the Internet in Sweden and Norway // Folklore. 2013 (http://www.folklore.ee/folloreiv_0153/gustavsson.pdf — дата обращения 5 июня 2017 г.).
- ⁶¹ *Tellstrom K.* The conception of the Swedish national day meal: Building a national identity on blend of existing festival food elements // Ethnologia Scandinavica. 2010. Vol. 40. P. 94–105.
- ⁶² *Морозова М.Н.* Скандинавские народы... весенние праздники. С. 118–119.

- ⁶³ Scandinavian folk beliefs and legends. P. 339–342.
- ⁶⁴ *Alver B.* Dag of Merke. S. 141.
- ⁶⁵ ПМА. Записано от А. Риддерволд. 29.07.1999 г., г. Осло, Норвегия.
- ⁶⁶ *Riddervold A.* Drikkeskikker. P. 31.
- ⁶⁷ *Berg G.* Det Svenska smorgasbordet // Mat: Nordiska museets och skansens årsbok. Stockholm, 1989. P. 173. (Fataburen; Vol. 1989)/
- ⁶⁸ *Похлебкин В.В.* Кулинарный словарь. С. 39.
- ⁶⁹ ПМА. Записано от Э. Брэка. 2004 г., г. Осло, Норвегия.
- ⁷⁰ ПМА. Записано от М. Каппелен. 2004 г., с. Бьяред, Норвегия.
- ⁷¹ *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. С. 10.
- ⁷² *Mattradisjoner fra Akershus.* S. 12.
- ⁷³ *Stigum H.* Norsk mat. Oslo, 1965; *Dreyers kokebok i bilder / red. A. Bjerkaas.* Stockholm, 1968; Helsingfors, 1969.
- ⁷⁴ *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. С. 13.
- ⁷⁵ *Kallen K.* Mat av lamn. Oslo, 1987. P. 120.
- ⁷⁶ *Osa H., Ulltveit G.* Norsk mat gjennom tidene: Tradisjonmat fra naturens spiskammer. Oslo, 1993; *Ulltveit G.* Alle spiselige ville baer i Norge: Men enn 200 matoppskrifter. Oslo, 1995.
- ⁷⁷ См., например: *Skogens spiskammer / tekst av L. Falk.* Oslo, 1993.
- ⁷⁸ *Nordjore Bodil.* Fjellmat: Vilt. Ratt. Godt. Oslo, 2005.
- ⁷⁹ ПМА. Записано от К. Хефти. Г. Осло, Норвегия. 1999 г.
- ⁸⁰ *Noklebye K.B.* 'Mediterranean food is wholesome': Mediterranean food in Norway // *Mediterranean food: concepts and trends / ed. by P. Ly-saght.* Zagreb, 2006. P. 105–120.
- ⁸¹ *Arntzen M.W.* Mushrooms in Norwegian food culture. P. 73–80.
- ⁸² *Skjelbred A.H.B.* Pizza in Norway. P. 133–147.
- ⁸³ *Ruud M.E.* Food as cultural expression among Pakistani immigrants in Norway. P. 178–185.
- ⁸⁴ *Nielsen N.R.* Madkultur – opbrud og tradition // *Ethnologia Scandinavica.* 2004. Vol. 34. P. 200–201.

Й. Мардоса

Пища в пасхальных обрядах и обычаях поляков юго-восточной Литвы (вторая половина XX — начало XXI века)

Праздничная пища сельских жителей Литвы во второй половине XX в. утратила этнические черты, сохранились лишь отдельные традиционные блюда в повседневном питании¹. Исследования праздничной культуры современных городских жителей показывают, что календарным праздникам общественного характера, как, например, Новый год, не присущи “специфические, свойственные одной или другой этнической группе блюда, многие продукты потеряли связь с традицией или этнокультурным наследием”². В этой связи возникает вопрос, в каком состоянии находятся блюда, приуроченные к религиозным праздникам, которые связаны с литургией, применяющей в практике “символический язык обрядов и ритуальных элементов”³. Как писал В. Тэрнер, “каждый символ выражает много тем, и каждая тема выражается многими символами”⁴. Таким образом, отдельные продукты и блюда могут стать идентификационными маркерами и этническими символами. Такое положение может проявляться в форме традиции, а также складываться и целенаправленно, поскольку культура в стратегии идентичности расценивается как конструирующий элемент идентичности⁵. Для ответа на вопрос, “чем мы являемся и, соответственно, чем не являемся”⁶, подходящей средой являются поляки, компактно проживающие в юго-восточной Литве.

Во второй половине XX в. политическая и культурная деятельность поляков Литвы активизировалась. В этой связи возникли проблемы в области их национального самосознания, которое также тесно связано и с их религиозной принадлежностью. Возникновение такого рода проблем связано с историческим прошлым региона. После Первой мировой войны юго-восточная Литва входила в состав Польши, и это во многом определило этнический состав жителей региона, в котором преобладали поляки⁷. С другой сто-

роны, поляки, проживающие в пограничных районах Литвы, как и Белоруссии, говорили на обычном белорусском языке, но, будучи католиками, они причисляли себя к полякам⁸. По данным этнологических исследований, кроме религиозного фактора в самосознании поляков, проживавших на юго-востоке Литвы, важную роль играли различные культурные символы⁹. Очевидно, что в контексте празднования Пасхи отдельные блюда через связь с народной обрядовой практикой могут стать этническими символами и иметь выход на самоопределение и этническую идентичность современных поляков исследуемой территории. Таким образом, объектом статьи стала пасхальная пища поляков юго-восточной Литвы второй половины XX — начала XXI в., и прежде всего блюда, имеющие обрядовое значение.

Автор поставил перед собой цель установить этнические и профессиональные особенности пасхальной пищи и ее роль в сохранении идентичности поляков; рассмотреть номенклатуру и обрядовое значение продуктов и характер использования их в обрядовой практике во время Пасхи; установить объем использования имеющих этническую значимость пасхальных блюд; изучить особенности использования пасхальных блюд в церковных и народных обычаях и обрядах Страстной субботы и Пасхи. Главной предпосылкой статьи является мысль, что при употреблении отличительных пасхальных блюд, обрядовая пища в контексте литургической и народной практики выступает в качестве символов, стимулирующих этническое самосознание современных поляков юго-восточной Литвы.

Научный интерес к определению тематики, периода и региона в первую очередь был стимулирован тем, что хотя в досоветский период Пасха изучалась в системе календарных праздников Литвы, обрядовая пища пасхального периода не нашла должного внимания. Важный вклад в изучение религиозных обычаев и обрядов поляков внесла польский этнолог М. Знамеровская-Пруферрова. Перед тем, как ее репатриировали в Польшу, она оставила в своих дневниках много материалов этнографического характера, в том числе и о пасхальных блюдах католиков и православных г. Вильнюса¹⁰. В советский период в условиях всеобщей атеизации общества вопросы, связанные с религиозными аспектами праздничной культуры, не могли иметь место в научной практике. Впервые они стали объектом исследования Ю. Кудирки¹¹. В книге П. Дундулене, изданной в 1991 г. и посвященной праздникам Литвы, рассматривались связи календарных праздников с католической традицией, но пища практически не нашла место¹². Можно считать, что первой работой, посвященной пасхальным обычаям и обрядам поляков в контексте изучения весенней праздничной культуры Литвы, стало исследование Н. Мардинкявичене 2006 г., основанное на полевых мате-

риалах и включающее сведения и о пасхальных блюдах поляков¹³. В начале XXI в. предпринимались попытки сбора полевого материала об обычаях и обрядах поляков Литвы. Пасхальная пища как отдельная тема нашла место в статьях, посвященных роли символов в становлении идентичности поляков юго-восточной Литвы в конце XX — начале XXI в.¹⁴

Недостаточность изученности обрядовой пищи в целом вызвала потребность собрать полевые материалы. В начале XXI в. мною было опрошено свыше 60 респондентов зрелого возраста, которые сообщили данные, относящиеся к середине XX — началу XXI в. В статье были также использованы сведения, полученные в 2012—2013 гг. во время опроса литовцев, русских и поляков г. Вильнюса по авторской программе “Современные праздники в семьях вильнюсцев” (опрошено 65 поляков)¹⁵. Сравнительным материалом послужили данные по этой тематике, собранные в Польше, Белоруссии и Украине.

Пасхальные блюда и их символика

Для многих обычаев пасхального цикла характерны аналогии, возникшие на христианской основе. В то же время культурное наследие народов, взаимовлияние культур и индивидуальные традиции обрядовой жизни отдельных семей, как и сложившиеся групповые и индивидуальные привычки, вкусы и другие причины, постепенно придают ритуальным обычаям локальные или региональные особенности. Однако в современных условиях многие семьи имеют свои праздничные блюда, которые не входят в систему традиционной пасхальной пищи и на этой основе происходит ее индивидуализация. В этой связи наряду с использованием обрядовой пищи разных народов может произойти выделение в обрядах отдельных продуктов и изделий как символов этнической идентичности. Следы приверженности к традиционным пасхальным блюдам наблюдаются в начале XXI в. и у поляков юго-восточной Литвы.

Одним из основных продуктов являются молоко и молочные продукты, которые имеют ритуальное значение при изготовлении пасхальных блюд. В первую очередь это относится к сыру из домашнего творога.

Следует отметить, что в настоящее время стираются различия между городом и селом в возможности приобретения продуктов питания. Как показывают этнографические данные, собранные в окрестностях г. Вильнюса и в деревнях соседнего Тракайского района, к концу XX в. сохранялось стремление иметь на пасхальном столе освященный сыр из творога собственного производства¹⁶.

В 1980–1990-е годы сельские жители сами изготавливали такой сыр, а горожане покупали его на рынке или получали от имеющих подсобное хозяйство родственников. Однако, в конце XX в. количество коров в личном хозяйстве сельских жителей резко снизилось. В постсоветский период, за редким исключением, сыр стали покупать в торговых центрах. Поэтому можно говорить о сближении городских и сельских пасхальных обычаев и обрядов у поляков, тем более, что этому способствовало частое празднование Пасхи городскими жителями у проживающих в сельской местности родителей. Приведенный материал, однако, не исключает существование в современной городской среде другого пути сохранения традиции. Это происходит под влиянием старших членов семьи, которые родились в деревне. Например, респондент Анджей (23 г.) отмечал, что в их семье сыр из творога на пасхальном столе появился с переселением его бабушки в город из окрестностей д. Бутримонис (Шальчининкайский район).

Больше различий между городом и селом замечено в трактовке ритуальных блюд. В середине XX в. в сельской местности сыр на праздничном столе был не только символом праздника, но имел продуцирующее значение и форму оберега. В Вильнюсском районе зафиксировано утверждение, что на столе должен быть освященный сыр и сливочное масло, чтобы избежать сглаза коровы и увеличить их дойность. Связь сыра с поверьями о влиянии дурного глаза не случайна. Среди поляков Вильнюсского района вера в дурной глаз бытует даже в начале XXI в., это связано с верой во вредное действие сглаза как на людей, так и на животных¹⁷. В народе бытует мнение, что если на столе отсутствует сыр и масло, значит и весь год эти продукты на столе будут редкими гостями (Вильнюсский район)¹⁸. Известны также поверья о том, что пасхальные дни могут повлиять на удой молока, чтобы избежать этого, следует кормить скот большим количеством сена. Поэтому старались обеспечить вдоволь коров сеном (Швенченский район).

В первой половине XX в. в юго-восточной Литве существовали общие для поляков и литовцев традиции использования кислого молока. Например, в окрестностях г. Вильнюса в конце 1940-х годов бытовал обычай есть во время пасхального завтрака пирог с кислым молоком из бочки, в которой его накапливали во время “сухого” Великого поста. Однако такой обычай сохранился лишь в памяти старшего поколения, в современной городской и сельской среде “сухой” пост не связан с изготовлением кислого молока. Следует также отметить, что в традиционной литовской культуре первой половины XX в. молочные продукты для приготовления блюд пасхального стола использовались повсеместно¹⁹. Однако во время

полевых исследований среди литовцев следов такого обычая уже не обнаружено.

Полякам юго-восточной Литвы свойственно приготовление к Пасхе кулинарных и кондитерских изделий, которые литовцам никогда не были известны. К таким изделиям в первую очередь относится имеющая особую обрядовую значимость сладкая творожная *паска* или *пасха*). Исторические данные позволяют полагать, что *паска* среди поляков юго-восточной Литвы распространилась под влиянием православной обрядовой культуры. Как писала М. Знамеровска-Пруферова, *паска*, изготовленная из творога, сметаны и различных деликатесов, исторически была присуща жителям Вильнюса, исповадовавшим православную веру²⁰. По данным полевых исследований, *паска* бытует в современной Белоруссии и на Украине, где ее готовят, как и у русских²¹, из творога с изюмом и другими ингредиентами. Традиционно поляки Литвы изготавливали *паску* из свежего творога с изюмом. В начале XXI в. на способ изготовления повлияли реалии современности, и теперь в городской среде *паску* делают из приобретенного в торговой сети творога, тогда как сельские жители употребляют творог собственного производства. В Ширвинтском районе зафиксировано, что для ее изготовления используют купленные в торговом центре сладкие сырки и сухофрукты. Имеются особенности и в составе ингредиентов. 23-летняя жительница г. Вильнюса отмечала, что в их семье *паску* делают из творога, сметаны, яиц, масла, сахара с добавлением изюма и сухофруктов. В Швенченском районе к указанным ингредиентам прибавляют айву, и готовое изделие называют *сыром паски*.

Близок к *паске* и рецепт творожного пирога: творог кладут на тесто и сверху украшают полосками из теста (д. Грабиолай, Тракайский район)²². Такой пирог пекут и некоторые жители Вильнюса.

Изготовление творожной *паски* среди поляков в современных условиях не является массовым явлением, в то время как свежий сыр часто появляется на пасхальном столе. Возможно, на это влияет следующее обстоятельство. Многие молодые респонденты указывают на то, что в их семьях *паска* бытует благодаря мамам и бабушкам, поэтому сложно говорить о передаче традиций между поколениями. Хотя у представителей молодого поколения при желании имеется возможность научиться готовить *паску* через сеть Интернет, они пассивно относятся к традиционной пище. Современные исследования, проведенные среди жителей г. Вильнюса, показывают, что *паску* изготавливают в 6,1% польских семей, тогда как у русских — в 34,8% семей.

Обращает на себя внимание также важная функциональная сторона *паски*. В советский период это изделие не утратило ритуального значения, а в условиях современности ее изготовление мо-

жет иметь иное продолжение. Праздничный стол поляков украшает *паска* собственного производства (в Минске и Киеве их можно купить у костелов и церквей). Возможно, что придет время, когда *паску* будут делать в кондитерских и реализовать у костелов, и тогда она приобретет более весомое место в контексте праздника. Тем более, что у поляков Литвы *паска* является этническим маркером. Таким образом, можно говорить о стремлении поляков Литвы сохранить свое этническое и культурное самосознание и через связь с православной обрядовой культурой.

Изготавливая *паску*, поляки-католики тем самым отличают себя от литовцев-католиков. Эту роль выполняет и пасхальный хлеб — *кулич*.

В Польше обрядовый овальный хлеб известен под названием *колач*²³. Изготовление *кулича* связано со славянской традицией, а некоторые респонденты название этого кулинарного изделия прямым образом связывают с православной кухней. Примечательно, что белорусы и украинцы, у которых бытует множество названий *кулича*, высокий круглый хлеб называют *паской*. У русских также существует такое название, но они чаще выпечку называют *куличом* и редко *паской*²⁴. В Литве также известны случаи, когда высокий хлеб круглой формы, украшенный сверху крестом и орнаментом, называют *паской* (Швенченский район). Однако поляки праздничный хлеб называют *кулич*: “Он похож на кекс с изюмом, овальной формы, а верх покрыт кремом из сахарной пудры, с использованием лимонного сока и рома” (г. Вильнюс, респондент 41 г.).

В современной Белоруссии и на Украине *кулич* пекут в пекарнях, в предпасхальное время его повсеместно продают в магазинах, на ярмарках, прежде всего у церквей и костелов. Поляки Литвы пасхальный хлеб, как и православные, чаще пекут дома. С другой стороны, в начале второго десятилетия XXI в. православные г. Вильнюса стали заказывать *куличи* в хлебопекарнях или покупать их в храме. Когда время празднования Пасхи у католиков и православных совпадает, то эту выпечку могут приобрести и католики (иногда они бывают с православными символами). Однако во время католической Пасхи подобные изделия у костелов г. Вильнюса не продают.

Общим с литовцами является польский пирог *баба*. Чаще всего он близок по составу ингредиентов и форме к кексу — он внутри пустой, в то время как по форме *кулич* напоминает высокий пирог. Рецепт приготовления *бабы* можно найти в СМИ, однако известны редкие случаи, когда его знают и молодые польские женщины: “Баба, пирог напоминающий форму цветка, пуст в середине. Он напоминает кекс, его пекут из муки, добавляют изюм, сверху покрывают сахарной пудрой. Пирог символизирует “пасхальную бабушку”” (г. Вильнюс, ре-

спондент 21 г.). Эта информация показывает, что между поколениями иногда сохраняется преемственность традиций.

В юго-восточной Литве (Дзукии) *бабами* называли сладкие пироги, их пекли в специальных высоких глиняных горшках (они имели различные названия в зависимости от размера и назначения)²⁵. Данная традиция сохраняется и в польской культуре. Например, в Центральной Польше пекли дрожжевую бабу²⁶. Полякам г. Вильнюса известна “Drożdżowa babka” (польск.), пирог также называют *kujawiak*, что указывает на прямую связь с польским этнографическим регионом Куява: “Пекут бабу дрожжевую из муки с изюмом и творогом” (респондент польского происхождения, 1986 г.р.). Таким образом, баба была специфической пасхальной выпечкой под различными названиями. В середине XX в. такие пироги были известны в приграничных с Белоруссией районах Литвы и были свойственны как для польской, так и для литовской кухни. Кроме того, литовские авторы в бабах находят даже мифологическое содержание и видят связь с весенними праздниками. Сам пирог, по их утверждению, должен быть высоким, пушистым и красивым, “как баба”²⁷. Примечательно, что в Польше такие кондитерские изделия являются гордостью каждой женщины²⁸. В современных условиях бабу как традиционный пасхальный пирог пекут, например, 13% опрошенных литовцев и 9% поляков г. Вильнюса. Однако сам рецепт сохранился и продолжает бытовать чаще всего в юго-восточной Литве как общее с поляками кулинарное изделие.

Исключительно типичной для поляков праздничной пасхальной выпечкой в 1950—1960-е годы считался особый пирог из муки с орехами, сухофруктами, так называемый *мозур*. Известно, что историческая область Польши Мозурия, находящаяся близко к границам Литвы, дала название *мозуру* — пирогу, облитому сахарной глазурью и украшенному сверху различными орнаментами из теста²⁹. Имеющиеся у автора полевые данные позволяют считать, что это изделие характерно для городской культуры юго-восточной Литвы. *Мозур*, возможно, появился в 1920—1939 гг. в Вильнюсе, когда территория принадлежала Польше³⁰. Хотя в современных условиях прямых подтверждений изготовления такого пирога не имеется, память о нем сохранилась у вильнюсских жителей старшего поколения.

Мясные блюда

Употребление мясных продуктов на пасхальной трапезе — это общехристианская традиция. Исключительное положение на пасхальном столе у католиков занимает свинина или мясные изделия из свинины. Ю. Кудирка отмечает, что в XII в. освященная сви-



Пасхальные ягнята, продаваемые на ярмарке

Литва, г. Вильнюс

Фото Й. Мардосы, 2014 г.

на в католической практике заменила в литургии мясо ягнят³¹. Как известно, семантика ягненка многозначна, но в пасхальный период он символизирует Христа³². С другой стороны, мясо ягнят в условиях Литвы не использовалось, поскольку ее территория не входила в ареал повсеместного выращивания овец. Немногочисленное стадо овец держали для сбора шерсти, а для мяса забивали обычно в октябре уже взрослых ягнят. Поэтому, как увидим дальше, ягненок (или овечка) в пасхальных обычаях сохранился только как символ.

Великий пост (как и пост перед Рождеством) активно практиковался частью населения в первой половине XX в., и это обстоятельство, несомненно, имело влияние на появление традиции забивать свиней в конце поста перед самыми важными христианскими праздниками — Рождеством и Пасхой. Разумеется, после семинедельного поста мясо становилось желанным праздничным блюдом и им даже объедались. В этнографических источниках имеются сведения, что иногда после обильной праздничной трапезы люди заболели³³. Однако, как показывают полевые данные, многие современные католики во время Великого поста не придерживаются

даже традиционного постного дня — пятницы. Лишь Страстная пятница перед Пасхой является для верующих обязательным днем поста. Поэтому мясо и мясные продукты на трапезе отражают пасхальную традицию, в семантику которой входит и литургический смысл.

Употребление свинины у поляков Литвы имеет локальные особенности, а изделия из мяса напрямую связаны со славянской традицией. Д.К. Зеленин отмечал, что в число пасхальных блюд у белорусов и украинцев входят поросенок и сало³⁴. Поросенок, как и кабан, известен и в структуре пасхальной трапезы жителей средневековой Польши³⁵. Как указывает В.К. Соколова, белорусы и украинцы на праздничный стол клали на тарелке ногами вверх поросенка, которого перед этим освящали в храме, в рот ему втыкали кусочек хрена, а его кости использовали в магической практике³⁶. Первые данные о копченом или жареном поросенке в пасхальных обрядах юго-восточной Литвы известны с конца XIX в. Такого поросенка освящали в костелах Тракайского уезда, по утверждению одного из авторов книги о Литве, жареного, хоть и маленького поросенка на столе старались иметь даже бедняки, а зажиточные еще и жирного³⁷. В первой половине XX в. некоторые поляки юго-восточной Литвы на праздник по старому обычаю коптили поросенка. Такие случаи неизвестны в других частях Литвы, поэтому очевидно, что поросенка для Пасхи поляки Литвы готовили в контексте общеславянской традиции. Не случайно, когда М. Знамяевская-Пруферова писала про вильнюсские праздничные обычаи во время Второй мировой войны, она отмечала, что на столе у поляков наряду с ветчиной находился и поросенок с хреном³⁸. Интересный вариант приготовления поросенка на праздник Пасхи обнаружен в пограничье с Белоруссией, в Варенском районе (д. Геняй), где поросенку в рот втыкали красное яйцо. Традиция существовала и в советский период, когда колхозники на Пасху жарили поросенка (Шальчининкайский район). Таким образом, во второй половине XX в. на пасхальном столе копченый или жареный поросенок имел место лишь среди поляков юго-восточной Литвы. В конце XX в. традиция пошла на убыль. Хотя в условиях колхозного строя существовавшие ограничения на количество скота были сняты, сельские жители держат поросят редко и чаще всего как объект для продажи, поэтому в XXI в. обычай приготовления поросенка на исследуемой территории не зафиксирован.

Надо отметить, что ритуализация свиньи у поляков имеет иной образ. Прежде всего это относится к приготовлению головы свиньи для пасхального стола. Это общий с Польшей обычай. В первой половине XIX в. важными блюдами на пасхальном столе у поляков были голова свиньи или кабана и колбасы³⁹. Возможно, что такой

обычай появился в национально-смешанной среде юго-восточной Литвы в Варенском районе и среди литовцев под влиянием польской культуры⁴⁰. Обрядовый характер имели и пироги с салом, которые также называли *поросятами* (Диевянишкес, Шальчиникайский район). В Шальчиникайском районе во второй половине XX в. существовала традиция жарить гуся на пасхальный завтрак.

В современных условиях появился новый обычай жарить на Пасху так называемого “фальшивого зайца”, приготовленного из мясного фарша с хлебом, картофелем и приправами. “Заяц” хорошо известен в европейской кухне, он бытует и среди литовцев, однако его готовят не для пасхальной трапезы. Можно предположить, что это кулинарное изделие на праздничном столе поляков г. Вильнюса, несомненно, имеет связь с пасхальным зайчиком, известным в Западной Европе (например, у немцев), который приносит яйцо детям⁴¹. В современной пасхальной атрибутике символические игрушечные зайчики, как и цыплята (в основном китайского производства) появились в праздничной торговле в конце XX в. прежде всего в г. Вильнюсе и стали украшением стола у некоторых горожан без этнических различий. Однако у поляков “фальшивый заяц” становится символом их этничности.

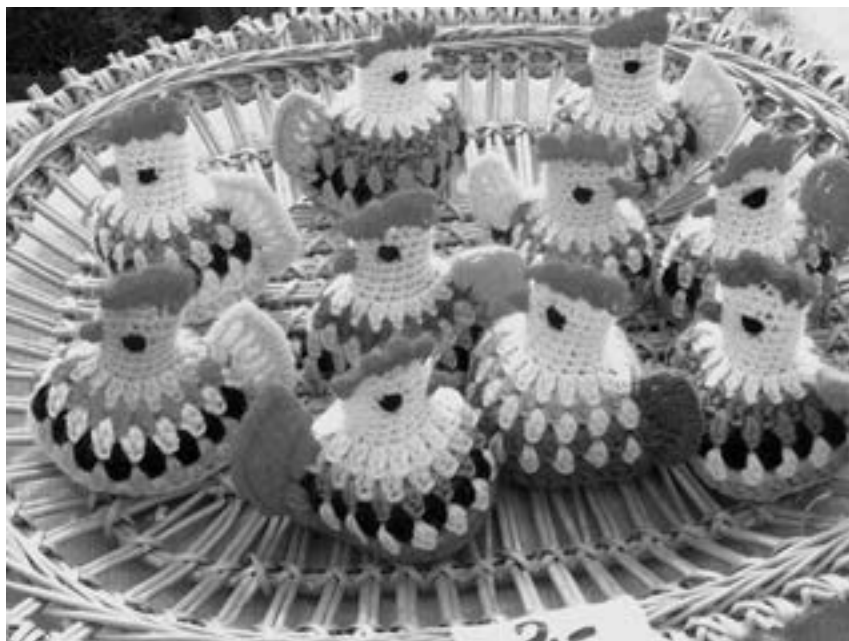
Также следует отметить, что полевой материал показывает некоторые пространственные особенности использования ветчины в пасхальном контексте в Литве. В традиционной культуре ветчина была характерна для трапезы жителей всей территории страны⁴², однако на Пасху ветчину в начале XXI в. стали жарить только в сельских районах на востоке Литвы. Очевидно, что для городской среды изготовление традиционной ветчины не свойственно, хотя многие современные горожане являются выходцами из Вильнюсского края. В то же время полевые материалы свидетельствуют, что традиционный холодец (который готовили после весеннего забоя свиней) имеет место на праздничном столе городских и сельских поляков. Поэтому стали возможны варианты, когда традиционными являются только такие мясные изделия, которые имеют ритуальное значение и на этой основе в этнической кухне становятся традиционными символами пасхальной трапезы. Таким символом является в селах мясной борщ с использованием крови, а также кровяные колбасы (*ведарай* — лит.), которые в народных верованиях приобрели символическое значение. Поэтому можно говорить, что поляки Литвы в число пасхальных мясных блюд включают блюда, характерные для славянской православной культуры в целом. В контексте современной Литвы они имеют региональное этнокультурное значение. А через определение связей с Польшей такие блюда становятся фактором, стимулирующим этническое самосознание.

Такое положение позволяет предполагать, что в области народной культуры складывается разнообразный подход к традиционным ее формам. Среди поляков чаще всего это проявляется в использовании актуальных для современного человека форм народной культуры, в число которых входят подтверждающие их этническую принадлежность блюда. Таким образом, несмотря на то, что в целом многие современные горожане являются выходцами из деревень и небольших городов и могут обеспечить перманентность изготовления традиционных блюд, судьба традиционной обрядовой кухни находится в руках представителей старшего поколения. Такое положение позволяет говорить, что если молодежь в целом положительно относится к народным традициям, сама она за редким исключением является их носителем. Больше всего без гендерных различий связь с традицией сохраняется в приготовлении яиц как основного символа Пасхи.

Пасхальные яйца

Яйцо как универсальный христианский символ имеет различные варианты раскрашивания и декорирования искусственными украшениями особенно в условиях современности. Среди поляков сохраняется традиционный для окрашивания яиц красный цвет. По утверждению Д.К. Зеленина, восточные славяне также чаще всего красили яйца в красный цвет⁴³. С другой стороны, красные яйца, кроме поляков Литвы, свойственны и литовской традиции⁴⁴. М. Знамиеровска-Пруферова пишет, что красный цвет символизирует пролитую кровь Христа и связывает практику окрашивания яиц со старообрядческой традицией⁴⁵. В народных верованиях красный цвет яиц имеет другие формы объяснения. В фольклоре народов Восточной Европы известны различные варианты историй на эту тему, среди них преобладают возникшие на основе библейских мотивов интерпретации⁴⁶, в которых прослеживается связанная с именем Девы Марии пасхальная тематика. Однако интересно, что красный цвет в литовском фольклоре больше всего связан с различными легендами о Деве Марии или о Христе⁴⁷. В то же время поляки Вильнюсского края, как православные русские и белорусы, происхождение традиции окрашивания яиц в красный цвет связывают со святой Марией Магдаленой⁴⁸. Одновременно на юго-востоке, как и по всей Литве, имеет место и различная палитра одноцветных яиц. Цвета также могут иметь определенную семантику (черный — земля, зеленый — трава)⁴⁹.

Отметим, что в современных условиях как среди поляков, так и литовцев распространяются различные варианты украшения яиц



Пасхальные цыплята (связанные вручную)

Литва, г. Вильнюс

Фото Й. Мардосы, 2014 г.

в стиле батика с использованием трав, семян и т.п. Делают и так называемые “писанки”, но это связано со сферой народного искусства. Спектр использования традиционных цветов сужается. Имеют место и различные наклейки фабричного производства на религиозную тематику. Главное — сохраняется стабильная традиция начинать пасхальный завтрак с освященных яиц, а затем есть другие праздничные блюда.

Освящение обрядовой еды

Истоки католического обряда освящения пищи следует искать на востоке Европы начала VIII в. В Польше он стал формироваться в XIV в.⁵⁰ Возможно, вслед за началом христианизации Литвы в 1387 г. обряд постепенно пришел и на ее территорию через Польшу. С другой стороны, известно, что лишь в XVII в. папа Римский Павел V (1605–1621) установил литургию освящения пищи⁵¹. Таким образом, можно говорить, что решения иерархов христианской церкви во многом повлияли на единство обряда ос-

вящения еды у разных народов Европы и на появление традиции начать праздничную трапезу с сакральных блюд. Несмотря на это, с течением времени образовались региональные и локальные, в том числе и этнические, особенности обрядов.

В середине XIX в. польский этнолог О. Кольберг писал про освящение в Литве пирога и пары яиц как в субботу, так и в воскресенье⁵². Известно, что в конце XIX в. в Тракайском уезде имелись обычаи и другого характера, когда верующие приезжали в субботу на вечернее богослужение с соломенной коробкой, полной еды, которую утром, после мессы, в 8 час. утра освящали⁵³. Очевидно, что на этот обряд повлияли особенности литургии. До середины XX в. у католиков существовал обычай ночного бдения в костелах у символической могилы Христа⁵⁴. Поэтому люди брали в Страстную субботу на вечернее богослужение пасхальные блюда и держали при себе или даже в телегах до утра. Этим можно объяснить, по мнению Ю. Кудирки, изучавшего пасхальные обряды в Литве в первой половине XX в., что был распространен обряд освящения пищи в воскресенье⁵⁵, т.е. ее освящали во время торжественного утреннего богослужения.

В г. Вильнюсе в начале 1940-х годов блюда освящали в субботу и воскресенье, и такой обряд просуществовал весь XX век⁵⁶. В современном городе преобладает традиция освящения пищи после обеда в Страстную субботу и как вариант — утром на Пасху. На характер обряда повлияли перемены в литургии. В настоящее время ночное бдение не существует и на богослужение верующие приходят в Страстную субботу и освящают блюда в дневное время. Часть прихожан в церковных обрядах участвуют лишь в воскресенье, поэтому этим обусловлен воскресный вариант обряда. Иногда во время Пасхи часть прихожан во время богослужения стоят на погосте. Они не ставят специально блюда по периметру костела или у алтаря для освящения, как это делают в субботу прихожане, частично пребывающие внутри костела в воскресенье, но держат их во время богослужения при себе, и во время торжественной мессы ксендз благословляет верующих, а заодно и пищу.

В этой связи следует отметить, что чаще благословлять еду во время субботней литургии в юго-восточной Литве стали во второй половине XX в. Акцент на такой характер освящения, возможно, пришел из Польши, где такой обряд освящения пищи в Страстную субботу существовал с XVIII—XIX вв.⁵⁷ Не исключено, что на это некоторое влияние оказали и православные традиции освящения пасхальных блюд в субботу. Однако региональную особенность обряда составляет то, что в первой половине XX в. существовавшая по всей Литве традиция освящать пищу сохранилась лишь среди поляков и литовцев юго-восточной Литвы. Таким образом, наблю-

даем влияние польской религиозной культуры на литовские пасхальные обычаи и имеем дело с региональным вариантом обряда.

Исторически для юго-восточной Литвы было присуще освящение пасхальной пищи внутри костела, где сундуки (*куферки*) и корзинки иногда ставили в два ряда по всему периметру костела с проходом для ксендза⁵⁸. В г. Вильнюсе известны случаи освящения разложенной на тротуаре у каплицы (часовни) Острой Браны (у городских ворот), как и на погосте у костела. Однако в советский период освящение целиком переместилось внутрь костела, и такая форма обряда имеет дальнейшее развитие.

Изменения происходят и в других обычаях, связанных с сакрализацией пищи. Например, в первой половине XX в. еду и праздничный стол ксендзы освящали в домах прихожан. Правда, это касалось зажиточных, уважаемых сельчан и городских жителей. Приход ксендза расценивался как важный акт, укрепляющий их престиж и авторитет в обществе. Такие дома обычно находились поблизости от костела, и после воскресного торжества ксендзы приходили освящать праздничный стол, после чего начиналась трапеза⁵⁹.

В обычае прослеживаются явные параллели с моделью освящения пищи в Польше, где также благословляли дома все, что приготовила хозяйка. В костел носили лишь традиционные символические блюда⁶⁰. В юго-восточной Литве традиция освящать пищу в домах прихожан начала терять живучесть в середине XX в., когда власти стали ограничивать деятельность ксендзов вне костела. Запреты упразднили традицию, и в постсоветский период она практически не восстановилась, а пасхальные блюда освящали только внутри церкви.

Освященные блюда

На изучаемой территории наблюдаются и иные признаки связи с польской обрядовой культурой, на это указывают лингвистические данные, отражающие особенности названия освящаемой пищи. Даже литовцы на юго-востоке Литвы ее называют словом *швенчонас* или *швенчанка* (*švenčonas, švenčianka* — лит., *święcone* или *święconka* — польск.)⁶¹. Содержание освящаемой праздничной пищи в первую очередь обусловлено особенностями пасхального стола. В то же время, на количество блюд исторически влияли материальные возможности людей, которые в современных условиях, когда еда освящается символически, теряют значение. В традиционной культуре первой половины XX в. было принято, чтобы освящалось такое количество еды, чтобы ее хватало на всю пасхальную



Крашеные яйца

Литва, Вильнюсский район, пос. Мицкунай
Фото Ю. Садовской, 2016 г.

бляли для переноса картофеля (д. Видугириай, Тракайский район).

Однако, во второй половине XX в. в обычаях появляются новшества, и еда освящается только для утренней праздничной трапезы. Сократилось и количество освящаемых блюд. В их номенклатуру обязательно входят традиционные пасхальные блюда — крашеные яйца, соль, иногда творожный сыр, кусок пирога, колбасы, хрен (символ муки Иисуса Христа — д. Яшюнай, Шальчининкайский район). В Польше также существует похожая номенклатура, в которую иногда входит и хрен с перцем⁶³. Интересно, что хрен, традиционный продукт на пасхальном столе по всей Литве, освящается в основном поляками (обычай известен и в Белоруссии⁶⁴). Традиционно в юго-западной Литве к освящаемой пище клали и предназначенные для украшения праздничного стола ветки брусники и плаун, мох, а также выращенный в различной утвари овес, которые



Освященная пасхальная пища

Литва, г. Вильнюс
Фото И. Мардосы, 2010 г.

неделю. Как известно по источникам, в конце XIX в. в Тракайском уезде в первые три дня после праздника хозяйки даже не готовили еду. В это время Пасху часто праздновали даже четыре дня, поэтому ели освященный окорок, колбасы, пирог, сыр, крашеные яйца⁶². В 1930-е годы все это клали в корзину такой величины, какую употре-

бляли для переноса картофеля (д. Видугириай, Тракайский район).
являются традиционным украшением пасхального стола вильнюсцев⁶⁵. Овес традиционно сеяли к концу Великого поста, и зеленые ростки являлись не только символом весны и жизни, но и местом для символического пасхального ягненка⁶⁶. Ветки брусники и дикорастущего растения плауна в предпраздничные дни продаются у костелов и церквей современной юго-восточной

Литвы, а в Белоруссии чаще у католиков⁶⁷. В первой половине XIX в. такое украшение стола было привычно и в Западной Литве⁶⁸, однако до наших дней обычай сохранился чаще на исследуемой территории.

У современных поляков пасхальный ягненок, который олицетворяет Иисуса Христа, служит украшением праздничного стола, хотя как исключение встречается и среди литовцев. Однако известно, что в первой половине XIX в. в западной Литве освящали даже испеченного из теста ягненка с флажком. Те, кто не имел такого ягненка, делали его из алебаstra, сахара или масла и ставили в тарелку посреди проросших зерен овса⁶⁹. В первой половине XX в. в Литве такой символ сохранился, но чаще в Восточной Литве, а в Польше ягненка изготавливали из теста, сахара или масла. Для обозначения глаз использовали горошек черного перца, а у богатых глаза делали из дорогих камней⁷⁰. Однако в конце XX в. начали покупать гипсовую или даже пластиковую фигуру ягненка с красным флажком⁷¹. Тот факт, что пасхальный ягненок сохранился в современной юго-восточной Литве и продается, начиная с Вербного воскресенья, и даже освящается в костелах на Пасху, можно расценивать как локальный реликт ранее широко известной пасхальной традиции в Литве.

С конца XX в. у костелов Вильнюса, как и в Польше⁷², зафиксированы случаи, когда в



Пасхальный стол вильнюсских поляков
Литва, г. Вильнюс
Фото А. Власенко, 2017 г.



“Пасхальная баба”
Литва, г. Вильнюс
Фото А. Власенко, 2017 г.

корзинки с освящаемой едой стали класть шоколадных зайчиков и даже игрушечных цыплят. Это уже можно рассматривать как обычай, который возник под влиянием западной религиозной культуры, и он вполне соответствует сути народной религиозности. Появилась традиция освящать воду в небольшой бутылке, что было продиктовано гигиеническими соображениями. В костеле в Страстную субботу освященная вода находится в большой емкости на погосте, она всем доступна и ею обычно освящают дома праздничный стол. Однако существует обычай в начале трапезы выпить глоток освященной воды, но некоторые прихожане сомневаются в ее чистоте, поэтому берут с собой бутылки.

Заключение

Подводя итоги, следует отметить, что в обрядовой жизни поляков Литвы на Страстной неделе прослеживается актуализация отдельных традиционных ритуальных символов, которые вносят своеобразие в обрядовый код праздника Пасхи. Основу традиционной пасхальной еды составляют общие с литовцами блюда. В то же время важной тенденцией является привлечение пасхальных символов, характерных для восточных славян, в число которых в первую очередь входит сыр, *паска* и кулич.

У современных поляков юго-восточной Литвы исключительное значение имеют кулинарные изделия, которые часто не связаны с Пасхой, но в контексте праздника приобретают обрядовое значение. Сохраняется традиция на Пасху готовить мясные блюда, хотя, как показывает полевой материал, Великий пост соблюдают уже не все жители исследуемой территории. Таким образом, мясные изделия на праздничном столе не являются ожидаемыми продуктами после длительного поста и выступают как существующая в контексте народной религиозности пасхальная традиция. Поэтому в пасхальной пище этническую самобытность и образ региональной культуры приобретают элементы традиционной культуры, имеющие символическое значение, связанные с сельской средой.

Освящение пасхальных блюд в Великую субботу имеет региональный этнический характер. Поэтому можно предполагать, что в конце XX — начале XXI в. у поляков юго-восточной Литвы актуализировались традиционные пасхальные символы в качестве этнических маркеров. Пасхальная пища, как и обряды освящения символических блюд и их форма, служит фактором, укрепляющим идентичность поляков. В этой связи в условиях восстановленного независимого Литовского государства семантика многих культурных символов у поляков Литвы подчеркивает их уклон на сохране-

ние идентичности и даже служит в качестве стимулирующих этническое самоопределение факторов. Поэтому освящение пасхальной еды в Великую субботу в рамках католической культуры Литвы существует как региональный образец польской религиозной культуры, который в конце XX в. начал воздействовать и на ритуальное поведение литовцев юго-восточной Литвы. Конвергенция в обрядах и обычаях, имеющих различное содержание и семантику пасхальных блюд в конце XX — начале XXI в., становится фактором, объединяющим религиозную культуру разных народов.

¹ *Miliuvienė M.* Kaimo gyventojų mityba // Butkevičius I., Kulikauskienė V., Miliuvienė M., Vyšniauskaitė A. Šiuolaikinis Žemaitijos kaimas: Lietuvos socialistinio kaimo kultūra ir buitinis. Vilnius, 1985. P. 114–118.

² *Šaknyš Ž.* Šventė Vilniuje: Naujieji metai lietuvių, lenkų ir rusų šeimoje // Lituanistika. 2014. T. 60. P. 111.

³ *Barna G.* Senses and religion // Traditiones. 2007. № 36/1. P. 11.

⁴ *Тернер В.* Символ и ритуал. М., 1983. С. 40.

⁵ *Schroder I.W.* Against „Identity“: Exploring alternative approaches to the study of local culture // Lietuvos etnologija: Socialinės antropologijos ir etnologijos studijos. 2009. № 9. P. 77–72.

⁶ *Kockel U.* Ieškant Europos vidaus ribų: ekoetnologiniai pamąstymai apie voetus ir istoriškumo prasmę // Lietuvos etnologija: Socialinės antropologijos ir etnologijos studijos. 2009. № 7. P. 57–76.

⁷ Проживающие на пограничной с Белоруссией территории юго-восточной Литвы поляки составляют большинство сельских жителей и значительную часть городского, Вильнюсского района, а в прилегающем к нему Шальчининкайском — 79,48% населения. Перепись 2001 г., поляки составили 61,23% жителей Вильнюсского района, а в прилегающем к нему Шальчининкайском районе — 79,48%. Перепись 2011 г. показала, что количество поляков сокращается, однако они составляют 52,1% в Вильнюсском районе и 77,2% в Шальчининкайском районе. В других районах юго-восточной Литвы количество поляков насчитывается в меньшей мере. См.: Gyventojai pagal lytį, amžių, tautybę ir tikyba. Vilnius, 2002. P. 192; Lietuvos gyventojai 2011 metais: 2011 m. surašymo rezultatai. Vilnius, 2012. P. 23.

⁸ Lietuvos lenkiškasis paveldas: žvilgsnis iš šalies (Lithuanian Polish Heritage: glimpse of the country) // Liaudies kultūra. 2008. № 2. P. 12.

⁹ *Мардоса Й.* Символы в становлении идентичности поляков юго-восточной Литвы в конце XX — начале XXI века // Вісник Одеського національного університету. 2012. Т. 17, Вип. 8 (20): Психологія. С. 218–227; *Mardosa J.* The Verba and Ethno-Confessional Identity in Eastern Lithuania and Western Belarus // Acta Historica Universitatis Klaipedensis XX: Studia antropologica IV: Identity Politics: Migration, Communities, and Multilingualism. Klaipėda, 2010. P. 154–166.

¹⁰ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. Vilnius, 2009.

- ¹¹ *Kudirka J.* Velykų šventės. Vilnius, 1992. P. 55–56.
- ¹² *Dundulienė P.* Lietuvių šventės: tradicijos, papročiai, apeigos. Vilnius, 1991. P. 102–121.
- ¹³ Velykų rytą lelija pražydo: Verbų sekmadienio, Velykų, Jurginių papročiai ir tautosaka / parengė N. Marcinkevičienė (papročiai, tikėjimai burtai), L. Sungailienė (dainuojamoji tautosaka), A. Vakarinienė (choreografija, folkloras). Vilnius, 2006. P. 124–176. (Gyvoji tradicija; Kn. 4).
- ¹⁴ *Мардоса Й.* Символы в становлении идентичности поляков. С. 218–227.
- ¹⁵ *Šaknys Ž.* Ritualiniai metai šiuolaikinėje Lietuvoje: miesto ir kaimo perspektyvos // Šventės šiuolaikiniame mieste. Vilnius, 2013. P. 106.
- ¹⁶ Velykų rytą lelija pražydo. P. 132–133.
- ¹⁷ *Danilevič Ž.* Tikėjimas bloga akimi Vilniuje // Istorija. 2004. T. 59–60. P. 149–154.
- ¹⁸ *Marcinkevičienė N.* Metai už stalo. Vilnius, 2009. P. 31; Velykų rytą lelija pražydo. P. 440.
- ¹⁹ Velykų rytą lelija pražydo. P. 132–133.
- ²⁰ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 217.
- ²¹ *Соколова В.К.* Весенне-летние календарные обряды русских, украинцев и белорусов. М., 1979. С. 110.
- ²² Velykų rytą lelija pražydo. P. 427.
- ²³ *Ганцкая О.А.* Поляки // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники. М., 1977. С. 211.
- ²⁴ *Соколова В.К.* Указ. соч. С. 110–111.
- ²⁵ Čiulba ulba sakalas: Petro Zalansko tautosakos ir atsiminimų rinktinė / Sudarė ir parengė Danutė Krištopaitė, Norbertas Vėlius. Vilnius, 1983. P. 254.
- ²⁶ *Pawłowska K.* Zwyczaje i obrzędy doroczne na Kujawach. Włocławek, 2003. P. 21.
- ²⁷ *Marcinkevičienė N.* Metai už stalo. P. 31.
- ²⁸ *Hryń-Kuśmerek R.* Rok polski: zwyczaje i obrzędy. Poznań, 1998. P. 37.
- ²⁹ *Pisarzak M.* Pokarmy wielkanocne w Polsce. Warszawa, 1981. P. 241; *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 180.
- ³⁰ Мозуры известны и в Гродненской области Белоруссии, которая в то время также принадлежала Польше. См.: Традиційная мастацкая культура беларусаў: У 6 кн. Минск, 2006. Т. 3: Гродзенскае Понямонне: У 2 кн. Кн. 1. С. 109.
- ³¹ *Kudirka J.* Velykų šventės. P. 55.
- ³² *Becker U.* Simbolių žodynas. Vilnius. 1995. P. 31.
- ³³ *Maceika J.* Lazūnai. Vilnius, 1998. P. 56–57.
- ³⁴ *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. М., 1992. С. 392–393.
- ³⁵ *Szczyпка J.* Kalendarz Polski. Warszawa, 1984. P. 91.
- ³⁶ *Соколова В.К.* Указ. соч. С. 111; Жареный барашек или поросенок с куском хрена во рту известен румынам. См.: *Салманович М.Я.* Ру-

мыны // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники. С. 296–312.

³⁷ Рассказы о Литве и литовцах / сост. Г.П. 2-е изд. М., 1904. С. 78–79.

³⁸ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 178.

³⁹ *Ганцкая О.А.* Указ. соч. С. 211.

⁴⁰ *Čiulba ulba sakalas.* 1983. P. 254.

⁴¹ *Филимонова Т.Д.* Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: весенние праздники. С. 153.

⁴² *Velykų rytą lelija pražydo.* P. 126.

⁴³ *Зеленин Д.К.* Указ. соч. С. 392.

⁴⁴ *Ramonienė F.* *Margučių spalvos* // *Spalva lietuvių liaudies mene: straipsnių rinkinys* / Sudarė J. Kudirka. Vilnius, 1988. P. 90.

⁴⁵ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 220.

⁴⁶ Русские обычаи и обряды / автор-сост. Н.А. Юдина. М., 2005. С. 301; Беларуская міфалогія: Энцыклапедычны слоўнік. Мінск, 2006. С. 103; *Mardosa J.* Rytų Lietuvos ir Vakarų Baltarusijos verbos: liaudiškojo ramaldumo raiška XX a. antrojoje pusėje – XXI a. pradžioje. Vilnius, 2009. P. 282–283; *Narkowicz L.* Tradycje i obyczaje Wilenszczyzny w pracy polekcyjnej. Vilnius, 1998. С. 392.

⁴⁷ *Kairaitytė A.* Bibliinių ir hagiografinių siužetų plėtotė tradiciniame lietuvių folklore // Lietuvos etnologija: Socialinės antropologijos ir etnologijos studijos. 2012. № 12. P. 128.

⁴⁸ *Mardosa J.* Rytų Lietuvos ir Vakarų Baltarusijos verbos: liaudiškojo ramaldumo raiška XX a. antrojoje pusėje – XXI a. pradžioje. P. 282; *Бондаренко Е.О.* Праздники христианской Руси: Русский народный православный календарь. Калининград, 1994. С. 143; Традиційная мастацкая культура беларусаў. Т. 3, кн. 1. С. 108.

⁴⁹ *Ramonienė F.* *Margučių spalvos.* P. 90.

⁵⁰ *Uryga J.* Rok Polski w życiu, tradycji i obyczajach ludu. Włocławek, 2006. С. 201.

⁵¹ *Merkienė I.R.* Velykiniai pavasario ženklai: Baltijos regiono kultūra XX amžiuje // Etninė kultūra ir tapatumo išraiška. Vilnius, 1999. P. 200.

⁵² *Kolberg O.* *Dziela wszystkie.* Wrocław, 1966. T. 53: Litwa. S. 147.

⁵³ Рассказы о Литве и литовцах. С. 79.

⁵⁴ *Kajackas A.* Bažnyčia liturgijoje: Liturgijos raida istorijoje. Kaunas, 1998. P. 133.

⁵⁵ *Kudirka J.* *Velykų šventės.* P. 56.

⁵⁶ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 179.

⁵⁷ *Szymanderska H.* Polska Wielkanoc. Warszawa, 1990, S. 29–30; *Uryga J.* Rok Polski w życiu, tradycji i obyczajach ludu. S. 201–206, 211.

⁵⁸ *Čilvinaitė M.* Metiniai bei kalendoriniai papročiai Kernavės apylinkėje XX a. Pradžioje // Mūsų kraštas. 1994. № 1. P. 71.

⁵⁹ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 180, 216.

- ⁶⁰ *Hryń-Kuśmerek R.* Rok polski: zwyczaje i obrzędy. S. 39.
- ⁶¹ *Uryga J.* Rok Polski w życiu, tradycji i obyczajach ludu. S. 199–201.
- ⁶² Рассказы о Литве и литовцах. С. 78.
- ⁶³ *Hryń-Kuśmerek R.* Rok polski: zwyczaje i obrzędy. S. 39; *Pawłowska K.* Zwyczaje i obrzędy doroczne na Kujawach. S. 21.
- ⁶⁴ *Лозка А.* Беларускі народны каляндар. Мінск, 2002. С. 94.
- ⁶⁵ *Znamierowska-Prüfferowa M.* Vilnius, miestas arčiausia širdies. P. 180.
- ⁶⁶ Рассказы о Литве и литовцах. С. 78.
- ⁶⁷ *Mardosa J.* Rytų Lietuvos ir Vakarų Baltarusijos verbos: liaudiškojo pamaldumo raiška XX a. antrojoje pusėje – XXI a. pradžioje. P. 102.
- ⁶⁸ *Jucevičius L.A.* Raštai. Vilnius, 1959. P. 197.
- ⁶⁹ Ibid. P. 197.
- ⁷⁰ *Szczyпка J.* Kalendarz Polski. S. 91.
- ⁷¹ *Pawłowska K.* Zwyczaje i obrzędy doroczne na Kujawach. S. 21; *Szczyпка J.* Kalendarz Polski. S. 91.
- ⁷² *Uryga J.* Rok Polski w życiu, tradycji i obyczajach ludu. S. 200–206, 211.

А. Бати

Венгерская праздничная пища: традиции и инновации¹

Социально-политические перемены, последовавшие в Венгрии после революции 1989 г., повлияли на семейные и общественные праздники местных сообществ², изменили их ход и иерархию. За этим процессом можно проследить и в обычаях традиционной праздничной трапезы³. Статья посвящена изменениям, коснувшимся венгерской праздничной пищи в последние двадцать лет. В ее основу легли полевые материалы автора, собравшего сведения о некоторых праздниках и общественных событиях в городских и сельских семьях Венгрии. Они показали, что по сравнению с прежними государственными и религиозными праздниками⁴ наибольшее распространение получили праздники, укрепляющие идентичность местных сообществ, гастрономические фестивали, породившие новые традиции, а также проведение Рождества в семейном кругу.

В современной венгерской культуре питания проявляется одновременно влияние глобализации и модернизации, а также противостоящий им и все более входящий в моду процесс, направленный на возрождение национальных традиций⁵. Это можно считать своеобразным протестом против унификации той культуры питания, которая внедряется пищевой промышленностью. В прошлом, когда из-за чрезвычайных обстоятельств (война, неурожай) люди на время возвращались к прежним методам приготовления пищи, но в настоящее время процесс возвращения к традициям можно объяснить только ностальгией. Возвращенная практика стала частью праздничной, а не повседневной трапезы. Приготовление пищи стало более качественным проведением времени.

Самый крупный ряд мероприятий, на которых Венгрия могла себя представить через гастрономическую культуру, прошел в 2011 г., когда страна занимала лидерство в ЕС (Hungarian Presidency of the Council of the European Union). Чтобы как можно

лучше угостить гостей уникальными и креативными блюдами, были приглашены лучшие специалисты, шеф-повара и виноделы, составившие различные варианты меню с соответствующими винами и блюдами, сочетающими в себе элементы как современной, так и традиционной венгерской и европейской кухни⁶. Главной целью организаторов угощения было уделить центральное внимание знаменитым венгерским винам, поэтому порядок составления меню как бы перевернулся: к винам подбирались блюда. Были приглашены известные владельцы больших и маленьких винных погребов пяти винодельческих регионов Венгрии и к представляемым ими винам подавались блюда, соответствующие этим регионам. Ингредиенты и приправы венгерской традиционной кухни сочетались с новейшей молекулярной гастрономией, создавая необычный букет вкусов.

Влияние революции 1989 г. сказалось и в том, что и в деревнях, и в городах происходил своеобразный поиск идентичности, который включал возрождение прошедших жизненных образов, и с этой точки зрения традиционная пища венгерских крестьян играла особо важную роль. Пища конца XIX — начала XX в., еще не подвергшаяся процессу урбанизации и модернизации, была вкусной и известной всем, ее присутствие на столе воспринималась как по-настоящему традиционная еда.



Праздничное застолье после разделки свиный
Венгрия, Черепфалу
Фото А. Бати, 2009 г.

Сегодня укоренился ряд этнографических фестивалей, которые приобрели большое значение в жизни местных сообществ, а также стали частью зрелищ для туристов. Привлекавшие ранее публику свадьбы, балы и религиозные праздники частично заменили дни деревень и этнофестивали. Если раньше обычаи касались только местного общества, то теперь фестивали адресовались гостям, приезжавшим из-за пределов местного сообщества. В связи с фестивалями, днями деревень и ярмарками, каждый поселок старался приготовить какие-то уникальные блюда, предположительно имеющие местные корни или ингредиенты, сделать их центральными или символом праздника. Вместе с тем, тыква, черешня, спаржа, холодец, штрудель, гуляш из бычьего мяса стали популярны везде.



Праздничные блюда
Венгрия, Черепалу
Фото А. Бати, 2009 г.

Фестивали способствовали тому, что некоторые местные обычаи превратились в своего рода аттракцион для туристов: например, за деньги они могут посмотреть процесс закалывания свиньи⁷. Таким образом, этнографические фестивали стали важным источником доходов для местных предпринимателей. Традиция закалывания свиней особенно была распространена в 1960-х годах и была связана с необходимостью самообеспечения мясом сельских жителей, когда во многих деревнях резко прекратилась традиция выпечки домашнего хлеба. Но сегодня закалывание свиньи уже не воспринимается как передача традиционных знаний внутри семьи, а превратилось в простое зрелище.

Неотъемлемой принадлежностью фестивалей стали дровяные печи, которые считаются символом венгерской крестьянской кухни⁸. Переносные металлические печи являются постоянной при-

надлежностью ярмарок, даже в городах. В них обычно готовят *штрудели*, из дрожжевого теста пекут плоские и толстые лепешки, а также готовят утиные и гусиные ножки. В 1960-х годах в большинстве сельских домов печи исчезли, и выпечка домашнего хлеба прекратилась⁹. В настоящее время общественное питание испытывает возрождение блюд, приготовленных из дрожжевого теста. *Лангош* — хорошо прожаренный плоский хлеб в виде толстой лепешки, сделанной из дрожжевого теста на основе традиционной рецептуры, стал популярной едой на ярмарках и в бассейнах на открытом воздухе, воссоздавая вкус и запах домашнего хлебопечения¹⁰. Печи также переживают свой “ренессанс”. Их можно встретить не только на разных общественных мероприятиях, но и у зажиточных венгров, у которых стало модным иметь печь под открытым небом рядом с домом. Таким образом, прежде символическая вещь крестьянского обихода стала престижной.

Приготовление пищи под открытым небом — одна из популярных форм времяпрепровождения и в городе, и в деревне, к тому же это дает возможность мужчинам продемонстрировать свои способности в приготовлении пищи. Венгерские традиционные блюда — суп *гуляш* и *гуляш* как второе блюдо, приготовленные в котле на открытом огне, вплоть до 1990-х годов тоже являлись частью меню семейного и дружеского застолья. В конце XX в. деревенские приусадебные огороды и сады изменились: молодые члены семьи засадили их травой и большую часть двора приспособили для отдыха и приготовления еды. Все большее распространение получил мангал, пропагандируемый в кулинарных книгах, магазинах и СМИ. В сельском обществе мангал стал олицетворять состоятельность и современный образ жизни. За очень короткое время мангал стал



“Штрудль фестиваль” или Фестиваль штрудля

Венгрия, г. Будапешт
Личный архив А. Бати

доступен для всех и в городе, и в деревне, поэтому он потерял свое значение статусного символа. Сегодня ухоженный сад и окруженная садовой мебелью дровяная печь демонстрируют общественную позицию местной элиты для гостей и для улицы. Образцом для постройки печи могли послужить прежние общественные мероприятия, а также еще сохранившиеся аутентичные печи и

использовавшиеся в течение XX в. в летних кухнях. Мотивацией для постройки печи может послужить воспоминание о своей бабушке, которая сама выпекала домашний хлеб.

За последние пятьдесят лет знание и навыки приготовления домашнего хлеба полностью иссякли, а новые владельцы печей могли научиться этому только при участии местных старожил. В повседневном питании дрожжевое тесто потеряло бывшее значение. Традиция его приготовления уже не передается, как раньше, внутри семьи — от бабушек к молодым девушкам. Старая “новая” печь повлияла и на ассортимент блюд, поскольку были возрождены старые рецепты. В связи с использованием в печах огнеупорной глиняной посуды возрос спрос на изделия гончаров. Сложить печь и приготовить в ней еду — занятие дорогое и долгое, оно отличается от повседневной практики. Растопка печи и приготовление еды является мужской работой, в то время как подготовка ингредиентов отдельных блюд — это женское занятие.

Полевые материалы, собранные в Будапеште и на севере Венгрии, показывают, что в городских и сельских семьях пищу стали готовить дома не каждый день, а предпочитали питаться в общественных местах, только обычно ужинали вместе. По сравнению с буднями меню и порядок питания в выходные дни, в первую очередь воскресные обеды, сохраняются в двух-трех поколениях. Обычно в неолокальных семьях в приготовлении пищи отражаются традиции хозяйки, тогда как раньше в семьях, создаваемых в доме мужа, сохранялись традиции семьи. Процесс продолжения традиции через личную практику хорошо прослеживается в обычаях греко-католиков, проживающих в области Верхняя Тиса, у которых такое блюдо как *желтый творог* является частью пасхальной трапезы. Он все еще является частью праздничного меню в семье, происходящей из северо-восточной Венгрии, но живущей в третьем поколении в столице, где некоторые пасхальные обычаи уже не сохранились. Чтобы больше узнать об этом блюде, можно обратиться к Интернету, из которого можно позаимствовать рецепт его приготовления, фотографии и ознакомиться в блогах с комментариями, что является ценной информацией для исследователя.



Желтый творог
Венгрия, г. Дебрецен
Фото А. Бати, 2013 г.



Лангош

Венгрия, г. Залакарос
Фото А. Бати, 2012 г.

не ходят. Теперь Рождество символизирует единство семьи и любовь, а основной акцент делается на одаривание детей подарками. Обычно его празднуют вместе даже два-три поколения. По сравнению с прошлым, большее значение приобрели индивидуальная личность, семья и дети. Молодежь, более открытая для перемен, стала формирующей силой общества.

В Рождественский сочельник (24 декабря) в каждой венгерской семье ставят елку и дарят подарки, а также устраивают совместный ужин. В прежние времена католическое население в этот вечер ело



Ветчина *мангалица* как национальный символ
Венгрия, г. Будапешт
Szőri E., Bakos P., *Gál H. Ezt főztük (ki) Európának.*
Budapest, 2012. P. 126.

Из религиозных праздников самым важным остается Рождество Христово¹¹, которое за последние пятьдесят лет из церковного праздника стало все больше превращаться в семейный праздник¹². Это выражается в денежной сумме и в потраченном времени на приготовление к празднику. Рождество празднуют и верующие, и те, кто обычно в церковь

постную пищу, в то время как протестанты ели мясные блюда, например, *голубцы*. Традиционный ужин, соответственно народному обряду, состоял также из яблок, чеснока, орехов, семян мака и тыквы, несущих здоровье, изобилие и обещающих благополучие на следующий год. Современное рождественское меню очень разнообразно. С середины XX в. рыба в жареном виде или уха становятся главным блюдом на праздничном ужине. К ней предлагается много выпечки, под-

черкивая этим изобилие и достаток в доме. Голубцы и блюда из свинины уже не так характерны, вместо них стала популярна запеченная индейка с различными салатами, которую переняли из англо-саксонской традиции. В семьях среднего и хорошего достатка праздничный стол красиво сервируют соответственно празднику. Образцы украшения стола рекламируют декоративные журналы, рестораны и СМИ, среди них есть скатерти, салфетки, сервировочные приборы, которые используют только один раз в году.

25 декабря — на Рождество и 26 декабря праздничный семейный обед является главным мероприятием. Он состоит из мясных блюд, в которые чаще всего входят мясной бульон с овощами, запеченное мясо с гарниром, а в конце застолья подают десерт, оставшийся от вчерашнего ужина. Рождественские блюда во многом сходны со свадебным меню, что можно считать одним из элементов нововведения. Главным источником новшеств является сеть Интернет, через которую рецепты блюд, характерные для различных областей Венгрии и международной кухни (например, индейка) становятся доступными для всех и органично вписываются в семейные традиции двух-трех поколений.

Из праздничной выпечки особенно выделяются медовые пряники. Эта прежде немного забытая, а теперь вновь возрожденная традиционная сладость в наши дни крепко перепелась с праздником Рождества, о чем свидетельствует использование пряничных пряностей — корицы и гвоздики для ароматизации праздничных свечей. Традиция печь пряники в Венгрии была воспринята в XVI в. от немцев¹³. Венгерские мастера продавали их по всей



Мангалица ветчина — национальный символ Венгрия, г. Будапешт
Györi E., Bakos P., Gál H. Ezt főztük (ki) Európának. Budapest, 2012. P. 160.



Традиционные пряники

Венгрия, г. Дебрецен
Фото А. Бати, 2013 г.

Да как прежние пряники были больше простым украшением. Для выпечки пряников использовали разные формы в виде религиозных символов (библейские герои, крест, сердце), людей (гусар, девушка), зверей, бытовых предметов. Самые нарядные, или так называемые “зеркальные” пряники, были подарками для любимых. Сегодня приобретенные на ярмарках пряники уже не имеют такого предназначения. Зато у младшего поколения выпечка медовых пряников дома все чаще становится частью подготовки к Рождеству. В сети Интернет можно найти много разных рецептов, а через личные



Пряник как подарок для любимых

Венгрия, г. Будапешт
Фото А. Бати, 2013 г.

стране на ярмарках. Для их приготовления они замешивали крутое тесто, в которое добавляли мёд и сахарный сироп, потом раскладывали тесто по деревянным формам, чтобы узор отпечатался на пряниках. В XVIII в. стало популярным более мягкое тесто, пряники вырезали железными формами, но украшали белой или цветной сахарной помадкой только после выпечки. Эти пряники были съедобными и становились мягкими спустя пару дней, тог-

да как прежние пряники были больше простым украшением. Для выпечки пряников использовали разные формы в виде религиозных символов (библейские герои, крест, сердце), людей (гусар, девушка), зверей, бытовых предметов. Самые нарядные, или так называемые “зеркальные” пряники, были подарками для любимых. Сегодня приобретенные на ярмарках пряники уже не имеют такого предназначения. Зато у младшего поколения выпечка медовых пряников дома все чаще становится частью подготовки к Рождеству. В сети Интернет можно найти много разных рецептов, а через личные блоги поделиться своим опытом. Все это частично отличается от практики приготовления пищи в будни и в выходные дни: по рабочим дням члены семьи обычно питаются не дома, а в выходные едят дома, хотя обед состоит из трех блюд. В большой семье приготовлением пищи занимаются старшие женщины, но многие молодые не хотят тратить на это время. Приготовление медовых

пряников, можно сказать, стало модным занятием, в котором даже дети готовы с радостью поучаствовать. Это является важным шагом в изучении кулинарии, поскольку в будние дни этим заниматься некогда. С середины XX в. с усовершенствованием печи ассортимент выпечки вырос и стал доступен. Вместо изделий из дрожжевого теста стали попу-



Пряничный дом
Венгрия, г. Будапешт
Фото А. Бати, 2012 г.

лярны многоэтажные кремовые торты, а престиж пряников упал. Сегодня произошла переоценка многих народных обычаев: среди некоторых из них появились новые. Например, красивые и легко приготавливаемые медовые пряники нашли свое место в праздновании Рождества. Они могут быть подарками и украшениями праздничного стола или елки.

В заключение можно сказать, что социальные перемены, произошедшие в Венгрии в конце XX в. после смены политического устройства, оказали влияние на значимость общественных и семейных праздников. Это прослеживается и в обычаях, связанных с праздничным питанием. Все большее значение приобрели гастрономические фестивали, возрождающие местные традиции и усиливающие идентичность местных малых общин. Отдельные блюда традиционной крестьянской кухни — важные элементы этих мероприятий. Рождество и Пасха утратили свое сакральное значение, основным мотивом их празднования стало одаривание детей. Праздничное меню тоже находится в процессе преобразования, оно пополняется новыми блюдами, информация о которых поступает из таких источников, как, например, сеть Интернет и СМИ. В первую очередь это относится к мясным блюдам и выпечке. Местные традиции прошлого переплетаются с традициями других регионов или международной кухни. В самоопределении малых общин и в формировании их идентичности питание играет большую роль.

¹ Статья написана при финансовой поддержке Венгерской академии наук (грант Яноша Больи).

²См. также: *Báti A.* Rgi s új elemek a cserpfalui konyhán (Старые и новые элементы в кухне области Черепфалу) // *Néprajzi Ertekezések.* Budapest, 2008. № 1.

³См.: *Kisbán E.* Táplálkozáskultúra (Культура питания) // *Magyar Néprajz IV. Életmód / Balassa I. (ed.) (Compendium of Hungarian Ethnology. Vol. 4: Ways of Life).* Budapest, 1997. P. 417–582.

⁴*Kisbán E.* Menus for special occasions: the expected and the unexpected // Food and celebration: from fasting to feasting / Ed. by P. Lisaght. Ljubljana, 2002. P. 235–240.

⁵Об инновациях в культуре питания венгров во второй половине XX в. см.: *Knézy J.* Innovations in food culture among the rural communities of Hungary, 1920–1970 // The diffusion of food culture in Europe from the late eighteenth century to the present day / Ed. by D.J. Oddy, L. Petranova. Prague, 2005. P. 135–151; *Kisbán E.* Economics of shortage: conditions of the food “market” in the case of Hungary // Food technology, science and marketing: European diet in the twentieth century / Ed. by A.P. den Hartog. Edinburgh, 1995. P. 168–186.

⁶*Győri Enikő-Bakos P., Gál H.* Ezt főztük (ki) Európának (Мы готовили для ЕС). Budapest, 2012.

⁷*Köstlin K.* Tourism, ethnic food and symbolic values // Food and the traveler: migration, immigration, tourism and ethnic food / Ed. by P. Lysaght. Nicosia, 2000. P. 108–114.

⁸*Báti A.* The return of wood-fired baking oven // The return of traditional food / Ed. by P. Lysaght. Lund, 2013.

⁹О выпечке хлеба см.: *Kisbán E.* A kenyér a táplálkozási struktúrában (Хлеб в структуре питания) // *Népi Kultúra – Népi Társadalom IV.* Budapest, 1970. P. 97–125; *Báti A.* The role of bread in the Hungarian diet today // *Acta Ethnographica Hungarica.* 2012. Vol. 57, № 2. P. 253–261.

¹⁰*Schwartz B.* The lost art of baking with yeast // Delicious Hungarian cakes and pasteries. Melbourne, 2003; *Gergely A.* Culinaria Hungary. Budapest, 1999; http://easteuropeanfood.about.com/od/hungarianbreads/Hungarian_Bread_Recipes.htm (accessed 20.1.2012).

¹¹*Barna G.* Culture of feasts today: Commemorial rites of national and calendar feasts // *Acta Ethnographica Hungarica.* 2011/1. Vol. 56. P. 23–33; <http://www.akademiai.com/content/3011rk4650845711/fulltext.pdf>

¹²*Elblinger C., Bernáth L.* Celebrations and family identity // *Pszichológia.* 2013/1. Vol. 33. P. 61–79.

¹³*Rudnay J., Belezay L.* A book of honey: its history and use. Budapest, 1987; *Szabadfalvi J.* A mézeskalácsosság Debrecenben (Приготовленный в Дебрецене медовый торт). Debrecen, 1986.

М.К. Любарт

Традиционное и символическое в праздничной кулинарии современной Франции

Кулинария, согласно распространенному во Франции выражению, является “национальной страстью” французов. А праздничная кухня и застолье — это апофеоз французских кулинарных достижений. Современная праздничная кухня во Франции красива, оригинальна и вкусна. Она является результатом развития традиций, которые имеют разное временное происхождение, а также ряда новых тенденций, поскольку кулинария во Франции есть также поле постоянных творческих исканий.

За последнее столетие праздничная кухня во Франции претерпела значительные изменения. Отчасти это связано с общей эволюцией кухни, отчасти — с тем, что в это время в основном сформировались характерные особенности застолья, ставшие признаком того или иного праздника. К числу эволюционных перемен, характерных, в общем, для многих европейских стран, следует отнести существенные изменения в технологии приготовления пищи, расширении ассортимента используемых продуктов питания, а также изменение подходов в понимании, каким должно быть питание в целом. Прошлые социальные различия в кухне перестали быть столь разительными как прежде, некоторые праздничные блюда перешли в разряд повседневных, и наоборот. В отечественной литературе уже поднимался вопрос о закономерностях изменения пищевого рациона, произошедшего у многих народов на протяжении XX в., а также о том, “что осталось в нем неизменным”¹. Этот вопрос имеет большую важность для понимания судеб традиций в кулинарной сфере.

Несмотря на все эти тенденции, в кулинарии французских праздников сохраняется значительное количество блюд, снеди и напитков, история которых насчитывает многие десятилетия и столетия. Эти элементы кулинарии, осознаваемые как “традиционные” давно уко-

ренились в питании, обрели культурные коннотации, вошли в обычай, стали символами того или иного праздника, региональной и общенациональной французской кулинарии в целом. Наибольшее количество таких кулинарных традиций и символов характерно для застолий Рождества, новогоднего ужина, Сретенья (кулинарная его ипостась — Праздник блинов), дня святого Валентина, “Жирного вторника”, Пасхи. Некоторые праздники прошлого, в которых была существенна “кулинарная составляющая” перестали быть актуальными — как, например, день святого Мартина, главным атрибутом которого было гастрономическое изобилие, а в центре его — индейка, жареная на вертеле². Целый ряд других христианских праздников имел также свои кулинарные особенности, которые, впрочем, все больше и больше отходят в тень современной жизни. Среди них можно упомянуть Вознесение Господне, отмечаемое на 40-й день после Пасхи, которое предполагает благословение бобов и винограда во время мессы, и т.д. Кроме того, во Франции существует также целый ряд собственно кулинарных праздников, — праздники урожая, сбора винограда, праздники сыра, блинов и т.д., не говоря уже о появившемся не столь давно Празднике французской гастрономии.

Благодаря тому, что к этому пласту кулинарии во Франции относятся как к культурному наследию, которое нужно не только бережно сохранять, но и развивать, некоторые из старинных блюд, приобретают различные современные вариации, их бытование не ограничивается традиционными праздниками. Они являются важной составной частью новых праздничных событий — фольклорно-культурных манифестаций, собственно гастрономических, спортивных и даже “домашне-романтических” праздников. Однако рассмотрение их выходит за рамки этой работы.

Взамен уходящих праздников появились некоторые новые, во круг “главной идеи” которых возникают соответствующие гастрономические тенденции. Таковы, например, уже упомянутый День всех влюбленных, Праздник матери, Праздник отца, Хэллоуин. На столе “старых” и “новых” праздников рядом с вековыми традиционными блюдами часто и весьма органично соседствуют новые кулинарные изобретения.

Важнейшей чертой праздничной кухни во Франции в наши дни является влияние, оказанное “высокой кулинарией”, которая особенно активно формировалась на протяжении XIX в. Для нее характерно стремление к утонченности и даже великолепию. Как отмечали гурманы середины того столетия “правильно понимаемая гастрономия одновременно и последовательно удовлетворяет трем чувствам: зрению, обонянию и вкусу”³. Характерное для высокой кулинарии постоянное стремление к новизне присуще и для сегодняшней французской праздничной кухни.

Внешне праздничный стол во Франции выглядит современно, изысканно и отвечает модным тенденциям в этой сфере. Убранство и меню праздничного стола — также зона влияния моды. Эффектные блюда, меню в целом и сервировка праздничного стола — это то, чему во Франции придается большое значение, и чем хозяева часто стараются удивить гостей, ведь многие праздники здесь отмечаются дома. Как в других культурах, где существуют традиции гостеприимства, кухня лишь часть более широкого понятия — трапезы. По словам шеф-повара ресторана “Le Grand Véfour” в Париже и патрона интернет-издания “Праздничная кулинария” Ги Мартена, кухня во Франции “является чем-то объединяющим, способствующим общению, частью французского культурного наследия. Готовить праздничную еду дома — значит участвовать в национальном движении поддержания столь благого дела, как сохранение культурного наследия”⁴.

Добавим также, что количество блюд, которые имеются в практическом арсенале французских поваров, разного рода кулинаров и других лиц, готовящих застолье для того или иного праздника, а также в теоретическом виде — в виде предложений различных кулинарных руководств, гастрономической печатной и виртуальной прессе, — поистине поражает своим разнообразием.

В этих обстоятельствах, кажется, сложно говорить о сохранении каких-либо старинных традиций в сфере праздничного стола. Однако при более внимательном взгляде мы не только заметим их, но и будем иметь возможность увидеть, как современные французы обращаются со своим кулинарным наследием, которое в 2010 г. было внесено в Список объектов культурного наследия человечества.

При написании работы использованы различные по характеру и времени источники — кулинарные альманахи XVIII—XIX вв. и произведения авторов того времени, где так или иначе звучит кулинарная тема; книги рецептов и современные кулинарные интернет-сайты, весьма многочисленные во французской части всемирной сети и представляющие собой новый источник для изучения темы. Этот источник отчасти схож с прежними рецептурными сборниками в том смысле, что он также дает нам представление о некоем кулинарном предписании, о том, что рекомендуется, считается приличным и желательным приготовить в этот или иной праздничный день. Однако, в отличие от кулинарных книг, современные сайты куда более приближены к действительности и включают в себя размышления, рекомендации и впечатления по данному поводу реальных людей, начиная от мэтров кулинарии и поваров разных разрядов, до кулинаров-любителей, и людей, причастных к кулинарному творчеству лишь эпизодически. На кулинарных сайтах и их блогах



Сервировка рождественского стола в современном стиле
Франция, г. Париж
Фото М.К. Любарт, 2016 г.

можно встретить различные мнения по поводу тех или иных блюд, их оценку, меню для того или иного праздника, рассказы о реальных праздничных застольях реальных людей.

Материалом для работы послужили и собственные наблюдения автора во Франции, а также соответствующая научная и “кулинарная” литература.

Рождественский цикл

Главными праздниками календарного года в прошлом, да и сейчас, являются зимние праздники. Религиозные по происхождению, они связаны по смыслу с Рождеством, которое остается любимым и самым пышным праздником года. Цикл этих праздников начинается с Адвента (от лат. *adventus*, старофранц. *advent*, совр. франц. *Avent* — приход Мессии). По католической традиции Адвент — время подготовки к Рождеству, которое занимает четыре недели. Некогда это был период поста, в который, впрочем, католическая церковь не требовала чрезвычайного воздержания и покаяния. В прежние времена Адвент был значительным религиозным событием, ибо с него начинался церковный год⁵, сейчас же для большинства мирян во Франции это не столько период поста, сколько время ожидания праздника, надежд и подготовки к встрече Рождества.

Начинаясь с Адвента рождественский цикл включает целый ряд праздников — собственно Рождество (*Noël*) — 25 декабря, Праздник трех королей (*Fête des rois*) — 6 января, и, наконец, Шандлер (*Chandleur*) — 2 февраля, — которые тематически связаны с событием прихода Иисуса Христа в земной мир.

Время от кануна Рождества до Праздника трех королей, т.е. с 24 декабря по 6 января, называется периодом “праздников конца



Сервировка праздничного стола к Рождеству

Франция, г. Париж

Фото М.К. Любарт, 2016 г.

(и начала) года” или просто “периодом праздников”. Эти дни буквально насыщены традициями и обрядами. Значительную часть из них в наше время составляют обычаи и традиции кулинарные.

Посмотрим, насколько это возможно, каковы истоки собственно гастрономических традиций рождественского праздничного цикла.

Самые ранние из имеющихся у нас свидетельств говорят о том, что в Средневековье для большинства населения праздничная еда не очень сильно отличалась от будничной, и на Рождество (как и на Пасху) на столе находилось одно из самых распространенных повседневных блюд — каша из зерновых, приправленная медом, оливковым маслом и т.д.⁶; праздничной едой считался и сдобный хлеб, наличие других продуктов и блюд зависело от благосостояния домохозяйства. Большим разнообразием отличались застолья знати, влияние которых постепенно распространялось и на других. Именно сословный принцип долгое время оставался определяющим в праздничном, да и повседневном застолье.

Свидетельства прошлых эпох, прежде всего Нового времени, когда прогресс в сельском хозяйстве становится все более ощутимым и появляется интерес к кулинарии, говорят нам о том, что начало зимы было обычно временем благоприятным с точки зрения наличия продуктов. Закрома еще были наполнены собранным урожаем, шел забой части скота. Начинался этот благодатный период с середины осени, однако декабрь и январь, как утверждали писатели XVIII в., являлись также обеспеченными в отношении продуктов и снеди, в первую очередь мясных, причем не только мяса домашних животных, но и в заметной мере мяса лесной дичи⁷. Кулинарные альманахи прошлых эпох приводили характерные для этого времени (особенно января и февраля) меню, в которых фигурировали многие блюда из мяса и птицы⁸.

Эти важные обстоятельства природно-сезонного характера, а также тот факт, что Рождеству предшествует четырехнедельный пост, во время которого обычно происходила “аккумуляция” продуктов животного происхождения, сам характер этого важнейшего праздника христианского календаря сыграли свою роль в том, что рождественская трапеза формировалась на основе изобилия продуктов животного происхождения и прежде всего мясных продуктов.

Рождественский ужин — “Ревейон” (франц. *Réveillon* — “пробуждение”, “канун”) — в прошлом трапеза, ни с чем не сравнимая по своему масштабу, единственная таковая в году. И прежде, и теперь она проходит обычно в семейном кругу вечером 24 декабря, накануне католического Рождества. В прошлом за стол садились после церковной мессы. Сейчас, правда, это правило уже не всегда соблюдается, и в храм ходят далеко не все.

С ростом благосостояния, увеличивавшимися возможностями сельского хозяйства, праздничные столы более широких слоев населения становятся все изобильнее. Посмотрим, как описывается “ревейон” состоятельных горожан писателями XVIII—XIX вв. В центре рождественского застолья, как нам сообщают гастрономические альманахи этого времени, находится “пулярка (реже — каплун) с рисом. Причет ее составляют 4 дополнительных блюда: жгучие сосиски, упитанные свиные колбасы, белая кровяная колбаса со сливками и черная кровяная колбаса без жира. На смену этому: язык копченый либо одетый по-зимнему — “в чехле”, а с ним дюжина свиных ножек, начиненная трюфелями и фисташками, и большое блюдо со свиными котлетами. На углах стола выставлены две тарелки с пирожными — круглыми пирогами — *тартами* и *тарталетками* и две тарелки со сладкими преддесертными блюдами — кремом и английским яблочным пирогом-*фланом*. Завершают рождественскую трапезу девять тарелок с десертом”⁹.

Итак, в центре рождественского стола мы видим птицу. Забегая вперед, скажем, что и в наши дни главным блюдом Рождества является какая-то из ее разновидностей. Однако, почему именно птица царит на столе праздников “конца года”? В поисках ответа на этот вопрос вновь обратимся к старинным документам — кулинарным альманахам. Оказывается, что птица возникла на рождественском столе не случайно, и здесь играла свою роль не только традиция забивать в начале зимы домашнюю птицу. Великий гурман и знаток французской гастрономии XVIII в. А. Гримо де Ла Реньер сообщает, что зимние месяцы, декабрь и январь считались благословенными с точки зрения обеспеченности дичью, которой в это время много в лесах, в том числе птицы. Именно дикая птица была наиболее желанной на столе, в силу ее более высоких вкусовых качеств по сравнению с птицей домашней. Блюда из дичи, кроме того, долгое время имели статусный характер, поскольку охота была привилегированным занятием дворянства. Впрочем, в качестве основного популярны были в то время и блюда из куропаток (кагорских, лангедокских, севенских и т.д.). В ход шла и домашняя птица: куры, утки, гуси, индейки, голуби, цесарки¹⁰.

Однако, если птица долгое время была престижным блюдом прежде всего для богатых, то что же было традиционной рождественской едой крестьян, простых людей в прошлые эпохи? Обращение к источникам, опирающимся на средневековые данные, показывает, что в те далекие времена таковой для них на Рождество служила некая каша или тюря, которую готовили из молока, хлебного мякиша, жира, крахмала, туда иногда добавляли также кусочки свиной ветчины или вареной птицы (чаще всего курицы). В XVI в. это варево было усовершенствовано каким-то анонимным

поваром, который сделал его более густым и концентрированным, добавил туда мяса. Важной модификацией было то, что он стал набивать этой смесью свиные кишки.

Перед нами случай, наглядно подтверждающий существование двух источников кулинарии — крестьянской и придворной кухни. При этом первая покоится на давней традиции и местных сезонных продуктах, а отличительной особенностью второй является изобретательство и эксперимент¹¹. В итоге этих усовершенствований появилось блюдо, которое с этого момента стало достойным стола богатых, и постепенно оказалось одним из главных символов рождественского застолья. Оно известно во Франции как “рождественская колбаса” (или колбаски) — *boudin de Noël*. Именно ее вариации встретились нам в приведенном выше отрывке Г. Ла Реньера в качестве “причета” к основному блюду.

С течением времени ассортимент рождественских блюд изменился, однако стремление сделать его по-гастрономически масштабным событием, существует и поныне. В течение конца XIX — начала XX в. “устоялось” меню рождественского ужина у состоятельных слоев Парижа, на формирование его оказала большое влияние так называемая буржуазная кухня. Именно согласно моде того времени, наряду с рождественской птицей и другими мясными деликатесами, в рождественский ужин были включены такие блюда, как *фуа-гра, устрицы, икра, улитки, копченый лосось* как одни из самых престижных и дорогих для своего времени. Что касается широких крестьянских слоев населения, то в это время, да и еще в первые десятилетия XX в. основным блюдом у них оставалась все та же рождественская колбаса. В качестве такового, являвшегося практически обязательным угощением в Рождество, его описывает собиратель французских традиций и обычаев Ш. Ле Гоффик (1863—1932). Он высказывает также мысль, что прообразом этой колбасы являлась кухня кельтов, точнее блюда из мяса кабана, почитавшегося в качестве священного животного. Кабанятина готовилась в праздничные дни зимнего солнцестояния в честь солнечного божества Беленуса¹². Можно добавить также, что, по мнению историков европейской кулинарии, “многие раблезианские мясные кушанья, унаследованные от Средних веков, передавались без изменений из поколения в поколение и дошли до наших дней: это колбасы из свиных кишок, кровяные колбасы, сосиски, сервелаты”¹³. Так или иначе, но если также принять во внимание существовавшее на протяжении веков кашеобразное варево, послужившее ее прообразом, именно рождественская колбаса является одним из древнейших блюд французского Рождества.

Рождественский “Ревейон” и в наши дни — самая большая и длительная трапеза в году, застолье совершается “по полной программе” французского классического обеда, каковые черты он об-

рел к середине XIX в., в отличие от обычного обеда французской семьи, который даже будучи воскресным, давно проходит по сокращенному варианту. Классическая версия этого застолья включает все обязательные составляющие: *аперитив* — алкогольные напитки с тостами с мягким творожным сыром, инжиром и окороком, и т.д., *антрэ* — закуски холодные и горячие, устрицы и ракообразные, лосось и *фуа-гра*, а также копченый окорок, салаты и др., основное блюдо — птица или какое-либо другое мясо, и десерт.

Идея, что на рождественский ужин не следует экономить, далеко не нова. И хотя сегодня некоторые кулинарные издания (сайты) предлагают меню и демократического характера (“эконом-класса”), все-таки стремление сделать этот ужин неповторимым и особенным, и, в общем, конечно же, дорогим, является одной из французских традиций. Высокое качество, высокая цена и изысканность являются своего рода символами и показателем благополучия и статуса семьи. Не приходится удивляться, что в качестве закусок фигурируют те самые пришедшие из “буржуазной” и “высокой” кухни *фуа-гра*, устрицы, икра, копченый лосось, и т.д., которые продолжают оставаться престижной и деликатесной едой. Сегодня они являются самым распространенным и уже традиционным вариантом начала рождественской трапезы, хотя могут фигурировать и в качестве самостоятельного блюда, и как компоненты более сложных блюд. Количество последних необычайно велико и множится год от года, чему способствует творчество профессиональных мэтров кулинарии, а также всех желающих, сообщающих о новых рецептах в прессе, включая кулинарные сайты интернета.

На современном праздничном столе французов самым популярным основным рождественским блюдом и даже символом Рождества является, пожалуй, *индейка с каштанами*. Известна история этого блюда. Индейка появилась во французской кухне с 1570 г., когда в качестве нового деликатеса из Нового света она была приготовлена на королевскую свадьбу. Имея столь высокий кулинарный статус, эта птица стала самым престижным блюдом и естественно вошла в меню главного праздника — Рождества. Эта традиция пережила столетия, и в наши дни индейка является самым распространенным рождественским блюдом. Конечно, в соответствии с французской традицией неумолимо искать новые вариации старых рецептов, эту птицу можно увидеть теперь не только в классическом виде, т.е. запеченную целиком, но и во многих других видах — с различными начинками, гарнирами, приготовленную отдельными кусками, и т.д.

Итак, давний обычай есть дичину в высокий охотничий сезон, закрепилась в современном французском праздничном застолье в виде традиционного блюда из птицы. О разнообразии вариаций на этот счет дает представление приводимая ниже таблица.

Таблица 1

Варианты основного блюда современного рождественского стола¹⁴:

Основной исходный продукт	Наименования блюд
Индейка	фаршированная каштанами; с каштанами в виде гарнира; “с черным и белым” (с кровяными и белыми колбасками); фаршированная черникой и абрикосами; фаршированная яблоками, с овощными пюре; запеченная с яблоками и сидром; с <i>фуа-гра</i> и сливочным кремом в виде гарнира; фаршированная травами и орехами, с гарниром из мелких овощей; фаршированная пряными травами и <i>фуа-гра</i> ; фаршированная дикими шампиньонами; фаршированная белыми грибами; глазированная; глазированная медом с гарниром из фиг и слив; приготовленная в виде пастилы (вид закрытого пирога с тонкой коркой и широким слоем начинки) из индейки и <i>фуа-гра</i> ; запеченная в гранатовом соке, с яблоками и фаршированная сухофруктами; с карамелизированными сливами “литчи”; запеченная в виски и с орехами; жареная, в сидре и с луком-шалотом; запеченная в специях; запеченная в пиве и с вишней; роллы из индейки с грудинкой и черносливом; жаркое из копченой индейки с соусом из тимьяна
Пулярка	в рислинге с шампиньонами (в виде рагу); в виде филе с трюфелями; запеченная целиком с трюфелями и листьями сельдерея; с раками, в шампанском; запеченная со сморчками; пулярка с трюфелями в шампанском; запеченная в гнезде из сена; в сметане, с <i>чатни</i> из вишни; запеченная в ванили
Каплун (запеченный)	фаршированный <i>фуа-гра</i> ; с трюфелями и шампанским; с травами (приправами); фаршированный мясным фаршем, птичьей печенью, яйцом и йогуртом; запеченный с гарниром из абрикосов и каштанов; фаршированный с соусом из <i>грийот</i> (кислая вишня); запеченный со сморчками и желтым вином; запеченный с яблоками и с сидром; рулеты из каплуна с <i>фуа-гра</i> ; фаршированный сладко-солеными блинами; запеченный с корочкой из миндаля и корицы; фаршированный трюфелями с фрикасе из лисичек и патиссонов; с галетами из картофеля; фаршированный шалфеем и фундуком; в соусе из сморчков с <i>фланами</i> из тыквы; <i>фрикассе</i> из каплуна со сморчками; жареный каплун, карамелизированный медом, с лимоном; лесной каплун жаренный; грудка каплуна в специях, с пюре из тыквы и каштанов

Основной исходный продукт Наименования блюд

Цесарка	<i>запеченная</i> : фаршированная грибами; в сидре и кальвадосе; со специями и ананасным компотом; с белыми колбасками и пирогом с шалотом; <i>жареная</i> : в перце; в специях
Курица, петух, цыпленок	новогоднее старинное традиционное блюдо — <i>домашняя птица (volaille)</i> (с травами, картофелем, белыми колбасками, жареными каштанами, пряностями); <i>курица</i> : а) <i>запеченная</i> — фаршированная <i>фуа-гра</i> ; фаршированная сухофруктами, с шампиньонами и морковью; с картофелем, сливочным маслом, трюфелями; б) рагу из курицы в рислинге; <i>петух</i> : “Бенишон”; петух в вине; петушки, жареные с солодкой; петушки, запеченные в корочке из теста; петушки, фаршированные <i>фуа-гра</i> ; <i>цыпленок</i> : фаршированный по-итальянски; <i>сотэ</i> из цыпленка с базиликом; грудка цыпленка с фруктами; грудка цыпленка, запеченная в копченой грудинке
Утка	тушеная с яблоками; тушеная с грушами; утиная грудка (<i>magret</i>); утиная грудка запеченная с апельсинами; жареная (а затем тушеная) с апельсинами или медом; <i>террин</i> из печени утки; филе утки, маринованное с апельсинами и тамариском, с овощами; утка, фаршированная миндалем
Гусь	“по-старинному”; фаршированный, со сливами; фаршированный с ризотто; жареный с каштанами и тыквой
<i>Фуа-гра</i> (большая печень) гусиная	эскалопы из <i>фуа-гра</i> в панировке; <i>террин</i> из <i>фуа-гра</i> в коньяке; эскалопы из <i>фуа-гра</i> , жаренные с медом и с бальзамическим уксусом; эскалопы из <i>фуа-гра</i> с пюре из трюфелей; жареная с чечевицей; жаренная со сливой <i>литчи</i> ; “розетки” из картофеля с <i>фуа-гра</i> ; крем из кокосов с <i>фуа-гра</i>
Перепела	фаршированные <i>фуа-гра</i> ; с <i>фуа-гра</i> и фенхелем; в корочке из теста, фаршированные <i>фуа-гра</i> с соусом из мадеры; жаренные перепела с гарниром из сухофруктов, с соусом порто; перепел, запеченный со сливами; жаренные перепела, с <i>фуа-гра</i>
Куропатка	с айвой; жареная, в лепешках из трюфелей; куропатка с полентой и трюфелями
Фазан	крисп из фазана с лисичками

Основной исходный продукт Наименования блюд

Голубь	запеченный в слоеном тесте со сливами и фуа-гра
Лань, оленина	жаркое из лани с охотничьим соусом; медальоны (стейки) из лани в клюквенном соусе; медальоны из оленины с шалотом; бриоши с начинкой из оленины и апельсинов; турнедо из лани с фуа-гра и трюфелями; жаркое из лани; жаркое из оленины
Кабанятина	бедро (окорок) кабана, тушеное в красном вине
Свинина	испанская свинина с соусом из белых грибов
Устрицы, моллюски, ракообразные (“дары моря”)	карпаччо из “орехов Сен-Жак”; устрицы “Сен-Жак” с красной капустой; “орехи Сен-Жак” в крем-супе из тыквы; пот-а-фё с устрицами “Сен-Жак” и трюфелями; мидии, фаршированные миндальным маслом; креветки, в пунше с кокосом и имбирем; лангусты с (свиной) грудинкой и фасолью; лангусты жареные с фруктами; омары-гриль с салатом из манго и имбирем; омар в цедре апельсина; фрикасе из омара, фламбированного в шампанском; омар по-арморикански; ризотто с омаром; пот-а-фё с омаром; велутэ из омара; улитки в вермуте; пармантье с крабом; тушеное рагу из улиток с ванилью
Рыба	филе лосося с красной капустой и яблоками; лосось с галетами из риса; налим в кориандре; филе полосатого тунца по-японски; “тысяча лепестков” из дорады (лецца); палтус с шампиньонами, запеченный в слоеном тесте; штрудели с лососем, белыми грибами и фуа-гра
Экзотические блюда	соте из мяса кенгуру в меде и с апельсинами; равиоли с белыми грибами и соусом фуа-гра
Говядина, телятина	запеченная в тесте, фаршированная фуа-гра; медальоны из телятины со сморчками и бобами тонка
Ягнятина	каре ягненка, запеченное в тесте; окорок ягненка в душистых специях
Рождественские колбаски	пармантье из кровяной колбасы с грушами

Заклячая разговор о роли блюд из птицы на французском рождественском столе, упомянем о современном празднике “Четыре славы птицы из Бреса” (“Quatre gloire de volaille de Bresse”), который не случайно проводится в предрождественские дни, а именно в третьи выходные декабря, в трех департаментах Франции — Эн, Саон и Луара и Юра. Смысл этого действия — выбрать лучшую (домашнюю) птицу так называемой породы Брес, которая обладает характерным белым оперением, “синими” лапами и красным гребешком. Под “птицей” в данном случае подразумеваются три разновидности курицы — подрощенный цыпленок, пулярка и каплун. На конкурсе выбирается птица самой мягкой и нежной плоти. Производством куриц этой породы занимаются 250 фермерских хозяйств в указанных департаментах, поставляя на стол французов около 1 200 000 куриных тушек ежегодно¹⁵. Праздник выбора лучшей птицы для рождественского стола происходит уже 150 лет, но начало разведения кур этой “галльской” (как ее еще иногда называют) породы относится к XVII в. Об этих курицах как лучших для стола писал еще в XIX в. знаменитый французский философ и кулинар Ж.А. Брийя-Саварен в своей книге “Физиология вкуса”¹⁶.

Кроме птицы, несравненно реже, можно увидеть на рождественском столе горячие блюда из другого мяса. Но вот что встретить в этот день практически невозможно — это мясо кролика. “Домашний кролик — кушанье для бедных”, — говорил еще А.Г. де Ла Реньер¹⁷. И эта репутация “непраздничного” вида мяса, надолго закрепившаяся за крольчатиной, сказывается и по сегодняшний день.

В качестве основного горячего блюда (или иногда закуски) подаются иногда и известные уже нам рождественские колбаски — *boudin de Noël*. В наши дни их можно встретить в меню рождественского ужина, при этом в ряде регионов страны, в особенности на севере, в Эльзасе и Лотарингии, оно пользуется особенной популярностью. Весьма почитаемы рождественские колбаски также и в соседней Бельгии.

Кулинария рождественской колбасы получила развитие в течение столь долгого времени, пока она была традиционным блюдом для большинства населения страны. В наше время рождественские колбаски (колбаса) готовятся многими способами и имеют уже множество рецептов, тем не менее есть некоторые рецептурные регламентации, позволяющие отличать ее от других видов колбас. Итак, она, как правило, имеет белый цвет из-за составляющих ее компонентов, а именно мяса свинины или телятины, жира, мяса птицы, молока, яиц, сметаны, муки. Специфику этой колбасе придают различные добавки, основными (традиционными) из которых являются капуста, лук-порей, изюм, грецкие орехи, трюфеля (грибы), белые грибы, сморчки. Подавать на стол ее могут и как

довольно большой полукруг, и как нарезанную на куски, и как небольшие поджаренные на гриле (или как-то иначе) небольшие колбаски. Может фигурировать она и в составе других блюд. Вне зависимости от своей формы и вариаций она воспринимается именно как старинное (традиционное) рождественское блюдо.

И хотя сегодня колбаса уже не столь популярна как основное праздничное блюдо, она заняла свою особую “нишу” в качестве уличной еды на рождественских ярмарках в Эльзасе и Лотарингии. В ряде мест, например, в соседней Бельгии, из центрального блюда рождественского застолья она перешла в разряд элементов фольклорного праздника. Так, например, в канун Рождества 2011 г. жители г. Льежа устроили в честь этой колбасы настоящее празднество и даже поставили рекорд, изготовив рождественскую колбасу длиной в 1 километр. Затем эта белая льежская колбаса (*Boudin blanc de Liège*) была разрезана на фрагменты длиной по 30 метров, из которых соорудили фигуру рождественской елки. В заключение их распродали, предварительно еще разделив на куски длиной в один метр. Деньги от продажи поступили в пользу местной благотворительной организации¹⁸.

Возвращаясь к разговору о рождественской трапезе, отметим, что кроме мясных блюд, почти обязательными также являются изысканные сорта сыра, фрукты, торт (пирожные), шоколад. Самым распространенным символическим десертом праздника является “рождественское полено”. Это торт в форме рулета, в котором перемежаются слои теста и крема. Сладкое “полено” символизирует настоящее деревянное полено, с помощью которого некогда семья обогревала свой дом (жилую комнату) в праздничную ночь. Понятно, что когда-то эта вещь была важным атрибутом праздника, обеспечивая теплом семью на всю рождественскую ночь. В XIX в. как один из главных символов тепла и семейного благополучия “полено” появляется на праздничном столе, долгое время оно было весьма калорийным тортом с жирным масляным кремом. Сейчас же, каждый год появляются все новые рецепты “рождественского полена”, в которых крем стал легким, белковым, фруктовым, вместо него иногда используется и фруктовая начинка. Кроме того, сегодня на десерт подаются и другие дорогие сладости — сладкие трюфеля из белого и темного шоколада, обычно приготавливаемые в домашних условиях. Их приготовление хозяйкой дома постепенно становится традицией.

Для парижского рождественского застолья характерны блюда так называемой высокой кулинарии в домашнем исполнении. Для этой трапезы принято не жалеть ни денег, ни усилий, поэтому на столе появляются изысканные и дорогие блюда, которые подчас требуют значительного времени приготовления. Отметим, что па-

рижский стол менее специфичен, чем в других регионах страны, поскольку многие из яств употребляют в пищу и по другим торжественным поводам, отнюдь не только в Рождество. Описанный вариант рождественского стола распространен сегодня на большей территории Франции, и может быть с большим основанием назван “парижской” традицией.

Нельзя обойти вниманием тот факт, что свою специфику празднования Рождества сохраняют некоторые французские регионы, где издавна существовала своя развитая и интересная традиция. Однако, несмотря на некоторые различия, почти везде на рождественском “ревейон” присутствуют блюда из птицы, а также устрицы, рыба, сыр, фрукты, торт и шоколадные десерты.

Весьма архаические черты рождественского стола сохранились в Провансе, регионе первоначальной христианизации французских земель, где давняя символическая традиция свято сохраняется и поныне. Стол на Рождество здесь непременно покрывается тремя белыми скатертями, символизирующими Троицу. Когда-то, согласно древнему обычаю, на рождественском столе не должно было быть блюд из мяса. Зато присутствовали блюда из продуктов морского происхождения — моллюсков, рыбы, икры некоторых рыб (чаще всего кефали) и т.д. Непременными были и овощи в запеченном виде и прежде всего зеленые и листовые (свекольная ботва, шпинат, артишоки и т.д.), центральным блюдом на провансальском столе был чесночный суп. В наши дни старые правила уже поколеблены, в Провансе, как и в целом по стране, самым распространенным горячим блюдом является индейка, утка или другая птица.

А вот обычай ставить на стол 13 десертов, символизирующих Христа и его 12 апостолов в Провансе продолжает здравствовать. Среди этих десертов — местные сладости и выпечка — черная и белая нуга, цукаты, паста, миндаль, фундук, свежие и сушеные изюм, инжир.

Своеобразием рождественской кулинарии отличается и Эльзас, родина рождественской елки и многих других рождественских атрибутов. Его визитная карточка — пирожные и печенье разных форм, иллюстрирующие темы и персонажей Рождества (младенец, звезда, дерево, луна, крест и т.д.), *брედели* — небольшими слоеные пирожные, *манала* (“*manala*”) — сдобные фигурки, пряный хлеб, анисовые пирожные (“*springerle*”). Это в основном специфические рождественские пекарные изделия, которые готовят именно по случаю Рождества. “Аккомпанемент” к ним составляют также праздничные напитки — горячий шоколад и горячие вина, ставшие в Эльзасе традиционными. Непременной частью праздника являются и рождественские колбаски, о которых говорилось выше.

Многие из кулинарных рождественских традиций Эльзаса восходят к XVI в., в том числе и на праздник святого Николая (6 декабря), когда по сути дела начинается серия рождественских праздников, с этого дня начинают печь пряники, печенье с корицей, кардамоном, миндалем и медом. В городах Эльзаса в воздухе появляются специфические ароматы этой выпечки, свидетельствующие о том, что приходит время Рождества.

В современном французском обществе религиозная составляющая праздника Рождества перестала быть основной, и он воспринимается прежде всего как праздник семейный и, что часто подчеркивается в разговорах, имеет ощутимую коммерческую составляющую, поскольку на производство рождественского праздничного антуража, подарков и приготовление традиционных кулинарных компонентов праздника работает целая индустрия.

Одна из модных тенденций, характерных для рождественского застолья в современной Франции, — это идея единой темы всего праздника. Все, от убранства стола, цвета скатерти, выбора посуды, украшений, букетов или безделушек до ассортимента блюд выдерживается в единой тематической стилистике. Меню по столь торжественному случаю тщательно продумывают и часто готовят дома сами. Часто декоративный антураж праздника выдержан в фольклорном стиле со множественными “фольклорными коннотациями”, ибо в сознании большинства населения Рождество воспринимается как один из самых традиционных праздников. Кроме фольклорной темы праздник может быть оформлен и в иной стилистике — экзотической, религиозной или какой-либо иной.

Новогоднее застолье

Однако рождественская трапеза отнюдь не единственная в череде зимних праздников. Вспомним, что в давние времена многочисленным застольям этого сезона весьма благоприятствовало обилие продуктов в кладовых и дичи в лесах. Вот что говорит нам об этом знаток этого вопроса, писатель XVIII столетия А.Г. де Ла Риньер: “Если январь больше других месяцев благоприятствует вкусным трапезам, то не только потому, что это время новогодних подарков, праздник Богоявления и начала Карнавала, но и потому, что он, равно как и осенние месяцы, изобилует продуктами, в высшей степени способными возбуждать и удовлетворять гурманскую чувственность”¹⁹.

Итак, следующий праздник рождественского цикла, в котором присутствует специфическая кулинарная составляющая — Новый год. Если на Рождество большую роль играет религиозная симво-

лика, поскольку это — один из главных праздников в католической стране, то отмечаемый через шесть дней Новый год выглядит гораздо более скромно. В большинстве случаев в наши дни — это повод пойти в ресторан. Среди любимых общественных развлечений, которое можно считать традиционным — лотереи, где разыгрываются съедобные призы — индейка, курица или даже поросенок. Эта традиция коррелирует со старинным обычаем дарить съестные подарки друзьям и родственникам, домочадцам.

В Средние века, когда для большинства населения деликатесы были недоступны, сдобный, мягкий, только что выпеченный хлеб (*pain moller, pain de mouton*) уже был подарком. Известно, что к Новому году и некоторым другим торжествам парижане пекли некий сдобный вкусный хлеб с корочкой, образованной путем смазывания хлеба перед выпечкой яичным желтком, по краям этот каравай украшали зернами пшеницы. В обычае было дарить такой хлеб домочадцам — детям и прислуге²⁰. А вот что говорит об этом “Альманах гурманов” (1803 г.): “Новый год — это время новогодних подарков, почти все подарки, даримые некогда деньгами, сейчас трансформировались в съестные. Съедобные гостинцы сами по себе являются подарками наиболее приятными из всех, которые можно (по этому случаю. — М.Л.) подарить”²¹. В качестве того, что может быть достойно подарков, Альманах называет *фуа-гра* из Страсбурга или Тулузы, различные сорта мяса, привозимые в это время из провинций в столицу, конфеты и сладости всех сортов, количество которых возрастает из года в год благодаря изобретательности кондитеров. На рубеже XVIII—XIX вв. обычаем дарить съедобные новогодние подарки, в особенности сладости, достиг своего апогея и породил в городах целую индустрию их производства. Современники отмечали, что если прежде конфеты “драже” были атрибутом праздника Крещения, то теперь их дарят на Новый год и по многим другим поводам, одним словом, едят круглый год, благодаря столь возросшему их производству²².

Этнографы сообщают нам, что еще в начале XX в. в деревнях французских провинций ходили по домам, поздравляя односельчан и получая съестные дары: яблоки, груши, каштаны, орехи, иногда это были и мясные угощения²³.

Сегодня традиция дарить к Новому году деликатесные подарки также жива, содержание их зависит от вкусов и возможностей дарителей. Сам праздник отмечают и в ресторанах, и иногда — дома. При организации домашнего торжества намечается тенденция организовывать этот праздник как тематический вечер. Популярной является идея приготовить по этому случаю новогоднее (рождественское) блюдо другой страны, чаще всего — Испании, Германии, Италии, США²⁴. Особенной популярностью пользуются

десерты — кексы, торты, сладкие пироги. Пример модного тематического Нового года — организация его в стиле ретро 1970-х годов. И здесь гастрономическая составляющая оказывается в тени стилистики декора “семидесятых”. Это цветочное оформление (оранжевый, лимонный, желтый, яблочный зеленый, “электрические” цвета), символические предметы того времени (декоративные панно в стиле поп-арта, портьеры в виде бус, табуреты и тамтамы в стиле той эпохи).

В цикл рождественских праздников входит отмечаемый шестого января праздник Елифании (Богоявления) — один из древнейших христианских праздников, а также четвертый из пяти главных (“господских”) праздников католической церкви. “Елифания” в переводе с греческого означает “воплощение”, “явление”, и праздник этот посвящен приходу, воплощению Мессии в земном мире. Начиная с XIX в. праздник получил еще одно название — Праздник (день) Трех королей, в воспоминание прихода святых волхвов с дарами к новорожденному Иисусу. Волхвы постепенно превратились в народной фантазии в “королей” или магов, отсюда и название праздника, которое в настоящее время распространено, пожалуй, шире, чем название “Елифания”.

Праздник Трех королей традиционно собирает за большим семейным столом членов семьи и гостей. Когда-то это была долгая вечерняя трапеза, затягивавшаяся допоздна. На столе присутствовали разные блюда — из мяса, птицы, грибов и т.д. В прежние времена в качестве взаимных подарков в этот день также часто фигурировали продукты (хлеб, мясо, грудинка, бутылки с напитками и т.п.)²⁵. Но главное символическое блюдо праздника — это, конечно же, так называемый “Пирог королей”, “Королевский пирог” или “Королевская Галета” (“*La galette des Rois*”). Происхождение его уходит корнями в Средневековье, но и в современной Франции он является обязательным. “Королевский пирог” теперь не только пекут дома, он продается (и потребляется) и в сам праздник, и за несколько дней до и после него.

Пирог имеет несколько региональных разновидностей. Так, на севере Франции его готовят из слоеного теста, и здесь он состоит из двух пластов, между которыми находится начинка. Самый распространенный ее вариант — миндальный крем, однако в качестве таковой могут использоваться и некоторые другие кремы, а также конфитюр, кусочки различных фруктов, шоколад. На юге Франции по случаю этого праздника предпочитают печь булочки с засахаренными фруктами (*brioche aux fruits confits*) в форме короны, парфюмированные апельсиновой водой — *флёр-д’оранжем*. Слоеный пирог с начинкой здесь считается “парижским”. На западе страны

эта традиция также имеет свою вариацию — здесь этот пирог пекут и из песочного теста.

Различия в способах приготовления традиционного пирога также восходят к Средневековью, когда французское королевство делилось на две части: на юге, в области Лангедок, сильно романизированной, испокон веков пекли именно *пирог короля*. В северной же части королевства (так называемая область Лангедойль) постепенно, к XV веку сложилась традиция готовить не столько круглый пирог, сколько десерт из песочного теста, заполненный в середине миндальным кремом. Благодаря своей форме он получил название “gorenflot” (фр. — “гайка”).

Однако каково бы ни было это кондитерское изделие по форме, оно непременно имеет важный элемент — запеченный внутри боб (фасоль). Тот, кто находит его в своем куске пирога, становится “Бобовым королем”, на голову “счастливцу” надевают бумажную корону. Сейчас, в эпоху коммерциализации праздников, не составляет труда купить такую корону в магазине, однако более предпочтительный вариант — если в семье существует сделанная своими руками корона, которую хранят на протяжении ряда лет. По давней традиции куски пирога на праздничном застолье распределяются с помощью детей, которые находятся в момент его разрезания под столом, и играют роль “слепого рока”.

Боб, запеченный в пироге, — элемент гораздо более древний, чем французская традиция печь “Галету короля”. Известно римское происхождение обычая назначать “принцепса на день” во время Сатурналий (конец декабря — начало января), тогда для выбора этого персонажа также использовался боб, запеченный в пироге. Для обеспечения случайности выбора долю пирога для каждого присутствующего определяли молодые люди или ребенок, находившиеся под столом, которые таким образом исполняли роль оракула Ашполона.

Обычай запекания боба внутри пирога приобрел на французской земле целый ряд модификаций, общий смысл которого — связь боба с избранностью важной персоны, с оказанием важному лицу знаков уважения (истинного или шуточного), сохранялся долгое время. В период раннего и высокого Средневековья боб запекался в пироге для уважаемых гостей как знак почтения и пожелания счастья. Пирог с запеченным бобом входил в набор сеньориальных повинностей, которые крестьяне выплачивали своему господину. “Пирог королей” готовили также и во дворце самого французского монарха, где эта традиция приобрела черты особого этикета. Пирог с бобом внутри фигурировал и на разных праздниках, в том числе на средневековом Празднике дураков. А еще совсем недавно во Франции существовала традиция готовить пирог с запеченным

бобом для матерей, незадолго до этого произведших на свет дитя. Его преподносили обычно в день “réveille” (франц. — пробуждение) — религиозной процедуры “очищения” и возвращения женщины в лоно церкви, которая считалась необходимой после рождения ребенка.

В начале XVIII в. французские пекари ввели обычай посылать своим постоянным покупателям в день Епифании (Богоявления) подарок — “Пирог короля” с запеченным внутри бобом. Обычай этого праздника, и в особенности название пирога в годы Великой французской революции конца XVIII в., вызвали раздражение революционеров, которые пытались заменить его “роялистское” название на демократическое — “Галета равенства”. Однако это название оказалось чуждым для народа, и общество быстро вернулось к прежнему, многовековому названию пирога.

С конца XVIII в. до наших дней сохранилась еще одна традиция, связанная с “Пирогом королей”, — это обычай запекать в пироге вместо настоящего боба его имитацию — фарфоровую фигурку, символизирующую младенца Христа. В наши дни некоторые французы даже коллекционируют такие “бобы”, сделанные из фарфора или пластика. Это увлечение даже получило во Франции свое название — “фабофилия” (“любовь к бобам”).

“Праздник Трех королей” сегодня любят французы самых разных возрастных категорий: и дети, и взрослые, и молодежь. В каждом случае праздничное меню немного варьируется, но традиционный пирог с запрятанным внутрь бобом находится обязательно в центре стола. Время вносит свои коррективы в рецепты пирога, наряду с теми, которые считаются традиционными (два слоя слоеного теста, между которыми прокладывается прослойка из масляно-миндального крема и кладется фарфоровый или настоящий боб), появляются все новые и новые рецепты тортов (пирогов) на разные вкусы²⁶. И все-таки, можно утверждать, что основным элементом “Праздника Трех королей” является именно этот пирог, все остальное меню зависит от вкуса и возможностей хозяев.

Праздник Принесения Младенца Христа в Храм (Сретение Господне) и очищения Девы Марии (*Purification*), отмечаемый во Франции второго февраля — последний из рождественского цикла. Поскольку одним из атрибутов этого праздника являются горящие свечи — *chandelles*, он получил и другое, очень распространенное сегодня название — Шандлёр (фр. *Chandeleur*, возможный перевод — “день свечей”), в котором заложена коннотация света и очищающего огня. Этот христианский праздник, который некогда “наложился” на древнюю кельтскую традицию отмечать в первые числа февраля праздник начала весны (Имболк), связанный с богиней плодородия Бригиты. С древних времен сохранилась древнейшая

кулинарная традиция — печь и есть в этот день блины — символ возрождающегося солнца²⁷. Поэтому Шандлёр имеет во Франции еще и другое показательное название — Праздник блинов.

Заметим, что блины прежде являлись составляющей многих праздничных застолий: без них не обходились праздники, помолвки, ярмарочные дни и т.д. В прошлом они были непременным атрибутом многих календарных праздников начала года, Пасхи, праздников, посвященных завершению жатвы, и др.²⁸ В наши дни самым “блинным” является период праздников начала года, включая Шандлёр, время карнавала, масленичной недели, и особенно вторник — “Марди гра” (*Mardi gras*, франц. — жирный вторник).

Однако и прежде, и теперь, Шандлёр является самым специфическим блинным праздником²⁹. До сих пор считается, что в этот день блины должны быть на столе у каждого. И в самом деле, блины в этот день едят по всей Франции, но в особенности в северной части страны — от Бретани до Арденн и от Берри до северной Бургундии, т.е. в тех регионах, где блины вообще являются частью традиционной локальной кулинарии³⁰. В Бретани и в упомянутых соседних регионах считается, что есть блины в этот праздник — значит привлекать к себе счастье, обеспечивать достаток в семье и наличие денег в течение целого года. Ибо блины — это еще и символ благополучия и процветания дома. Для достижения этих целей — есть блинов следует много. Один из старинных обычаев, превратившийся еще в незапамятные времена в своеобразную игру, а иногда и состязание, до сих пор часто встречается на Сретение. Умело действуя правой рукой, нужно заставить блин на сковородке “подпрыгивать”, одновременно зажав в левой руке монетку (желательно золотую). Это забавное действие, по старинным поверьям, обеспечивает достаток в семье. Еще один распространенный обычай этого дня — поместить первый испеченный блин в шкаф и хранить его там целый год. Смысл этого действия такой же — приносить богатство и хороший урожай. Оба этих обычая, как и некоторые другие, и сейчас в шутку исполняются иногда в этот праздник. Еще одно поверье, связанное со стремлением привлечь, “задержать” богатство в доме — запрет выносить блины из дома в этот день³¹.

На Сретение обычно ели сладкие пшеничные блины, сейчас их едят со всевозможными сладкими добавлениями — конфитюром, медом, шоколадом. Несмотря на предпочтение в этот день сладким блинам, не забывают и блины из “темной” (т.е. гречневой) муки, сегодня их употребляют также с сыром, яйцами, ветчиной. Сейчас появились новые разновидности блинов, которые “положено” готовить в этот день. Например — *Crêpe Suzette* (блин Сюзет) — блин, ароматизированный апельсином и затем подожженный. Фламбирование придает этому блину особенно аппетитный вид³².

Для Южной Франции более распространенными, чем блины, являются пончики, рецепты которых отличаются большим разнообразием, однако, пожалуй, меньшим количеством обычаев и культурных коннотаций.

Блины, галеты, пончики, а также вафли — ритуальные блюда, характерные еще для одного популярного праздника — карнавала, и особенно его последних дней.

Время карнавала

Карнавал в прошлом, да и в некоторой степени еще и сейчас — время настоящего гастрономического “разгула”, когда миром словно правит гурманство. Своего апофеоза карнавальное веселье достигало в последние дни перед началом Великого поста, а именно в период с воскресенья по вторник, которые считались “жирными” днями. В это время в особом ходу были ритуальные блюда, в особенности блины (в Северной и Северо-Западной Франции) и пончики (на остальной территории страны). О ритуальном значении блинов уже шла речь выше, что касается пончиков, то в ряде регионов, в особенности в Эльзасе, им приписывалось иное значение. Здесь они символизировали души почивших. Дети того или иного селения, ходившие по домам, получали их в качестве подарка. Впрочем, сейчас этот смысл помнят уже далеко не все. Однако пончики и блины остаются обязательным десертом в “Жирный вторник” (“Mardi gras”).

Как и во многих других странах Западной Европы, прежде в дни карнавала проходили различные процессии, в том числе в ряде регионов Франции встречался обычай прохождения по так называемой улице “Жирного быка” (“Boef gras”), — обычай, который уходит своими корнями далеко в историю³³. Известно, что еще во времена древних галлов корова (наряду с кабаном и лошадью) была ритуальным животным, посвященным богу солнца и света Бельтейну, праздник которого отмечается в начале мая. Так или иначе, но шествия с наряженным быком просуществовали до конца XIX в. и с 1998 г. вновь были возобновлены в некоторых городах Франции, в частности в Париже. Второго марта 2014 г. в “жирный вторник” в столице Франции состоялись сразу две процессии с коровами.

Корова (бык) издавна воспринималась как ритуальное животное, и хотя смысл ее вождения по городу в карнавальные дни сегодня забыт, однако до сих пор сохраняется традиция готовить в день “жирного вторника” большое количество блюд из говядины. Впрочем, не только из нее. Еще во времена Средневековья в этот

день на столах в изобилии присутствовало мясо в различных его разновидностях. Старинное меню этого дня могло быть, например, таким: жареное мясо (в вине), говяжий суп, пирожки с телятиной, жаркое из говядины, свинина, курица, гусь, кролик, каплун, фрукты³⁴.

Отметим, что в прошлом к этому празднику обычно зарезали свинью, поэтому свинина присутствовала на праздничном столе в различном виде, и самыми распространенными изделиями из нее были рубец, сосиски, колбасы, ветчины, и т.д. Ветчина и окорок из свинины украшали в день “жирного вторника” столы во многих регионах Франции, в особенности там, где было развито свиноводство. Отметим, что и теперь они остаются одним из гастрономических символов этого праздника. Французская поговорка называет февраль “соленым месяцем” (“le mois de février, le mois salé” — дословно: “месяц февраль, месяц соленый”), указывая на то, как много тогда ели свинины (засоленной впрок). Преобладание свинины или говядины на столе зависело от региональных особенностей и других обстоятельств. Но, пожалуй, можно говорить, что именно эти разновидности мяса были представлены на столах в день “Марди гра” в наибольшей мере. Кроме того, если была возможность, на столе была представлена и дичина: зайчатина, кабанятина, оленина. Однако и птица могла быть представлена в более широком ассортименте: индюшка (с начала нового времени), пулярка или каплун, фаршированные трюфелями, петух, утка, фазан, куропатки³⁵. Среди наиболее распространенных блюд была также тушеная говядина, “пот-о-фё” с говядиной (“pot-au-feu” — франц. “горшочек на огне” — популярное традиционное горячее блюдо), жареная баранья нога, телятина (в виде жаркого или рагу), а также рагу из кролика³⁶. И здесь мы снова видим поражающее воображение раблезианское обилие мясной еды!

Впрочем, конечно же, в отдельных районах страны существовали свои вариации того, что представляла из себя трапеза в день “жирного вторника”. Вот, например, как выглядел рацион этого дня в деревнях региона Франш-Конте. Завтрак состоял из каши (пшеничной или рисовой). Вечером же на застолье появлялись: свинина, колбасы из свинины и другого мяса, свиные щеки с квашеной капустой. На десерт ели пончики.

Много разновидностей блюд из свинины было и на столах жителей Эльзаса и Бретани. Несколько по-иному выглядел обычный стол “жирного вторника” в Лимузене. Здесь меню состояло из жирного бульона, вареной говядины, “пот-о-фё” с говядиной, запеченного в тесте паштета, пирога, свиной грудинки, кровяной колбасы, свиных ножек в вине, тортов с кремом, с яблоками, фруктового пирога, пончиков, вина³⁷.

Таблица 2

Наиболее популярные блюда “Жирного вторника” (“Марди гра”)³⁸

Закуски (антрэ)	Основное блюдо	Десерт
пончики с жареными баклажанами и томатным соусом, пончики с моцареллой, пончики с нутом, вафли с ветчиной, пончики с индийскими овощами	пончики с куриным мясом, говядина в пиве с морковью, говядина в пиве “Жанлэн”, тушеная говядина “Гиннес”, говядина, тушеная с морковью, карбонат (говядина) по бабушкиному рецепту, карбонат (говядина) по-фламандски, копченая курица, рагу из говядины по-домашнему (в томатном соусе и красном вине), говядина, запеченная в тесте, сотэ из говядины с луком, жаркое из говядины с картофелем	“карнавальные”, пончики по-эльзаски, “карнавальные” пончики по-антильски, пончики из белого сыра (сырники), пончики “марди гра”, вафли с флер-д-оранжем, вафли с белым сыром и лимоном, вафли льежские, вафли с муссом, вафли “гнафрон”, “ушки” (по-провансальски, по-бордосски), пончики “любимцы монахинь”, пончики с яблоками и ванилью по-бурбонски, пончики в шоколаде, пончики в карамели и т.д.

Как и во многих других странах, в карнавальные дни во Франции ходили по домам ряженые, собирая продукты и снедь — яйца, сало, ветчину, вино и др.³⁹ Будь то участники городского шествия в масках или участники деревенского маскарада, — все они собирали некую дань со своих соседей снедью, а порой и деньгами. Целью этого была большая заключительная пирушка, которая организовывалась на большом общественном столе в последнюю ночь перед Великим постом. Из собранных яиц, грудинки, окорока делали огромный омлет, служивший ритуальным блюдом в трапезе карнавальных масок⁴⁰.

Впрочем, в день “Марди гра” имели место обычно две трапезы. Первая — уже упомянутая “трапеза масок” (le repas des Masques), и вторая, тоже ритуальная, — трапеза семейная (le repas de famille).

Из старинных источников узнаем, что два столетия назад главным угощением этого веселого времени в Париже был цыпленок, которого поджаривали обычно на вертеле, а также готовили и еще двадцатью разными способами. На вертеле же приготавливали — пулярку, утку и др. Чтобы представить себе разнообразие блюд из утки обратимся к тем разъяснениям, которые даются в знаменитом “Альманахе гурманов”: утку подают “с испанским артишоком и с сельдереем, с анчоусами, цикорием, огурцами, устрицами с пюре чечевичным и т.д.”. Что касается гуся, то, как сообщает А. Гримо де Ла Реньер, “жаркое из гуся почитается блюдом мещанским, однако мы знаем немало изощренных ценителей, которые им не нахвалятся”⁴¹. Заметим, что и сегодня блюда из гуся на праздничном столе хотя и присутствуют, однако не являются популярными.

Кроме мясного изобилия для “Марди гра” с давних времен характерны также упоминавшиеся пончики, а в Бретани и Нормандии — блины. Возможно, эти изделия из теста распространились на это время как продолжение кулинарной традиции праздника Шандлер (Сретения) и Имболка, на которые по древней традиции было принято печь подобные изделия из теста.

Пасхальные блюда

Пасха — главный праздник христианской церкви — также имеет яркие традиции в кулинарной сфере, делающие его неповторимым. Однако с точки зрения именно кулинарной традиции праздник претерпел существенные изменения. Обычай, относящийся к первым векам христианства и Средневековью, когда всю еду, которую ели в последние дни Великого поста и готовили на Пасху, обязательно благословляли в церкви, сегодня, пожалуй, забыт. Забыто также, что основными продуктами, которые употреблялись в эти дни, некогда были хлеб, молоко, мед, а также яйца. В настоящее время заметная роль на французском пасхальном столе принадлежит, пожалуй, только яйцам.

Кухня пасхальных дней претерпела изменения, видимо, на исходе Средних веков и в начале Нового времени, когда положение в сельском хозяйстве значительно улучшилось, и большая часть населения могла позволить себе обильное и куда более дорогостоящее застолье. Так, к XVIII в., с кулинарной точки зрения, Пасха стала “праздником ягнят и ветчин”⁴².

Как же проходит пасхальная трапеза в современной Франции? Поскольку большинство людей не соблюдают пост, то среди мирян редко встречается понятие “разговление”, когда-то для этого существовало особое выражение “petit déjeuner”, которое в со-

временном языке означает просто завтрак. Тем не менее, традиция собираться всей семьей за столом пасхальным утром сохранилась. Обычно эта трапеза уже имеет черты праздничного застолья, на столе находятся следующие продукты: хлеб, пирожные, торты, вафли, блины, бриоши. И, конечно же, пасхальная трапеза — это триумф яиц и блюд из яиц во всех вариациях. Кроме собственно вареных крашенных яиц — древнейшего христианского символа, к столу подают различные омлеты, перепелиные яйца, фаршированные яйца с гарнирами, морепродукты с яйцами, яйца с пряными травами, яйца, запеченные со сметаной в духовке, яйца-кокот с *фуа-гра*, яйца-пашот, яйца, приготовленные на пару с копченым лососем, сладкий омлет, и т.д. Вареное (крашеное или декорированное) яйцо или яйцо из шоколада — распространенный пасхальный подарок.

В центре внимания весь этот день — крашенные яйца, причем во Франции принято красить их не только в красный цвет, как то предписывает христианская традиция, но также в нежные и светлые цвета — розовый, голубой, салатовый и т.д. Окраску яиц, их украшение с помощью цветной бумаги и других аксессуаров, составление пасхальных композиций обычно поручают детям (которыми руководят взрослые). Прежде яйца красили для придания красного цвета с помощью луковой шелухи или в отваре корней сливы, для придания фиолетового цвета — в отваре свеклы, зеленого — при помощи листьев крапивы или плюща, коричневого — с помощью цикория. Существовала традиция оригинально декорировать яйца, завернутые в марлю, помещая их в красящую жидкость с травами и цветами. Сейчас для окрашивания яиц существуют специальные краски и др. средства. Яйца именно красят и украшают, но не расписывают, как это принято в славянских странах и в Австрии.

Традиционным пасхальным мотивом является композиция из разноцветных яиц на весенней траве (живой или имитирующей ее), к ним часто добавляются цветы и пасхальные персонажи — кролик, петух, ягненок.

С XVIII в. во Франции появились, и сейчас уже являются традиционными, шоколадные яйца и фигурки пасхальных персонажей, в блестящих, красивых обертках или без них, они украшают пасхальные композиции и столы.

Главным блюдом обеда современной Пасхи во Франции является, конечно, ягненок (барашек). Распространение блюд из ягнатины, конечно же, не случайно. Ведь это животное является одним из символов Христа. В качестве наиболее распространенных блюд фигурируют запеченная ножка барашка, лопатка ягненка, запеченный окорок или весь ягненок целиком.

В данном случае, как и в рассмотренных нами выше, в том, что именно ягненок стал центральным блюдом праздника, сыграл свою роль и сезонный фактор. Родившиеся в конце января — начале февраля ягнята ко времени Пасхи достигают своей “молочной спелости”, столь ценимой в кулинарии. Самым изысканным его вариантом считаются “барашки (соленых) заливных лугов”, они выпасаются на траве прибрежных лугов Бретани и Нормандии, заливаемых морским приливом. Традиция выращивания этих барашков и импортирования их в Париж и другие крупные города насчитывает минимум два столетия.

Некогда лучшими рецептами приготовления барашка считались такие, которые повышали его жирность, например, путем помещения масляного шара под лопатку ягненка. Приведем цитату из рассказа А. Гримо де Ла Реньера: “Пасха — праздник ягнят и ветчин; первых подают на жаркое, вторые — перед десертом. Ягнятина — мясо довольно безвкусное и переваривается с трудом, но эти недостатки искупаются его белизной и нежностью. Часть ягнятины, изжаренная на вертеле, недурна, особенно если перед тем, как разделать мясо, смять фунт отличного коровьего масла с мелко порубленными петрушкой, песчаным луком и душистыми травами и запустить этот масляный шар ягненку под лопатку; растаяв, он сообщит мясу ту остроту и жирность, каких ему недодала природа. Несложная эта операция тешит не только вкус, но и ум гурманов”⁴³.

Сегодня подобные рецепты считаются неприемлемыми из-за своей высокой калорийности. Два столетия назад популярной едой весною, и в том числе на Пасху, были упоминавшиеся уже ветчины, из которых наиболее почитаемыми слыли байонские и майнцские (из городов Байонна и Майнц соответственно)⁴⁴. В предыдущие столетия ветчины были, пожалуй, вторым по значению мясным блюдом на Пасху. Вот что говорит на этот счет тот же автор: “На Пасху ветчина отменно хороша и всем любезна; до самой Пятидесятницы вы не сыщете лучшей смены для жаркого”⁴⁵.

Сравнивая старинную пасхальную трапезу, сохранявшую упомянутые черты христианской символики, выраженной сезонности, а также мясного изобилия, с тем пасхальным застольем, которое готовится в современной Франции, можно отметить следующее. Во-первых, сейчас эта трапеза упростилась, а прошлое гастрономическое излишество свелось сегодня к нескольким обязательным компонентам. Среди многих вариаций пасхальных блюд явно выделяются три основных: в качестве закуски — яйца, основное блюдо — ягненок, а на десерт в этот день предлагается специальный торт “пасхальное гнездо”. Значение ветчин и других мясных деликатесов уменьшилось, хотя ветчина продолжает восприни-

маться в качестве традиционной пасхальной закуски. Уменьшение количества съестного разнообразия и изобилия в пасхальные дни объясняется, конечно же, другими подходами к системе питания, стремлением ограничить потребление большого количества калорий.

Основной лейтмотив Пасхи, которая для большинства уже не является сугубо религиозным праздником, можно выразить словами: весна и возрождение. Именно в этом ключе обычно организуется декоративное убранство пасхального застолья. В качестве его основных элементов выступают символы Пасхи и весны: ягненок, фигурки кроликов, крашенные яйца в декоративном гнезде, натуральная или декоративная трава, весенние цветы. Яйца и разные варианты легких блюд из них выступают в качестве праздничных закусок.

Самым популярным горячим (основным) блюдом французов в этот день по-прежнему остается ягненок, приготовленный различными способами. Особенной любовью пользуется “семичасовой окорок ягненка” — блюдо, которое готовится в духовке в течение семи часов на медленном огне, отчего мясо приобретает необыкновенно нежный вкус. Его готовят многие французские хозяйки, они даже делятся на “две группы” в зависимости от сроков приготовления ягненка: одни предпочитают делать это накануне, ставя ягненка в духовку на ночь, другие — начинают готовить его в полдень пасхального дня.

Помимо того существуют и другие блюда из окорока и лопатки ягненка. Например, это может быть окорок ягненка с яблоками, окорок и плечо ягненка с тимьяном и медом, запеченный ягненок с весенними овощами, ягненок с молодым картофелем, каре ягненка с травами и т.д.

Популярно также “Пасхальное гнездо” (*nid de Pâques*) — кекс в форме кольца, середина которого заполняется драже и фигурками из шоколада или выпеченными из теста. Это — шоколадные фигурки (“муляжи”) небольших яиц, петушков с начинкой, кроликов, куриц и ягнят, которые являются главными символическими персонажами десерта, а также миндальная масса или миндальные пирожные. Для большинства населения это праздник, кулинария которого сильно отошла от древней традиции. Речь скорее идет о праздничном застолье с едой и деликатесами “вокруг темы Пасхи” (*toutes sortes de délices autour du thème de Pâques*).

День святого Валентина

Рассмотренные нами праздники имеют, пожалуй, наиболее яркие кулинарные традиции, однако существует и ряд других праздников, для которых характерны некоторые типичные блюда или формиру-

ющиеся традиции. Обратимся к некоторым из них. В числе таких праздников следует назвать день святого Валентина, или “праздник всех влюбленных”, отмечаемый 14 февраля. Это день, весьма почитаемый во Франции. Главная особенность его в том, что это праздник камерный, праздник для двоих. Для торжественного ужина в этот день меню составляется с особым тщанием, выбираются и готовятся блюда, которые, как считается, никого не могут оставить равнодушными. Считается важным также подобрать такое меню, чтобы застолье было продолжительным по времени, а блюда были по возможности легкими, не отягощающими желудок.

Меню и антураж этого праздника в целом должны отвечать главной идее праздника любви. Поэтому главное место на этом столе занимают блюда, напитки и их компоненты, имеющие репутацию “афродизиаков”. Идеи, которые предлагают интернет-сайты для отмечания этого праздника, опираются на общий смысл дня святого Валентина — праздника любви, чувственности, утонченности, куртуазности⁴⁶. “Романтизм и гламур — вот основные необходимые для этого праздника компоненты”⁴⁷.

Аперитив, соответствующий настроению этого дня, — это прежде всего алкогольные коктейли. Например, коктейль из *литчи* и розы, коктейль “Роза и шампанское”, коктейль “Первая леди”, коктейль “Сироп февер”. Совсем не случайно среди алкогольных напитков фигурируют фантазийные коктейли, изысканные по вкусу.

В качестве салатов и закусок к аперитиву фигурируют также самые изысканные, такие как устрицы с апельсинами и стручковым перцем; салат из раков, яблок и сельдерея; икра, лягушачьи бедрышки, закуски из крабов, паштет из устриц “Сен-Жак” и лосося, пирог из имбиря, салат из красных фруктов, салат из зеленых яблок и сыра чеддера, рулетки из блинчиков с начинкой из копченого лосося, *фуа-гра*, “орехи святого Жака”, панкейк из картофеля и каштанов с эскалопом из *фуа-гра* и т.п.

Варианты основного блюда в этот праздничный день — запеченный фарш из цыпленка, сладкого картофеля и имбиря; лапки лангустов с *шоризо* (испанская колбаса), жареная свинина с имбирем и абрикосами; утиное филе в пряностях с апельсином; *сотэ* из пряной свинины, цыпленок с ванилью в кокосовом молоке с пряностями; лосось в сливочном масле со сладкими пряностями, цыпленок в специях и молоке, “благословенные яйца” (сладко-соленое блюдо из яиц с клубникой и дольками апельсина), *равиоли* из гребешков и креветок (иногда фигурирует в меню как блюдо “для нее”), медальон из свинины с вишневым соусом и специями (блюдо “для него”), морепродукты⁴⁸. К блюдам, которые ставятся в этот день на стол, часто добавляются пряные травы, имеющие

репутацию “воспламеняющих” и усиливающих чувства, в числе которых — сельдерей, гвоздика, кориандр, карри или гарам масала, имбирь, хрен, жасмин, горчица, мускатный орех, орегано, кайенский перец, шафран, тимьян, корица, перец, лимон, банан, авокадо, спаржа, сельдерей, ваниль. Пожалуй, в последнее время особым вниманием пользуется имбирь, который, как считается, придает экзотическую восточно-пряную ноту празднику. Как и в восточной кулинарии, имбирь используется французами, как с солеными, так и со сладкими блюдами⁴⁹.

Несмотря на специфический акцент, присущий этому дню, мы вновь видим здесь продукты и блюда, априори считающиеся деликатесными. Это, конечно же, *фуа-гра*, креветки и блюда из них в различных вариациях, копченый лосось, копченая утка и другая птица, ягнятина и т.д. Однако разнообразие блюд, которые могут быть приготовлены в этот день, говорит о том, что традиция только складывается и основного “центрального” блюда, признаваемого всеми как блюдо именно этого дня, пока не существует.

Десерт, который играет в этот день особую знаменательную роль, — это, конечно же, шоколад в разных его формах, прежде всего в виде символических сердец. Не менее любима в качестве десерта также клубника. Как и шоколад, она часто подается в сопровождении шампанского. Благодаря своей форме, напоминающей сердце, эта ягода является одним из кулинарных символов дня святого Валентина. Если клубнику найти в это время года не удастся, то ее часто заменяют клубничными конфетами. Конфеты, шоколад, клубника, — символы “сладких иллюзий” этого праздника, сладости взаимных чувств.

Кроме того, десерт может быть представлен и специальными блюдами, например, такими как блинчики с банановой начинкой, “яблоки любви” в шоколаде, мягкий шоколадный крем, мусс с шампанским, шоколадный бисквит в разных формах, торт “Плавающий остров” (один из весьма популярных во Франции тортов), блинчики “сюзетт”, маленькие бисквиты с корицей (“*Diamants à la cannelle*”), “чиз-кейк” с карамелью и сырным кремом, и т.д.⁵⁰ Алкогольным “аккомпанементом” к десерту являются не только традиционные для Франции вина и шампанское, но и коктейли, например “Мимоза” (из красных апельсинов и красного вина), к этому также часто прилагаются различные пряности, подчеркивающие утонченность и некоторую пикантность случая. В конце застолья, уже после десерта, в этот день нередко прибегают к напиткам на основе инфузии с добавлением аргинина, гинкго или женьшеня.

И, конечно же, оформление праздничного стола в этот день имеет большое значение⁵⁰. Для визуального эффекта на тарелки советуют класть спаржу, цельные орехи, лепестки красных роз.

Большое значение имеет цветовая символика этого дня. Основными цветами, представляющими любовь и страсть, являются розовый и красный. Лепестки роз этого цвета, шоколадные сердечки и конфеты в обертках алых тонов, печенье и десерты в форме сердец, ленточки, небольшие украшения на столе, и т.д. создают специфическую атмосферу праздника любви. Этой же цели служат и зажженные свечи, украшающие застолье в этот день.

Другие праздники

Вполне традиционным стал во Франции Праздник труда (Fête de Travail), который отмечается 1 мая. Он имеет в этой стране, отдавшей должное социалистическим увлечениям и борьбе за права трудящихся, долгую историю, которую можно проследить с конца XIX в. (не говоря уже о Празднике труда, провозглашенном революционерами в 1793 г., но приходившемся на другую дату). Официальным нерабочим днем он стал с 1947 г., одним из символов этого дня являются демонстрации трудящихся. Своеобразием его является то обстоятельство, что на этот день, по еще более древней традиции, приходится праздник ландышей (Fête de muguet).



Дружеская компания за праздничным столом
Франция, г. Брест
Фото М.К. Любарт, 1997 г.

Этот весенний цветок, — не только символ столичного региона — Иль-де-Франса, по старинному поверью, ландыши — это еще и талисман, приносящий счастье. Они должны быть собраны в лесу и подарены в день 1 мая тем, кого любят, чтобы принести счастье на целый год.

Итак, первомайский день имеет во Франции не только “публичную ипостась”, но также и весьма личную, семейную. Неудивительно поэтому, что сложились некоторые, хотя и не столь строго обусловленные традицией представления о том, какое праздничное застолье может ему соответствовать. Можно констатировать в целом, что этот день скорее принято отмечать так называемым праздничным обедом, состоящим из четырех перемен — от аперитива до десерта, из блюд, которые считаются праздничными, без выделения специфических. Пожалуй, общей характеристикой этого праздника является то, что он похож на ряд других, не имеющих четко выраженного меню. Оно продолжает быть весьма разнообразным. Однако по случаю праздника обычно предполагается наличие полного меню обеда, состоящего из 3–4 перемен⁵¹.

День Матери (*Fête des mères*) — ежегодный праздник, когда дети поздравляют и чествуют свою мать. Этот праздник также отмечают и взрослые, чувствуя своих матерей. Во Франции он приходится на последнее воскресенье мая, но если этот день совпадает с Пасхой, то праздник переносится на первое воскресенье июня. “Праздник матери” можно отнести к весьма молодым среди французских праздников, государственный закон о нем появился только в 1950 г., однако истоки его восходят как минимум к началу XX в. Тем не менее, обращение к нему в связи с нашей темой может быть интересным, поскольку процесс формирования кулинарной традиции здесь налицо. Во-первых, потому уже, что одной из его примет становится утреннее поздравление матери в семье детьми. Считается, что одним из лучших подарков в этот день является некое кулинарное “признание” в своих чувствах, приготовленное самими детьми или отцом (мужем). “Кулинарное угощение — синоним разделенной любви — является, на мой взгляд, совершенным подарком”, — говорит одна из участниц интернет-форума, посвященного празднику матери⁵².

“Завтрак в постели”, который преподносят домочадцы в этот день матери — хозяйке дома, уже является, по мнению интернет-сообщества, “ритуальным” во Франции⁵³. Основная кулинарная идея для такого праздничного завтрака, отражающего женские вкусы, чтобы он был “вкусным и нежным как ваша мама” (“*bon et doux comme votre maman*”)⁵⁴. Это могут быть как совсем незамысловатые блюда как то: салат из фруктов, омлет, творог с фруктами, выпечка, так и гораздо более сложные угощения.

Та же идея — выбора более легких, чем обычно, и нежных блюд относится и к праздничному обеду. Приведем показательные примеры блюд, которые готовят (заказывают) в этот день. В качестве аперитива и *антрэ* предлагаются тонкие слои лосося с засахаренными томатами; салат с *фуа-гра* и манго; томаты, фаршированные моцареллой, кедровыми орешками и сушеными помидорами с салатом из рукколы; крем-брюле с копченым лососем, и т.д. Основное блюдо — паштет из рыбы барабульки и спаржи; зажаренный цыпленок в карамельной корочке с кленовым сиропом; говядина с овощами. В качестве десерта может быть выбран реймский бисквит или что-либо иное в форме сердца, крем с клубникой, *мюффен* с кусочками яблок⁵⁵.

Параллельно с традицией отмечать этот праздник дома существует и обычай посещать в этот день ресторан. В некоторых из них к этому дню готовятся специальные меню, о чем заранее извещают их сайты. Средняя цена такого обеда — 40 евро (не учитывая алкоголь)⁵⁶. Блюда, представленные в ресторанных меню, также отличаются разнообразием, доминирует общая идея, что еда в день матери должна быть нежной и более легкой, чем обычно. Специфических основных блюд этого праздника еще не сложилось, зато существует творческая свобода как в рамках французской, так и иноземных кухонь.

Довольно интересен с кулинарной точки зрения и Праздник отцов (*Fête des pères*), который приходится на третье воскресенье июня. И хотя официальным праздником он стал в стране относительно недавно (с 1952 г.), в народной традиции, тем не менее, задолго до того существовал его прототип. Это день святого Иосифа (19 марта), который с давних пор отмечается в католической церкви в память об отце Христа.

Имея довольно старые “корни”, Праздник отцов был переосмыслен во Франции в последние десятилетия и имеет в наши дни черты, соответствующие современному пониманию этого праздника и современным вкусам. “Праздник отцов — день, который должен быть исключительным, поскольку он такой единственный в году и часто помогает сблизиться детям и папе, который обычно очень занят круглый год”⁵⁷. Застолье отнюдь не всегда является центральным событием этого дня. Один из сайтов, например, дает следующую рекомендацию: “Хорошо вместе посмотреть какой-нибудь фильм, который бы был интересен всей семье. Этот киносеанс можно с успехом дополнить блюдом с едой, на котором находится пицца или лучше блюдо, созданное детьми”⁵⁸. В качестве таковых предлагаются самые простые блюда, как например горячие бутерброды с сыром, а чтобы угодить вкусам таких отцов, которые

считаются гурманами, считается, что лучше всего испечь своими силами шоколадный торт.

Активно формируются кулинарные традиции также праздника Хэллоуина, который, конечно же, не является традиционным французским праздником, а пришел сюда под влиянием моды из США, Великобритании и других стран. Однако в последние годы, похоже, его с радостью отмечают и во Франции. Французы отчасти используют англо-американские кулинарные традиции, поэтому здесь также появились некоторые блюда из тыквы и характерные украшения на ее основе. Хотя, может быть, точнее было бы сказать, что французы развивают кулинарные традиции вокруг этой темы, оставаясь верными себе и привнося свое понимание этого праздника. “Хэллоуин”, который, кстати сказать, отмечается далеко не всеми, находит постепенно своих приверженцев во Франции, и похоже, воспринимается здесь с долей иронии. Он является поводом встретиться с друзьями и близкими, весело и приятно провести время. Специальная праздничная кулинария этого дня в стране еще не сложилась. Однако уже можно уловить некоторые тенденции.

Похоже, главной задачей хозяев, принимающих в этот день гостей, является их стремление удивить необычными, и может быть даже смелыми с точки зрения вкуса блюдами. Так, одним из вариантов, может быть, например, терпкий тыквенный суп с приправами или пикантный куриный суп с чесночным маслом, а также крем из лайма, причем суп подается в “супнице” из полый тыквы. В любом случае, тема главного символа праздника — тыква — обычно всячески оригинально обыгрывается. Помимо кремов и других угощений (закусок) на основе этого овоща, традиционные утка и индейка завоевали почетное место в застолье этой ночи и фигурируют в качестве основных горячих блюд.

Однако доминанта праздника, определяющая его “лицо”, — это элементы необычного и шокирующего, с реминисценцией таинственного и страшного. Во Франции, похоже, даже складывается круг персонажей этого праздника — привидения, монстры, ведьмы, вампиры. В соответствии с таким настроением, считается, что и на этом застолье должны присутствовать блюда, способные удивить и даже шокировать гостей. Считается, что для этого случая хороши коктейли тревожных и странных цветов, с названиями типа “Вдохновляющее питье для вампира”, “Свежая кровь невинной девушки” и т.д. Предлагаются закуски шокирующего вида (например, в виде имитации отрубленных пальцев из слоеного теста и кусочков колбасы вместо ногтей), изображения ведьм и других страшных монстров на поверхности торта и т.д.⁵⁹ Пользуются популярностью печенье в виде различных фигурок, иллюстрирующих тематику этой ночи — привидения из безе, мыши из шоколада, кексы в виде

пауков, маленькие призраки из воздушного риса, “зубы вампира”, “лягушка в слизи” и иные порождения изощренной кулинарной фантазии⁶⁰.

Характерными являются и напитки этого дня: доминируют коктейли также “жутковатого облика” — с контрастными цветами ингредиентов, к случаю пришлось знаменитая “Кровавая Мэри” — коктейль, изобретенный в “английском баре” в Париже еще в 1920-е годы. Среди напитков фигурируют также мартини и др. Популярны также горячие напитки — пунши, красное вино со специями⁶¹. Собственно французские вина, кажется, отступают в этот день на второй план, уступая англосаксонским и интернациональным традициям.

В отличие от англосаксонских стран, где Хэллоуин является в общем распространенным во всех слоях населения, во Франции он пришелся по вкусу скорее детям и молодежи. Именно эту аудиторию в первую очередь привлекает шокирующая необычность, возможность перемены облика и “щекочущий нервы” антураж праздника.

Заключение

В заключение, пожалуй, будет уместно сделать некоторые выводы.

Заметно, что большинство французских праздников, где выражена кулинарная традиция — это старинные церковные праздники. Однако религиозная составляющая в них все больше уступает место светскому празднику, в котором прежние ритуальные блюда составляют лишь “симпатичную” традицию, которая воспринимается современными французами как эмоционально положительно окрашенное явление.

Анализ праздничных меню показывает, что в данной сфере существуют традиции разной степени давности, в том числе такие, которые можно соотнести с обозримым прошлым, и новые, рождающиеся буквально на глазах тенденции, уже обращающиеся в традицию. Живы также и многие кулинарные символы, которые нашли себе место среди праздничных блюд современного французского застолья. Сегодняшние традиционные блюда находятся в окружении иных блюд, и совсем иные мотивы, подчас, вызывают их появление на праздничном столе, совсем по-иному, чем десятилетия и столетия назад, они воспринимаются участниками застолья. Но, тем не менее, блюда, отмеченные традицией, существуют и занимают почетное место на современном французском праздничном столе.

Но то, что прежде было серьезным и ритуальным, сегодня воспринимается как милая старина, некая добровольно соблюдаемая и

культивируемая традиция, которой люди придерживаются, уже не придавая ей прежнего значения. Некогда сакральная и весьма серьезная роль этих блюд стала скорее декоративной, символической, частью светского застолья современной жизни.

Почти для всех праздников можно отметить уменьшение гастрономического изобилия (что некогда само по себе было характерной чертой праздника) в сторону гастрономической утонченности, стилизованности, упоминавшейся уже декоративности. Это тоже влияние нашего времени с его вниманием к диетам и коллоражу пищи.

Таким образом, можно говорить о том, что во французской праздничной кулинарии мы видим интересный подход к кулинарным праздничным традициям: это не только стремление их сохранить, и не столько буквальное подчинение традиции, сколько ее творческое развитие и стремление развивать свою праздничную кулинарию на основе и в общем ключе старинных традиций.

¹ Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 6.

² Гримо де Ла Реньер А. Альманах гурманов / пер. с франц. В.А. Мильчиной. М., 2011. С. 174.

³ Almanach du plaisir sport, chasse, theatres, jeux, gastronomie, eaux et bains de mer; voyages, fêtes / réd. par J. Janin, Méry, Gozlan. P., 1852. P. 34.

⁴ [www. Cuisinesenfete.com/cuisine_en_fete.html](http://www.Cuisinesenfete.com/cuisine_en_fete.html)

⁵ Encyclopédie catholique: répertoire universel et raisonné des sciences, des lettres, des arts et des métiers, formant une bibliothèque universelle. P., 1848. T. 1. P. 408.

⁶ Legrand d'Aussy P.J.-B. Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours. P., 1782. Partie 1. t. 1. P. 91.

⁷ Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 91–92, 95.

⁸ См. например: Almanach des gourmands pour 1862 / par Ch. Monselet. P., 1862. P. 5, 6.

⁹ Гримо де Ла Реньер А. Указ. соч. С. 187–188.

¹⁰ Там же. С. 107

¹¹ Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней. Екатеринбург, 2004. С. 40, 41.

¹² Le Goffic Ch. Fêtes et Coutumes populaires. P., 1911. P. 6.

¹³ Ревель Ж.-Ф. Указ. соч. С. 165.

¹⁴ Таблица составлена на основе анализа сайтов: а) [www. cuisineaz.com/dossiers/cuisine/menus-pour-noel-14574.aspx](http://www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/menus-pour-noel-14574.aspx). б) www.odelices.com/theme/noel-les-plats; в) www.aufeminin.com/cuisine-de-fetes/recette-noel/; г) www.atelierdeschefs.fr/recettes-de-noel.php/; д) [www. cuisineactuell.fr/100-idees de plat-pour-votre-repas-de-noel/](http://www.cuisineactuell.fr/100-idees-de-plat-pour-votre-repas-de-noel/)

¹⁵ www.alimentation.gouv.fr/belle-volaille/

¹⁶ *Brillat-Savarin J.A.* La physiologie du goût, ou Meditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage theorique, historique et a l'ordre du jour, dedie aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés litteraires et savantes. P., 1825.

¹⁷ *Гримо де Ла Реньер А.* Указ. соч. С. 96.

¹⁸ www.villagedenoel.be/fr/boudin-de-noel

¹⁹ *Гримо де Ла Реньер А.* Указ. соч. С. 75.

²⁰ *Legrand d'Aussy P.J.-B.* Op. cit. P. 89.

²¹ *Grimod de La Reynière A.B.-L.* Almanach des gourmands: servant de guide dans les moyens de faire excellent chère. P., 1803. P. 10.

²² *Idid.* P. 11.

²³ *Le Goffic Ch.* Op. cit. P. 33.

²⁴ www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/christollen-1639.aspx.

²⁵ *Le Goffic Ch.* Op.cit. P. 43.

²⁶ [www.allrecipes.fr/recettes/galettes-des-rois-recettes.aspx ?o_is=Hub_](http://www.allrecipes.fr/recettes/galettes-des-rois-recettes.aspx?o_is=Hub_)

Similar 3

²⁷ Nos fêtes celtiques: Imbolc // Terre et peuple. 2000, № 6. P. 12–13.

²⁸ *Покровская Л.В.* Народы Франции // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Конец XIX – начало XX в.: Летне-осенние праздники. М., 1978. С. 31.

²⁹ *Любарт М.К.* Кулинарное наследие бретонцев Франции: традиции и символы // ЭО. 2013. № 2. С. 158.

³⁰ Там же. С. 155.

³¹ *Ganachaud G.* Almanach des traditions bretonnes. Ouest-France, 1984. P. 39.

³² См.: *Любарт М.К.* Блины, сидр и масло в бретонской культуре // Традиционная культура. 2014. № 4. С. 116–120.

³³ *Dumont C.* Carnaval de Paris, histoire, origine : le promenade de Boeuf gras // <http://suite101.fr/article/histoire-origine-du-carnaval-de-paris-la-promenade-du-boeuf-gras-a25528#ixzz1F3Hu43zр/>

³⁴ *Ibid.*

³⁵ *Ibid.*

³⁶ <http://suite101.fr/article/les-menus-et-plats-traditionnels-de-carnaval-et-de-mardi-gras-a25751#.U4mzGXraFkg>

³⁷ *Dumont C.* Op. cit.

³⁸ Таблица составлена по материалам сайта: www.Marmiton.org/recettes/selection_mardi_gras.aspx?р=0

³⁹ *Покровская Л.В.* Народы Франции // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: Весенние праздники. С. 34.

⁴⁰ Le carnaval et les feux de Carême en Champagne. Chalons sur Marne, 1935. P. 42. (Travaux du Comité du folk-lore Champenois ; T. 1).

⁴¹ *Гримо де Ла Реньер А.* Указ. соч. С. 142.

⁴² Там же.

⁴³ Там же. С. 143–144.

⁴⁴ Там же. С. 144.

⁴⁵ <http://www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/boissons-aphrodisiaques-464.aspx>

- ⁴⁶ www.Marmiton.org/repas-saint-valentin/menu-saint-valentin-1.aspx
- ⁴⁷ Составлено по меню, предлагаемым рядом кулинарных сайтов: www.elle.fr/Elle-a-Table/Idees; www.Marmiton.org/repas-saint-valentin/menu-saint-valentin-1.aspx; www.ricardocuisine.com/menu/st-valentin; www.atelierdeschefs.fr/fr/recettes-menu-st-valentin.php.
- ⁴⁸ www.atelierdeschefs.fr/fr/recettes-menu-st-valentin.php
- ⁴⁹ Ibid.
- ⁵⁰ <http://www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/crumble-pommes-8349.aspx>
- ⁵¹ www.joyeuse-fete.com/premiermai.html
- ⁵² Сайт “C’est moi qui l’a fait!” // www.scally.typepad.com/cest_moi_qui_la_fait/2005/05/une_envie_decu.html.
- ⁵³ <http://www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/cramique-6572.aspx>
- ⁵⁴ www.cuisineactuelle.fr/dossiers-gourmands/idees-menus/le-menu-de-la-fetes-des-meres-36028
- ⁵⁵ См., например: www.scally.typepad.com/cest_moi_qui_la_fait/2005/05/une_envie_decu.html; <http://www.cuisineaz.com/dossiers/cuisine/cramique-6572.aspx>; www.cuisineactuelle.fr/dossiers-gourmands/idees-menus/le-menu-de-la-fetes-des-meres-36028
- ⁵⁶ www.lasalvetat.com/2013005018/restarant=perigord-menu-fete-des-meres-2013
- ⁵⁷ www.joursferies.fr/fetes_des_peres.php
- ⁵⁸ Ibid.
- ⁵⁹ www.lemagfemmes.com/Cuisine/Recettes-d-Halloween.html
- ⁶⁰ www.allrecipes.fr/recettes/Halloween-recettes.aspx?0_is=Hub_Similar_3.
- ⁶¹ Ibid.

О.Д. Фаис

Сладости в современном контексте празднования Рождества и Пасхи в Сицилии (на примере Палермо)

Нет нужды доказывать тот очевидный факт, что кухня — или, если смотреть шире, характерная система питания, присущая тому или иному региону, — в наши дни представляет собой отнюдь не только важнейший элемент материальной культуры народа, этот регион населяющего, но также несет на себе огромную смысловую нагрузку, являясь зачастую отражением самосознания населения данной общности и одновременно играя роль одного из “столпов” его самоидентификации.

Так, в этой связи уместно вспомнить слова каталонского националиста Феррана Агульо, заявившего однажды: “Каталонцы — особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня”¹. Подобные же утверждения, пусть и не в столь категоричной, прямой и откровенно-лапидарной форме, звучат применительно к Сицилии и из уст многих сицилийских историков, культурологов, социологов, журналистов и общественных деятелей, в своих трудах и изустно отстаивающих идею уникальности и самобытности островной культуры, а, следовательно, — и особого, “самостоятельного” места сицилийцев среди народов мира.

Подобный взгляд распространен не только среди представителей “высоких” и интеллектуальных слоев сицилийского общества, он широко бытует, так сказать, и “в народе”. Доказательством данного факта являются результаты проводившихся автором статьи в Сицилии массовых опросов населения в 2008–2014 гг., причем, что показательно, затрагивающих представителей самых разных социальных слоев. Результаты этих полевых изысканий позволяют утверждать, что в сознании большинства населения Сицилии локальная система питания также фигурирует как отличительный признак самобытности сицилийцев и “самости” Сицилии, как особого историко-культурного региона Италии и Европы, и что, более

того, именно этот сформировавшийся в веках гастрономический комплекс фигурирует в ответах опрошенных как основание для самоопределения себя как “народа” (“popolo”): “Мы — народ, потому что у нас есть своя кухня” (“Siamo un popolo, perche abbiamo una nostra cucina”).

Следует сразу отметить, что особую роль как фактора идентификации при этом как опрошенные, так и представители научного мира единодушно отводят сладостям — на сицилийском диалекте именуемым *кози дучи* (сицил. *così duci*) или буквально “сладкие вещи”, благодаря обильному и разнообразному присутствию которых вся кухня Сицилии часто называется исследователями островной культуры “триумфом лакомки” (*trionfo di gola*)².

Под *così duci* традиционно понимаются преимущественно сладкая выпечка и кондитерские изделия различного состава и технологии приготовления, исключительно местного производства и происхождения, а также разнообразные изделия из шоколада. В состав *così duci* исторически не включались разнообразные *конфетти* (сицил. *confetti*), т.е. леденцы и конфеты, вне зависимости от их состава и способа приготовления, которыми также изобилует сицилийская кухня. Эта категория также не включает никакие инокультурные сладости ни итальянского, ни внеитальянского происхождения. “Элитные” сладости, о которых речь пойдет ниже, в Сицилии воспринимаются как “наши” (*nostrani*), несмотря на то, что пришли в островную кухню извне; подобный взгляд на них детерминруется их давним “стажем” существования в островной кухне и их большой популярностью у населения.

Хотелось бы отметить, что кухня Сицилии, по сравнению с кухнями других областей Италии, и по настоящее время остается необычайно ярким, выпуклым и самобытным культурным явлением. Связано это с тем, что в контексте истории острова кухня в своем процессе развития формировалась как богатейшая многокомпонентная (в том числе и этнически-многокомпонентная) система питания. Анализ сицилийской кухни как гастрономического и культурного явления возможен лишь с учетом истории острова — ибо Сицилия представляет собой тот особый средиземноморский регион, в котором, в силу ряда исторических причин, с глубокой древности сложилась своя культурная специфика, в том числе и в кулинарной сфере. И хотя, по словам А. Каппати и М. Монтанари, двух признанных итальянских мэтров истории питания, радикальное отличие южно-итальянской, в частности, сицилийской кухни от кухни северных регионов Италии было предопределено арабским покорением в Средние века многих земель Испании, Сицилии и областей юга Апеннинского полуострова³, локальная культурная са-

мобытность Сицилии была детерминирована значительно большим числом факторов.

Остров изначально, в силу своего географического положения, являлся своего рода “невралгической” пограничной территорией, “кросскультурным” пространством на стыке Запада и Востока, через территорию которого прошли, помимо арабов, волны других многочисленных захватчиков — финикийцев, греков, карфагенян, римлян, готов, византийцев, норманнов, германцев (швабов), французов, испанцев — каждые из которых вносили свой вклад в дело формирования этой местной специфичности.

Необходимо отметить и ряд других моментов, предопределяющих сугубую самобытность и “самость” островной культуры. Сицилия относится к числу наиболее архаичных и консервативных регионов Италии, в силу чего степень сохранности многих традиционных элементов культуры, в том числе и гастрономических, и сегодня поистине высока. Отметим и уникальную способность сицилийской культуры исторически органично абсорбировать и ассимилировать все инокультурные заимствования. Можно полностью согласиться с мнением А. Буттита, антрополога и великого знатока “сицилийскости” во всех ее культурных проявлениях, который писал: «Если в других странах культурные движения подчиняются механизмам рождения, распространения и спада, ... то в Сицилии новое не прогоняет старое, традиция и инновация сосуществуют, прошлое и настоящее продвигаются вперед на одинаковой скорости бок о бок. С одной стороны, островная культура шагает в ногу со временем, с другой — под кажущейся адаптацией к изменениям таится сохранение таких культурных матриц и идеологических канонов, которые словно принадлежат к другому историческому измерению — измерению вне времени и “без времени” — в котором все должно измениться, чтобы ничего не менялось»⁴.

Несомненно, именно этой “абсорбирующей” особенностью сицилийской культуры и объясняется тот факт, что локальная кухня, вплоть до 50–60-х годов XX в. исторически существовавшая в рамках двух “кастовых”, жестко устоявшихся традиций — традиций народной гастрономии и “элитной” кулинарии, или “кухни синьоров”, что также предопределяло ее сохранность и устойчивость, в наши дни стала существовать как синтезное явление. Лишь со второй половины прошлого столетия начинает набирать ход все ускоряющийся процесс слияния этих традиций, не приводящий к разрушению их составляющих, но, несомненно, детерминирующий определенные изменения всей гастрономической картины в целом.

Автор статьи уделил столь подробное внимание особенностям истории, культуры и кухни Сицилии, поскольку именно они, на его

взгляд, предопределяют контекст, в котором развивалась кондитерская традиция острова.

Сладости как объект исследования

Итак, почему именно сладости?

Во-первых, присоединяясь к мнению большинства исследователей как итальянской, так и островной культуры⁵, автор данной статьи полагает, что сицилийские сладости в мировом масштабе представляют собой интереснейший, ярчайший и богатейший культурный феномен, по своему масштабу, качеству и степени сохранности не имеющий аналогов не только в Италии, но и в целом в Европе.

Во-вторых, интерес автора к сладостям во многом обусловлен и тем фактом, что они сами по себе являют собой с древнейших времен особое социокулинарное “пространство” в каждой кухне — пространство сакральной пищи, связанное преимущественно с праздниками и особыми событиями в жизни людей, пространство, полное символов и ритуальной “знаковости”.

Не случайно поэтому, что кулинарная традиция в Сицилии, особенно в том, что касается многочисленных и разнообразных кондитерских изделий еще недавно была полностью сакрально-детерминированной и всецело подчинялась католическому календарю религиозных (а часто и языческих) праздников. Не существует в Сицилии сладостей вне праздников: каждое лакомство — исторически суть сакральный символ того или иного торжества. И не только. Роль и место в сознании и жизни сицилийцев того поистине огромного ассортимента сладостей, который существовал на острове, совершенно справедливо оценивал Э. Онофрио, сицилийский историк и этнограф XIX в. Уместно привести здесь его слова: “В Сицилии... все праздники, большие и малые, кроме Карнавала, имеют религиозный характер; но мы же понимаем, что религия является поводом, святым поводом, чтобы помочь приукрасить действительность и спасти ее от правды жизни; истинной, конечной, настоящей целью является возможность предаться кутежам, обжорству. Хотите пример? Нет религиозного праздника в Палермо, который не имел бы... соответствующей ему сладости”⁶.

Именно поэтому, в-третьих, обращение в данной статье к теме сладостей в Сицилии обусловлено огромной исторически существующей популярностью кондитерских изделий в этой области. Если говорить о прошлом, то факт этой популярности подчеркивают практически все исследователи островной культуры⁷, ситуацию в наши дни подтверждают данные статистики. Согласно материалам,

предоставленным автору данной статьи в Торговой палате (Camera di Commercio) Сицилии, являющейся фактически Министерством торговли этой автономной области Италии, за 2008—2013 гг.⁸ индексы количественных показателей как центров, производящих сладости на острове, так и удельного веса самих производимых сладостей, значительно выше на душу населения в Сицилии, чем в других областях страны, — область в масштабе Италии является абсолютным национальным лидером как по объему производства и потребления сладостей, так и по числу точек производства и сбыта их на душу населения.

Так, например, Сицилия с населением в 5 036 648 чел. насчитывает 6226 кондитерских центров по производству сладостей (т.е. примерно 1 центр производства *così dolci* на каждые 900 человек!). При этом в это число не входят многочисленные “левые” точки их производства и продажи, так что фактическое число центров выпуска и сбыта кондитерских изделий по Сицилии значительно выше, чем в среднем по Италии. Для сравнения вспомним, что в области Лацио (население 5,1 млн чел.) число кондитерских центров по производству сладостей достигает 1559 чел., в Ломбардии (население 8,9 млн чел.) — 2819 чел., в Кампании (5,6 млн чел.) — 2462 чел., в Пьемонте (4,5 млн чел.) — 1995 чел.⁹ К сожалению, в Торговой палате нам не были предоставлены официальные статистические данные по абсолютным показателям объема производства и потребления сладостей в Сицилии, хотя, если говорить о сравнительных показателях, область производит и съедает кондитерских изделий в 6 раз больше, чем Пьемонт, и в 5 раз больше, чем Ломбардия¹⁰.

По сведениям, любезно предоставленным автору статьи в частной беседе представителями консорциума “Джан Пьетро Баллаторе” — одной из двух наиболее крупных на Сицилии ассоциаций производителей хлебных изделий и сладостей, — Сицилия в среднем производит и потребляет за год примерно 4,3 млн килограммов кондитерских изделий (!), из которых 2,5 млн килограммов приходится на долю официальных производителей и продавцов. Тот же источник указывал, что, например, в Ломбардии производство/потребление сладостей исчисляется средним показателем в 800—850 тыс. килограммов, в Пьемонте — в 700—780 тыс. килограммов, в Кампании — в 800 тыс. килограммов.

Следует отметить и еще один факт, подтверждаемый как официальными данными, так и результатами исследований, проводившихся автором. Этот факт красноречиво характеризует состояние кондитерской культуры в Сицилии и популярность *così dolci* как древнейшего продукта островной гастрономии. Италия, в состав которой входит 20 областей, в совокупности производит около 700 видов сладостей — как местных, так и имеющих “панитальян-

ский” характер. В одной только Сицилии официальный ассортимент сладостей на сегодняшний день насчитывает, с учетом всех их локальных разновидностей, свыше 200 типов *così duci*, отличающихся и составом, и технологией приготовления, и иконографией¹¹. По нашим данным, зигждущимся на эмпирическом материале, эта цифра еще выше: в области производится как минимум 220—250 разных видов *così duci*. Для сравнения: в Ломбардии ассортимент кондитерских изделий на сегодняшний день насчитывает 60, в Лацио — 65, в Кампании — 24, в Сардинии — 10 наименований¹².

Отметим еще одну особенность сицилийских *così duci*. Вплоть до 70-х годов XX в. в Сицилии, наряду с древней по своим корням, довлеющей народной кондитерской традицией, преимущественно арабского происхождения, связанной с сакральным (языческим, вослед мусульманским, а потом и католическим) календарем, — традицией, предполагающей более примитивную технологию приготовления, более простые и дешевые сладости и более массового, в том числе и в социальном смысле, потребителя, существовала и более молодая так называемая “элитная” традиция, всегда имевшая более ограниченный круг потребителей более высокого социального ранга. Она и в наши дни в основном представлена многочисленными и разнообразными более дорогостоящими пирожными и изделиями из шоколада. Ее появление в сицилийской гастрономии было связано хронологически с эпохой господства династии Бурбонов (XVIII в.), с французским влиянием в сфере кулинарии, а с конца XIX — начала XX в. — и с появлением в крупных сицилийских городах швейцарских кондитерских, изделия которых отличались высокой ценой и изысканностью исполнения. “Народные” лакомства производились преимущественно мелкими кустарями-ремесленниками на дому или многочисленными монастырями, специализировавшимися на том или ином гастрономическом изыске (так, например, обитель Семи Ангелов (*Sette Angeli*) в Палермо производила *капонату*, или баклажанную икру (*caponata*), монастырь Вознесения Святой Девы Марии (*Santa Maria Assunta*) — фаршированные оливки, монахини-бенедиктинки обители Марторана (*Martorana*) делали на продажу марципановые фрукты, и т.д.)¹³. “Элитные” же сладости рождались в руках опытных поваров, кондитеров-профессионалов и шоколатье. Если изготовление “народных” сладостей приурочивалось к тем или иным датам католического календаря и носило ритуальный характер, то “элитные” лакомства по своему характеру были “внеканоническими”, готовились круглогодично и тешили лишь чрево, не затрагивая душу. Если “народные” сладости пользовались всенародной популярностью — в соответствующие даты они появлялись на столе у всех, от бедняков до синьоров, то “элитная” кондитерская продукция была предназначена исключи-

тельно для немногих счастливых (“happy-few”), нося на себе невидимое классовое тавро.

Отметим, что пережитки подобных классово-маркированных пищевых традиций и неписанные кодексы правил социально-маркированного поведения и сегодня в изобилии присутствуют в повседневной жизни сицилийцев. Так, например, даже сегодня мороженое в Сицилии считается изысканным “господским” лакомством, несмотря на то, что фактически оно давно стало вполне демократическим и дешевым продуктом. И в наши дни сицилиец *per bene* (“благополучный”, “состоятельный”) крайне редко ест мороженое на улице или даже в баре или кондитерской — он покупает его домой, навывнос, причем происходит это, как правило, вечером в субботу или воскресенье. Подобная привычка генетически восходит к временам, когда мороженое считалось достаточно дорогим и изысканным лакомством, когда за ним посылалась прислуга, и когда мороженое воспринималось как праздничный десерт высших слоев. И сегодня тот факт, что представители “*popolino*” (букв. “народца”) едят мороженое в любой день недели, даже по утрам и часто в виде “начинки” сдобных булочек-бриошей, которые и начиняют мороженым, воспринимается представителями более высоких слоев сицилийского общества почти как оскорбление, — едва ли не так же, как в Средние века воспринималась, очевидно, возможность простолюдинам отведать *блманже*, или “*bianco mangiare*”, — блюдо, считавшееся исключительно господской привилегией.

Примерно до 1970-х годов эти две вышеупомянутые кондитерские традиции сосуществовали в Сицилии параллельно как автономные, согласно установленному в древности высшими слоями принципу “народные сладости — в народ, элитные — синьорам”. В вопросах потребления этих двух видов продукции население придерживалось того кастового разделения, которое и сегодня в сильной степени определяет психологию и поведение сицилийцев во многих сферах жизни. Но в наши же дни положение вещей стало меняться, и эти два вида сладостей начали демократически сосуществовать как на витринах баров и кондитерских, так и на столах потребителя.

Что до традиционно высоких показателей потребления сладостей в Сицилии, то итальянские врачи увязывают именно с этой социо-гастрономической привычкой массовую склонность к ожирению населения, зафиксированную в последние 50 лет и связанную с повышением уровня жизни. Они есть следствие претворяемого в жизнь сицилийцами принципа: “То, что нравится, не может принести вреда” (“*Quannu ‘na cosa piaci nun fa dannu*”)¹⁴. Правда, зная, очевидно, за собой склонность к чревоугодию, переходящему в обжорство, в первую очередь в том, что касается сладостей, си-

цилийцы “родили” и другую поговорку: “Дорожи любимыми тобой вещами, а сладости держи под замком” (“Cosi amiri, tenili cari, cosi duci, tenili ‘nchiusi”).

Наконец, в-четвертых, обращение автора к теме сладостей в Сицилии, как уже говорилось в начале данной работы, предопределяется той особой ролью, которые они играют в психологии и самосознании сицилийцев, — ролью своего рода отличительного признака, позволяющего ощутить свою самость как этнокультурной общности и свое отличие от других этнокультурных регионов Италии и Европы.

Но вернемся к основной канве настоящего повествования, к целям и задачам данной работы.

Цели и задачи исследования

Оговорим сразу, что в данной работе автор не ставил своей задачей, невзирая на вступление, ни исследование истории формирования взглядов населения Сицилии на собственную историю и культуру, в том числе и кулинарную, ни анализ проблемы самосознания населения Сицилии, ни изыскания в области истории сицилийской кухни.

Отметим также, что цель не исчерпывается простым сведением воедино разрозненных сведений о наличествующих на сегодняшний день в Сицилии традиционных сладостей, в том числе пасхальных и рождественских. Хотя и данная задача представляется весьма интересной, поскольку, несмотря на огромное число различных изданий, посвященных традиционной кухне, в том числе и ее сладким “компонентам”, единого общего списка сицилийских десертов на данный момент не существует.

В первую очередь автор данной работы стремился остановиться на особенностях современного состояния сицилийской кондитерской традиции на примере различных в социокультурном отношении групп населения. Исследование предполагало коснуться особенностей изготовления, приобретения, потребления сладостей и уделить внимание антропологическим аспектам кондитерской традиции (поясним: речь идет, в частности, о степени сохранения и потребления тех или иных традиционных “канонических” сладостей в зависимости от социальной принадлежности и культурного уровня их потребителей). Также в ходе исследования акцент был сделан на католическом календаре и “поводах” для производства и потребления сладостей (в качестве примера были взяты два самых популярным праздника — Рождество и Пасха); отслеживалось появление инноваций в этой сфере и их соотношение с традиционными составляющими, изменение рецептуры и технологии производства.

Особый упор на современность связан с тем, что кулинарная традиция, и, в частности, ее “сладкий сектор”, исторически связанные с кустарным ремесленным производством, сегодня подвергаются изменениям и в Сицилии, хотя и не столь сильным, как в других областях Италии. Эта традиционная сфера, казавшаяся неизменной, начинает уступать свои позиции под влиянием многих факторов современности, в частности, с появлением в Сицилии в последнее десятилетие в массовом масштабе таких институтов коммерции, как супермаркеты и прочие централизованные торговые мега-конгломераты. На первый взгляд лакуны в кулинарной традиции представляются незначительными. Но материалы полевых исследований, проводившихся в Сицилии в 2008–2014 гг., свидетельствуют о том, что отдельные традиционные составляющие сладкой кулинарной традиции в области исчезли, другие трансформируются, третьи замещаются “инородными”, привнесенными из иной культурной традиции элементами и т.д.

Данная работа предполагает анализ соотношения традиций — как архаичных, исторических, так и более новых — и инноваций в кондитерской сфере.

В качестве объекта исследования был избран г. Палермо, не только являющийся административным центром области Сицилия, но и представляющий собой в интересующем нас плане важный и едва ли не самый исторически богатый в смысле изобилия ассортимента сицилийский центр производства *così duci*. Данная статья подводит краткие итоги полевым исследованиям, проводившимся в Сицилии автором в 2008–2014 гг., основанным на опросах населения, обследовании центров производства кондитерских изделий, методе включенного наблюдения и обработке статистических материалов и подкрепленных богатым библиографическим материалом. Исследовательский проект осуществлялся при финансовой и материальной поддержке Университета г. Палермо и Института италороссийских экологических исследований и образования (IRFRE).

Объекты исследования и непосредственного анализа

Уточним, что в качестве непосредственных объектов исследования выступают три социально-компактные группы населения Палермо, обитающие в трех районах города — в зоне исторического центра, в ареале так называемого “Благополучного Палермо” (“Palermo-bene”) и в районе Бранкаччо.

Прежде чем перейти к непосредственному анализу социокультурной и антропологической картины потребления праздничных сла-

достей в этих районах, отметим одну важную демографическую характеристику, присущую населению Сицилии, которую подчеркивали многие исследователи островной культуры и которая оказалась достаточно ценной в нашей работе. Парадоксальным образом, невзирая на высочайшие индексы эмиграции, присущие населению Сицилии, эту область Италии всегда отличала крайне низкая мобильность населения, высокие показатели социальной компактности и гомогенности населения и не менее высокая степень консервативности и архаичности социальной структурированности жизни. Поясним данную мысль: современные жители сицилийских населенных пунктов или тех или иных районов сицилийских городов являются, во-первых, чаще всего прямыми потомками людей, заселивших эти местности много веков назад, а, во-вторых, они сохраняют преемственность и в социальном отношении, занимая все ту же имущественно-социальную, а иногда и профессиональную нишу, которую занимали предки. В силу этого население каждого из трех избранных автором в качестве объектов исследования районов г. Палермо зачастую не только выражает собственное отношение к тем или иным явлениям гастрономической культуры и традиции, но и отражает аккумулированные временем социально детерминированные точки зрения своей среды.

Район исторического центра Палермо — наиболее древняя часть города — представляет собой весьма неоднородную и пеструю в социальном отношении зону. С одной стороны, в зоне исторического центра находятся “народные кварталы”, как, например, Капо и Албергерия, заселенные в соответствии с исторической традицией так называемым “народцем” (“*rorolino*”), подавляющем в численном отношении, причем, как было сказано выше, представляющем двадцатое и более поколение местных жителей того же социального, а часто и профессионального профиля. Самое примечательное в социальном отношении это то, что в этой части Палермо сосредоточены все три “исторических рынка” города, представляющие собой форпосты островной традиционности и очаги традиционной локальной культуры, в том числе и гастрономической.

“Исторические рынки” (термин был введен в оборот в 60-е годы XX в. историками, но вскоре официально признан властями и представителями коммерческих структур) — это центры уличной торговли в городах Сицилии, в том числе и в Палермо, стаж существования которых измеряется продолжительным временем (от нескольких десятилетий до нескольких веков) и очерчивается границами исторически организованных пространств в городах и поселениях городского типа. Торговля на этих рынках осуществляется преимущественно продовольственными товарами.

Речь идет о торговых рядах на открытом воздухе (вне зависимости от сезона), занимающих несколько улиц или даже кварталов

города. Это гигантские торговые агломераты площадью иногда в десятки квадратных километров (например, рынки Капо и Балларо в Палермо). Они представляют собой совокупность тесно соседствующих друг с другом “а путиа” (сицил. “a putia”) — закрытых сверху матерчатыми тентами и выдвинутых на улицу прилавков и витрин с товаром, в тылу которых находятся соответствующие ремесленные мастерские и такие производственные помещения, как бойни, пекарни, копильни, сыроварни, а также жилые помещения, в которых обитают ремесленники и торговцы¹⁵.

С другой стороны, в зоне исторического центра г. Палермо находятся университет и часть университетских общежитий, где проживают студенты, здесь сосредоточены представители преподавательского корпуса. Здесь же находятся мэрия, многочисленные учреждения и банки, что обуславливает присутствие различных категорий служащих. Нет правил без исключения: в последние годы в зоне исторического центра, в соответствии с определенной модой, охотно селятся представители творческой интеллигенции — фотографы, писатели, художники, университетская профессура — составляющие большой процент местного населения; кроме того, это также районы, заселенные иммигрантами.

К описанной выше зоне примыкают и районы, которые ряд исследователей зачастую также относит к историческому центру Палермо. В социальном отношении эти районы также достаточно пестры, причем зачастую по соседству располагаются абсолютно “несхожие” во всех отношениях кварталы. Например, буквально в 100 метрах от зоны исторического центра Палермо и от улицы Свободы (via Libertà) — главной магистрали “Благополучного Палермо” (“Palermo-bene”) — района обитания “сливок” палермского общества, начинаются кварталы Борго-Веккьо, или так называемого Старого предместья (Borgo-Vecchio), населенные социальными маргиналами, мелкими торговцами и иммигрантами. Одновременно с центральными кварталами граничит и “зона Театро Массимо”, где обитают представители высшей прослойки среднего класса, врачи, предприниматели, интеллигенция. В процентном отношении население исторического центра составляет примерно 20% жителей всего Палермо (в 2014 г. численность населения Палермо достигла 678 412 человек). Забегая вперед, скажем, что “исторические кварталы”, с точки зрения интересующего автора предмета, оказались сами интересными объектами исследования.

Вторая исследуемая зона — зона “Благополучный Палермо” (“Palermo-bene”). Она представляет собой районы вилл и кварталы элитного жилья застройки 60–80-х годов XX в.; ее населяют так называемые сливки общества, представители аристократии, крупной буржуазии, высокообеспеченных слоев населения: адвока-

ты, предприниматели, крупные врачи, представители политической и профсоюзной элиты и т.д.

В социальном отношении покупатели представляют здесь своего рода монолит: подавляющее большинство их принадлежит к высшим слоям среднего класса и к элите сицилийского общества. Но следует учитывать также, что, наряду с элитой общества, в этом районе обитают люди полярно диаметральной социальной, а иногда и этнической принадлежности (представители прислуги из числа, как местных жителей, так и иммигрантов — няни, горничные, садовники, кухарки, шоферы и т.д.). Население “Palermo-bene” составило 15% от всего числа жителей города.

Наконец, третий район обследования — Бранкаччо — относится к числу периферийных районов Палермо, которые в недавнем прошлом представляли собой окружающие город сельские населенные пункты. Жители этих районов в своем подавляющем большинстве занимают самые низкие ступени социальной иерархии, высок процент деклассированных элементов; “редкими вкраплениями” в эту социально однородную массу являются учителя, служащие, мелкие предприниматели. У населения этих районов преимущественно очень низкие доходы, на них приходится большой процент безработных, семьи в этих кварталах многодетны в силу определенного социального происхождения населения и бытования характерных культурно-психологических и гигиенических стандартов в вопросах планирования семьи. Население Бранкаччо составляет 5% от всего числа жителей Палермо.

В качестве объекта анализа, как уже было сказано выше, были избраны определенные комплексы сладостей, производство и потребление которых было традиционно приурочено к двум наиболее пышно отмечаемым во всей Италии и в Сицилии, — к Рождеству и Пасхе.

Автора интересовал целый ряд вопросов, а именно:

— какие из сладостей сохранились для потребителей как “привязка” к данным праздникам;

— что из традиционного ассортимента выпекается, а что приобретается. Поясним: дело в том, что вплоть до недавнего времени наряду с массовым коммерческим производством сицилийских сладостей, в основном изготавливавшихся в ремесленных кустарных “лабораториях” либо — традиционно — производившихся в многочисленных монастырях, существовала не менее прочная традиция производства их в домашних условиях, для собственного потребления, бытовавшая среди представителей самых разных социальных слоев населения;

— как изменяется ассортимент традиционных сладостей на столе потребителя в зависимости от его социальной принадлежности.

Отметим особо, что живой исследовательский интерес также вызывал такой важный аспект исследуемой проблемы, как вопрос о соотношении “народной” и “элитной” кондитерской продукции, потребляемой сегодня теми или иными социальными группами населения. Если, как уже говорилось выше, до конца XX в. традиции производства “народных” и “элитных” сладостей сосуществовали в Сицилии параллельно, и “классовые” ограничения в основном соблюдались, то сегодня “народные” потребители стали свободно “посягать” на дотолу “запретные” для них психологически “элитные” сладости. При этом речь очевидно идет не столько о “повышении статуса” “народных” сладостей — они и раньше присутствовали на столах тех сицилийцев, чей имущественный и социальный статус позволял отнести их к синьорам, — сколько о “демократизации” “элитных” сладостей.

Состояние изученности вопроса

Насколько изучена тема сицилийских сладостей и насколько она освещена в научной литературе?

Если подходить формально к этому вопросу, то тема традиционной сицилийской кухни и, в частности, локального кондитерского искусства предстает на первый взгляд едва ли не самой широко освещенной среди всех тематик, касающихся сицилийского фольклора и традиционности. Но на практике большинство этих красочных изданий являются не более чем сборниками рецептов местной кухни, причем зачастую весьма ограниченными и грешащими множеством неточностей и ошибок. Строго говоря, тема сицилийских сладостей, невзирая на то место, которое они занимали в жизни и “культуре повседневности”, если пользоваться терминологией и понятийным аппаратом французского исследователя, видного представителя историографической школы “Анналов” Ф. Броделя, Сицилия в прошлом и настоящем парадоксальным образом никогда не представляла объектом специального анализа. В полной мере эта тема раскрыта лишь в нескольких работах, на которых автор хотел бы вкратце остановиться.

В первую очередь, речь идет о труде классика сицилиановедения Антонино Уччелло “Хлеб и сладости в Сицилии” (1976)¹⁶. Он подвергает подробнейшему анализу ритуалы изготовления сладостей в Сицилии, античные матрицы создания кондитерских изделий в этой области Средиземноморья, традиции сакрального видения и отношения к *così duci* в народной культуре, а также иконографию сладостей, “приуроченных” к тому или этому празднику. Но следует учитывать, во-первых, что сам исследователь в своем анализе

ограничивался исключительно сдобными мучными изделиями, составляющими лишь небольшую часть всех праздничных сладостей Сицилии, а, во-вторых, что труд А. Уччелло был написан в 1970-е годы и фиксировал современную исследователю реальность, в силу чего по объективным причинам описанные им реалии требуют проверки в контексте и свете современных реалий.

Парадоксальным образом не утратил своей актуальности монументальный труд Пино Корренти “Золотая книга по кухне и винам Сицилии”¹⁷, также написанный в конце 70-х годов XX в. Речь идет не просто о весьма полном сборнике рецептов и описаний блюд сицилийской кухни, включая и те, которые к моменту написания труда уже числились в разряде редких или вышедших из употребления. Основная ценность труда П. Корренти в том, что автор прослеживает “личную историю” каждого блюда, в том числе и этническую, проводит этимологический анализ их названий, порой вполне загадочных или интригующих, рассматривает локальные вариации тех или иных блюд, их ритуальный смысл.

Едва ли не более полным по объему и содержанию является труд Дж. Коррия “Ароматы Сицилии: Книга сицилийской кухни”¹⁸. Опытный кулинар, вдумчивый историк кухни и этнограф, Дж. Коррия рассматривает блюда сицилийской кухни в контексте истории острова, этногенеза жителей, их психологии, религиозных воззрений и поведенческих моделей. Более подробно, нежели П. Корренти, Дж. Коррия приводит список гастрономических, в том числе и кондитерских раритетов и архаизмов, более глубоко прослеживает корни и истоки тех или иных *così duci*.

И, наконец, невозможно говорить об изучении кондитерских изделий в Сицилии, не упомянув такого исследователя, как Томмазо Д’Алба, автора четырех ценнейших исследований, ставших сегодня библиографической редкостью, — “Сицилийские кулинарные традиции”, “Сладости Сицилии”, “Сицилийская кухня арабского происхождения”, “Кухня области Энна”¹⁹. Парадоксальным образом этот величайший знаток сицилийской локальной гастрономии малоизвестен даже в Сицилии, не говоря уже об Италии, хотя и пользуется заслуженным уважением в узком кругу международных специалистов по истории питания. Юрист по образованию, скромный преподаватель права в заштатных сицилийских технических институтах, Т. Д’Алба является одним из наиболее компетентных исследователей сицилийской кухни, ее этнических, в частности, арабских корней, — настолько компетентным, что в 1967 г., оставив юриспруденцию, он стал служащим Администрации по туризму (Отдел гастрономии) Правительства области Сицилия, был избран почетным членом Итальянской Академии кухни и одновременно — почетным членом Международной Федерации

прессе, освещающей вопросы энологии, гастрономии и туристического бизнеса (FIPRECA – Federation Internationale della Presse Gastronomique, Vinicole et Turistique).

Но, несмотря на кажущуюся изученность темы сицилийских сладостей, современное состояние в этой сфере материальной культуры остается неосвещенным, в силу чего данное исследование, призванное заполнить эту лакуну, является едва ли не единственным, позволяющим представить истинное положение вещей в данном вопросе на сегодняшний день.

Прежде чем перейти к социокультурной характеристике непосредственных объектов исследования, очертим ту совокупность *così duci*, которые и сегодня составляют обязательный канонический ритуальный, преимущественно сладкий пищевой комплекс рождественской и пасхальной обрядности.

Рождественские сладости

Итак, к празднику Рождества в Сицилии, отмечаемому, как и во всем католическом мире, 25 декабря, положено готовить/приобретать следующие традиционные блюда: *сфинчи фраричи* (*sfinci fragici*); *сфинчи ри патати*, или *сфинчи аручи* (*sfinci ri patati/sfinci*



Рождественский алтарь из хлебного теста

Италия, Сицилия, провинция Палермо, с. Салеми
Фото С. ЛеМоли Айала, 2014 г.

aruci); *сфинчи д'ова* (sfinci d'ova); *вискотти ри Натали* (viscotta ri Natali); *куккиа* (cucchia); *пастизцу ри Натали* (pastizzu ri Natali); *миртидда* (mirtidda); *аффукапатри* (affucapatri); *пручитану* (prucitanu); *кози ри фику* (cosi ri ficu); *рамуцци* (ramuzzi); *пиньюлата* (pignulata); *бучеллату*, или *куччидату* (buccellatu; succiddata); *нукатули* (nucatuли); *туррунчина* (turruncina); *джуджулена*, или *кубаитта* (giuggiulena/cubbaita); *пасте ри мели* (paste ri meli); *мустаццола* (mustazzola); *куффитедди* (cuffiteddi); *нфасцатедди* ('nfasciateddi); *вискотта рицци* (viscotta rizzi); и, наконец, *кутуньята* (cutugnata).

Необходимо подчеркнуть, что в последние 40–50 лет по всей Италии на Рождество, наряду с локальными сладостями, получили распространение два пищевых продукта “общейталянского” значения — *панеттоне* (panettone) и *пандоро* (pandoro). Речь идет о рождественских куличах, но если первый делают с изюмом, цукатами и иногда — с орехами, то второй представляет собой “пустую” выпечку. Первый кулич “появился на свет” в Милане, второй — в Вероне, но оба вида восходят к общему “предку” — древнеримскому жертвенному сладкому пирогу, под названием “libum”, упоминаемому в произведениях Вергилия и Тита Ливия. В Средние века *пандоро* (переводимый как “золотой хлеб”) имел форму звезды и именовался “nadalin”, что очевидно подчеркивает его привязку к Рождеству (Natale). Его древняя — и современная — форма “конусом” была официально закреплена за ним 14 октября 1894 г., когда Министерство сельского хозяйства Объединенной Италии выдало патент на промышленное производство *пандоро* пекарю Доминико Мелегати (Domenico Melegatti), имя которого стало брендом этого кондитерского изделия, известного сегодня по всей Италии и далеко за ее пределами²⁰. Что до *панеттоне*, то, по преданию, он-де появился на свет в Милане в XV в. при дворе Лодовико Моро из династии Сфорца, якобы по оплошности главного повара герцога, Тоно, перепутавшего ингредиенты хлебного теста, но милостиво прощенного синьором, изумленным дивным вкусом получившегося продукта, названного “pan-di-Tono” (“Хлеб Тоно”). Исследователи, правда, полагают это предание лишенным всяческой исторической достоверности и указывают на то, что в области Ломбардии рецепт *панеттоне* как домашнего пирога был известен давно, но что впервые в истории как промышленный продукт он появился на свет в 1919 г., когда миланский пекарь Анджело Мотта (бренд Motta) поставил на поток выпечку первых куличей и изменил их статус — некогда домашний продукт стал покупным. В середине 70-х годов XX в. часть дела А. Мотта перекупает более крупная фирма Джоакино Алеманья (Giacchino Alemagna), в свою очередь уступившая в наши дни свою долю концерну Nestle²¹.

Таким образом, к приведенному выше праздничному списку *così disci* можно добавить такие инокультурные пищевые заимствования, как *панеттоне* и *пандоро*, о степени популярности которых свидетельствует статистика: сегодня итальянская промышленность, представленная как минимум 20 крупными производителями и множеством мелких, ежегодно выпускает свыше 140 млн куличей обоих видов, находящихся сбыт как в Италии, так и в других странах²².

Но вернемся к традиционным сицилийским рождественским сладостям. Первое блюдо — *сфинчи фраричи* — представляет собой обжаренные в кипящем масле кусочки заварного сдобного теста, замешанного на большом количестве яиц с добавлением свиного жира; перед подачей на стол их обильно посыпают сахарной пудрой. Иногда кусочки теста предварительно начиняют сладкой творожной массой.

Аналогично первому готовят и второе блюдо — *сфинчи ри патати*, или *сфинчи аручи*, представляющие собой своего рода сладкие обжаренные картофельные клецки. В этом случае тесто замешивают из равных долей мятого вареного картофеля и муки на дрожжах, дают ему подойти и лишь после этого, разделив на клецки, вначале проваривают, а потом обжаривают в масле; иногда сахар заменяют медом.

В этом же ряду стоят и *сфинчи д'ова*, которые делаются из сдобного заварного яичного теста и после обжаривания начиняются сладким кремом или окунаются в жидкий мед; такие клецки свекровь готовит на Рождество для невестки.

Вискотта ри Натали, или “рождественское печенье” — (*viscotta ri Natali*) — делают из очень крутого сдобного дрожжевого теста на свином жире, придавая S-образную форму каждому изделию, и выпекают в духовке.

Такое блюдо, как *куккиа*, представляет собой два соединенных перемычкой между собой, каждый в форме полумесяца, пустых сдобных хлебца, и относится к числу вотивных сакральных хлебов, которые сопровождают в Сицилии каждый праздник католического календаря.

Еще один вотивный вид рождественского хлеба — сдобный хлеб *пручитану*, в виде удлиненного батона, с обоих концов заканчивающийся имитацией женской груди, а в своей центральной части воспроизводящий женские гениталии. Такой хлеб на Рождество жена специально выпекала для мужа.

Сладкий закрытый дрожжевой пирог с начинкой из тушеной на свином жире капусты брокколи, с добавлением томатной пасты, творога, сыра и меда — *пастициу ри Натали* — также относится к числу канонических рождественских блюд.



Традиционные рождественские сладости

Италия, Сицилия

Фото В. Комарова, 2014 г.

На рождественский стол по традиции во всей Италии ставят сухофрукты, к которым в Сицилии добавляют еще и орехи (лещину), гранаты и ягоды мирта в сахаре (*миртидда*).

К числу традиционных рождественских сладостей относится также два вида сладкого твердого печенья с необычными названиями *аффукапаррини* и *аффукапатри*, которые переводятся соответственно как “удави дьякона” и “удави отца”. Это печенье в виде палочек делали из бездрожжевого теста на основе муки, большого числа яиц, свиного жира, обильной лимонной цедры и сахара в одном случае, либо меда — для второй разновидности. Перед окончательным выпеканием печенья в духовке кусочки теста предварительно опускали в кипящую воду.

В отношении этих интригующих названий даже столь маститый специалист по кулинарной истории Сицилии, как П. Корренти, затрудняется дать сколько-либо внятное объяснение. Любопытны трактовки названий, предложенные Дж. Коррия. В отношении первого исследователь предполагает, что церковный клир, коему запрещалось пить спиртное, вполне мог подавиться, употребляя сухомятку столь крутое печенье. Согласно другой версии, во времена неурожая и мора, когда большинство населения голодало, иные сельники монастырей вели жизнь вполне несправедную, небедную и неголодную, что родило в Сицилии поговорку: “Кто ест в одиночку (не делясь), удавится” (“*Cine cammarari solu s’affuca*”) — дескать, клир вполне мог подавиться праздничным печеньем, когда вокруг голодала паства. Название же второго вида печенья Дж. Коррия объясняет его столь высокими вкусовыми качествами, что это-де могло пробудить в чадах и домочадцах жадность и недобрые чувства к поглощавшему печенье отцу семейства²³.

Твердое фаршированное инжирной пастой печенье — *кози ри фику* — делали из песочного бездрожжевого теста. Тестом заполняли формочки, воспроизводившие фигурки зверей и различные

геометрические формы, затем накладывали начинку из смеси перемолотого инжира, лимонной корки, меда, изюма, искрошенного шоколада, изюма с добавлением сваренного кофе, и вновь закрывали печенье верхним листом теста, по которому ножом прорезались линии.

Название еще одной сладости — *рамуцци* — буквально переводится как “веточки”: это узкие и искривленные рулеты из сладкого сухого и крутого теста, начиненные смесью перемолотого инжира, дробленого жареного миндаля и уваренного красного вина.

Такая сладость, как *пиньюлата*, представляет собой шарики из теста на основе муки, яиц и свиного жира, которые потом пекли в духовке либо жарили в свином жире до готовности, после чего глазировали в сахарной или шоколадной глазури либо опускали в мед.

Едва ли не самой известной рождественской сладостью является *бучеллату*, также известный как *куччидату*; этот круглый “бубликом” пирог из песочного теста — своего рода “король” праздничного стола. Название его происходит от позднелатинского “*buccellatum*” (в свою очередь происходящего от лат. “*bucca*” — “щека”) — хлеба, который можно разломить на отдельные “защечные” куски. Начинку *бучеллату* изготавливают из смеси молотого миндаля, кедровых орехов, перемолотого инжира, лимонной корки, цукатов, айвового мармелада, а поверхность обильно украшают цветными “шариками” из сахарной пудры. В Сицилии эти пироги различаются по размеру, весу и форме: их делают круглыми, с дыркой в центре, овальными, прямоугольными, малыми, большими и очень большими.

Наряду с *бучеллату*, одной из наиболее важных сладостей Рождества является, несомненно, *кутуньята*, или айвовый мармелад. Его варят из свежих плодов с лимонным соком, ароматизируя нежнейшими цветками аравийского жасмина, а далее формуют в керамические формочки разных размеров и очертаний и подсушивают пару



Рождественский сладкий пирог
бучеллату

Италия, Сицилия
Фото В. Комарова, 2014 г.

дней на солнце в формах, а потом еще пару дней на открытом воздухе без форм.

Из раскатанного теста на основе меда, миндальной и пшеничной муки, сахара, вина, яиц и свиного жира стаканом вырезают кружки, на которые ложкой кладут начинку из превращенных в гомогенную массу цукатов, инжира, меда, миндаля, орехов, корицы, засахаренных фруктов, и которые сверху вновь закрывают кружком теста, зашипывая края. Так пекут *нукатули*, известные в Сицилии с XII в., название которых происходит либо от латинского “*nucatus*” (“сдобренный орехами”), либо от арабского “*naqal*” (смесь сухофруктов, сухое варенье); готовые пирожки глазируют в сахарной глазури с добавлением ванили и лимонной цедры.

Нуга *турруни*, или, как ее ласково именуют в Сицилии, *туррунчини*, — еще одна неперемнная сладость, украшающая рождественский стол. Ее делают и с миндалем, и с орехами, и с лещиной, и с фисташками; нуга бывает белая (на растертом в муку миндале) и темная (с добавлением шоколада), с ванилью или корицей, с добавлением вина или без оногo; варьируется число яиц; чаще всего используется мед, но иногда его заменяют сахаром.

Не менее обязательна для рождественского стола и *джуджулена*, также известная как *кубаитта*. Это тоже нуга, только очень твердая, на основе меда, семян кунжута, именуемых в Сицилии *джуджилена* (“*giuggilena*”), и обжаренного миндаля. По мнению всех исследователей сицилийской кухни, в данном случае речь идет об очень древней сладости, название которой прямо указывает на ее арабское происхождение (араб. “*giolgiolan*” — “семена кунжута”). Следует также вспомнить, что арабским словом “*qubba(y)t*” обозначается практически та же сладость, встречающаяся в Алжире, Тунисе и Египте ²⁴.

Из теста на основе муки, меда и сахара делают сдобное крутое и сухое печенье в виде соединенных вместе трех параллельных “палочек” — *пасте ри мели*, напоминающее узкую флейту Пана.

Еще одно важное лакомство на сицилийском столе в канун Рождества — печенье с начинкой *мустаццола*. По происхождению своему оно весьма древнее, о чем свидетельствуют само его название. Оно происходит от латинского “*mustaceus*” — “брачный пирог, испеченный на лавровых листьях”. Уместно вспомнить в этой связи латинскую поговорку “Искать листья лавра на пироге” (“*Lo-reolam in mustaseo quaerere*”), означающую: “Не стоит искать то, что сгорело”. Тесто для него делают из пшеничной муки, свиного жира и сахара и очень тонко раскатывают. Начинку же готовят на огне из смеси меда, дробленых орехов миндаля, грецких и кедровых орехов, лещины и фисташек, с добавлением вареного вина, ванили и цедры лимона. После того как смесь, снятая с огня, застывает, ее

режут на батончики, которые обертывают тонкими лоскутами теста и ставят ненадолго в духовку.

Внешне похожи на *мустанцолу* и батончики *'нфасцитедди* (*'nfasciateddi*), только начинку на сей раз делают из заваренной в кипящем вине муки. После остывания смеси ее нарезают на полоски, которые обертывают тончайшими слоями сдобного дрожжевого теста и на свином смальце запекают, после чего пропитывают вареным вином, погружая в него готовые батончики, а затем обсыпают их смесью ванили, корицы, сахарной пудры и стертого в крошку обжаренного миндаля.

К числу рождественских сладостей относится и *куффитедди* (*cuffiteddi*) — круглый закрытый пирог из дрожжевого сдобного теста с добавлением аниса, который начиняют либо сладким творожным кремом и потом глазируют сахарной глазурью с добавлением цедры лимона, либо смесью из молотых сухофруктов и обжаренного миндаля.

Вискотта рицци, или печенье-“ежики” (так буквально переводится название “*viscotta rizzi*”) делают из теста на молоке, из миндальной муки, яиц, сахара, меда, лимонной цедры и корицы. Им придают S-образную форму и, уже положив на противень, придавливают поверхность сырых изделий ситечком, чтобы на них образовались “колючки”; готовое печенье украшают засахаренными фруктами, тыквенными цукатами или обжаренным миндалем.

Отметим сразу, что описанный выше перечень блюд в своей совокупности составляет своего рода “большой” рождественский набор сладостей, которые, согласно традиции, желательны на столе. В отличие от него существует и так называемый “малый” набор блюд, который в Сицилии считается обязательным. Традиция предусматривает, что даже у самых бедных непременно должны стоять на столе священные семь сладких блюд, входящих в этот “малый” набор: *миртидда*, *джджулена* (*кубаитта*), *вискотта рицци*, *нукатули*, *мустанцолола*, *кутуньята*. Отсутствие этих блюд на праздничном столе и сегодня воспринимается сицилийским обществом даже не как знак беспросветной нищеты, а, скорее, как признак моральной деградации того, кто осмелился нарушить это неписаное правило, как свидетельство его глубокого нравственного падения²⁵.

Завершая тему рождественской трапезы, автор хотел бы отметить, что к ней верующие приступали еще в Сочельник, вечером 24 декабря, строго говоря, задолго до того, как загоралась первая звезда. Этой трапезе придавалось огромное значение, в том числе и гастрономическое, о чем свидетельствует ее название “Большого Ужина” (итал. *Сепоне*). Нарушался ли при этом пост? Разумеется, да. Но в Сицилии верующие всегда весьма нестрого его соблюдали, и если последние два века даже в период Великого поста сицилийцы

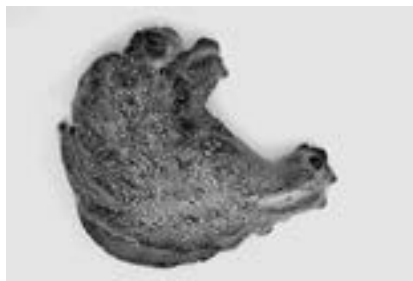
грешили всяческими пищевыми нарушениями, то в Рождественский пост, невзирая на предписания церкви, и по давню ублажали собственное чрево.

Сладости пасхального стола

Что до пасхальной трапезы, то она, по сравнению с рождественской, выглядит значительно скромнее и лаконичнее. На взгляд автора, в этом сказывается отмечавшаяся многими исследователями христианства разница в религиозном менталитете православных и католических христиан. В соответствии с определенной иерархией праздников для православных верующих главным праздником является Пасха, тогда как у католиков пальма первенства, бесспорно, отдается Рождеству²⁶.

В силу этого на столе на Пасху в Сицилии, в соответствии с канонами традиции, стоят лишь сладкие вотивные хлеба, испеченные с вареными яйцами в скорлупе; сладкие или сильно подслащенные блюда, содержащие большое количество яиц или мяса ягненка; фигурки птиц, голубей (*aceddu*) и ягнят (*picureddi*), изготовленных из различного пищевого “сырья”, а также некоторые другие немногочисленные блюда.

Традиционное меню пасхального стола включает вотивные хлеба во всем их разнообразии, такие, как *куддура*, *пуни ку л’ова*, *пуни ри чена*, *канниллеры* (*cuddura*, *purì cu l’ova*, *purì ri cena*, *cannilleri*)



Пасхальный хлеб *гаддуциу* – “сицилийский петушок”. Три формы
Италия, Сицилия, провинция Палермо
Фото С. ЛеМоли Айала, 2014 г.

и близкие к ним вотивные сдобные хлебулочные изделия — *чичилиу* (ciciliu) и *кампанару* (campanaru); вышеупомянутые фигурки птиц, голубей (aceddu), а также овечек (picureddi) или барашков (agneddu) из различного сырья; *фросца* (froschia); *'мпаната д'аджирду* ('mpanata d'agirddu); *пастьеры ри Паска* (pastieri ri Pasqa); *щущедду паскали* (sciusceddu pasquali); *у тагану* ('u taganu); *кассата* (cassata); *кассатедди* (cassateddi).

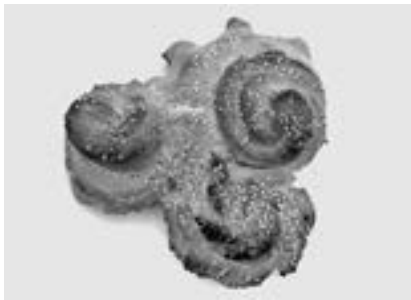
Кроме того, в последние полвека на сицилийских праздничных столах на Пасху, наряду с местными *così duci*, появляются и некоторые общепитальянские сладости, такие как шоколадные фигурки голубки и зайца, а также шоколадные яйца всех размеров с подарком внутри, — преимущественно продукция Nestle²⁷.

Если же говорить о пасхальных сладких блюдах местного значения, то в первую очередь на праздничном столе должны присутствовать сакральные вотивные сдобные хлеба. Чаще всего их пеки, заранее “вмонтировав” в той или форме в тесто вареное яйцо в скорлупе, белое или предварительно окрашенное. Названия этих хлебов различны: *панарину* (panarinu), *панаредду* (panareddu), *куддура* (cuddura), *куддуредда* (cuddurredda), *пуни ку л'ова* (puni cu l'ova), *пуни ри чена* (puni ri cena), *ваккаредда ку л'ова* (vaccaredda cu l'ova), и т.д., как различна и их иконография. Так, например, “коровка”-*ваккаредда* (vaccaredda) изображается в виде рогатой фигурки, “куколки”-*пуни* (puni) — в виде человечка, *куддура* (cuddura) представляет собой круглую сладкую ковригу с отверстием в центре, украшенную тремя яйцами; *каниллери*, или “подсвечник” (cannilleri) воспроизводит подставку для трех свечей — такими хлебами по традиции обмениваются на Пасху влюбленные; V-образные хлебцы воспроизводили ангельские крылья, а закрепленное в месте их соединения яйцо — голову ангела, и т.д.

В ряду сакральных хлебулочных пасхальных изделий, наряду с хлебами, стоит и *чичилиу* (ciciliu) — круглый сдобный высокий



Традиционный рождественский хлебец в форме спеленутого младенца
Италия, Сицилия, провинция Палермо
Фото С. ЛеМоли Айала, 2014 г.



Сдобный пасхальный хлеб в форме тройной спирали — символа возрождения

Италия, Сицилия, провинция Палермо
Фото С. ЛеМоли Айала, 2014 г.

корж с плоской поверхностью, из песочного теста, который предварительно украшали крашеными яйцами, а после выпечки — праздничными “шариками” из сахарной пудры.

В сицилийской пасхальной кулинарной традиции исторически отсутствовали куличи. В этом смысле Сицилия радикально отличалась от остальных областей Италии, где этот праздничный сакральный продукт присутствует и поныне на пасхальном столе. Примеров куличей много: это и *панеттоне паскуале* (*panettone pasquale*) в Тоскане, не сильно отличающийся от рождественского *панеттоне*; более плотная по фактуре теста и более уплощенная по форме *фугацца вичентина* (*fugazza vicentina*) в Венето; *пичиллата ди паскуа* (*picillata di Pasqua*) в Калабрии, весьма близкий по вкусу к куличу в привычном понимании православных; плоский кулич *пастьера* (*pastiera*) с творожной сладкой начинкой в области Кампания; а также маленькие куличики *панини ди паскуа* (*panini di Pasqua*) из кукурузной муки во Фриули-Венеции Джулии.

Возвращаясь к Сицилии, в ряду сакральных хлебобулочных пасхальных изделий необходимо упомянуть и круглый закрытый сладкий пирог из сдобного теста, именуемый *кампанару*, т.е. “звонарь” (*campanaru*). Его начиняли массой из перемолотого инжира и украшали в центре крашеным яйцом непременно красного цвета; в Сицилии его относят к числу votивных хлебов.

Многочисленные пасхальные сладости воспроизводят фигуру голубя — центрального персонажа пасхальных торжеств. Так, голубей делают из сдобного теста, декорируя их вареными расписными яйцами; они именуются “птичка с яйцом” (*aceddu ccu l’ova*) и стоят в одном ряду с прочими хлебными votивными изделиями. Но голубей производят также из марципановой массы, из жженого карамелизованного сахара, из нуги и т.д.

Второй и едва ли не самой главной сакральной иконографической фигурой пасхальных торжеств является ягненок — барашек (*agneddu*) или овечка (*picuredda*). Его лепят из сладкого теста, из марципановой массы, делают из пряного сахара с добавлением толченой гвоздики и ванили, из карамели, нуги, и т.д. В этой связи хочется упомянуть и такие традиционные сицилийские пасхальные

блюда, как *'мапаната д'аджирду* ('mpanata d'agirddu) и *пастьерери ри паска* (pastieri ri Pasqa), хотя они на первый взгляд и не имеют отношения к *così duci*. В первом случае речь идет о мясном, но при этом сладком блюде: тушку ягненка обильно приправляют медом и запекают в сдобном тесте, которое вдобавок еще и обильно глазируют сахарной глазурью перед подачей на стол. Второе блюдо представляет собой запекаемые в духовке сладкие оладьи из печени ягненка с добавлением меда, лимонного сока, чеснока и петрушки.

Яйца — древний символ возрождения и обновления — на пасхальном столе фигурируют не только в виде вареных писанок или как элемент декора хлебов и сладостей. Из яиц готовят традиционно и такое сладкое блюдо, как *фросца* (froschia), представляющее собой, по одной версии, творожно-яичную запеканку с добавлением сахара, свежего сыра, мяты и корицы, по другой — своего рода сладкий омлет.

Яйца входят в состав и такого пасхального блюда, как *щущедду паскуали* (sciusceddu pasquali), которое представляет собой подслащенный мясной бульон с фрикадельками из свинины, фарш для которых обильно заправляется медом и острым сыром; перед подачей бульон заливают большим количеством взбитых сырых яиц засыпают тертым сухим хлебом для густоты.

Яйца и мясо ягненка символически соединяются на пасхальном столе в таком блюде, как *у тагану* ('u taganu). Его название переводится как “сотейник”. Блюдо представляет собой запеканку из послойно уложенных слоев макарон, переложенных ломтями острого сыра и мясного рагу из ягнятины, и залитого невероятно высоким числом взбитых яиц. Как многие блюда в Сицилии, и это также обильно сдабривается медом или сахаром, что в сочетании с уксусом, перцем, чесноком и помидорным соусом сообщает ему характерный кисло-сладкий вкус.

Свое законное место на праздничном столе на Пасху занимают так называемые *кассатедди* (cassateddi), которые представляют собой своего рода сладкие пирожки (внешне напоминающие манты) со сладкой творожной кремовой начинкой, защипанные сверху и на поверхности поверх защипа скрепленные двумя полосками теста, уложенными крестообразно. В Палермо, помимо творога, для начинки *кассатедди* используют и молодой несоленый сыр сорта *тума* (tuma), который предварительно растирают с большим количеством сахара и ванили. Степень популярности этих пирожков настолько велика во всей Сицилии, что породила крылатое выражение “Поел ты или не поел кассатедди на Пасху, их больше нет” (“Cu nn'arri nn'arri cassateddi ri Pasqa”), в значении “поздно что-то делать” или “снявши голову, по волосам не плачут”.

В последнюю очередь автор упоминает сладость, не только являющуюся истинным украшением сицилийского Пасхального стола, но ставшую символом островных *così duci* и даже — наряду с *канноли* (*cannoli*), сладкими трубочками с творожным кремом и *фруктами Мартораны* (*frutta della Martorana*), фруктами из марципана — своего рода гастрономическим символом самой Сицилии. Речь идет о *кассате* (*cassata*), древнем по своему происхождению десерте.

Исследователи ведут споры в отношении этимологии названия этой творожной сладости. Ряд ученых выводит его от латинского “*caseus*” — “сыр”. Большинство же, опираясь на неопровержимые доводы Н. Амари, виднейшего арабиста и самого известного исследователя истории мусульманского завоевания Сицилии, полагают верным происхождение названия от арабского “*quas’at*” (“круглое блюдо”, “миска”), тем более, что Н. Амари приводит убедительные доказательства присутствия этого блюда под таким же названием в меню арабских правителей Сицилии²⁸.

О степени популярности *кассаты* свидетельствует старинная поговорка, гласящая: “*Tintu cu’ non mancia cassati la mattina di Pasqua!*” (по меньшей мере переводимая как “Бедняга тот, кто не ест кассату утром Пасхального Воскресения!”, ибо слово “*tintu*” буквально переводится как “тот, от кого отступилась судьба” — предельно несчастный человек, которому нечего больше терять в жизни). Кроме того, уместно в этой связи вспомнить об эдикте 1575 г., изданным Синодом г. Маццара (недалеко от Палермо), которым строжайше запрещалось производство *кассаты* в монастырях в канун Пасхи, ибо это отвлекало монашек от служб Страстной недели и приводило к “греховному нарушению поста и к соблазнам в преддверии Великого Воскресения”²⁹.

Прославленный сицилийский десерт представляет собой охлажденный торт, украшенный сверху глазурью, марципанами и засахаренными фруктами. *Кассату* делают, чередуя круглые прослойки бисквита, именуемого в Италии *испанским хлебом* (*pan di Spagna*), толстыми слоями очень сладкого творожного крема (на 1 килограмм протертого творога приходится 1 килограмм сахара и 1 килограмм меда), в который обильно добавляют фисташки, ром или сладкий ликер, ваниль, цукаты, кусочки шоколада, цедру лимона или апельсина и измельченные засахаренные фрукты. Иногда, чтобы придать разным слоям творога разные цветовые оттенки и ароматы, каждую прослойку окрашивают различными ликерами. В результате получается огромное, необычайно сладкое (остроумные сицилийцы сегодня называют *кассату* “смертью для диабетика”) и необычайно красочное кондитерское сооружение, призванное радовать не только вкус и обоняние, но и взор потребителя. Эта сладость настолько сильно ассоциируется

с чувственными наслаждениями, что в прошлом породила среди жителей Палермо характерное выражение “*fare cassata*” (имеющее ярко выраженный эротический подтекст и означающее “доставлять кому-либо сексуальное наслаждение”).

Итак, автор вкратце остановился на списке тех *così duci*, которые по традиции и сегодня составляют для сицилийцев обязательный набор блюд на праздничных столах на Рождество и Пасху. Вслед за этим необходимо перейти к эмпирическим материалам, иллюстрирующим индексы потребления традиционных рождественских и пасхальных сладостей теми или иными представителями различных социокультурных групп населения.

Показатели производства и потребления традиционных праздничных сладостей в различных социокультурных стратах

Численность опросной группы в зоне исторического центра составила 1000 человек. В результате многократно повторенных опросов как населения, так и представителей торговых структур (баров, булочных, кондитерских и т.д.) было выявлено следующее положение вещей.

Наиболее ревностное соблюдение “сладкой” традиции приготовления выпечки к Рождеству наблюдалось в двух социокультурных подгруппах этого исследуемого ареала: в народной среде, в численном отношении преобладающей в зоне исторического центра (40% населения этой зоны), и в среде интеллигенции (20% от опросной группы зоны исторического центра).

В народной подгруппе (по результатам обследования района Албергерия зоны исторического центра) большинство блюд “большого набора”, как того и требует традиция, готовили дома. Реже всего из списка “большого набора” фигурировали такие блюда, как *пастиччу ри Натали*, *аффукапаррини* и *аффукапатри*. У автора создалось впечатление, что эти сладости явно переходят в разряд архаичных и исчезающих из современной ритуальной рождественской системы питания, поскольку их нет в продаже и по результатам опросов эти сладости фигурировали за пределами народной среды лишь в ответах шести явно просвещенных респондентов из зоны “*Palermo-bene*” и четырех респондентов из состава интеллигенции зоны исторического центра.

Что до отношений народной подгруппы с ритуальными хлебами, то большая часть их ассортимента покупалась, благо, булочные

и пекарни исторических рынков, в отличие от аналогичных структур в остальных частях и районах города, производили требуемую праздничную хлебобулочную продукцию. (Несколько респондентов из народной среды района Албергерия отметили домашний факт выпечки вотивных хлебов, но, на взгляд автора, речь идет все же об исключении из правил, нежели о правиле).

Если же говорить о “заимствованных” сладостях, то примерно 50% опрошенных из народной среды, наряду с традиционными сладостями, приобретали *пандоро* или *панеттоне*, но крайне низкое число респондентов признавалось в том, что ставили на праздничный стол “элитные” сладости.

Следует отметить, что наибольшая приверженность традициям в зоне исторического центра была зафиксирована автором в ареалах “исторических рынков”: ее продемонстрировали те представители народа, которые “генетически” социально и профессионально связаны с этими рынками и проживают непосредственно на их территории или в районах, примыкающих к ним.

В этой среде хрестоматийно соблюдаются все правила подготовки праздничной рождественской трапезы: готовятся те блюда, которые положено готовить дома, и приобретается то, что традиция разрешает покупать, а не готовить. Представители этой среды не “размениваются” на “малый” праздничный набор — вне зависимости от достатка семей здесь готовятся к празднику по максимуму, как того и требует традиция. При этом именно в зоне рынка Балларо автором при анкетировании были зафиксированы такие гастрономические рождественские раритеты, как уже упомянутые выше *пастиччу ри Натали*, *аффукапаррини* и *аффукапатри*, а также достаточно редко встречающийся в наши дни пирог *куффитедди* и такое не менее редкое пасхальное блюдо, как *щущедду паскуали*.

Также именно в зонах “исторических рынков” автором были обнаружены в канун Рождества и Пасхи все соответствующие этим праздникам сакральные хлеба — большая их часть была зафиксирована в булочных на рынках Капо и Балларо. А в отношении таких хлебов, как *куккиа* и *пручитану* — на Рождество, и *куддура* и *каниллери* — на Пасху, нашими респондентами неоднократно подтверждался факт их выпечки на дому жителями исключительно рыночного ареала.

Результаты опросов жителей зоны “исторических рынков” интересны и показательны еще и тем, что именно там население меньше всего соблазняется на Рождество пищевыми инновациями типа *пандоро* или *панеттоне* (“это не наши продукты” — “non e’ roba nostra”) и крайне негативно относится к образцам “элитного” кондитерского искусства, мотивируя отказ со своего рода классовых позиций — тем, что это-де “господские штучки” (“e’ roba da signori”),

“это нам не по чину” (“non e’ roba per noi”), “это противоречит традиции” (“non e’ cosa di tradizione”).

Не менее ревностно в “народной” среде соблюдалась традиция и в подготовке пасхального стола. На трапезе подаются и сакральные хлеба, и все требуемые традицией блюда, но отсутствуют как “элитные” сладости, так и шоколадные итальянские “заимствования”.

Опросы представителей интеллигенции (зона исторического центра) показали, что в вопросах праздничного потребления традиционных блюд эта социальная прослойка также делает акцент на потребление локальных сладких блюд на Рождество. При этом преобладают блюда “большого набора”, представленного многими из его составляющих. В целом, в этой среде наблюдалось менее ревностное отношение, по сравнению с “народной” средой, к соблюдению традиции в вопросе воссоздания полного ассортимента “большого” набора. (Если же говорить о “малом” наборе сладостей, то он присутствовал на столе у всех 100% опрошенных из среды интеллигенции.)

Но хотя в среде интеллигенции многие из блюд “большого” набора пеклись дома (соблюдался традиционный принцип домашнего приготовления, а не покупки блюд), более высоким в этой среде, по сравнению с “народной”, был процент покупаемых сладостей из “традиционного” списка.

В среде интеллигенции вотивные хлеба преимущественно игнорировались, но игнорировались также и заимствования — *пандоро* или *панеттоне*. Их приобретали всего 10% опрошенных из числа интеллигенции, причем свой отказ от этих сладостей большинство респондентов мотивировало такими доводами, как “низкое качество” (“qualita’ bassa”), “это не наш продукт” (“non e’ genere nostro”), “все это чистой воды химия” (“e’ pura roba chimica”), “это далеко от традиции” (“non e’ approvato dalla tradizione”) и т.д. По этой же причине в данной среде отмечалось отсутствие на Пасху и шоколадных зайцев и голубей, но подтверждалось наличие “элитных” пирожных.

Кроме того, при опросах представителей интеллигенции нами были зафиксирован ряд ответов, свидетельствующих о том, что в традиционный пасхальный список сладостей зачастую ошибочно были внесены некоторые сладости, ритуально “приписанные” к другим праздникам — например, *канноли* (трубочки из хрустящего теста, наполненные сладким творожным кремом — непременный пищевой “атрибут” Карнавала), *муффоlette* (“muffolette”) — сладкие маленькие булочки, выпекаемые на День поминовения усопших (2 ноября) и на день святого Мартина (11 ноября), *сфинчи ди сан джузеппе* (“sfinci di San Giuseppe”) — глазурованные сахаром пряники из миндальной муки, традиционно приготавливаемые ко дню святого Иосифа (19 марта).

Подобная путаница свидетельствует о желании истово следовать канону, что подтверждалось ответами респондентов из среды интеллигенции, но в равной степени — о подчас недостаточном знании собственных культурных традиций, истории и кулинарии.

Значительно больше, чем в народной среде, среди интеллигенции был процент покупаемых “элитных” лакомств, стоящих на столе наряду с традиционными блюдами, — пирожных или конфетных изделий, причем, как было респондентами отмечено, зачастую приобретенных в дорогих кондитерских заведениях города, за пределами зоны исторического центра. Отметим, что выбор такого рода сладкой продукции предопределяется соображениями отнюдь не материального плана — хотя бы потому, что уровень доходов представителей интеллигенции зачастую оказывается значительно более низким, чем у ремесленников и торговцев из народной среды — а более ярко выраженной у представителей народа установкой на традиционность и присущей народной среде консервативностью и отрицанием инноваций и инокультурных заимствований, особенно в такой сфере, как система питания.

Более скромные показатели с точки зрения верности традициям обнаружили представители высших слоев среднего класса, проживающие в зоне исторического центра. Так, представители этой социальной среды далеко не полностью придерживались “большого” ассортимента блюд на Рождество. По сравнению, как с представителями народа, так и с респондентами из интеллигентной среды, информаторы, представляющие средний класс, свидетельствовали о том, что далеко не полностью соблюдался “большой” набор на Рождество (в трех случаях были отмечено отсутствие даже “малого” набора, хотя при этом подчеркивалось, что рождественское застолье устраивалось). В этой среде не упоминались ни ритуальные хлеба, ни редкие блюда, очень скупым, как уже было сказано, представало рождественское меню, зато подавляющая часть информаторов указывала на присутствие на праздничных столах *пандоро* и *панеттоне* к Рождеству. Пасхальные же ритуальные блюда ограничивались лишь *кассатой* и марципановыми птичками и ягнятами. Очень высоким в этой среде был отмечен уровень потребления “элитных” сладостей как к Рождеству, так и на Пасху.

Очень небольшой процент респондентов отмечал “собственно-ручность” приготовления сладостей как к Рождеству, так и к Пасхе. В целом среди всех респондентов из всех трех обследованных в Палермо районов именно представители среднего класса побили своеобразный рекорд по приобретению большей части традиционных праздничных блюд.

Наибольшую “стерильность” в вопросах следования традиций среди населения зоны исторического центра обнаружили предста-

ватели чиновничества (10% от численности населения зоны исторического центра), а также — но в меньшей мере — проживающие в зоне обследования иммигранты (15% от общего числа жителей зоны исторического центра).

Респонденты из зоны исторического центра из числа чиновничества в своем подавляющем большинстве отметили, что на столе в Рождество из “большого” списка присутствовали лишь отдельные его составляющие — такие, как *бучеллату*, *мустаццола*, *кутуньята*, в немногочисленных ответах отдельных респондентов фигурировали также *нукатули*, *турруни* и *кубаитта*. Из числа же пасхальных блюд в ответах этой категории респондентов фигурировали лишь *кассата* и изредка — марципановые *пикуредда*. Все эти сладости приобретались на близлежащих рынках, ни в одном из ответов не фигурировало домашнее приготовление праздничных блюд.

Отметим также, что ни в одном из ответов не фигурировали сакральные хлеба, более того, ответы представителей этой среды не позволяют нам говорить о соблюдении даже “малого” набора праздничных сладостей. Практически все 100% респондентов этой среды отметили положительное отношение к инокультурным заимствованиям, упомянув приобретение к праздникам (Рождеству и Пасхе) *пандоро* и *панеттоне*, а также шоколадных зайцев, голубей и яиц — продукции Nestle.

По поводу “элитных” сладостей мнения разделились. Примерно 40% информаторов подтверждают факт приобретения пирожных в барах к праздникам. Остальные же респонденты, также подтверждая факт присутствия “элитных” сладостей в праздничных меню, относят к их числу, наряду с “заимствованными” “элитными” пирожными типа *бинье* (*bigne'*) или корзиночек с фруктами и заварным кремом (некогда швейцарского происхождения), и некоторые традиционные сладости. В их числе, например, упоминались *чамбелле* (*ciambelle*) (пончики с кремом), уже упомянутые *канноли* (*cannoli*) и даже *минни ди вирджини* (*minni di virgini*) — сицилийский традиционный десерт в виде женской груди, из слоеного теста, наполненный сладким творожным кремом и украшенный вишенкой-“соском”, представляющий собой ритуальную сладость, “приуроченную” ко дню Святой Агаты (2 февраля), — мученицы христианства, у которой по преданию, как известно, язычники-палачи отсекали груди. В силу этого налицо очевидная путаница традиционных ритуальных пищевых рождественских и пасхальных элементов с инокультурными инновативными заимствованиями либо традиционными сладостями, но исторически “приписанными” к другим датам и праздникам католического календаря.

В целом, говоря о чиновничестве, автор вынужден констатировать распространение в этой среде неординарного для Сицилии достаточно формального подхода к ритуальной стороне празднования Рождества и Пасхи, а также господство в этой среде общеитальянских пищевых праздничных стандартов.

Что же касается иммигрантов, проживающих в зоне исторического центра, то они в своих ответах предоставили автору данной статьи достаточно любопытный материал для анализа. Хотя по очевидным причинам в этой среде в Палермо весьма высок процент лиц, приобретающих к Рождеству не местные сладости, а итальянские праздничные *пандоро* и *панеттоне*, а к Пасхе — шоколадных зайцев, голубей и яиц, в этой же среде автором были зафиксированы и достаточно высокие показатели тех иммигрантов, кто к Рождеству ставил на стол ряд сицилийских традиционных блюд, таких как, например, *бучеллату*, *мустаццола*, *кутуньята*, *нукатули*, *турруни* и *кубаитту*, а к Пасхе — *кассату*. В этих случаях речь очевидно идет о приобретенных, а не о приготовленных дома собственноручно ритуальных десертах.

Но сам факт приобщения, пусть и в такой форме, к локальной ритуальной пищевой продукции, а, следовательно, — и к локальным сакральным ритуалу и культуре, весьма интересен и достаточно показателен.

Не менее любопытна и мотивация подобной линии поведения. На вопрос автора о побудительных мотивах приобретения этих сладостей в канун Рождества и Пасхи — сладостей пусть даже недорогих, но все равно предельно затратных для людей со столь низким уровнем доходов, как иммигранты, представляющие в Сицилии самые бедные слои населения, — нам отвечали, что эти сладости покупаются, потому что “они вкусны”, потому что “такова традиция”, потому что “надо отметить праздник”, и самое главное — потому что “надо уважать традиции страны, которая нас приняла”. Повторимся, подобная аргументация весьма показательна, особенно если учесть, что едва ли не 50% опрошенных автором мигрантов, отмечающие эти “самые христианские” из всех праздников, в профессиональном отношении не являются христианами.

Опросная группа во второй исследуемой зоне — в весьма обширном районе “Благополучного Палермо” — составила 800 человек. Результаты обследования, учитывая социально-имущественную принадлежность респондентов, выявили интересную картину бытования “сладких” традиций в Сицилии. Так, забегая вперед, автор отмечает, что обнаружил такой же высокий индекс приверженности традиционным комплексам ритуальных сладостей, как и у народных респондентов из зоны исторического центра.

Но, как метко высказался один из жителей зоны “Благополучного Палермо”, говоря о мотивации выбора тех или иных праздничных пищевых приоритетов в народе и в своей среде: “То, что у них происходит от корней, безальтернативно, без всякой рефлексии и осознания, у нас идет от головы” (“Quello che loro scelgono dalle radici, senza alternative, senza riflettere, inconsciamente, noi preferiamo razionalmente”). Имеется в виду, что приверженность традиции в народных кругах обусловлена культурно-наследственным фактором, своего рода “культурной генетикой”, не предполагающей выбора или других моделей проведения, а являющейся почти автоматической, тогда как предпочтения традиции представителями более высокой социальной страты с более высоким культурным уровнем проистекает от рационального осознанного выбора, вне зависимости от того, чем на самом деле мотивируется этот выбор — данью моде, желанием уйти от стандартов глобализации, персональными объективными и субъективными критериями и факторами, культурным наследством и т.д.

Но, пусть даже при отличной от народа мотивации, представители сливок сицилийского общества обнаружили ревностное соблюдение традиции. Подобная позиция тем более поразительна, что речь идет о категории населения, которое в силу своих материальных возможностей, социальной принадлежности и профессиональной занятости во многих других областях жизни не только не обнаруживает привязки к локальности, но, наоборот, является носителем идей космополитизма и вполне вписывается в контекст глобализации, охватывающей сегодня даже консервативную Сицилию.

Если говорить о праздновании Рождества, то не только “малый”, но и “большой” набор в “Благополучном Палермо” воспроизводятся полностью на праздничных столах. Удивительно и показательно, что практически все блюда “большого” рождественского списка и все кушанья к Пасхе в ареале “Благополучного Палермо” готовятся дома. (В ответах лишь трех респондентов был отмечен факт покупки на исторических рынках таких блюд, как *кубаитта*, *мустаццола* и *кутуньята*.) Хотелось бы отметить, что готовятся (а не приобретаются) даже такие раритеты, как *аффукапаррини*, *аффукапатри*, *фрощиа*, *щущедду паскуали*, *у тагану*.

Более того, если в обычные дни для большинства семей зоны “Благополучного Палермо” готовят наемные работники (домработницы, кухарки, повара), в канун Рождества и Пасхи к плите становятся сами хозяйки, не доверяющие никому право и обязанность сакральной готовки.

В среде “Благополучного Палермо” практически ни в одном из ответов респондентов не фигурировал факт покупки к праздникам

пандоро, панеттоне, шоколадных зайцев, голубей и яиц итальянского производства. Правда, в ответах 10 респондентов было отмечено приобретение к рождественскому столу *панеттоне* сицилийского производства (их пекут “ограниченным тиражом” в местечке Кастелбуоно в провинции Палермо). Правда, при этом респондентами оговаривалось, что подобная уступка таким расхожим и “неправильным” нормам поведения, как присутствие покупной сладости на столе в праздник, да еще такого рода, как *панеттоне*, имеет и оправдание — данная купленная продукция (кстати, достаточно дорогостоящая) относится к числу “нашей”, “местной” (сицил. “nostrana”), она “ручной работы” (сицил. “artigianale”) и “сделана по нашим, местным рецептам” (сицил. “fatta con le nostre ricette”).

В этой же обследованной группе не зафиксировано практически ни одного ответа, который бы упоминал о присутствии на столах в праздники сакральных хлебов, и это несмотря на то, что сами хлеба упоминались (что, в свою очередь, говорит об осведомленности респондентов в отношении традиции).

Автору представляется, что подобный факт, на фоне подчеркнуто-ревностного соблюдения в целом традиционного кулинарного кодекса поведения в праздники, объясняется причинами, лежащими далеко от сферы идеологии и культурных традиций. Дело в том, что как показали исследования автора, проводившиеся несколькими годами ранее и направленные на изучение картины производства и потребления в Сицилии хлеба, в зоне “Благополучного Палермо”, где население в силу высокого достатка и высокого уровня культуры, в том числе и санитарно-гигиенической, а также культуры питания, исповедует принципы здорового образа жизни, потребление хлеба, по сравнению с другими районами Палермо, в целом весьма занижено³⁰. Очевидно, подобные предпочтения не могли не сказаться и на отсутствии в праздничном меню сакральных хлебов.

Достаточно ограничено, как это следует из ответов информаторов, наличие на праздничных столах на Рождество и Пасху и “элитных” сладостей, хотя подчеркивалось, что они охотно и часто, хотя и в ограниченных количествах, приобретаются по другому (но не сакральному!) поводу: дни рождения, встречи с друзьями, вечеринки, праздники для детей.

Отличная картина гастрономического поведения в зоне “Благополучного Палермо” наблюдается у наемных работников (садовников, горничных, домработниц, кухарок, нянь и т.д.) из числа местных жителей, также проживающих в этом районе, но представляющих совершенно иные социальные слои (автор не обследовал специально представителей прислуги из числа иммигрантов).

В целом ответы, полученные в результате анкетирования этой категории населения, обнаружили большое сходство с результатами опросов народных слоев зоны исторического центра, за тем только исключением, что, во-первых, за недостатком свободного времени представители прислуги не готовят ритуальную еду для праздничного стола, а вынуждены обходиться покупными ритуальными сладостями, а, во-вторых, что за покупками они отправляются в другие районы города, где цены не так высоки, — как правило, на “исторические рынки”. Но все перечисленные оговорки не влияют на ассортимент праздничного меню — на столах представителей прислуги представлены все блюда “большого” списка.

Более того, в трапезах представителей прислуги как на Рождество, так и на Пасху, свое законное место занимают сакральные хлеба, также по преимуществу приобретенные в пекарнях и булочных “исторических рынков”. Комментируя этот факт, одна из наших респонденток — представительница “высших” слоев общества Палермо, — подчеркнуто отметила культурную и социальную природу этих отличий: “Есть хлеб по любому поводу — это привычка бедных, помогает насытиться” (“Mangiare pane in tutte le occasioni e' abitudine dei poveri, aiuta ad essere sazzii...”). Тем не менее, нам представляется, что сохранение представителями прислуги сакральных хлебов на праздничных столах есть все же дань традиции, а не привычка сохранять в своем рационе большую долю углеводов.

Последнюю опросную группу составляло население района Бранкаччо — одного из периферийных районов Палермо — по чисто формальным признакам относимого к социальной категории “народа”. Но, вопреки нашим ожиданиям обнаружить в ходе обследования результаты, идентичные полученным в зоне исторического центра от представителей “народных” слоев (опросная группа составляла 400 человек), данные анкетирования оказались абсолютно для нас обескураживающими.

Так, эта группа населения показала себя абсолютно “стерильной” с точки зрения сохранения традиции в сфере пищевой праздничной обрядности, приуроченной к Рождеству и Пасхе, несмотря на то, что, по ответам респондентов, даже поколение их родителей полностью придерживалось пищевых праздничных стандартов и традиционного кодекса поведения в праздники.

Единственное традиционное блюдо, которое фигурирует в ответах, полученных в Бранкаччо, — *кассата*, причем не приготовленная дома, а покупная. Ничего более из блюд, входящих в канонические праздничные списки, согласно данным анкетирования, на столе жителей этого района не присутствует (в трех ответах фигурирует покупной *бучеллату*). Но отсутствие традиционных *così duci* полностью компенсируется такими заимствованиями, как *пандоро*

и *панеттоне*, шоколадными голубками на Пасху, а также обилием “элитных” сладостей. При этом речь идет не о качественных и достаточно дорогостоящих кондитерских изделиях, производимых и продаваемых в Палермо в определенных “фирменных точках”, локализованных преимущественно в зоне центра, а об их дешевых эрзацах, приобретаемых в местных супермаркетах и барах.

Также на праздничных столах на Рождество и Пасху у жителей Бранкаччо, по сведениям респондентов, присутствуют такие сладости, как мороженое, торт-мороженое, итальянские шоколадные конфеты производителя *Perugina*, многочисленные и дешевые кексы, рулеты, бисквиты и другие кондитерские изделия преимущественно неместного типа и производства. Примечательно, что, невзирая на обилие подобных изделий локального производства в барах Бранкаччо, достаточно свежих и недорогих, предпочтение отдается все же продукции долгого хранения, в герметичных упаковках, итальянского производства, прибывших в Сицилию с материка.

На взгляд автора, за подобной практикой четко прослеживаются определенные тенденции. Во-первых, речь идет о стремлении как можно радикальнее отойти от традиции, что, в свою очередь, указывает на желание населения Бранкаччо порвать с преемственностью со своей социальной средой и с культурой прошлых поколений, и повысить свой социальный “статус”. Во-вторых, очевидно, можно констатировать намерение населения следовать некоей моде “синьоров” или, вернее, тому, что под подобной модой понимается.

Предположение автора подтверждают и прямые ответы респондентов. Так, на вопрос анкеты о мотивации тех или иных пищевых предпочтений либо ограничений в ответах в своем большинстве респонденты указывали нежелание следовать подобным “стандартам”, “традициями дедов”, поскольку таковые традиции не соответствуют-де нормам современной жизни: “Это немодно”; “Так уже не делается”; “Приличные люди так себя не ведут”, и т.д.

Таким образом, в зоне Бранкаччо, невзирая на социальную принадлежность жителей, наблюдается полное размывание традиции, по крайней мере, применительно к двум основным отмечаемым праздникам, — размывание, являющееся следствием сознательного ее искоренения и сопряженное с заменой традиционных элементов праздничной пищи инновациями.

* * *

Проведенное автором на примере Палермо исследование позволило выявить и обрисовать весьма любопытную картину бытования праздничных пищевых традиций и ритуалов в Сицилии на Рожде-

ство и Пасху в различных социальных средах, а также сделать ряд выводов и заключений.

Во-первых, представляется очевидным, что в народной среде, особенно в зоне многовекового проживания населения на одном и том же месте, при условии сохранения им традиционного социокультурного и профессионального “профиля” и соблюдения им социокультурной и профессиональной преемственности, пищевая традиционность в празднично-ритуальной сфере сохраняется вполне осознанно в большом объеме. При этом само население делает ставку на эту консервативность как на фактор сохранения своей культурной “самости” и сохранения культурного статус-кво среды. Заимствования среди представителей народной среды из общеталланского пищевого праздничного арсенала достаточно невелики, и крайне слабо прослеживается тенденция обращения к “элитным” кондитерским изделиям.

Во-вторых, парадоксальным образом более обширный, трудоемкий в приготовлении и более дорогостоящий рождественский комплекс *così dolci* на сегодняшний день демонстрирует в целом большую витальность и более высокую степень сохранности по сравнению с более лаконичным и скромным Пасхальным столом, который подвергается большим инновативным воздействиям и большему размыванию традиционности.

В-третьих, с точки зрения консервации пищевой (“сладкой”) традиции и обрядовых кондитерских комплексов интеллигенция, особенно в зоне исторического центра г. Палермо, также демонстрирует достаточно высокие показатели приверженности традиции, демонстрируя большую по сравнению с “народными” слоями идеологическую обоснованность своей линии поведения в деле выбора тех или иных праздничных сладких блюд.

В-четвертых, представители высших слоев сицилийского общества также подтвердили свою верность традициям, практически полностью воссоздавая праздничную пищевую обрядность.

В-пятых, во многих слоях сицилийского общества, помимо объективной верности унаследованному культурному прошлому, выявлено осознанное и идеологически обоснованное отношение к делу поддержания традиций (как, например, в среде интеллигенции и высших слоев общества).

В-шестых, среди представителей среднего класса была выявлена значительно меньшая приверженность традиционному пищевому кодексу поведения в праздники, нежели в других стратах общества.

В-седьмых, поведение мигрантов и их пищевые предпочтения демонстрируют осознанное поддержание традиции людьми, не принадлежащими к данному культурному контексту.

В-восьмых, население социальных низов и деклассированные слои населения, несмотря на свое бесспорно “народное” происхождение, обнаружили полное нежелание следовать традиционным канонам праздничного поведения и готовность замены традиционных элементов праздничного питания их инновативными эрзацами в угоду моде и ложно интерпретируемым стандартам современности.

Тем не менее, глобально оценивая современное состояние традиционной праздничной пищевой культуры в Сицилии, можно, на наш взгляд, утверждать, что в целом она не утратила своих позиций, что степень ее витальности достаточно высока и что на данном этапе нет необходимости констатировать ее угасание.

¹ Ричардсон П. Поздний обед. СПб., 2010. С. 282, 287.

² Farina S. *Dolcezze di Sicilia*. Caltranisseta, 2003. P. 16–17.

³ Каппати Ф., Монтанари М. Итальянская кухня: История одной культуры. М., 1999. С. 21–22.

⁴ Buttita A. Prefazione // Coria G. *Profumi di Sicilia: Il libro della cucina siciliana*. Catania, 2006. P. 15.

⁵ La Duca R. Da Panormus a Palermo. Palermo, 2006. P. 122–123; Pitre Gius. Usi e costumi, credenze e prefudizi del popolo siciliano. Palermo, 1913. Vol. IV, P. 361; Cusumano A. Pani e dolci della Valle del Bellice. Marsala, 1982. P. 7–8; Farina S. *Dolcezze di Sicilia: Arte, cultura, storia e tradizione dei dolci e della pasticceria siciliana*. Palermo, 2003. P. 58; Uccello A. Pani e dolci della Sicilia. Palermo, 1976, P. 56–58; Coria G. Op. cit. P. 17; Correnti P. Il libro d’oro della cucina e dei vini di Sicilia. Milano, 1976. P. 5, 371; Croce M. Guida ai sapori perduti. Palermo, 2008. P. 183; Idem. Le stagioni del sacro: almanacco delle feste popolari siciliane. Palermo, 2004. P. 183; D’Alba T. *Dolci di Sicilia*. Palermo, 1976. P. 17.

⁶ Onofrio E. La Conca d’Oro — Guida Pratica di Palermo. 1882. Palermo, 1976. P. 75–76.

⁷ La Duca R. Op. cit.; Cusumano A. Op. cit.; Farina S. Op. cit.; Uccello A. Op. cit.; Coria G. Op. cit.; Correnti P. Op. cit. P. 372; Croce M. Guida ai sapori... P. 184; D’Alba T. Op. cit.

⁸ CCS ATECO. 2008–2013: 10.71.1.

⁹ CCS ATECO. 2008–2013: 10.71.2.

¹⁰ CCS ATECO. 2008–2013: 10.71.2.

¹¹ CCS ATECO. 2013. 10.71.1.

¹² CCS ATECO. 2013. 10.71.1.

¹³ La Duca R. Op. cit.

¹⁴ Alimentazione e sanità: L’Italia golosa. Milano, 2012. P. 43–44.

¹⁵ Фаус О.Д. “Исторические рынки” в Сицилии как форпосты сохранения традиционной культуры // Очерки о европейской идентичности и многокультурности. М., 2013. Ч. 1: Идентичность. С. 171–172.

¹⁶ Uccello A. Op. cit.

¹⁷ Correnti P. Op. cit.

¹⁸ Coria. G. Op. cit.

¹⁹ *D'Alba Tommaso*. Tradizioni culinarie Siciliane. Palermo, 1969; *Idem*. Dolci di Sicilia. Palermo, 1973; *Idem*. La cucina siciliana di derivazione araba. Palermo, 1980; *Idem*. La cucina dell'Ennese. Enna, 1986.

²⁰ *Padovani C., Padovani G.* Italia Buonpaese: Gusti, cibi e bevande in 150 anni di storia. San Mauro (TO), 2011. P. 167.

²¹ *Ibid.* P. 191.

²² *Ibid.* P. 192.

²³ *Coria G.* *Op. cit.* P. 501.

²⁴ *Correnti G.* *Op. cit.* P. 401.

²⁵ *Farina S.* *Op. cit.* P. 21.

²⁶ *Cattabiani Alf.* Calendario. Milano, 2003. P. 13, 174–175.

²⁷ *Padovani C., Padovani G.* *Op. cit.* P. 292–293.

²⁸ *Amari N.* Storia dei Musulmani di Sicilia. Firenze, 2002. Vol. III. parte prima. P. 76.

²⁹ Цит. по: *Correnti P.* *Op. cit.* P. 389.

³⁰ *Фauc O.Д.* Культура производства и потребления хлеба в Сицилии: исторический контекст и современное состояние (на примере Палермо) // Полевые исследования 2009–2010 гг. М., 2014. С. 83.

А.Н. Кожановский

Социально-культурная роль торжественного застолья в испанском обществе XIX века (по описаниям самых испанцев и иностранных путешественников)

Данная статья посвящена некоторым аспектам и особенностям праздничного застолья в испанском обществе XIX в., начиная с того момента, когда испанский быт, в широком смысле слова, вдруг (разумеется, “вдруг” — лишь по историческим меркам, поскольку в реальности правильнее говорить как минимум о нескольких десятилетиях) стал открываться глазам заинтересованных наблюдателей, позволяя увидеть значительно больше того, что было известно прежде.

С 1830–1840-х годов поток сведений об Испании, жизни и обычаях ее тогдашних обитателей ощутимо усилился — в сравнении с предшествующим временем — и продолжал неуклонно расширяться. Как бы начал раздвигаться занавес, почти полностью скрывавший доселе испанцев от остального мира. Ход исторического развития Испании той эпохи сделал страну более доступной для иностранных путешественников, их самих стало здесь гораздо больше, среди них обнаружилось немало литераторов и даже известных писателей, публиковавших свои путевые записи и впечатления. В свою очередь, господствовавшая тогда в среде образованных европейцев культурно-интеллектуальная атмосфера поощряла романтический интерес к этой стране. И вскоре уже испанские литераторы, прежде всего из категории так называемых “костумбристов” (от исп. *costumbre* — обычай, традиция, нравы), т.е. бытописателей, стали уделять в своем творчестве все больше внимания реалиям испанской жизни, повседневным привычкам своих земляков. При этом, описывая различные аспекты частного и общественного бытия обитателей страны, местные и зарубежные (по отношению к Испании) авторы неоднократно касались такого примечательного

явления испанской — как, впрочем, и любой другой — культуры, как праздничная трапеза.

Сведения, нашедшие отражение в их текстах, позволяют посмотреть на чрезвычайно любопытную картину умонастроений и отношений в испанском обществе той эпохи — через призму сопутствующей торжественному застолью материальной и поведенческой атрибутики. В этой связи отметим два важных для нашей темы обстоятельства. Во-первых, означенная эпоха испанской истории вобрала в себя глубокие и болезненные социально-экономические и политические трансформации, сообщавшие ей переходный, рубежный характер. Как отметил британский путешественник Ричард Форд во вступлении к своей знаменитой книге “Путеводитель для путешественников по Испании”, увидевшей свет в 1845 г., “прогресс — на повестке дня в Испании”, и его быстрое развитие связано с большим отставанием Испании от других стран. «Можно сказать, что эта страна переживает период перехода, и что “вчера” уступает место “завтра”»¹. Один из отечественных исследователей так сказал о ситуациях подобного рода: “В переломные моменты истории многие неотчетливые процессы в социальной и духовной жизни народов обретают ясность очертаний, их смысл становится наглядным и очевидным”². В таких условиях, — во-вторых, — сосредоточение внимания именно на феномене праздника сулит возможность еще большего проникновения “в суть вещей”, поскольку праздник по определению есть своего рода кульминация, один из таких моментов жизни общества, когда скрепляющие социум связи и управляющие им силы как бы выступают на первый план, — тогда как в иных, обыденных обстоятельствах они могут быть отнюдь не столь очевидны, оставаясь под ворохом повседневной рутины, многих более заметных, хотя и менее значимых, фактов и обстоятельств.

К сказанному следует добавить, что те данные по интересующей нас теме, которые удастся извлечь из упомянутых источников, вряд ли можно было бы получить как-либо иначе.

Сразу оговоримся, что под праздничной пищей в статье имеется в виду именно та, что фигурировала в торжественном застолье, устраивавшемся в связи с событиями, которые ощущались его участниками как приподнятые над обыденностью, над привычным рутинным распорядком, — в самом широком смысле. При этом означенные события объективно имели разный характер и масштаб: от праздников календарных и церковных, региональных и общинных, праздников в связи с кульминационными событиями жизненного цикла, вроде свадьбы, поминок и т.д., знаменитых паломничеств *romerías* — до приема гостей в частном доме.

Отсюда, в частности, следует, что в поле нашего зрения оказываются не только особые ритуальные блюда, характерные лишь для застолья в связи с тем или иным праздничным/торжественным/значимым событием и обязательные для него, а вообще — пища, которую принято было употреблять по этому случаю в этот день.

Испанские пищевые традиции глазами иностранцев

Итак, надо сказать, что картина, которая открывается перед нами из текстов наблюдавших ее испанских и путешествовавших по Испании иноземных авторов XIX в., показывает чрезвычайно многообразие региональных, социальных, сословных, ситуационных и пр. вариантов проведения праздничного застолья и номенклатуры праздничной пищи, которые к тому же в рассматриваемое — переходное — время находились в динамике, в состоянии взаимодействия и эволюции. Различия между этими вариантами были столь существенны, что, например, описания, сделанные иностранными путешественниками по Испании позапрошлого столетия в интересующей нас сфере, порою различались так, как если бы эти люди побывали в разных странах — хотя и примерно в одни и те же годы. Поскольку первыми “бытописателями” в интересующем нас аспекте стали именно иностранцы, с неизбежностью возникает тема априорных представлений, стереотипов, заранее усвоенных мнений об Испании и ее народе, — мнений, которые оказывали немалое воздействие на восприятие путешественниками непосредственно наблюдаемой ими испанской реальности (в чем они сами время от времени простодушно признавались в своих путевых заметках), в том числе и по гастрономическим сюжетам, вплоть до оценки вкусовых качеств испанской пищи как таковой. Так, в отношении пищевых пристрастий испанцев той эпохи, специфики их кухни и, что очень важно, ее приемлемости для гостей из других стран мы читаем самые разноречивые суждения. Отзывы столь именитых персон, как упомянутый выше англичанин Ричард Форд, автор одной из тех книг, которые, как считается, в наибольшей мере повлияли на восприятие Испании в тогдашнем мире; создатель “Трех мушкетеров” Александр Дюма-отец; его соотечественник, прославленный поэт и прозаик Теофиль Готье, — их отзывы о предлагавшейся им, в том числе и в праздничном контексте, испанской пище зачастую имеют не просто неблагоприятный для местной кухни, а резко негативный характер. Чего стоит хотя бы комментарий Теофиля Готье к рецепту приготовления *gasпачо* — ныне многим известного андалузийского супа: “Берется вода в суповой миске, к ней добавля-

ются струя уксуса, несколько головок чеснока, луковицы, разрезанные на четыре части, несколько долек огурца, несколько кусков стручкового перца, малая толика соли, и нарезается хлеб, который украшает эту приятную смесь, и все это подается холодным. Да во Франции собаки, хотя бы немного воспитанные, отворотили бы морду от подобного месива”³.

Англичанин Форд обобщает эти и другие претензии иностранцев примерно так: испанская кухня имеет одну безусловно хорошую составляющую, и это — исходный (сырой) материал, будь он растительного (зелень/овощи/фрукты) или животного (мясо/рыба) происхождения. Все, что происходит потом — это, как правило, различные способы ухудшить и испортить сырой продукт, с тем чтобы в конечном счете он попал на стол в несъедобном виде или, по крайней мере, в гораздо худшем, нежели был в самом начале. Поэтому всякий иностранец, который не хочет умереть с голоду, должен брать с собой в Испанию своего повара⁴. И в другом месте: “Испания — это не земля телесного комфорта или общественно-чувственной цивилизации... Господь там посылает мясо, но плохо его готовит...”⁵.

Насколько можно судить, среди особенностей испанской кухни того времени, которые в наибольшей степени отвращали иностранцев, последние чаще всего называли обычай опаливать мясо, чрезмерное и повсеместное присутствие чеснока, “коварный” вкус перца, злоупотребление шафраном и, в общем, страсть к тому, чтобы очень остро приправлять всякое блюдо. И, конечно, обильное использование неочищенного оливкового масла, как для еды, так и для жарки — его “нестерпимый” вкус и запах. Как отметил тот же Дюма: “испанские растительное масло и уксус настолько далеки от наших кулинарных привычек, что... [любой французский любитель зелени]... не сможет проглотить даже маленького кусочка той или иной из этих трав, столь аппетитных на вид”, после того как их польют этими жидкими приправами”⁶.

Любопытно, однако, что другие именитые иностранцы, посетившие страну в те же годы и неоднократно принимавшие участие в торжественных застольях, не пишут ничего худого о предлагавшейся им там пище. К примеру, американец Вашингтон Ирвинг, автор знаменитой “Альгамбры”, и его французский собрат по перу писатель Проспер Мериме отзываются о ней с искренним одобрением⁷, а наш великий соотечественник композитор Михаил Иванович Глинка по прошествии нескольких месяцев пребывания в Испании отмечает: “Приметно полнею, несмотря на чрезвычайную умеренность”, и говорит об испанской кухне как об очень здоровой по своей природе⁸.

Можно было бы предположить, таким образом, что речь идет не только и не столько об объективном различии историко-куль-

турных традиций в области кулинарии, сколько об индивидуальных особенностях в восприятии местной пищевой и вкусовой гаммы — хотя сто́ит отметить, что как раз авторы, занимающие негативную позицию, нередко претендуют на то, чтобы говорить от лица всех своих соотечественников.

Задавшись вопросом о причинах столь несхожих оценок иностранцами испанской пищи, при том что все они, казалось бы, оперируют собственным непосредственным опытом, — интересно сравнить их отзывы не только об испанской еде, но и о самих испанцах, и, в частности, об испанском гостеприимстве. Сделав это, мы обнаруживаем интересную тенденцию. Вот мнение А. Дюма, которому, кстати, приписывают известное (и очевидно нелицеприятное для Испании и ее обитателей) утверждение “Африка начинается в Пиренеях”: “Испанцы холодны, суровы, очень сдержанны в проявлении своих чувств и, надо сказать, весьма несдержанны в проявлении своего негостеприимства”⁹. Зато М.И. Глинка, по его собственным словам, “не ожидал такого радушия, гостеприимства и благородства — здесь деньгами дружбы и благосклонности не приобретешь, а ласкою все на свете”; его испанцы “не знают чинов и церемоний, ласковы, вежливы как нигде”, “очень гостеприимны”¹⁰. Ему вторит Вашингтон Ирвинг: “Гостеприимство, наследие мусульман-завоевателей, царит здесь повсеместно, и закон его блюдет самый бедный испанец”. И он же — о своем проводнике из местных: “Как сущий испанец, он вел себя с нами приветливо и дружелюбно, но и в самом буйном веселье ни на миг не терял почтительности”¹¹.

То есть весьма вероятно, что в некоторых случаях оценка чужеземцами испанской кухни отражала их отношение к самой Испании — отношение, сложившееся еще на родине, задолго до вступления на испанскую землю, на основе представлений, распространенных в родной среде. И конечно же, такая оценка отражала их собственные философские, идеологические, мировоззренческие установки, в системе которых “отсталая” Испания занимала, как правило, далеко не выигрышное место. Сформированная всеми этими факторами предвзятость, с неизбежностью включавшая всевозможные стереотипы и предрассудки, разумеется корректировалась наблюдаемой путешественниками испанской реальностью — но и, в свою очередь, основательно корректировала восприятие ими самой этой реальности. Так, тот же Т. Готье, проезжая вместе с группой соотечественников мимо испанских придорожных селений, походя замечает: “не думаю, что в готтентотских краалях или калмыцких станах можно увидеть что-либо более дикое”. Бедность и отсталость испанской глубинки дополняются не столько реальными, сколько воображенными самим писателем следами мавритан-

ского прошлого этой страны, которые он хочет увидеть и которые поэтому мерещатся ему буквально повсюду. Не удивительно, что наши французы долго не решаются довериться местным поварам на постоянных дворах: глубоко впечатленные образами когда-то прочитанных ими великих испанских романов “Ласарильо с Тормеса” (XVI в.), “Дон Кихот” (начало XVII в.) и др., они уже заранее испытывают зуд в теле и не сомневаются, что им подадут *тортилью*, в которой будут волосы, перья и шелуха; куски прогорклого свиного сала со щетиной, одинаково пригодные для того, чтобы делать из них суп и чтобы чистить ими сапоги; вино из вонючих бурдюков — и т.д., а то и что-нибудь похуже¹²... Когда же выясняется, что страхи по части испанской кухни несколько преувеличены, об этом сообщается даже с некоторым удивлением: “Кондитерские изделия очень недурны и даже хороши — насколько они могут быть хороши в стране, где нет коровьего масла или где оно настолько дорогое и скверное, что не употребляется”¹³.

Впрочем, справедливость требует отметить случаи, когда даже самые доброжелательно настроенные по отношению к Испании приезжие “спотыкались” именно на гастрономии. Вот хозяйка баскского сельского дома принимает русского путешественника — как почетного гостя, предлагая ему “все богатства баскской кухни”, и среди прочего — местный хлеб, относительно которого честно предупреждает чужака: “Мы-то к нему привыкли и любим его, но иностранцам он не нравится”. И наш соотечественник вынужден согласиться: “Есть его не было никакой возможности: это скорее сыроватый клей, чем хлеб”¹⁴.

В чем, однако, сходятся едва ли не все иностранные путешественники — как настороженно или предвзято настроенные по отношению к испанцам, так и воспринимающие их с явной симпатией, — так это в констатации поразительной умеренности местных жителей по части еды и питья. Т. Готье перед самым въездом на испанскую территорию обеспокоенно сообщает о полученных им советах запастись провизией, поскольку, дескать, “испанцы завтракают ложечкой шоколада, обедают головкой чеснока, смоченной стаканом воды, а ужинают бумажной сигареткой”. От бывалых соотечественников он даже слышал, что хозяева испанских постоянных дворов отказываются кормить путников, соглашаясь — в крайнем случае — приготовить для них что-то из тех продуктов, которые те привезли с собой. В дальнейшем, уже на основании собственного опыта, он отчасти подтверждает полученные ранее сведения, жалуясь, как трудно в испанской корчме объяснить ее владельцам, что ты страшно голоден: это, мол, всегда приводит их в изумление. Все дело в том, глубокомысленно объясняет классик своим читателям, что в этой стране “живут воздухом и солнцем”,

подобно хамелеонам. То же самое он наблюдал и в застолье с гостями. Званные домашние вечеринки, отмечает наш автор, не так уж дорого обходятся здесь приглашающей стороне. Гостям не подают ни чая, ни мороженого, ни пунша; зато на стол ставят дюжину стаканов чистой воды и поднос с сахарным печеньем. Если же хозяин захочет подсластить воду, то рискует прослыть — даже в богатых домах — нескромным человеком, обжорой, склонным к неразумной роскоши. И все это вовсе не от скаредности, возведенной в норму, а потому, что таков обычай, который нельзя нарушать. А главное — что “отшельническая” умеренность испанцев в еде такому порядку вещей полностью соответствует¹⁵. Зато безусловное одобрение Готье и его спутников заслужила отмеченная ими очень малая распространенность пьянства — показатель, по которому испанцы значительно превосходят обитателей “стран, претендующих на то, что они цивилизованные”¹⁶.

Впрочем, справедливости ради нужно сказать, что те — очень немногие — чужеземцы, кому случалось добираться до испанских земель, к примеру, двумя столетиями ранее, и тогда уже удивлялись умеренности испанцев в винопитии — и это при том, что повсюду здесь “производили превосходные вина, правда, подпорченные, на вкус иностранца, привкусом смолы и канифоли от бурдюков из свиной кожи, в которых они хранились. “Они удивительно воздержанны в употреблении вин... женщины вообще никогда не пьют, мужчины пьют так мало, что им хватает... около четверти литра в день. Нет более тяжкого оскорбления, чем обвинить испанца в том, что он пьян”¹⁷.

Но более всех прочих зарубежных гостей, насколько можно судить по имеющимся текстам, равнодушием испанцев к еде был поражен и возмущен прославленный автор “мушкетерской саги”. Вот лишь несколько из множества его высказываний по этому поводу: “в Италии, где едят плохо, лучшие рестораторы — французы; в Испании, где вообще не едят, лучшие рестораторы — итальянцы”; “...если в Испании люди не едят или питаются плохо, то лишь потому, что им не хочется есть”; “в Испании трапеза — это своего рода обязанность, которую исполняют во имя самосохранения, а вовсе не ради удовольствия”; “испанцы повинны только в шести смертных грехах; седьмой, чревоугодие, [им] совершенно не известен...”¹⁸.

Наконец, справедливо будет закончить этот ряд “застольными” впечатлениями нашего соотечественника, также из позапрошлого (XIX) века, — литератора И. Павловского: “испанцы... самый трезвый народ на свете. Высшие и низшие классы, даже в больших городах, не знают, что такое пьянство в русском смысле. За обедом ставится графин с *val de reñas* (*вальдепеньяс*, знаменитый сорт испанского вина. — *А.К.*), но больше одной-двух рюмок

никто не пьет; зато воды выпивается огромное количество. Перед каждым ставится, как некая драгоценность, большой стакан холодной воды, и... наливается другой, когда вы выпили первый"; "испанцы больше разговаривают, чем едят. Они... едва прикасаются к подаваемым блюдам, и на человека с хорошим аппетитом смотрят как на обжору"¹⁹.

“Исконно испанская” традиция праздничного застолья: единство в многообразии

Что же касается испанских авторов-бытописателей, то в их повестях и романах с детально расписанными картинами праздничного застолья мы, конечно же, не находим даже намека на критику вкусовых особенностей испанской кухни — в сравнении с пищей других народов. Однако сама тема противопоставления местной, привычной пищевой традиции — необычной, иноземной постоянно возникает на страницах их произведений, с комментариями кого-то из действующих лиц, а то и самого автора, причем гораздо чаще, чем этого требует сюжет повествования. Возникает стойкое ощущение, что на протяжении десятилетий эта тема воспринималась в обществе как актуальная и активно обсуждалась, во всяком случае — в более обеспеченных его слоях. Это, например, заставляет служанку, героиню романа, нанимающуюся на работу в частный дом, сразу признаться: “Не умею я готовить эти изысканные [чужеземные] кушанья, что в моде нынче, стряпаю без всяких хитростей, как у нас дома (в деревне. — А.К.) заведено”²⁰. В другом случае тот же испанский писатель, рассказывая по ходу своего повествования о подготовке угощения для сельского праздника, вдруг прямо обращается к читателю: “Как посмеялась бы стряпуха, если бы вдруг... явился французский повар и принялся бы составлять тепи, руководствуясь полудюжиной строгих правил, чередуя сытные блюда с легкими и делая упор на овощи. “К такому столу овощи! — завопила бы домоправительница... — Кормить гостей травкой в день святого покровителя! Да у нас ею свиной кормят”. Слова автора не оставляют сомнений в том, что ему милее: “здесь не прибежали к ухищрениям французской кухни, в которой числа нет названиям одного и того же кушанья... В этой глуши никто и не ведал о заморских соусах и разносолах, тут все было чистым, простым и классическим...”²¹.

Рефлексии по поводу противоборства своего и чужеземного в сфере праздничного застолья сплошь и рядом встраиваются в общую тональность печальной констатации того, что “добрая старая испанская традиция” гибнет под натиском инноваций, подрываю-

щих вековые устои. При этом образцы, якобы соответствующие прежнему “староиспанскому” идеалу в сознании разных авторов и их персонажей, порою радикально противоречат друг другу, и единственное, что их объединяет — это неприятие настоящего.

Действительно, если мы обратимся к сельской среде того времени, где в основном сохранялся доиндустриальный уклад, то увидим, что различными авторами в разных уголках страны зафиксированы самые разные варианты угощения для собравшихся ради какого-то торжественного события. Так, имеются записанные рассказы очевидцев о продиктованной традицией подчеркнутой скромности праздничного стола — к примеру, в арагонских горах, где свадебная пища почти ничем не отличается от обычного заурядного ежедневного рациона, зачастую довольно скудного, при этом участникам веселья не полагается употреблять крепкие напитки и даже курить за столом. А некий французский путешественник, проездом попавший на свадебный обед к крестьянам острова Менорка, сообщал, что если бы не случайно оказавшееся у него с собой вино, которое он выставил на стол, пирующие так и пили бы одну только чистую воду²².

В других случаях праздничное угощение как будто воспроизводит все тот же привычный повседневный набор блюд, но только сами блюда при этом — особо хорошего качества, приготовлены особенно тщательно, и еда подается в большем, чем обычно, количестве. “На Пасху обычно подавались еще оладьи, пирожные, крендель, а то и кусок альпухарского окорока”²³. Наконец, третий вариант требует, чтобы гостей потчевали такой пищей, которой принято отмечать именно торжественные моменты жизни и которую в обычное время не готовят — во всяком случае, в таком изобилии. Здесь, конечно, правила бал местная кулинарная традиция, и обязательные блюда, без которых сажать гостей за стол было просто неприлично, в каждой области были свои: в Галисии — суп из вермишели, приправленный шафраном, горы трески и мяса, рисовая каша с молоком, слоеные пирожки; в Эстремадуре — *трипикальо*, т.е. жаркое из козьего мяса с картофелем, рисом, рыбой и др.; в Валенсии — знаменитая рисовая *паэлья* с цыпленком, а также очень густой и очень острый бульон; в Кастилии — *косидо*, блюдо из мяса и овощей с большим количеством гороха; на Канарских островах — похлебка из семи видов животных с горохом и картофелем — и т.д., и т.п., по всей тогдашней Испании²⁴. Согласно довольно распространенному, хотя и не всеобщему правилу, на праздничный стол должно было быть подано не менее определенного числа блюд — в одном из наиболее известных описаний речь идет о 26 переменах. Впрочем, хозяева и повара ловко выходили из положения, комбинируя имеющиеся продукты и

используя известные способы готовки. “Двадцать шесть блюд? Список составить недолго: цыплята обжаренные, жареные под гнетом, фаршированные дичью, тушеные, с зеленым горошком, с луком, с картофелем, с яйцом; примените ту же систему к говядине, свинине, козлятине и рыбе...”²⁵.

Вместе с тем, доминирование регионального многообразия и местной специфики в кулинарной сфере имело свои пределы. Укоренившаяся традиция требовала, чтобы некоторые праздники и торжественные события, и прежде всего связанные с господствовавшей католической религией, непременно сопровождалось своего рода “пищевыми метками” — приготовлением и последующим поеданием определенных, связанных именно с данными моментами пищевых изделий или специальных блюд, без которых отмечаемый праздник не воспринимался как полноценный. Вот эти кулинарные творения уже в значительно большей степени имели универсальный, общеиспанский облик — хотя и здесь оставалось достаточно места для областного своеобразия.

Итак, на Рождество (по католической традиции отмечается в ночь с 24 на 25 декабря) было принято угощаться *турроном* — явно арабским по происхождению испанским вариантом нуги; специфика здесь состояла прежде всего в большом количестве миндаля, а дальше, в зависимости от местной традиции, *туррон* мог быть твердым, как кирпич, или же, напротив, мягким, а также шоколадным, кокосовым и пр. Другие характерные пищевые атрибуты Рождества — *марципан*, особая сладкая сдоба *мантекадо*, на востоке страны — козинаки из миндаля *гирлаче*. В любимый детвой День волшебных королей (Día de los Reyes Magos, празднуется 6 января) малышей и взрослых радовал специально выпеченный только по этому случаю праздничный пирог *роскón де Рейес*, изготовленный в виде толстого кольца из сладкого теста и украшенный фруктовой глазурью, с кремом или сливками и зачастую с “сюрпризами” внутри. Наконец, Пасху отмечали медовыми оладьями *пестиньос*;



Туррон

Личный архив А.Н. Кожановского



Мантекадо

Личный архив А.Н. Кожановского



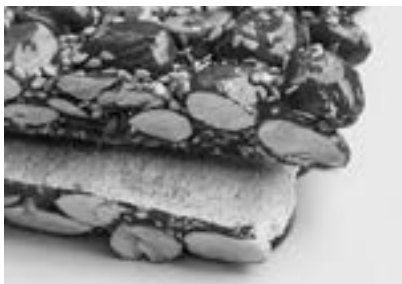
Росcón де Рейес

Личный архив А.Н. Кожановского



Роскос де Семана Санта

Личный архив А.Н. Кожановского



Туррон

Личный архив А.Н. Кожановского



Марципан

Личный архив А.Н. Кожановского

своего рода гренками *торрихас*, из хлеба, смоченного вином или молоком и медом; конечно же, особыми пасхальными пирогами/пончиками — *роскос де Семана Санта*...

В целом, как сообщает своим читателям русский литератор-путешественник И. Яковлев (И.Я. Павловский), “каждый праздник имеет свои специальные пирожные и пряники, которые продаются на улицах, на всех перекрестках”²⁶. Он мог бы еще добавить, что они во множестве лепятся и пекутся дома, на кухнях у испанцев — которые, таким образом, несколько раз в год, все и повсюду, в одно время едят примерно одно и то же.

Повсеместным и, возможно, неотъемлемым атрибутом угощения на брачном пиру — одном из важнейших событий в жизни традиционного испанского сельского коллектива — был свадебный хлеб (или пирог). При этом варианты его формы, размера, состава, способов изготовления, связанных с ним обрядов и обращения с ним (включая поедание) различались до изумления — но при этом в каждом случае были жестко обусловлены ревностно



Р. Лопес Кабрера. На свадьбе
Museo Carmen Thyssen Málaga, 2016

соблюдаемым обычаем данной местности. И всякий раз этот обычай подразумевал — в том или ином виде — причастность односельчан. Совместно делали сам хлеб, группой несли его для благословения священнику, а затем для раздачи как можно большему количеству людей; невеста раздавала кусочки свадебного хлеба при въезде в селение своего молодого мужа, где ей предстояло отныне жить. В иных случаях именно этот хлеб становился призом в песенных, беговых и пр. состязаниях гостей свадебного пира, или предметом аукциона в их среде²⁷, но всегда он выступал своего рода символом единства общины, и все действия вокруг него позволяли это единство в очередной раз подкрепить.

Свое обязательное символическое блюдо полагалось и для традиционной поминальной трапезы, причем в этом случае оно также варьировало в зависимости от местности. Это могли быть красная фасоль, как в Арагоне, “траурный сахар”, как в Мадриде, особые “поминальные хлебцы” и т.д. Правда, специфика траурного пира, как правило, предполагала категорический запрет на некоторые виды пищи — в отличие от большинства других торжественных застолий.

Праздничное изобилие на фоне повседневной скудости

Есть тут, однако, обстоятельство, требующее особого рассмотрения. Приведенные выше описания пиршественного изобилия — а подобных им существует великое множество, — конечно же входят в вопиющее противоречие с упомянутыми еще ранее многократными указаниями иностранцев на прямо-таки вызывающую скромность и умеренность испанского застолья, в том числе и праздничного. Однако в данном случае две модели питания — повседневная, умеренная, а зачастую и весьма скудная, и праздничная, обильная, порою до чрезмерности, — судя по всему, вполне уживались в рамках единой традиционной культуры. Действительно, как указывает современный испанский исследователь, веками — в том числе и в рассматриваемое нами время, т.е. в XIX в. — в стране царили бедность и нехватка средств для существования. Люди, которые в наши дни “весело говорят о восстановлении испанских гастрономических традиций”, — пишет он — забывают, что самым традиционным в Испании на протяжении веков был, попросту говоря, голод. А когда не было голода, то вот чего еще не было, так это “средиземноморского питания” (автор намекает на широкую рекламу так называемой “средиземноморской диеты”. — А.К.), — а была очень скромная еда, состоявшая из того, что имелось под рукой в каждом регионе: хлеб, каши, свиное сало, картошка или какие-то овощи — в общем, диета однообразная и недостаточная²⁸. Наш автор тем самым подтверждает высказывания своих соотечественников-литераторов Пио Барохи и Эмилии Пардо Басан, описывавших реалии позапрошлого столетия таким, например, образом: “Испания! Испания! Много рыцарства, много месс, много хоты, но мало еды”²⁹; “Довольство! Для какого-нибудь хлебопашца оно заключается в немногом: чуть больше свиного сала и жира в похлебке, время от времени мясо, вволю хлеба, простокваша или молоко — все это отличает зажиточного земледельца от захудалого...”³⁰; “...наступил страшный год, год нищеты и засухи; после того как погиб урожай кукурузы и пшеницы, люди стали питаться подгнившей фасолью, засохшими бобами, жалкими чахоточными овощами, прошлогодней рожью, пораженной спорыньей и поеденной долгоносиком... Болтушка с капустой, сдобренная кусочком прогорклой свиной кожи, и так день за днем: ни мяса, ни чего-нибудь иного, что приносит жизненные соки и придает силы телу, нет и в помине. Картошка — хлеб бедняков — тогда еще была мало известна...”³¹.

Впрочем, особо наблюдательные иностранцы тоже отмечали буквально кричащую разницу между праздничным и повседнев-

ным столом. “Испанцы крайне воздержанны в еде...”, но “в торжественных случаях или когда надо было оказать честь знатному гостю, изобилие яств не знало границ”³². “Пировали — ибо званый обед в Испании подлинное пиршество... Столы ломились от изобилия плодов, чередой блюд не было конца... За столом царило радостное оживление: хотя обычно испанцы воздержаны, но в таких случаях они — а в особенности андалузцы — прямо-таки упиваются едою...”³³.

По не вызывающим сомнений свидетельствам жителей одного из селений провинции Толедо, Лагартеры, за свадебным столом там съедалось больше мяса, чем всеми обитателями этого совсем не маленького населенного пункта за целый месяц их обыденной жизни.

Учитывая уже упоминавшийся совсем не изобильный “продовольственный фон” повседневной испанской жизни, нетрудно сделать вывод о том, что в нужный момент общество (или какая-то его заинтересованная и влиятельная часть) осуществляло своего рода “мобилизацию” пищевых продуктов и усилий — для устройства праздничного стола и обеспечения такого “пищевого достатка”, которого в иное время вовсе не наблюдалось. Многочисленные свидетельства из самых разных уголков традиционного “испанского мира”, и прежде всего из его важнейшей — сельской — составляющей, подтверждают это с полной определенностью. Деревенский коллектив постоянно стремился упрочить и умножить бесчисленные узы, связующие его членов, укрепить дух общинного единства и солидарности. Праздничные и иные торжественные события, сопровождавшиеся совместным застольем, играли в этом очень важную роль.

Заинтересованность в том, чтобы каждая семья исправно следовала обычаю и обеспечивала возможность односельчанам в очередной раз в подобающий момент собраться за общим столом — свадебным, поминальным и т.д. — была настолько велика, что повсеместно выработался и закрепился в обычаях социально-организационный “механизм” компенсации “виновников торжества”, вынужденных нести тяжелейшие и далеко не всегда подъемные расходы, в ином случае угрожающие разорением. В пользу семейства, оказавшегося в центре значимого для общины события (свадьбы, рождения младенца, крестин, похорон и пр.), односельчане собирали всевозможные продукты и припасы, а также деньги, да притом еще и неоднократно, в несколько приемов, с использованием особых ритуализованных действий³⁴.

То же самое мы наблюдаем, когда центром общинных торжеств становится дом местного священника, а сам он выступает хозяином — как это происходит в романе испанского автора, где расска-

зывается о празднике святого Юлиана, покровителя галисийского селения Найя (отмечается 7 января). В устройстве ошеломляющего по своему размаху пиршества для множества местных жителей и гостей принимает участие целая группа добровольных помощников и поваров — из числа прихожан, а на само угощение уходят все немалые, видимо специально для этого случая накапливаемые, припасы священника из “его кладовой, погреба, огорода и дровяного сарая”. “...Дом священника Найи превратился в сущий кулинарный ад...” Возглавившая подготовку пира стряпуха “принялась готовить к бою несметное количество яств, замочила фасоль и бобы... произвела смотр кладовой, битком набитой подношениями прихожан: там были козлятина, куры, угри, форели, глиняные горшки с вином, сливочным маслом и медом; куропатки, зайцы и кролики, мясные и кровяные колбасы...”³⁵. То есть обильное застолье, столь ценное жителями селения, обеспечивалось фактически их же совокупными напряженными усилиями.

Подобного рода практика, предполагающая помощь устройствам застолья со стороны приглашенных на него, была широко распространена — и явно с той же целью не подорвать хрупкое благополучие хозяев — и на уровне межличностного общения. Вот, например, известный испанский прозаик Педро Аларкон походя упоминает в своей повести о том, что знатные господа, имевшие обыкновение навещать усадьбу сельского мельника, где им всякий раз устраивался торжественный прием с угощением, — заблаговременно присылали хозяевам или же привозили с собой “вкусные сдобные хлебцы”, “превосходный постный пирог, который всего час назад был вынут из печи”, или еще какую-нибудь провизию³⁶. Многократно упоминаемая как нечто само собой разумеющееся манера, отправляясь в гости, брать с собой приготовленную дома еду явно имеет ту же природу.

Нужно, впрочем, сказать, что и многочисленные торжества при испанском королевском дворе, поводом для которых могло стать какое угодно событие и большинство которых “приобретало характер народного празднества”, с участием — в той или иной форме — едва ли не всего населения столичного города; все эти торжества, неизбежным атрибутом которых, наряду со всевозможными шествиями, корридами, фейерверками и пр., были пышные застолья, — так вот эти королевские торжества, по сути, воспроизводили ту же модель, по которой строились значительно более скромные по своим масштабам традиционные пиры простых сельских тружеников. Иное дело, что “наверху” был непоправимо нарушен механизм компенсации произведенных затрат — что и приводило к тяжелым последствиям для устроителей. “...Среди всех этих праздников и роскоши сам двор не избежал нищеты или, точнее, недостатка в

необходимом, при том, что деньги без счета тратились на излишества. Поставщики двора, которым не платили, отказывались порой предоставлять свои товары. Часто бывали дни... когда при дворах короля и королевы не было ничего, даже хлеба”³⁷. Традиционная общинная жизнь обитателей испанских селений и хуторов строилась таким образом, чтобы не допустить ничего подобного.

Испанский “застольный демократизм”: экзотическая дань исчезающей традиции

В рамках нашей темы есть сюжет — касающийся единения людей за праздничным столом, независимо от их сословной, имущественной и пр. принадлежности, — который неоднократно затрагивается в путевых заметках и художественных произведениях авторов XIX в., причем в таком контексте, который дает основания предполагать его актуальность, а в некоторых случаях даже болезненность, может быть не всегда осознанную, — для рассматриваемого нами “переходного” времени.

Многие посещавшие Испанию иностранцы отмечали — как один из наиболее удивлявших их, непривычных для остальной Европы элементов испанской экзотики — демократичность местных нравов, повсеместно проявляющуюся в бытующих здесь нормах поведения в отношении между представителями разных сословий общества. Вот все тот же Теофиль Готье рассказывает своим читателям о том, что видел своими глазами: последний нищий прикуривает свою папироску от сигары важного сеньора, который при этом не выказывает ни малейшей снисходительности, т.е. ведет себя с полным уважением к нищему; маркиза ничуть не брезгует пить — во время путешествия — из одного стакана с кучером и охранником; на званой вечеринке в доме некой богатой сеньоры, при нехватке кавалеров для танцев, хозяйка призывает садовника и слугу, которые и танцуют затем весь вечер, без какого-либо стеснения и подобострастия, приглашая одну за другой самых красивых и самых родовитых девушек, — которые, в свою очередь, принимают приглашение со всей возможной любезностью, и т.д.

Вывод французского писателя: никакие демократы и либералы из числа его соотечественников не способны на что-либо подобное. Испания — страна равенства, не на словах, а на деле³⁸.

Ему вторит российский литератор И. Яковлев: “В Мадриде нет разницы между гуляньем для народа и чистой публики. Кановас дель-Кастильо, с сигарой в зубах, беседует с Кастиляром (видные политические и государственные деятели Испании. — А.К.), а тут же сбоку толпа крестьян, в живописных кастильских костюмах,

слушает слепого гитариста, напевающего дребезжащим голосом исторические песни и романсы. Очень это красиво и оригинально”³⁹.

Одно из проявлений этого “красивого и оригинального” стиля внутрииспанских отношений иноземные путешественники видели в том, что люди разного социального происхождения и общественного положения здесь нередко объединяются за одним столом в ходе многочисленных праздников. Приезжие трактовали это как атавизм, восходивший к многовековой истории постоянной вооруженной борьбы с врагом (отвоевание полуострова у захвативших его мавров растянулось почти на восемь столетий), которая породила традиции своего рода “боевого братства” — знати и простонародья, хозяев и слуг. Вот В. Ирвинг приглашен на именины к знакомому гранадскому дворянину: “На этот семейный праздник съехались из дальних мест управители и старые слуги графа — поздравить именинника, повеселиться и на славу угоститься. Это было хоть и слабое, но живое подобье старинных обычаев испанской знати”. С сожалением американский писатель пишет об очевидном для него вырождении древней традиции: “Испанцы всегда и во всем любили размах... Огромные дворцы, пышные выезды, всевозможная и бесполезная прислуга — кажется, чем родовитее вельможа, тем больше народу толчется у него в доме, кормится за его счет и норовит слопать его живьем...”. “В Испании от века заведено — из тщеславия пополам со щедростью, — что престарелого слугу не прогоняют, а содержат до его смертного часа; мало того, его дети, внуки, а пожалуй, еще родня и свойственники постепенно прибывают к дому... Даже у самых бедных дворян непременно есть наследственные прихлебатели, которые помогают им нищать. А те, кто... сохранил остатки былых несметных богатств, хранят трогательную верность заветам предков, и поместья их запружены толпами всепожирающей праздной челяди...”⁴⁰.

Картина, которую рисуют в своих произведениях испанские коллеги зарубежных литераторов, еще более далека от “празднично-застольной” социальной идиллии. Вот один из гостей богатого землевладельца, оглядев собравшихся вокруг стола с праздничным угощением, удовлетворенно констатирует: “Хорошо! Хозяева и слуги едят вместе, как в доброе старое время. Такое я вижу впервые...”⁴¹. То есть существующее в обществе представление о том, как следует вести себя в соответствии с правильной традицией, соседствует с пониманием того, что эта традиция безвозвратно уходит в прошлое.

Косвенно подтверждает это и другой автор, упоминавшийся нами выше П. Аларкон, рассказывая о визите знатных сеньоров в дом простолюдина и об устроенной по этому случаю торжествен-



Х. Гарсиа Рамос. Праздник
Museo Carmen Thyssen Málaga, 2016

ной трапезе. Теперь уже хозяева, несмотря на настойчивые уговоры высокопоставленных гостей, отказываются есть с ними рядом. И только когда это наконец происходит, за столом воцаряется “поистине демократическое равенство” — на время обеда⁴².

Впрочем, в других текстах интересующие нас обстоятельства описаны еще более подробно и даже натуралистично. Вот шумная и веселая свадьба в одном из дворянских домов. “Слуги и господа, идалго и батраки, местные дамы, сеньориты и простые девушки присутствовали и смешались воедино, как во времена сказочного века, названного по неизвестной причине “золотым”... Для простого люда приготовили слойки, оладьи, варенье, сдобу, марципаны, бисквиты и вволю вина. Сеньоры угощались засахаренными фруктами, шоколадом, апельсиновым соком, шербетом и тонкими ароматными ликерами”. Весьма показательно, что даже “смешавшись”, “простой люд” и “сеньоры” получают разное по классу угощение — хотя большинством иностранных наблюдателей уже сам факт совместного празднования чего бы то ни было людьми столь разных сословий воспринимался как нечто из ряда вон выходящее⁴³.

Еще один пир в усадьбе знатного землевладельца — на этот раз устроенный в связи с бурными политическими событиями, но тоже собравший крайне разношерстную публику. “...[Служанки] носились по залам, разнося на подносах *тостадо* (поджаренные хлебцы. — А.К.), херес и печенье; слышалось звяканье ложечек в чашках с кофе и звон бокалов...” Внизу, в кухне, простонародье угощали “вином из Бордо, заливной треской и свиной с капустой”.

“Благородных” потчевали наверху, в столовой. “Нередко верхняя и нижняя компании объединялись...”. Хозяйка “появлялась только тогда, когда этого требовал этикет соответственно рангу гостей, помогала делать все, что нужно для непрерывного праздника...”. Тщательное воспроизведение автором обстоятельств типичного испанского торжества той эпохи вполне наглядно демонстрирует сравнительное соотношение в нем “традиционно-демократического” и “статусно-иерархического” элементов⁴⁴.

Впрочем, выше речь шла о праздниках, которые устраивались дворянами — на “своей территории” и соответственно их представлениям о том, как это следует делать. Обратимся теперь к уже упоминавшемуся описанию масштабного сельского торжества, где в роли номинального организатора выступает приходской священник, а продуктовые ресурсы, их приготовление и обслуживание пирующих обеспечиваются силами местной общины. Обнаруживается, что при таком исходном раскладе за праздничным обеденным столом, специально удлинённом ради такого случая при помощи разных подручных средств, располагается только съехавшаяся из ближайшей округи “знать”: помещики, священники, сельские чиновники, врачи, судейские и т.д. И расселись они не как пришлось, а в определенном порядке, таким образом, что наиболее почетные места заняли “старейший и достойнейший представитель духовенства” и местный землевладелец. Этой избранной публике и достается роскошное угощение из двадцати шести блюд, последовательно сменяющих друг друга по ходу трапезы и обильно запиваемых “выдержанным вином из высоких пузатых кувшинов”, тотчас же наполняемых по мере их опустошения. И в это же самое время в кухне “стоял невообразимый шум: там собрались слуги, кухни священника,стряпухи и музыканты, вино лилось рекой, и обжорство грозило затянуться до самой ночи”⁴⁵. Что же касается основной части обитателей селения, то каждый из них к тому моменту уже успел получить свою часть праздничного угощения — стакан вина из рук священника, самолично потчевавшего таким образом пришедших к порогу его дома прихожан.

Перед нами уже привычная модель: объединение всех сегментов общества в едином праздничном мероприятии, в одно и то же время и в одном и том же месте — при соблюдении и подтверждении существующих в этом обществе социальных, сословных, имущественных и должностных различий. И вместе — и не вместе, и всякий знает те рубежи в поведении — своем собственном и любого из присутствующих, — которые нельзя переступать, хотя рубежи эти сильно сдвинуты в сравнении с теми, к которым заграничные путешественники по Испании привыкли у себя дома. Вот типичная запись в дневнике одного из них: “Испанцы, вообще, не могут жить

без праздников. У них частые праздники являются... насущною потребностью... Торжественная религиозная процессия, открытие парламента или скачки, или праздник святого, которого нет даже в календаре, — привлекают на улицу все население города, от старого до малого, от чернорабочего до богатого гидальго...”⁴⁶.

Совместная праздничная трапеза как “механизм” социальной интеграции

Самые же масштабные праздничные торжества, сопровождавшиеся совместной трапезой — хотя “совместной” уже скорее в условном, символическом смысле, — объединяли население целых обширных местностей, с крупными городами в их пределах. Оказавшийся в Гранаде в канун праздника Тела Господня (Corpus Christi, празднуется в одиннадцатый день после Пятидесятницы, т.е. 60 дней спустя после Пасхи по католической традиции) В. Ирвинг наблюдал, как с наступлением вечера улицы стали заполняться входившими в город толпами окрестных крестьян, так что на центральной площади вскоре “места свободного не оставалось; семьи и соседи сбивались вместе, словно цыганские таборы: одни внимали заунывному напеву старинных баллад под треньканье гитары, другие шутиво беседовали, третьи танцевали под шелканье кастаньет... [Я] пробирался среди этого многолюдства, то и дело минуя какую-нибудь деревенскую компанию, рассевающуюся кружком и весело вкушающую нехитрый ужин. Если я встречался с кем-нибудь глазами, меня почти всякий раз приглашали откусать что бог послал. Это гостеприимство, наследие мусульман-завоевателей, царит здесь повсеместно, и закон его блюдет самый бедный испанец”⁴⁷.

Представленный всей совокупностью авторов, оставивших заметки на интересующую нас тему, материал позволяет увидеть, какие же именно категории испанского населения той эпохи испытывали потребность в демонстрации своей сплоченности — и реализовывали ее в процессе совместной трапезы. Прежде всего это родственные и дружеские сети, а вслед за ними и наряду с ними — территориальные общности разного уровня: соседи и земляки по кварталу, селению, церковному приходу, городу, острову, провинции, исторической области, стране в целом, — подтверждающие свою связь и солидарность в ходе праздника соответствующего значения. При этом сельские, приходские, региональные и пр. общины и сообщества противопоставляют себя другим — на том же уровне. Наконец, то или иное значимое событие и связанное с ним общее застолье как бы снимают — отнюдь не до конца и только на короткое время — непроницаемые внутренние перегородки в



Гаспачо

Личный архив А.Н. Кожановского



Баскский хлеб

Личный архив А.Н. Кожановского

рамках социально-хозяйственных ячеек как таковых, т.е. не только сельских (общинных) коллективов, но и социальных единиц, объединяющих людей разных общественных классов, состоящих в отношениях хозяин/работник.

“Переходный” характер переживаемой эпохи, с ее непоследовательными и болезненными (на один XIX в. испанской истории пришлось пять революций и две гражданские войны!), но необратимыми трансформациями общественно-экономических основ бытия заставлял рефлектирующих жителей страны с пристальным вниманием вглядываться в себя, в соотечественников, в привычный образ жизни и сопутствующую ему систему ценностей: что из доставшегося от предков уклада составляет суть “испанской души” и требует сохранения или даже возрождения, а что, напротив, должно быть отброшено в пользу нового и передового?

Каковы те “здоровые традиционные начала”, которые нужно отстаивать при любых переменах? В рассматриваемой нами сфере, т.е. в моменты торжественного застолья, немалая часть испанцев, как мы убедились, видела следование “обычаям добрых старых времен”, во-первых, в концентрации общих усилий для создания кратковременного пищевого изобилия (даже на фоне привычной повседневной скудости питания), а во-вторых, в участии в пиршестве всех, кого объединило совместное проживание — в крестьянской усадьбе, в селении, в приходе, в поместье богатого землевладельца и т.д., хотя бы степень этого участия и различалась (и порою очень существенно) в зависимости от социального положения пирующих.

Напомним, что были, однако, и другие испанцы, с едва ли не прямо противоположными представлениями о “правильной” традиции. Выше уже говорилось о подчеркнутой, “канонической” скромности крестьянского праздничного стола в ряде районов страны. С этим перекликаются и обычаи некоторых слоев городского небогатого дворянства — убежденного, что оно строго следует нор-

мам, которые выработались во многих поколениях его благородных предков. Весь ритуал торжественных событий был здесь выстроен “в староиспанском духе” (в понимании этих людей) и при этом исключал какие бы то ни было излишества по части количества гостей, их состава и положенного угощения. Так что, к примеру, свадьба в этой среде выглядела следующим образом: “По возвращении из церкви (где произошло венчание. — А.К.) для членов семьи и лишь самых близких друзей была устроена легкая закуска: сиропы, шербет, шоколад, выдержанное вино, печенье, разнообразные сладости — все подавалось на массивных серебряных подносах и блюдах, как того требовал этикет”. Ничего тяжелого, мясного, жирного — без чего подобное торжество во многих других местах той же Испании и в ту же эпоху было бы просто невысказано⁴⁸.

Особенности поведения за праздничным столом

Особый сюжет, связанный с испанским праздничным застольем — это поведение собравшихся за пиршественным столом, которое, как отмечают многие авторы, порою существенно отличалось от норм, принятых в обыденной жизни. Более того, кое-где не только разрешались, но едва ли не предписывались такие действия, которые в ином случае могли быть восприняты как неприличные или даже бесчестящие человека. Выше уже говорилось об упоминавшейся всеми без исключения иностранными путешественниками — нередко с уважительным удивлением, а иногда с досадой и возмущением — крайней воздержанности и умеренности местных жителей в еде и употреблении алкоголя. Зато во время праздничного застолья можно было наблюдать — не повсюду, но там, где того требовал обычай — настоящую вакханалию обжорства. “Пировали — ибо званый обед в Испании подлинное пиршество... Столы ломались от изобилия плодов, чередой блюд не было конца... Хотя обычно испанцы воздержаны, но в таких случаях они — а в особенности андалузцы — прямо-таки упиваются едою...”⁴⁹. В другом случае участникам поминальной трапезы полагалось непременно напиваться допьяна, чтобы уважить покойного — тогда как в норме публичное пьянство жестко каралось общественным презрением. “В Испании вообще очень распространено гостеприимство в духе “демянковой ухи”... единственное средство — “схватить в охапку кушак и шапку” и бежать, бежать поскорее”⁵⁰. Однако уклониться от переизбытка и неумеренных возлияний было возможно далеко не всегда. “...Хозяин, незаметно высматривая, кто из гостей перестал жевать, призывал действовать энергичнее...”⁵¹. Известный в

1830-е годы мадридский журналист Мариано Лара пишет, как он страдает от соотечественников, которые, “желая угостить, силой заставляют вас пить и есть, не давая возможности руководствоваться собственным вкусом”⁵².

Куда больший, нежели подобного рода деспотизм хозяев или распорядителей пиршественного стола, интерес заезжих иностранцев вызывали такие испанские застольные манеры, которые у себя дома они скорее всего не потерпели бы как проявления неуместной фамильярности. А. Дюма с удивлением сообщает: “В Испании за здоровье людей пьют очень своеобразным образом, присылая им свой бокал... Так же за здоровье людей здесь и едят, передавая им на кончике своей вилки кусочек кушанья из собственной тарелки или на кончике своего ножа уже надкусанный фрукт...”. На одном из местных праздников, во время ужина, писатель наблюдал, как одна из приглашенных, находившаяся в центре всеобщего восторженного внимания (танцовщица фламенко), отпивает из бокала и передает его (сама или через кого-то) тому гостю, которому хочет выказать свое расположение, — чтобы он допил остальное и возвратил бокал ей⁵³. Его соотечественник и собрат по перу Проспер Мериме пришел в восторг, увидев на испанской свадьбе, как невеста пригубила рюмку вина, а затем поднесла одному из гостей. “Такого рода вежливость оказывается за столом только тем, кого особенно почитают”⁵⁴. Наш соотечественник, обнаружив, что в Испании за общим обеденным столом один из сотрапезников может, не спрашивая, налить другому вина в его стакан — также оценил подобное поведение вполне позитивно: “В этом, впрочем, не следует видеть никакого амикошонства, это одно из правил вежливости испанских табль-д’отов”⁵⁵.

Верность испанской кухне как способ поддержать своеобразие народа

В заключение нужно добавить, что едва ли не наиболее долговечной темой — среди многих сюжетов, поднятых при описании испанского праздничного застолья в XIX столетии местными и иностранными авторами — оказалась тема сопротивления “кулинарной ассимиляции” Испании со стороны ее более влиятельных и передовых европейских соседей и утверждения испанской “кулинарной аутентичности”. С годами размышления и рассуждения на эту тему не только не прекратились, но постепенно становились все более актуальными, пока, наконец, бурное развитие испанской общественно-экономической жизни, с одной стороны, и тяжелый кризис испанского государства, сопряженный с крахом Испанской империи — с другой, не заставили потрясенное и растерянное местное

общество всерьез обратиться к своим корням, чтобы понять, в чем же суть испанской специфики, испанской общности, своеобразии испанского исторического пути. И в таком контексте на рубеже XIX—XX столетий исконные пищевые и застольные традиции стали пропагандироваться как неотъемлемая и очень важная часть испанской (общеевропейской) культуры — причем инициатива здесь принадлежала представителям образованного сословия. При этом, однако, вряд ли можно было говорить о становлении какой-то единой общеевропейской кухни — не случайно некоторые авторы кулинарных исследований используют соответствующее выражение во множественном числе: “испанские кухни”, — имея в виду совокупность множества довольно своеобразных региональных вариантов.



Испанская тортилья
Личный архив А.Н. Кожановского

Вторым периодом в истории страны, когда кулинарная проблематика и традиционная кухня живо обсуждались в средствах массовой информации, стала эпоха франкизма. На этот раз, правда, это в небольшой степени происходило с подачи властей, для которых испанская кухня должна была быть одним из символов “правильной” национальной идентичности. Сложно оценить, насколько успешной оказалась пропаганда в этом направлении. С большей определенностью можно констатировать, что именно на поздних этапах этого времени (1960—1970-е годы) праздничный стол испанцев пополнился новыми ингредиентами, среди прочего — креветками и некоторыми видами рыбы (хек, лосось), но произошло это прежде всего за счет использования недоступной прежде техники хранения продуктов.

В постфранкистское время, с его либерально-демократическими порядками и интеграцией Испании в структуры Евросоюза, процессы эволюционного преобразования уклада испанской жизни пошли более интенсивно, чем когда-либо прежде. Неизменной, однако, остается твердая уверенность местных жителей в том, что вкуснее и здоровее испанской кухни в мире кулинарии ничего не существует. В полном соответствии с такой установкой в 2008 г. власти страны провозгласили кухню и гастрономию “национальностей и регионов Испании” фундаментальной частью ее культурного достояния и сообщили о намерении предпринять все необходимые усилия с тем, чтобы не только сохранить и развить данную область традиционного наследия, но и распространить накопленные здесь достижения по всему свету.

¹ Ford R. *Cosas de España: (El país de lo imprevisto)*. Madrid, 1922 (<https://archive.org/details/cosasdeespaael01ford>)

² Ковалев Ю.В. Фрэнсис Скотт Фицджеральд // Фицджеральд Ф.С. Великий Гэтсби. СПб., 2013. С. 20.

³ Núñez Florencio R. *La comida española y la mirada extranjera* // *Ars Médica: Revista de Humanidades*. 2007. № 1. (http://www.dendramedica.es/revista/v6n1/La_comida_espanola_y_la_mirada_extranjera.pdf)

⁴ Ibid.

⁵ Тышко С.В., Куколь Г.В. *Испания глазами Глинки: путешествие и остановка в пути* (<http://sias.ru/upload/iblock/331/tishko.pdf>)

⁶ Дюма А. Из Парижа в Кадис // Дюма А. *Собр. соч.*: В 100 т. М., 2007. Т. 68. С. 112.

⁷ Ирвинг В. Альгамбра. М., 1979. С. 34, 277; Мериме П. *Письма из Испании* // Мериме П. *Собр. соч.*: В 4 т. М., 1983. Т. 2. С. 135, 136, 144.

⁸ Тышко С.В., Куколь Г.В. *Указ. соч.*

⁹ Дюма А. *Указ. соч.* С. 189–190

¹⁰ Тышко С.В., Куколь Г.В. *Указ. соч.*

¹¹ Ирвинг В. *Указ. соч.* С. 134, 29.

¹² Gautier, Théophile. *Viaje por España*. Madrid, 1920. Т. I. P. 89, 38.

¹³ Ibid. P. 151.

¹⁴ Яковлев И. (Павловский И.Я.) *Очерки современной Испании: 1884–1885*. СПб., 1889. С. 273.

¹⁵ Gautier, Théophile. *Op. cit.* Т. I. P. 27, 200, 157.

¹⁶ Ibid. Т. II. P. 12–13.

¹⁷ Дефурно, Марселен. *Повседневная жизнь Испании золотого века*. М., 2004. С. 198.

¹⁸ Дюма А. *Указ. соч.* С. 49, 54, 343, 359.

¹⁹ Яковлев И. (Павловский И.Я.) *Указ. соч.* С. 21, 24–25.

²⁰ Пардо Басан Э. *Родовая усадьба Ульоа*. Л., 1985. С. 257.

²¹ Там же. С. 58.

²² Palacio Nacenta J.E. *Noviazgo, matrimonio y nacimiento en la Ribagorza* // *Etnología y tradiciones populares*. Zaragoza, 1974. P. 178; Vuillier G. *Les îles oubliées*. Paris, 1893. P. 155.

²³ Аларкон, Педро Антонио де. *Треугольная шляпа*. М., 1976. С. 31. (БВЛ. Серия вторая; Т. 65).

²⁴ Casas Gaspar E. *Costumbres españolas de nacimiento, noviazgo, casamiento y muerte*. Madrid, 1947. P. 263; *Costumbres de boda* // *Revista de dialectología y tradiciones populares*. 1958. Т. 14, № 1–2. P. 173.

²⁵ Пардо Басан Э. *Указ. соч.* С. 58.

²⁶ Яковлев И. (Павловский И.Я.) *Указ. соч.* С. 25.

²⁷ Los gallegos. Madrid, 1976. P. 197; Casas Gaspar E. *Op. cit.* P. 269–271; Llano Roza de Ampudia A. de. *Del folklore asturiano: Mitos, supersticiones, costumbres*. Oviedo, 1972. P. 180–181.

²⁸ Núñez Florencio R. *La comida española y la mirada extranjera* // *Ars Médica: Revista de Humanidades*. 2007. № 1. P. 20–35.

²⁹ Бароха, Пио. *Салакаин Отважный*. М., 1976. С. 570. (БВЛ. Серия вторая; Т. 65).

- ³⁰ Пардо Басан Э. Указ. соч. С. 478.
- ³¹ Там же. С. 479.
- ³² Дефурно, Марселен. Указ. соч. С. 197.
- ³³ Ирвинг В. Указ. соч. С. 277.
- ³⁴ Casas Gaspar E.P. Ор. cit. P. 174, 196–197.
- ³⁵ Пардо Басан Э. Указ. соч. С. 54, 56.
- ³⁶ Аларкон, Педро Антонио де. Указ. соч. С. 31.
- ³⁷ Дефурно, Марселен. Указ. соч. С. 70, 72–73.
- ³⁸ Gaußer, Théophile. Ор. cit. T. II. P. 99–100.
- ³⁹ Яковлев И. (Павловский И.Я.) Указ. соч. С. 171.
- ⁴⁰ Ирвинг В. Указ. соч. С. 275–276.
- ⁴¹ Бласко Ибаньес В. Кровь и песок. М., 1976. С. 518–519. (БВЛ. Серия вторая; Т. 65).
- ⁴² Аларкон, Педро Антонио де. Указ. соч. С. 48.
- ⁴³ Валера, Хуан. Пепита Хименес. М., 1976. С. 210–211. (БВЛ. Серия вторая; Т. 65).
- ⁴⁴ Пардо Басан Э. Указ. соч. С. 182–183.
- ⁴⁵ Там же. С. 57–61.
- ⁴⁶ Яковлев И. (Павловский И.Я.). Указ. соч. С. 57–58.
- ⁴⁷ Ирвинг В. Указ. соч. С. 133–134.
- ⁴⁸ Пардо Басан Э. Указ. соч. С. 99.
- ⁴⁹ Ирвинг В. Указ. соч. С. 277.
- ⁵⁰ Яковлев И. (Павловский И.Я.). Указ. соч. С. 419.
- ⁵¹ Пардо Басан Э. Указ. соч. С. 57.
- ⁵² Ларра, Мариано Хосе де. Сатирические очерки. М., 1956. С. 76.
- ⁵³ Дюма А. Указ. соч. С. 342–343.
- ⁵⁴ Мериме П. Указ. соч. С. 136.
- ⁵⁵ Яковлев И. (Павловский И.Я.). Указ. соч. С. 287.

Дж.И. Месхидзе

Праздничные блюда баскской “караколады” в провинции Алава*

В провинции Алава испанской Страны басков ежегодно 28 апреля проходит празднование Дня святого Пруден시오 — духовного покровителя исторической территории Алавы и всех ее жителей. Вместе с торжествами в честь Девы Марии Эстибалисской оно представляет самостоятельную часть в едином комплексе праздничных мероприятий и является значимым элементом этнической и религиозной идентичности, а также принадлежности к территориально-культурному сообществу.

Святой Пруден시오 (баск. *San Prudentzio*, исп. *San Prudencio*) обладал высоким религиозным авторитетом и влиянием в эпоху вестготов. Хотя точные даты его жизни не документированы (исходя из косвенных данных, устанавливается период VI—VIII вв.), согласно данным агиографии, он родился в Арментии — важном стратегическом пункте римской эпохи, расположенном на перекрестке дорог. В возрасте пятнадцати лет Пруден시오 решил покинуть родной дом и перебраться на окраину г. Сория, где в пещерах на берегах р. Дуэро предавался отшельничеству его духовный наставник святой Сатурио (исп. *San Saturio*)**. Встав на путь кающе-

* Выражаю искреннюю признательность Мануэлю Гонсалесу Пастору за любезное согласие использовать в данной статье фотографии из его личного архива.

** Как передает традиция, святой Сатурио родился 8 мая 493 г. в знатной семье г. Сория. Получив по завещанию богатое наследство, он разделил его между бедняками и, отказавшись от мирской жизни, удалился в пещеры, которые в 570 г. стали его последним приютом. Его останки были обнаружены в конце XVI в., а 31 августа 1743 г. папой Римским Бенедикто XIV (годы понтификата 1740—1758) был канонизирован и объявлен покровителем Сории. Об одном из проявленных святым Сатурио чудес рассказывают: однажды он “поставил” своего ученика Пруден시오 на воды р. Дуэро и “позволил” ему пройти по ним, не намочив ног. Часовня святого Сатурио Сорийского, построенная архитектором Педро де Ахином в конце XVII в., является почитаемым и посещаемым местом.



Накануне Дня святого Пруден시오. Перед началом тамборрады
г. Ойон
Фото М.Г. Пастора, 27 апреля 2014 г.

гося грешника, Пруден시오 провел в уединении семь лет, а затем отправился в Калаорру, чтобы проповедовать христианское вероучение и обращать в веру язычников. Там у него открылся дар целительства, и местные жители стали почитать его как чудотворца. Желая уклониться от подобных почестей, Пруден시오 перебрался в г. Тарасону, принял сан священника, а впоследствии, благодаря своим добродетелям и заслуженному уважению, получил должность епископа города. Он умер за пределами своей епархии, в Эль Бурго де Осма, куда был приглашен в качестве посредника для улаживания конфликта между епископом и духовенством города¹. В настоящее время его мощи находятся в соборе Санта Мария ла Редонда в г. Логроньо и в соборе Святой Марии в г. Витория-Гастейс.

Канонизация святого Пруден시오 осуществилась уже к середине VIII в., об этом свидетельствуют записи картулярия монастыря г. Сан Мильян де ла Коголья от 24 апреля 759 г. Помогая сглаживать и преодолевать разногласия и вражду, предотвращая схватки, восстанавливая мир и устанавливая справедливость, он стяжал славу и вошел в историю как миротворец — “Ангел мира”. Небезынтересно заметить, что “мирное движение” в европейском христианском пространстве возникло около тысячного года. Появившееся на юге Франции в конце X в., оно охватило вскоре всю Запад-

ную Европу и сопровождалось выступлениями, которые “Церковь облекала в форму церковных соборов с участием мирян” и в ходе которых “происходило внедрение новых для христианской Европы религиозных практик: поклонения мощам и сотворения чудес”². Проведение 28 апреля торжественных церемоний в честь святого Пруден시오 в церкви Тарасоны было засвидетельствовано уже в Мосарабских Календарях (1039–1072). В 1410 г. епархия г. Калаорра, по предписанию Синодальных Конституций, включила этот день в перечень своих празднеств, а в 1483 г. Городской совет Витории-Гастейс объявил 28 апреля днем памяти святого Пруден시오. Объектом же религиозного почитания жителей всей Алавы он стал в 1643 г., когда Генеральным собранием провинции Алавы был провозглашен покровителем территории, однако со стороны папского престола утверждение 28 апреля как дня общеалавского праздника последовало лишь спустя столетие — в 1762 г.³ С тех пор религиозные обряды и праздничные мероприятия, в соответствии со строго укоренившейся последовательностью, проводятся в каждом городе и в каждой деревне Алавы. По образному выражению баскского антрополога и историка, знатока алавской культуры Микаэлы Хо-сефы Портилья (1922–2005), “праздник звучит звоном колоколов от Эбро до Нервиона”⁴, но с особой торжественностью и проникновенностью — в Арментии, “колыбели” святого Пруден시오, где расположена возведенная в середине XII в. в его честь базилика⁵, хранятся связанные с жизнью святого подвижника реликвии и куда стекаются в этот день паломники. По окончании религиозных обрядов вокруг базилики, наряду с выступлениями музыкальных и танцевальных фольклорных коллективов, соревнованиями по деревенским видам спорта, развлекательными представлениями, проводятся кулинарные конкурсы.

Предваряют праздник, настраивая всех жителей на соответствующий эмоциональный лад, происходящие накануне вечером музыкальные действия — Ретрета (“Вечерняя заря”) и Тамборрада (“Парад барабанщиков”). В г. Витория-Гастейс Тамборрадой встречают поваров и представителей гастрономического общества Алавы. Одетые в шляпы и широкие фартуки, они пробегают по улицам города под звуки баскских флейт (чисту) и барабанов (данболинов). И это не случайно: именно гастрономическая традиция характеризует День святого Пруден시오 и в качестве “символа идентичности”, по словам Генерального депутата провинции Алавы Хавьера де Андрес Герры, она “отличает алавцев от остальных и должна быть поводом для всеобщей гордости”⁶. А вот строки из

знаменитой алавской песни “Сорцико* святого Пруденцио”), ее автор — композитор и музыкант Хосе Фреско Лисундиа:

“Los alaveses
en este día,
en armonía
y buena unión,
celebran fiesta
a San Prudencio,
a San Prudencio
que es su Patrón.
Buenas tortillas
de perrechicos,
con huevos frescos
y buen jamón,
que son los útiles
más convenientes
para este día
de animación.
Arriba todos los alaveses,
de alma sencilla
y de buen corazón;
gozad alegres,
todos unidos;
guardad celosos
la tradición”⁷.

“Алавцы
в этот день,
в гармонии
и в добром согласии
отмечают праздник
святого Пруденцио,
святого Пруденцио,
своего покровителя.
Вкусные омлеты
с перrechикос,
со свежими яйцами
и хорошей ветчиной,
которые очень полезны,
наиболее подходящие
для этого дня
воодушевления.
Поднимайтесь все алавцы,
простодушные
и добросердечные;
наслаждайтесь, радостные,
все единые;
оберегайте, усердные,
традицию”.

Кулинарные эмблемы праздника — гриб “перrechико” (баск. *perretxiko*, лат. *Calocybe gambosa*) и улитка (баск. *maraskilo*, исп. *caracol*) — с древнейших времен они были сезонной пищей басков⁸, особенно характерной для провинции Алава. Хвалу этим весенним яствам донесла до нас и народная поэзия:

“Revuelto de perretxikos,
Caracoles con jamón,
Los pollitos con pimienta
Y cordero con jamón”.⁹

“Омлет из перrechикос,
Улитки с ветчиной,
Цыплята с перцем
И ягненок с ветчиной”.

Однако гриб “перrechико” и улитка представляют собой не только гастрономические знаки Дня святого Пруденцио и “главных героев” праздничного стола. Уважение к этим дарам природы и пиететное отношение к традициям предков — явления очевидные, но

* Сорцико — типичный ритм баскских танцевальных и вокальных мелодий (наиболее распространенный тактовый размер 5/8), в частности популярного танца аурреску и песни Хосе Мари Ипаррагирре Балерди (1820—1881) “Древо Герники” (1853), завоевавшей славу баскского гимна; исполняются на традиционных инструментах — флейте (чисту) и барабане (данболине).



XXXIII караколада

Процесс приготовления блюда “улитки по-ойонски”

На переднем плане слева — П. Руис, справа — группа поваров
во главе с А. Корресом, на заднем плане — Г. Пастор

г. Ойон

Фото М.Г. Пастора, 28 апреля 2014 г.

интерес к ним не исчерпывается исключительно физическими пределами фирменного блюда из улиток, приготовленных в алавском стиле, или печенья в форме перречикос и улиток, которое выпекают как веселое угощение для детей и шутливо называют “*Perrecoles*” или “*Saratxikos*”. Есть и другой — метафизический — ракурс, сформулированный Пилар Лопес: “Каждый из нас однажды спрашивал себя: должен ли я жить медленно, как улитка, или стремительно как перречико?..”¹⁰.

Что касается *перречико* (с точки зрения некоторых алавцев — это лучший из грибов), то его начинают собирать в начале весны, хотя иногда он появляется уже в феврале. “Апрельские перречикос — для меня, майские — для моего хозяина, июньские — ни для кого”, — гласит одна из народных поговорок. Гриб известен под множеством других названий в Басконии (баск. *Maiatzeko ziza*, *Motxolon*, *Udaberriko zizazuria* и т.д.) и за ее пределами (в Каталонии, например, как *Bolet / Moixeró de San Jordi*). В России — это рядовка майская, майский или Георгиев гриб. *Перречико* растет на лугах, пастбищах, в траве на вырубках и даже на пустошах. Любопытно, что порой группы этих грибов образуют необычные по фор-

ме круги, так называемые “хороводы ведьм”, причем устраиваются подобные “танцы” из года в год в одном и том же месте¹¹.

Улитки начинают появляться чуть позже, в апреле, и, как гласит поговорка, “Дождь и солнце — время улитки”. При том, что блюда из улиток широко распространены по всей Испании, в Северной Испании, в частности, склоны Кантабрийских гор называют “раем улиток”. Согласно археологическим данным, уже в эпоху мезолита пиренейские жители не только включали улиток в рацион питания, но и занимались их разведением. Обращает на себя внимание следующий факт: анализируя генетику пиренейских и ирландских улиток вида *Serapea nemoralis*, исследователи обнаружили их удивительное сходство, которое склонны объяснять древней миграцией людей (около VIII тыс. до н.э.) в Ирландию из Пиренейских областей через Атлантику. Предполагается, что эта популяция улиток “прибыла” в Ирландию и “колонизировала” ее, будучи либо случайным элементом перевозимых путешественниками грузов, либо преднамеренной — как съестные припасы — частью их багажа¹². Достоинства улиток по многочисленным баскским рецептам, а также в современной авторской кухне, весьма живо демонстрирует предРождественский Конкурс улиток Страны басков (баск. *Bar-raskiloen Euskadiko Lehiaketa*, исп. *Concurso de Caracoles de Euskadi*), который с 1976 г. ежегодно проводится в г. Герника-Лумо и пользуется признанием среди гурманов¹³.

Вместе с тем нельзя обойти молчанием и высказанную точку зрения о том, что привычка готовить улиток “в алавском стиле” (исп. *Caracoles al estilo alavés*) появилась в конце XIX в., благодаря галисийцам, приезжавшим в Эльсьего работать на виноградниках и употреблявших в пищу жареных улиток. Местные жители восприняли эту традицию, сдабривая блюдо соусом собственного изготовления, а с течением времени стали добавлять в него еще грибы “перречикос”, сыровяленую ветчину *хамон* (баск. *urdaiaz-piko*, исп. *jamón*) или *чорисо* — сырокопченую колбасу с красным перцем (баск. *txorizo*, исп. *chorizo*) и другие ингредиенты. Кстати, по общему мнению, вошедшему в поговорку, “лучшее в улитках, несомненно, их соус”. Единого же “алавского” рецепта нет: у каждого мастера он свой¹⁴. Существует и особый рецепт “Ойонских улиток”. Свообразие, которое делает их знаменитыми далеко за пределами города, касается не только тонких особенностей приготовления, но и всего комплекса сопутствующих мероприятий.

Ойон (по решению Баскского правительства с 20 января 1992 г. носит официальное название *Oyón—Oion*) — город, расположенный в верхнем течении р. Эбро на высоте 440 метров над уровнем моря в юго-восточной зоне прославленного винодельческого региона Риоха Алавеса. Горы представлены южной частью



XXXIII караколада

У готового блюда: Х.А. Гарридо и М.Г. Гарсия
в фартуках с эмблемой караколады и надписью
“День святого Пруденсио” г. Ойон
Фото М.Г. Пастора, 28 апреля 2014 г.

Сьерра де Кантабрия и Сьерра де Кодес. Общая площадь города — 45,16 км², население — 3279 человек (данные 2013 г.); в состав муниципалитета Ойон входят еще два населенных пункта: Барриобуста и Лабраса. На длительном протяжении своей истории — с 923 по 1461 г. — Ойон находился под управлением королей Наваррских в качестве зависимой от г. Лагардия деревни, еще более продолжительна его зависимость от Епископата Памплоны (с 923 по 1862 г.); благодаря данной в 1633 г. королем Филип-

пом IV (1621–1665) привилегии, Ойон получил статус города; по меньшей мере, до 1093 г. он был важным пунктом в паломническом маршруте — “Путь святого Иакова” (исп. *Camino de Santiago*). Эти веки ойонской истории отражены в его гербе.

День покровителя святого Пруден시오 стал праздноваться в Ойоне с 1762 г., как и по всей провинции Алава. 28 апреля в 11 часов утра торжества открывает Пасакалье — уличное шествие музыкантов, имеющее древние корни в Испании, откуда оно распространилось по Европе, получив особенную популярность в эпоху Барокко. Оркестр Чаранга проходит по улицам и к полудню прибывает на Главную площадь города. А в час дня начинается новое уличное шествие — танцоров и чистуариев, организованное Культурной ассоциацией “Ируле”, которое направляется к той же площади. Танцы и игра на чисту продолжается до 14 час. 30 мин., когда обычно наступает кульминация праздника — “Народная караколада” (баск. *Marraskillo—Jana Herrikoia*, исп. *Caracolada Popular*) или всеобщее угощение “улитками по-ойонски”.

Традиция празднования “караколады” была заложена в 1981 г.: тогда впервые группа молодежи по собственной инициативе готовила кушанье из улиток для всех жителей и гостей города. Идея получила благодарный и хвалебный общественный отклик, и уже на следующий год муниципалитет Ойона решил принять непосредственное участие в народном пиршестве и взять его под свой патронаж. Он закупает все необходимое, нанимает рабочих, приглашает поваров. На протяжении уже многих лет процессом приготовления праздничных блюд занимается группа поваров во главе с Антонио Корресом. Как правило, это происходит между 14 час. и 14 час. 30 мин. на Главной площади города, и за искусством кулинарии могут свободно наблюдать все желающие.

Утварь, в которой готовят улиток, впечатляет: это огромная сковорода или котел (исп. *perola*) (диаметр 1 метр 56 сантиметров, высота стенок 36 сантиметров) и внушительная деревянная лопата (исп. *pala*) или весло (исп. *remo*) длиной более 2 м 20 сантиметров для размешивания. Чтобы не испортить покрытие площади, в окружности двух метров разбрасывают песок, а потом кладут виноградную лозу и дрова и ставят поддерживающий сковороду железный треножник. Согласно информации Эдуардо Терроба Кабесона, бывшего в 2010 г. членом муниципалитета по вопросам культуры и празднеств, ингредиенты блюда “Ойонские улитки” включают 120 килограммов улиток, 24 килограмма хамона, 24 килограмма бекона, 22 килограмма домашнего чорисо, 6 консервных банок кайенского перца, 2 килограмма сахара, 6 литров произведенного в регионе Риоха Алавеса оливкового масла, 30 консервных банок помидоров, 13 килограммов зеленого перца, 15 килограммов лука,

10 головок чеснока, 5 килограммов мелкой и 1 килограмм крупной соли¹⁵. Разумеется, от года в год количество ингредиентов меняется.

Улиток чистят и промывают несколько раз с водой, солью и уксусом. Процедура приготовления заключается в том, что на сковороду бросают нашинкованный чеснок, после того, как он подрумянится, добавляют мелко нашинкованный лук, дают ему поджариться, а потом кладут нарезанный зеленый перец и все перемешивают деревянным веслом. Затем присоединяют тщательно нарезанные *чорисо*, *хамон* и бекон. Когда все достаточно прожарится, вводят помидоры и в преддверии их готовности высыпают на сковороду улитки, которые медленно тушатся в соусе до тех пор, пока повара не сочтут, что процесс завершен. Во время приготовления улиток повара устраивают вкусовые пробы, обмениваясь репликами, иногда шутивными, о качестве своего творения, но всегда с хорошим настроением, столь характерным для местных жителей¹⁶. Гостей праздника угощают также вином и булочками, что требует комментария, хотя бы — упоминания бытующей поговорки: “К острым улиткам — обильное вино” и сопоставления, например, с сицилийским материалом. Так, согласно данным этнолога О.Д. Фаис, в Сицилии считалось, что улитки “зовут” вино, а о том, что “народное сознание увязывало улиток именно с вином, свидетельствует своеобразная и достаточно саркастическая сицилийская поговорка: “Кто ест улиток и пьет воду, по тому впору звонить в колокола, ибо он умер”¹⁷.

Длинный “хвост” горожан и гостей праздника, желающих отведать “улиток по-ойонски”, тянется под звуки музыки духового оркестра. Красота средневековой площади, огонь, ароматный дым, аппетитные улитки и бокал вина, приветливая дружелюбная атмосфера и застольные беседы с соседями, родственниками, друзьями — все это пробуждает чувство душевного комфорта и гармонической связанности с “малой родиной” и установленным порядком бытия. В одном из обращений к жителям и гостям мэра г. Ойона Рубен Гарридо Ремирес де Гануса сказал о Дне святого Пруденсио, как о дне, в который “мы еще раз вспоминаем нашу сущность и гордость быть алавлцами”¹⁸. И в этом контексте Ойонская караколада представляет собой заслужившее достойную репутацию городское гастрономическое явление, ставшее обновлением традиционного религиозного обряда и элементом народного праздника, которое “насыщает” участников трапезы неповторимыми переживаниями и осознанием сопричастности к торжеству в честь небесного покровителя всей исторической Алавы святого Пруденсио и способствует сохранению и трансляции эмоциональной и этнокультурной памяти.

¹ См., например: *Rivachera*. San Prudencio de Armentia, patrón de Álava. Valladolid, 1920; *Martínez de Marigorta J.* San Prudencio de Armentia y su maestro San Saturio. Vitoria—Gasteiz, 1939; *Heras J.L.d.l.* Vida de San Prudencio de Armentia. Vitoria—Gasteiz, 1988.

² *Ле Гофф Ж.* Рождение Европы / пер. с франц. А.И. Поповой, предисл. А.О. Чубарьяна. СПб., 2007. С. 78.

³ *Jiménez J.* El alavs: Carácter y costumbres // *Álava en sus manos / Dirección y coordinación Armando Llanos Ortiz de Landaluce. Tomo 2. Vitoria-Gasteiz, 1983. P. 46.*

⁴ *Portilla M.J., Ortiz de Urbino A., Santoyo J.C.* San Prudencio y Alava = San Prudentzio eta Araba: Cinco Pregones en las fiestas patronales — Bere jaietako bost dei (1974—1981). Vitoria-Gasteiz, 1982. P. 8.

⁵ См., например: *Azcarate Ristori J.M.de.* Baslica de San Prudencio Armentia. Vitoria-Gasteiz., 1984.

⁶ *Andrés Guerra J.de.* Saludo — Agurra // San Prudentzio eta Estibalizko Andre Mariaren Jaiak apirilaren 28^a eta maiatzaren 1^a 2014 = Fiestas de San Prudencio y Nuestra Señora de Estbaliz 28 de abril 1 de mayo 2014. Vitoria-Gasteiz, 2014. P. 2—3.

⁷ Algunas canciones alaveses: Fresco J. Zortziko de San Prudencio // <http://theinconspicuousofvitoria.blogspot.ru/2012/07/algunas-canciones-alavesas.html>

⁸ Об истории баскской национальной кухни см., например: *González de Heredia F.* Nuestra tierra a la mesa: claves históricas de la gastronomía vasca. Azti, 2010. Рецепты баскской кухни см. в кн.: *Calera Cimorra A.M.* La cocina vasca. Leon, 1995.

⁹ Цит. по: *González Pastor M.* Celebración de San Prudencio // San Prudentzio eta Estibalizko Andre María. Oion jaiak 2013ko Apirila — Oyón. San Prudencio y nuestra Señora de Estíbaliz: Programa de fiestas, abril de 2013. Oyón—Oiongo Udala (Araba) — Ayuntamiento de Oyón—Oion (Álava). P. 6.

¹⁰ *López P.* Ekaitzak pagadiaren ondoan harrapatu zuen barraskilooa... — La tormenta sorprendió al caracol cerca del hayedo.. // San Prudentzio eta Estibalizko Andre Mariaren Jaiak apirilaren 28^a eta maiatzaren 1^a 2014 — Fiestas de San Prudencio y Nuestra Señora de Estíbaliz 28 de abril 1 de mayo 2014. Vitoria-Gasteiz, 2014. P. 9.

¹¹ *Lapatza Benito J. de.* Perretxiko, protagonista en San Prudencio // <http://academiavascadegastronomia.com/apuntes-de-gastronomia/el-perretxiko-protagonista-en-san-prudencio/9661/>

¹² Detectan una antigua migración humana analizando la genética de caracoles // http://noticiasdelaciencia.com/not/7930/detectan_una_antigua_migracion_humana_analizando_la_genetica_de_caracoles

¹³ Concurso de Caracoles de Euskadi / Barraskiloen Euskadiko Lehiaketa // <http://academiavascadegastronomia.com/noticias-gastronomia-academia-vasca/ferias-mercados-y-concursos/concurso-de-caracoles-de-euskadibarraskiloen-euskadiko-lehiaketa-2/14471/>

¹⁴ *Vivanco J.* Del caracol, lo mejor, su salsa // <http://gara.naiz.eus/paperezkoa/20090427/134288/es/Del-caracol-mejor-su-salsa>

¹⁵ *González Pastor M.* Caracolada popular // San Prudentzio eta Estíbalizko Andre María. Oion jaiak 2012ko Apirila – Oyón. San Prudencio y nuestra Señora de Estíbaliz. Programa de fiestas, abril de 2012. Oyón–Oiongo Udala (Araba) – Ayuntamiento de Oyón–Oion (Álava). P. 8.

¹⁶ Ibid.

¹⁷ *Фauc О.Д.* “Исторические рынки” в Сицилии как форпосты сохранения традиционной культуры // Очерки о европейской идентичности и многокультурности: Сборник / под ред. М.Ю. Мартыновой. М., 2013. С. 240.

¹⁸ *Garrido Ramírez de Ganuza R. Agurra* – Saludo // San Prudentzio eta Estíbalizko Andre María. Oion jaiak 2013ko Apirila – Oyón. San Prudencio y nuestra Señora de Estíbaliz: Programa de fiestas, abril de 2013. Oyón–Oiongo Udala (Araba) – Ayuntamiento de Oyón–Oion (Álava). P. 3. В настоящее время мэром г. Ойон является Хосе Эдуардо Терроба Кабесон.

ЮЖНАЯ И ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ



С.А. Арутюнов

Что и как едят японцы в праздники и будни

Основу питания японцев составляет рис, хотя в пище беднейших слоев населения и в периоды экономических трудностей рис для многих нередко становился малодоступной роскошью и замещался другими зерновыми — ячменем, пшеницей, просом. Основная форма потребления риса — *гохан* — рис, сваренный в небольшом количестве воды на медленном огне без добавления соли и каких-либо иных продуктов и приправ, довольно рассыпчатый, едят его по возможности горячим. Значительно реже, в основном в качестве завтрака, едят жидковатую рисовую кашу, часто с примесью зерен других злаков, или вчерашний рис, подогретый в слабом чайном отваре.

Другие крахмалистые блюда японской кухни преимущественно лапшовые: *удон* — толстая пшеничная лапша, *соба* — тонкая гречишная лапша, *рамэн* — прототип среднеазиатского лагмана и другие виды лапши. Все эти пресные крахмалистые виды пищи объединяются под общим термином *сюсёку*, т.е. основная еда (то же, что китайское *чжуши*), в отличие от сопровождающих их закусок — добавок с интенсивным вкусом, которые называются *фуку секу* — дополнительная еда (то же, что китайское *фуши*)¹.

Простейший способ придания крахмалистой пище привлекательного вкуса — добавление соуса. Наиболее распространенный в Японии соус *сёю* — жидкий соевый, темно-коричневый, остросоленый, со специфическим ароматом. Его употребляют в “чистом” виде, а также смешивая с тертой редькой, нашинкованным луком и т.д. Иногда его могут наливать на *сюсёку*, но чаще лапшу, а также кусочки блюда — закуски, прежде чем отправить в рот, обмакивают в соус. Для ряда блюд готовятся другие соусы, более густые, кисло-сладкие, для мясных блюд иногда соусом служит лимонный сок или яичный желток.



Трапеза в доме японского самурая
Современная энциклопедия Аванта +.
Кулинарные традиции мира. М., 2003. С. 342

В японском быту обычно людей по вкусовым предпочтениям разделяют на сладкоежек (*амагути*) и остроежек (*каракути*). Есть и представление об их географическом распределении: считается, что запад Японии — это в основном край *амагути*, с центром в Киото, а восток, начиная с равнины Канто, это край *каракути*, с их типичными представителями “эдокко”, т.е. коренными токийцами. Собственно, названия важнейших исторических провинций, Кансай и Канто, буквально и означают “к западу” (от важнейшей

старинной заставы) и к востоку от нее. Соответственно и соусы кансайской кухни более мягкие, сладковатые, а соусы и приправы токийской или, иначе, кантосской кухни гораздо более интенсивные, остро-соленые. Исторически первые отражают вкусы придворных аристократов, а вторые — воинственных самураев.

Соусы используются и в процессе стряпни — их подливают на сковороду при тушении, в них макают или ими обливают при жарении на вертеле и т. д. Рис в соус не макают, хотя бы ввиду его рассыпчатости. Жидкую рисовую кашу могут есть без всякого сопровождения, но к *гохану* обязательно подаются овощные закусочки, острые, кислые, соленые или сладкие. Среди них различаются *цукэмоно* — овощи в виде маринадов, квашений и пикулей, *аэмоно* — свежие овощи с добавлением специй, *хитасимоно* — зеленые овощи, проваренные в сое, *суномоно* — овощи, заправленные уксусом и пр. Первое место среди овощей занимает редька в строганном, тертом, вареном, квашеном и других видах. Общий объем ее потребления примерно равен объему потребления всех других овощей, вместе взятых.

Помимо различных крахмалистых корнеклубнеплодов типа ямса, таро, а начиная с XVII в. — батата и картофеля возделывается множество овощных корнеплодов, в том числе таких специфичных и эндемичных для Дальнего Востока, как *гобо* (садовый чертополох) (*Arctium lappa*), *коняку* (*Amorphophallus Konjak*), лотос, различные виды имбиря (*Zingiber officinalis*, *Zingiber myoga*) и др. Кочанные, листовые, тыквенные и другие культуры также представлены в огромном разнообразии. Среди зернобобовых преобладают различные сорта фасоли, а среди масличных — соя.

Особенно разнообразны овощи из семейства крестоцветных. Помимо вездесущей редьки (*Raphanus sativus*, *R. raphanistroides*) это различные кочанные и салатные капусты, прежде всего *хакусаи* (кит. Байцай — *Brassica pekinensis*). Из других видов рода *Brassica* возделывается *B. chinensis* и многие очень близкие генетически друг другу, но разные по использованию формы сурепицы (*Brassica campestris*).

Сурепица в Японии отличается огромным полиморфизмом. Имеются ее переходные формы и к местной репе, и к салатным капустам. Смыкаются с ними и различные гибридные формы горчиц (*Brassica juncea*), имеющие, как и в Китае, масличные, салатные и корнеплодные формы².

Особо следует отметить *абурана* — (форма сурепицы, дающая масличные семена, а также используемые как овощи нераспустившиеся соцветия *нанохана*), *кабу*, дающую корнеплод, похожий на репу, известный как столовый турнепс, и ряд других форм. Эндемичным крестоцветным овощем является *васаби* (японская горчи-

ца, *Wasabia japonica*). Можно сказать, что в современной Японии возделываются практически все овощи, известные в Европе, и ряд местных разновидностей. Среди последних важнейшие — это *нэги* (японский лук-порей, *Allium fistulosum*), *сюнгику* (лиственная хризантема, *Chrysanthemum coronarium*), *сисо* (пряная зелень типа чабера, *Perilla frutescens var. acuta*).

Садоводство до новейшего времени не выделялось в самостоятельную отрасль; разведение плодовых деревьев (яблони, цитрусовые, мушмула, хурма) носило приусадебный характер или велось на межах полей. Большое значение имело и имеет чаеводство. Крупный рогатый скот и лошади разводились в ограниченном количестве и только как тягло, мелкий рогатый скот — в горных районах в ничтожном количестве, свиноводство также было слабо развито; птицеводство (куры, утки) практиковалось шире.

До появления рисосеяния, т.е. в неолите, ведущим хозяйственно-культурным типом на территории Японии было прибрежное и в меньшей степени речное рыболовство, а также развитое приморское собирательство. Население большого количества прибрежных поселков по сей день специализируется на рыболовстве и добыче всевозможных морских продуктов, играющих весьма большую роль в питании японцев.

Источник животного белка — в основном рыба и другие морские животные (раковинные и головоногие моллюски, ракообразные и пр.). Почти все их виды употребляются в пищу в свежем, совершенно сыром виде, лишь с добавлением соусов. Так едят различных рыб, осьминогов, кальмаров, ряд двустворчатых и брюхоногих моллюсков, лангустов.

В приготовлении “твердых” блюд японцы различают следующие способы: *ниру* — варить в воде, *агэру* — жарить на сковороде, промазанной жиром, *яку* — жарить на вертеле или на решетке над углями, *мусу* — томить на пару³.

Супы делаются либо на рыбном, либо на овощном бульоне, причем обычно сперва готовится очень некрепкий и прозрачный бульон, а прочие компоненты слегка отвариваются отдельно и вводятся под конец либо обвариваются в бульоне минимально. Среди них — овощи, бобы, рыба, моллюски (часто прямо в раковинах), грибы.

Крабов варят. Варить или жарить можно также морских животных и рыб практически всех других видов, иногда их употребляют также в соленом или мариннованном виде, в частности мелкую рыбу едят в сладком карамельном маринаде, так же как и саранчу. Икру солят. Двустворчатых мелких моллюсков обычно варят в супах или смешанных блюдах. Головоногих едят в разных видах, обычно как самостоятельное блюдо.

Лакомством считается мелкая, с палец величиной, молодь осьминогов, сваренная в соусе и смазанная горчицей. Кальмаров режут на поперечные ломтики или жарят на углях целиком, но с поперечными насечками, чтобы легко расчленять их во время еды. В Северной Японии просоленных кальмаров заквашивают в полотняных мешках. Полученный продукт — *сио-кара* во многом напоминает кампучийский *прахок* или бирманский *нгапи*.

Из иглокожих в пищу идут трепанги и икра морских ежей. Из рыбы делают ряд полуфабрикатов: из мелкой рыбы и мальков — сушеную рыбу *нибоси*, которая идет для приготовления рыбных бульонов (*даси*); из макрели *кацуо* путем сочетания плесневой ферментации и сушки делают твердые тушки (*кацуобуси*), которые потом строгают и варят из этих стружек *даси* или добавляют их в супы и различные блюда. Жареная пресноводная рыба считается деликатесом.

В самом конце XX в. довольно большое распространение получила новая отрасль хозяйства — аквакультура, т.е. разведение рыбы и иной морской живности, в частности моллюсков, в садках.

Квашеная редька служит одной из наиболее употребительных заправок для супов. Один из самых распространенных супов — *мисосиру*, в котором распускается *мисо* — ферментированная паста из вареных соевых бобов. Соевый белок вообще преобладает среди растительных белков в японской пище.

Очень распространено как самостоятельное блюдо, обычно в составе завтрака, *натто* — отваренные и ферментированные соевые бобы. Если вообще соевые продукты можно отчасти рассматривать как аналог молочных продуктов западной кухни, то *натто* функционально, пожалуй, ближе всего стоит к плесневым мажущимся сырам.

Помимо разных сортов пасты *мисо*, в том числе кисловатой белой и горьковатой красной, надо упомянуть *тофу* — соевый творог, практически чистый белок, коагулирующий под воздействием магнезии из растертой отваренной взвеси бобов. (ср.: кит. *доуфу*, кор. *тубу*). Это белая почти безвкусная пористая масса. *Тофу* — скоропортящийся продукт, но для некоторых блюд употребляется *коядофу* — *тофу*, запасаемый впрок путем замораживания и последующего высушивания, его можно хранить долго. *Тофу* легко принимает пропитку любым вкусовым оттенком. Его едят вместе с рисом, макая в острый соус, кладут в суп, он входит в состав многих смешанных блюд. В смешанные блюда включаются и *окара* или *унохана* — свежие жмыхи, остающиеся после приготовления *тофу*⁴.

Вообще же смешанные блюда не очень характерны для японской кухни, в ней доминируют блюда, в которых решительно пре-

обладает один основной и легко различимый компонент, осложненный лишь соусами, специями и обработкой (вымачиванием, маринованием, обжаркой и т. д.); сопровождающие его добавки (тертая редька, салаты) подаются отдельно. Смешанные блюда — это преимущественно различные *набэяки* — поджарки на сковороде, где центральный компонент — животный белок (мясо, кусочки курицы, моллюски и другая морская живность и т.д.), который поджаривается на жире или тушится в соусе, но к нему добавляются в процессе стряпни зеленые овощи, лук, *тофу* и другие компоненты.

Из других бобовых продуктов можно отметить различные вареные фасолевики похлебки, часто сладкие, с добавлением рисовых галушек. Крупные бобы и *моиси* — проросшие зерна бобовых кладутся в супы. Бобы входят как компонент в сладкие блюда — компоты из сахарного сиропа с кубиками желатина и вареными бобами или семенами лотоса — и другие изделия из бобового теста с добавлением сахара, желатина, пряностей. Красные бобы (*адзуки мамэ*) придают блюду не только специфический привкус, но и красный цвет.

Сухой подсоленный горох служит закуской к спиртным напиткам, также употребляется *гиннан* — поджаренный орех дерева *гинкго*. *Кантэн* — желатин, употребляемый при изготовлении ряда кондитерских изделий и блюд, изготавливается отвариванием водоросли *тэн-гуса* (*Gelidium amansi*). Водоросли вообще очень широко употребляются в японской кухне: таковы *нори* — маринованные в сое слоевища водорослей рода *Porphyra*, морская капуста из рода *Laminaria*, *вакасэ* — лопасти слоевищ водорослей рода *Undaria* и др. Они добавляются к лапше, в супы и соусы в нарезке, используются как облипающее покрытие вареных и жареных кусочков и кондитерских изделий — галет из риса и бобового теста, входят в состав смешанных блюд. Сладости в Японии не входят в трапезу, а употребляются как лакомство или при чаепитии. Основные сладости делаются на основе рисового или бобового теста, масляных семян, корневищ, желатина. Есть среди них ряд ранних европейских заимствований, например, любимый в районе Нагасаки бисквит *касутэра* (португ. *rao de castella*).

Фрукты же в основном употребляются в свежем виде, хотя иногда и из них делают сладости, например, у мандаринов кожура вырезается в форме корзиночки и заливается желе из мякоти в смеси с желатином. Маленькие цитрусы *кинкан* (*Fortunella*) со сладкой съедобной кожурой и кисловатой мякотью используются в основном в виде приправ, как и мелкие сливы, которые солят, сушат и маринуют. Роль последних в питании несколько напоминает роль маслин в средиземноморской кухне. Орехи, каштаны, орешки дерева *гинкго*, арахис употребляются как лакомство, а также входят в

состав смешанных блюд. В японской кухне широко употребляются такие полуфабрикаты, как *тофу*, *мисо*, *кацуобуси*, *намабоси*, пропитанные соей сухие водоросли, но эта еда не типична для японского способа питания. Исключение составляют только сладости.

Рыбный рулет (*намабоко*), в какой-то мере аналог европейских колбас, также не выдерживает длительного хранения. Снедью можно считать соленую икру разных рыб, но и ее часто как-нибудь обрабатывают или заправляют перед употреблением. Незрелость категории снеди в японской кухне может в какой-то мере объясняться климатом Японии, жарким и влажным, в котором продукты быстро плесневеют. С другой стороны, эта же климатическая особенность обусловила широкое применение плесневой ферментации в процессе изготовления ряда продуктов, таких, как *сёу*, *мисо*, *кацуобуси*, *натто*.

Как уже указывалось, среди *фукусёку* смешанные блюда не часты. Как правило, основной тип трапезы состоит из простого, чаще всего предельно простого по своему составу *сюсёку*, из относительно простого же *фукусёку* или ряда их и из сервируемых отдельно соуса и приправ (типа тертой редьки, резаного лука и пр.).

Но в трапезах сокращенных, относительно спешных, не домашних, а также при трапезах, во время которых пьют алкогольные напитки, весьма употребительны сложносоставные блюда. Основой для приготовления многих из них служит все тот же отваренный рис. Из слегка забродившего, подкисшего, а в новейшее время просто из слегка подкисленного уксусом риса делают *суси* — своеобразный японский аналог сэндвича. *Суси* — это небольшая слепленная из риса лепешечка или котлетка, на которую кладется ломтик сырой живности, иногда ломтик омлета. Живностью может быть рыба, моллюск, креветка и пр. Другая разновидность *суси* — это *норимаки*, где кусочек сырой рыбы или огурца облепливается рисом и заворачивается в сухие водоросли *нори*. *Норимаки* делают сперва в форме колбаски, затем нарезают ее на толстые кружочки. Помимо лепных *суси*, называющихся *нигиридзуси*, есть еще *тираси-дзуси* — салат, в котором подкисленный рис просто перемешивается с мелкими креветками, овощами, кусочками рыбы. Из вареного риса лепят *нигири-мэси* — лепешечки, присыпанные тертым кунжутом, но их обычно едят попеременно с каким-нибудь *фукусёку*.



Суси — традиционное блюдо японцев

Личный архив С.А. Арутюнова

Есть ряд блюд, которые включают в себя тот же *гохан*, но тогда как *гохан* подается в малых пиалах, эти блюда подаются в более крупных пиалах *домбури*. Такие блюда соответственно называются *домбуримоно* или сокращенно *дон*. По существу, это тот же *гохан* с *фукусёку*, но в этом случае *фукусёку* не сервируется отдельно, как обычно, а просто кладется сверху на горячий рис.

Таковы *домбуримоно* с блюдом *тэмпура* (*тэн-дон*), с жареными угрями *унаги* (*уна-дон*) и пр. В настоящих же сложно-составных блюдах (*мэсимоно*) дополнительный компонент варится вместе с рисом (а если отдельно, то добавляется так, что рис пропитывается его соком и подливой). Рис варят для получения *мэсимоно* с мелко нарезанным куриным мясом или рыбой в их бульоне, вместе с красными бобами *адзуки*. Поскольку бобы развариваются медленнее, то их начинают варить раньше, а рис добавляют позже. Смешанными блюдами являются и разные виды лапши (*рамэн*, *удон*), которые варятся и подаются вместе с другими добавками — куриным мясом, крутым яйцом, икрой, овощами и т. д. Лапша часто выступает компонентом в *набэяки*.

Наиболее распространена гречишная лапша (*дзарусоба*). Более трудоемка в приготовлении и поэтому менее распространена тонкая пшеничная лапша *сомэн*, которая летом потребляется в холодном виде. То и другое выступает как *сюсёку*, без каких-либо сопровождающих блюд, за исключением соевого соуса, куда добавляются мелко наструганные лук, *кацуобуси* (на востоке Японии) или сушеные водоросли, (на западе)⁵.

В целом в японской пище преобладает крахмал, в достаточном количестве присутствуют растительные белки, сравнительно мало животных белков и ничтожное количество жиров. Употребляется почти исключительно растительное масло, соевое, рапсовое и очень мало, скорее для придания аромата, чем как жировой компонент, кунжутное.

Из животных жиров употребляется свиное сало, но в ничтожных количествах — им промазывают сковороду перед тем, как на ней жарить. Пожалуй, единственное японское блюдо, при приготовлении которого расходуется значительное количество растительного масла, это *тэмпура*, но *тэмпура* не принадлежит к исконно японской кухне, а является старым (с XVI в.), заимствованием из португальской кухни. Однако она прочно вошла в быт и уже народом как заимствование не осознается.

Тэмпура — это небольшие куски рыбы, морской живности (особенно креветок), овощей (зеленой фасоли, баклажанов, корнеплодов и др.), которые обмакиваются в яично-мучной клар и затем опускаются в кипящее растительное масло и жарятся в нем очень недолгое время. Точно так же в кипящем масле жарится ряд вошед-

ших в японский быт китайских блюд, в частности *гёдза* — пельмени с мясной и растительной начинкой, но они все-таки и воспринимаются как китайские, а не как японские блюда в отличие от *тэмпура*. С другой стороны, соевый жидкий соус *сёю* и соевый творог *тофу* хотя тоже являются китайскими заимствованиями, но полностью адаптированы японской кухней и считаются ее необходимым компонентом, никем не воспринимаясь как заимствования.

Японская кухня, при своей сравнительной несложности, все же знает значительное количество специй и приправ. Из жгучих приправ употребляется черный и белый перец и пимент, а также красный перец (*капсикум*), но в небольших количествах — острожгучие вкусовые оттенки для японских блюд не характерны. Более специфичен для них, напротив, сладковатый оттенок, который получается при жарке и мариновании многих продуктов, в том числе мясных с применением сахара и содержащих сахар соусов. Соленый вкус достигается как добавлением соли (в частности, в блюда типа *мэ-симона* и в супы соль добавляют при варке), так и в еще большей степени за счет употребления очень соленого соуса *сёю*.

К овощам для придания им дополнительного вкуса добавляются тертые грецкие орехи, арахис и кунжутное семя. Специфические оттенки умеренно острого вкуса японской пище придают редька острых сортов (в тертом виде), горчица, васаби, листья и плоды сисо, листья и плоды *сансё* (японский перец, *Zanthoxylum piperitum*), японский чеснок, имбирь. Имбирный корень употребляется как пряность при приготовлении многих блюд, а также подается к столу как приправа в мелко нарезанном маринованном виде, в особенности он необходим в этом качестве к *суси*. Корневища имбиря *сега* (*Zingiber officinalis*) едят и в сыром виде с уксусом, как закуску. Другой вид имбиря, *мёга* (*Zingiber myoga*), имеет не корневища, а луковичы, которые едят печеными. Для придания пище новых вкусовых оттенков используется ряд жидких приправ. Таковы *сёю*, разведенное *мисо*, уксус, *сакэ* (слабая рисовая водка), *мирин* (сладкая разновидность *сакэ*), крепкие *даси* (навары *кацуобуси*, *нибоси* или водорослей). Иногда вместо *даси* непосредственно в варящиеся блюда крошатся *нибоси* или *кацуобуси*. Разные соусы, в частности подливаемые при жарении к блюдам типа *набэяки*, получают путем смешения *даси*, *мирина*, *сёю*, *сакэ*, уксуса с сахаром и пряными специями.

Сакэ употребляется не только как компонент для соусов, но и главным образом как алкогольный напиток. Крепость его, как правило, не превышает 15—16°. Пьют *сакэ* в подогретом виде, из очень маленьких рюмочек. В Японии изготавливается и крепкая рисовая водка (*сётю*), крепостью до 60°, но при питье обычно ее наполовину разбавляют кипятком.

Основным безалкогольным напитком в традиционном японском питании служит чай. Чай в Японии пьют главным образом зеленый, т.е. полученный высушиванием чайных листьев без существенной ферментации. Красный чай распространился лишь под европейским влиянием со второй половины XIX в. Есть много сортов зеленого чая, от высших, отличающихся тонким вкусом и ароматом, до самых грубых (*бантя*), состоящих из измельченных крупных листьев чая в смеси с поджаренными зернами риса. Как прохладительные напитки часто пьют *кори* — мелкоструганый лед с фруктовыми сиропами. В новейшее время очень широкое распространение получило *пиво*.

Традиционно японцы едят в день три раза. По калорийности все три трапезы примерно равноценны — считается, что для того, чтобы быть вполне сытым, за каждой из этих трапез надо съесть три пиалы *гохана*. Называются эти трапезы “утренняя еда” (*асамэси*), “полуденная еда” (*хирумэси*) и “вечерняя еда” (*банмэси*) и различаются главным образом по ассортименту *фукусёку*, которые утром и особенно вечером бывают обильнее, чем днем. Утром среди них чаще всего присутствует *тофу*. В *асамэси* также практически обязательно входит чашка мисосиру. Вечером едят какой-либо светлый суп, а днем обычно обходятся без супа.

Чай непременно присутствует в любой трапезе. Дневная трапеза в дороге и на работе, на пикнике, вообще вне дома обычно вкушается из *бэнто*. *Бэнто* — это деревянный ящичек, одноразовый, фанерный, или постоянный, лакированный, с рядом отделений в нем, в которые кладут небольшие дозы разных *фукусёку*, главным образом *цукэмоно*, а в самое большое отделение кладут *сюсёку* — холодный *гохан* или *нигири-мэси*. Обычно считается, что трапеза начинается рисом, продолжается супом и завершается чаем, но чаще всего все подается одновременно, так что жесткой последовательности не соблюдается и разные блюда поедаются и прихлебываются попеременно.

Повседневная японская пища традиционно скромна и состоит из риса или других *сюсёку*, относительно простых, преимущественно овощных *фукусёку* и супов. Различные *мэсимоно* также употребительны повседневно, но, как правило, не в домашнем питании. Что же касается большинства *домбуримоно*, особенно мясных и рыбных, *тэмпура*, *набэяки*, *суси*, то эти виды пищи нельзя назвать повседневными. Они подаются во время приема гостей, будь то дома или в ресторане, при дружеской или родственной встрече, вообще в обстоятельствах, которые еще не являются праздничными, но все же подразумевают несколько более торжественную, чем повседневная, трапезу. Даже если гости собираются в доме, блюда

далеко не всегда готовят дома, а скорее заказывают в какой-либо специализированной харчевне.

Кроме того, имеется ряд церемониальных и ритуальных блюд и напитков. Прежде всего, это *моти* (большие толстые лепешки, по размерам и форме напоминающие головки сыра), которые делаются из вареного и толченого риса. На любом храмовом празднике можно видеть выставленные напоказ штабеля *моти*, которые затем делятся и поедаются участниками празднества. Моти входит также в жертвенную, подносимую на алтарь пищу (ее тоже потом обычно съедают). Иногда *моти* подкрашивают в розоватый цвет, добавляют к ним сахар и другие вкусовые ингредиенты. Их едят в таких случаях просто как пряник, а пресные *моти* — в форме галушек в жидких прозрачных супах и в густых, часто сладких бобовых похлебках.

Особенно торжественно из календарных праздников в Японии отмечается Новый год, и традиционным новогодним блюдом считается *дзони*, суп, который разливают по чашкам, куда кладут две большие галушки, креветок, грибы и разные овощи. К новогоднему столу подают также *тосо* — специальная новогодняя *сакэ*, которую настаивают на ароматических травах, опускаемых в сосуд с *сакэ* в марлевом мешочке.

После *дзони* и *тосо* в новогодний вечер каждому участнику трапезы подается *дзюдзумэ* — набор блюд в четырехэтажном ящичке-судке *дзюбако* со многими отделениями, как в бэнто. В верхнем ящичке находятся *кутитор* — закуски для аппетита, среди них овощные пикули, селедочная икра, сушеные сардины в сахарно-соевой карамели и др. Во втором ящичке находятся *якимоно* — “жареные вещи”, в третьем — *нимоно* — “вареные вещи” и в четвертом — *суномоно* — “уксусные вещи”, т.е. овощи и небольшие рыбки, замаринованные в слабом уксусе.

В древности *сакэ* пили исключительно в ритуальных случаях. Троекратное питье *сакэ* женихом и невестой составляет центральную часть церемониала заключения брака. В настоящее время *сакэ* может сопровождать любую неповседневную трапезу. Под *сакэ* обычно *гохан* не едят, а едят *мэсимоно*, *домбуримоно*, *суси* или вообще обходятся без риса, закусывая одними *фукусёку*, в особенности *сасими* — ломтиками высококачественной сырой рыбы или другой морской живности.

В праздничной и ритуальной пище исключительно большое внимание уделяется внешнему оформлению пищи. Блюда тщательно подбираются по цветовым сочетаниям, декорируются цветущими веточками; одних основных форм нарезки овощей существует не менее двадцати, таких, как кружки, полукруги, секторы, кубики, пластинки, длинные прямые стружки, продолговатые спиральные

стружки, не говоря уж о фигурных звездчатых шаблонах. Особое внимание уделяется внешнему виду праздничных блюд, которые готовят в День мальчиков (5 мая) и в День девочек (3 марта). Сластиям, *суси*, яичным рулетам и другим блюдам придают форму цветков, плодов и других красивых предметов.

Как и у других народов Восточной и Центральной Азии, в новогодней обрядности японцев особо важное место занимает первый день Нового года.

Ранним утром все члены семьи надевали свои лучшие (обычно новые), праздничные одежды и совершали моления предкам. Затем после взаимных поздравлений принимались за праздничную трапезу.

Для большинства японцев новогодний праздник ассоциируется с лаковыми, керамическими и фарфоровыми чашами, наполненными горячим *о-дзони*. Слово *о-дзони* этимологизируется как “смешанное варево”, так как в это блюдо входит много продуктов, но его основа — приготовленные из *моги* — маленькие круглые лепешки (в каждую чашку подают по две), которые, сначала отварив, кладут в бульон из морской капусты (*комбу*), бобовой пасты (*мисо*) и редьки (*дайкон*). *О-дзони* — общепонское блюдо, но рецепты его приготовления в разных районах различны. В него могут добавляться сушеная макрель, водоросли, лук, грибы, овощи, моллюски, соевый творог (*тофу*) и другие продукты. В Центральной и Западной Японии *о-дзони* варили утром первого дня Нового года, а также для трапез 2, 3, 5, 7, 11, 15 и 20-го дней 1-го месяца. При этом на 7-й и 15-й день *о-дзони* мешали с рисовой кашей. В некоторых местах его готовили на “молодой воде”. Прежде чем начать есть *о-дзони*, в Западной Японии его подносили Тосигами (две чашечки, так как это супружеская пара) и ставили на *камидана* (в доме может быть несколько *камидана*, ставят по чашечке на каждую).

В новогодней трапезе были также кушанья из бобов, закуска из соленой селедочной икры (*кадзу-но-ко*). Пили на Новый год сладкое *сакэ* (*тосо*), возлияние которого вообще играло и играет большую роль в новогодней обрядности.

После *тосо* и супа *о-дзони* в специальном наборе *дзюдзумэ* подавалось традиционное новогоднее угощение — ассорти различных закусок, подаваемых в четырех поставленных друг на друга судках-ящичках (*дзюбако*). В верхнем ящичке находятся закуски для аппетита (*кутигори*), во втором — жаренные на углях овощи и рыба (*якимонр*), в третьем — различные вареные блюда (*нимоно*) и, наконец, в последнем, четвертом — различные кислые, приготовленные с уксусом маринады (*суномоно*). Среди *кутигори* имеются

различные остро-соленые овощные и рыбные закуски, селедочная икра под соусом, сушеные сардины в карамели и т.д.

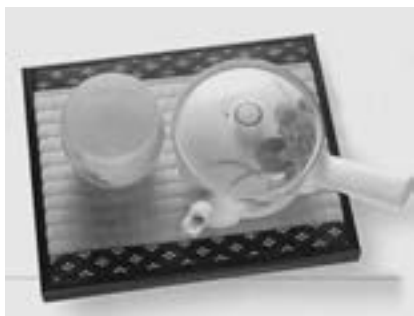
В *суномоно* также входят вымоченные в уксусе мелкие рыбки и разные овощи. *Дзюдзумэ* как бы символизировало все многообразие японского стола, его основные пищевые продукты и способы приготовления пищи. В число распространенных новогодних блюд входили также сладкие черные бобы, отварной рыбный фарш, яичный рулет, рулет из водорослей, пюре из батата с каштанами и другие праздничные блюда. Как правило, с каждым из этих блюд связана своя благожелательная символика. Так, засахаренные ломтики морской капусты — это пожелание счастья (за водорослями в Японии вообще закреплена общая недифференцированная “счастливая” символика), белая фасоль — пожелание здоровья, икра — пожелание многодетности, корень лотоса (*рэнкон*) — пожелание прозорливости, рыба *тай* — знак поздравления и т. д. Очень часто эти символические ассоциации имеют в своей основе принцип омонимии. Например, слово *мамэ*, обозначающее фасоль, входит в идиоматическое выражение “будьте здоровы”, слово *тай* входит в состав глагола *мэдэтай* — “поздравлять”.

В первые дни года блюда из риса обычно не готовили, в основном ели холодную пищу, что давало женщинам возможность отдохнуть от домашних дел и предоставляло им больше времени для участия в связанной с началом года обрядности. В некоторых местах в течение всей 1-й луны года женщины для приготовления пищи пользовались отдельным очагом и не имели даже права входить в тот пролет дома, где находился алтарь Тосигами.

Утром 1-го дня горевший в очаге огонь обычно гас, и новый разводили огнем на бобовой шелухе. Впрочем, этот обычай с конца XIX в., когда в обиход вошли спички, мало кем соблюдался, но в некоторых семьях Западной Японии считалось, что огонь гасить нельзя. Вообще в Японии не только деревни, но и отдельные патрионимии и даже семьи нередко имели собственные варианты обрядности, связанные с какими-либо событиями в их истории и потому ставшие для них традиционными.

После праздничной трапезы обходили родных и знакомых с краткими визитами.

Особым видом церемониальной пищи можно считать *тя-но-ю* — церемониальное чаепитие. Оно не приурочивается к каким-либо датам, а может проводиться в любое время для изысканного времяпрепровождения, строго ритуализированной беседы на возвышенные темы в спокойной и отрешенной от мирской суеты обстановке. Классическое *тя-но-ю* проводится в специальных помещениях, *тясицу* — парковых чайных беседках, но в доме *тя-но-ю* может проводиться и по сокращенному церемониалу (*рякусики*).



Японская чайная церемония
Современная энциклопедия Аванта +.
Кулинарные традиции мира. М., 2003.
С. 341

Существует много школ *тя-но-ю*, различающихся ритуалом и символикой. В материальной основе своей *тя-но-ю* зиждется на особом сорте чая (*маття*), истертом в тонкий порошок, который заваривается в небольшом объеме воды на дне большой чашки и взбивается бамбуковой кисточкой в пену. Чай этот очень горький, и заедают его сладковатыми пряниками из рисового или бобового теста.

Японцы при еде чаще всего сидят, скрестив или поджав под себя ноги. Пища сервируется на *цукэ*, низеньком столике, а в торжественных случаях на *о-дзэн* — индивидуальных столиках. Супы, рис, *мэсимоно* подаются в пиалах, чай — в чашках разной формы, но без ручек, соусы, приправы — в маленьких блюдцах, различные *фукусёку* — на тарелках и блюдцах разной формы: круглой, квадратной, ромбической.

Едят японцы палочками, которые держат в правой руке, а пиалу с рисом придерживают левой. Палочками берут попеременно комки риса и кусочки *фукусёку* с разных тарелок, макают их в соус и подносят ко рту. Чтобы не закапать соусом стол и платье, в эти моменты иногда левой рукой под правой пронесают чашку с рисом (если капнет, то на рис). Хорошим тоном считается есть так, чтобы только подносить палочки к губам, не забирая их в рот и уж ни в коем случае не облизывая. Закончив еду, палочки кладут вверх пиалы или же на специальную подставку. *Суси* и *нигири-мэси* можно брать и рукой.

Вообще японский застольный этикет довольно простой и непринужденный. Хозяин или старший за столом должен начать еду первым или дать знак, что можно начинать еду. При питье *сакэ* в дружеской компании распространен обмен рюмками и подливание *сакэ* друг другу, причем тот, кому налили, должен хотя бы пригубить, прежде чем поставить рюмку, а выпив и передавая рюмку другому, должен сперва стряхнуть из нее оставшиеся капли на блюде, затем вручить рюмку партнеру и налить. Остатки ритуального отношения к питью *сакэ* проявляются в том, что пьяному все позволено, как бы ни вел себя захмелевший человек, упрекать его за это не принято ни за столом, ни впоследствии.

При характерной для японцев религиозной пестроте и общей индифферентности к вопросам веры неудивительно, что религиоз-

ные ограничения не нашли существенного отражения в питании. В Японии нет общих календарных постов, и пищевой рацион буддийских монахов не отличается от рациона мирян, хотя общая сдержанность и некоторый аскетизм в питании, как и в других сторонах бытовой жизни, в буддийской системе ценностей считается добродетелью. Синтоизм с его основной концепцией ритуального очищения этого правила не придерживался.

В Средневековье основанием для причисления людей к неприкасаемой касте служило то, что они сдирали шкуры с павших животных и ели их мясо. В некоторых сельских местностях к общей трапезе не допускались люди, подпадающие под категорию ритуально нечистых, например, женщины в период менструаций, но сейчас подобные предрассудки практически всюду изжиты. Хотя формального запрета на говядину никогда не существовало, многие люди еще вплоть до середины XX в. неодобрительно относились к потреблению говядины и молочных продуктов, считая греховным есть мясо животного, которое помогает человеку добывать хлеб насущный земледелием, и отнимать молоко у теленка, которому оно богами в пищу предназначено. До знакомства с европейцами в японском народе сама идея о возможности употребления молока в пищу была неизвестна; ведь у японских коров удои настолько мала, что молока едва хватает на выкармливание теленка. В настоя-



Принадлежности для японской чайной церемонии

Современная энциклопедия Аванта +. Кулинарные традиции мира. М., 2003

щее время эти предрассудки также изжиты полностью, но и прежде они никогда не принимали характера общественно предписанного норматива⁶.

В пище японцев можно выделить ряд пластов, соотносящихся с развитием японского хозяйственно-культурного типа и с этапами этнической истории японцев. Древнейший пласт связан с рыболовным и приморско-собираТЕЛЬским хозяйственно-культурным типом и включает в себя все те моменты, которые столь резко отличают японскую пищу от современной китайской, а именно широчайшее употребление в пищу сырых, т.е. термически не обработанных, морских продуктов.

Японский хозяйственно-культурный тип сложился уже к началу нашей эры как пашенно-земледельческий хозяйственно-культурный тип с определяющим преобладанием поливного рисосеяния, при существенном дополнительном значении посевов пшеницы, ячменя и гречихи. Большая дробность и крайне малые размеры земельных наделов наряду с частым недостатком кормов для рабочего скота в ряде случаев обусловили повторный отказ от плуга и возврат к мотыжным методам земледелия, да и при наличии плуга полеводство в Японии обычно велось и ведется грядковым методом и более напоминает по агротехнике огородничество.

Распространен подсев овощных и зернобобовых культур в междурядья зерновых (кроме риса) для получения нескольких урожаев разных культур в год. Не только границы между полеводством и огородничеством, таким образом, стерты, но и само огородничество в “чистом” виде получило широчайшее развитие. Истоки его восходят еще к эпохе неолита, когда в Японии не было зерновых культур, но существовало подсечное возделывание корнеклубнеплодов как дополнение к охоте и собирательству.

Основа питания японцев — рис — связана с появившейся в Японии в энеолите культурой заливного рисоводства. Первоначально набор культурных растений в Японии был не столь велик, и разнообразие пищи было меньше. Соответственно рис занимал в процентном соотношении большее место в питании, чем ныне, и поедался в больших количествах. Помимо простого отварного риса тогда же развились и получили в раннем Средневековье широкое распространение блюда из толченого риса. Тогда они вносили некоторое разнообразие в питание, считались престижным блюдом. Ныне они в значительной мере вышли из употребления и сохранились в основном в обрядово-ритуальной пище. В период с X по XV в. Япония интенсивно продолжала начавшийся еще в VI—VII вв. процесс освоения континентальных (китайских и корейских) культурных заимствований. В этот период и позднее чрезвычайно расширился ассортимент овощных культур, вошли в обиход соевые продукты, несколько снизился за счет этого удельный вес риса.

Одновременно с развитием внутрияпонских торговых связей, с сельскохозяйственным освоением северных территорий в культуру широко входят пшеница, гречиха и другие злаки, заимствуется с континента такой вид пищи, как лапша из муки этих злаков, которая также несколько потеснила рис в крахмальной “части спектра” питания. Новые дополнения в нем относятся к XVI—XVII вв., когда завязываются первые контакты с европейцами — испанцами, португальцами, голландцами. Через них ряд новых продуктов (батат, картофель, кукуруза), блюд и напитков (*тэмпура*, *касутэра*, *сётю*) входят в японский быт. Одновременно в связи с расширением на некоторое время именно в этот период внешнеторговых связей в быт японских портовых городов внедряется китайская кухня. Часть ее блюд, таких, как *рамэн*, входит в состав японской, другие, как *гёдза*, продолжают осознаваться как китайские. Наконец, в XIX — начале XX в. устанавливаются контакты со странами Европы и Америки и в связи с этим в состав японской кухни входят некоторые заимствования из европейской кухни, преобразованные, однако, на японский лад, — бараньи и свиные отбивные, омлеты новых видов, поджарки из говядины. До того неморские животные продукты в японской традиционной кухне применялись мало. Мелко нарезанное куриное мясо и потроха жарят на сковороде и на вертеле, так же жарят перепелов и прочую мелкую дичь. Делают омлеты и томленные в чашках на пару яичные паштеты (*тяван-муси*).

Из говядины и свинины делают различные поджарки, но их употребление стало всеобщим в основном за последнее столетие, до этого они считались специфической пищей — походной, полевой, охотничьей.

До середины XX в. и даже позже среди охотников бытовал обычай есть сырое мясо убитого кабана или медведя, невзирая на предупреждения медиков о риске заражения трихинеллезом. В специализированных ресторанах можно найти сырую конину или мясо змеи. До второй половины XX в. потребление китового мяса и изделий из него, имеющее многовековую историю, было массовым. В настоящее время китовый промысел запрещен международной конвенцией, но Япония использует полностью квоту добычи китов “в научных целях”, так что потребление китятины продолжается, хотя в меньших масштабах.

Несмотря на близость Кореи, где до недавнего времени употребление в пищу собачьего мяса было массовым явлением, японцы к этому обычаю относятся крайне предосудительно. Это отношение, однако, не распространяется на употребление в пищу мяса *тануки* (енотовидной собаки, *Nictereutes viverrinus*) ошибочно именуемой иногда в западной литературе барсуком или енотом. Но все это



Приготовление *сябу-сябу* в японском ресторане
Современная энциклопедия Аванта +.
Кулинарные традиции мира. М., 2003

примеры более или менее маргинальных форм пищевого поведения, некоторой более или менее нарочитой пищевой экстравагантности.

Есть, однако, форма типично мачистского, демонстративно бравадного пищевого поведения, которая известна всем японцам и практикуется повсеместно очень многими. Это подаваемое во множестве специализированных ресторанов по всей Японии *сасими* из тонких ломтиков рыбы *фугу* (фахака или иглобрюха). К разделке и нарезке этой рыбы допускаются только прошедшие длительную подготовку повара-специалисты. Дело в том, что брюшинные пленки рыбы фугу содержат сильнейший яд, отравление которым почти наверняка смертельно. Но если брюшина тщательно удалена, белое

мясо *фугу* можно есть безо всякого вреда. Случаи попадания в *сасими* по недосмотру частиц пленки брюшины чрезвычайно редки, но все же они бывают, и ежегодно в Японии фиксируется несколько случаев отравления, в том числе и с летальным исходом. Таким образом, поход в ресторан за *сасими* из *фугу* в чем то отдаленно сходен с пресловутой “русской рулеткой”, хотя статистически вероятность риска и ничтожна.

История ресторанного дела в Японии насчитывает более тысячелетия, а отдельные конкретные предприятия семейного бизнеса могут иметь возраст в 400–500 лет. До середины XIX в. их кухня была или чисто японской, или же китайской, но с середины позапрошлого столетия стали появляться и рестораны с европейской кухней. В наши дни в крупных городах Японии можно найти едва ли не любую кухню мира, французские и итальянские кафе и рестораны попадаются на каждом шагу.

Одновременно в быт японцев входит и домашняя европейская кухня. В связи с этим и в настоящее время продолжается исторически заметная на протяжении многих веков тенденция к снижению в питании доли риса, возрастающему замещению его продуктами из пшеницы, расширению спектра белковых блюд, в особенности мясных. В новейшее время в быт японцев вошли также молочные продукты, ранее в нем совершенно отсутствовавшие.

¹ Dore R. City life in Japan. Tokyo, 1958. P. 58.

² Сунская Е.Н. Историческая география культурной флоры. Л., 1969. С. 244–250, 261–262.

³ Kagawa A. Japanese cook book. Tokyo, 1962. P. 12.

⁴ Shurtleff W., Aoyagi A. From discards to delicacies // Peace, hapiness, prosperity. 1978. № 12. P. 19.

⁵ Kobayashi M. Somen-Japan's summertime noodle // Peace, hapiness, prosperity. 1978. № 7. P. 56.

⁶ Dore R. Op. cit. P. 61.

С.И. Рыжакова

Индийская праздничная пища Макара санкранти: общие черты и региональные варианты

Один из самых значительных общеиндийских праздников, отмечаемых в то время, когда Солнце* переступает тропик Козерога, называется Макара санкранти. В отличие от многих других индуистских праздников, связанных с положением луны и поэтому движущихся относительно дат григорианского календаря, этот праздник относится к небольшой группе “неподвижных”, и в разных областях Южной Азии отмечается в период с 13 по 15 января. По индийскому календарю это совпадает с концом месяца Пауша и началом месяца Магха; при этом “титхи” — лунные сутки праздника — различаются.

Макара санкранти — один из самых древних праздников Индии, упоминания о нем имеются в древнеиндийском эпосе Махабхарата. Этот день один из важнейших героев эпоса Бхишма сам назначил своим днем смерти и ухода в небесную обитель, поскольку боги за его героические заслуги и выполненные обеты даровали ему возможность самому выбирать момент своей смерти. Бхишма выбрал тот особенный день, когда солнце начинает свой путь на север. Смерть в этот день считается благоприятной, несущей человеку освобождение — “мокшу”.

Переход солнца из одного зодиакального знака в другой (*санкранти*) — событие, происходящее в каждом из месяцев года, но

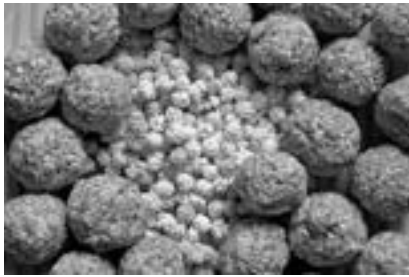
* Солнце в индийской мифологии имеет множество ипостасей. В астральной мифологии Солнце — “царь”, “раджа” планет (*граха*). Прямо и косвенно с Солнцем связаны многие боги, особенно Вишну. Почитание Солнца осуществляется в разное время суток, путем омовения, произнесения мантр, обрядового возливания воды. Представления о Солнце входят в практику йоги и аюрведы, в другие телесно ориентированные практики, в музыкальную культуру. Ряд растений, в частности, кустарник “арка”, связаны с почитанием Солнца. “Солнечными” качествами обладают, как считается, определенные продукты и пища.

только положение Солнца в знаке Козерога отмечено особыми представлениями, сопровождается важными обрядами, окружено множеством верований, сходных практически у всех народов Южной Азии. Такое положение Солнца считается наиболее благоприятным для людей. Согласно устойчивому представлению, именно с Макара санкранти связывается зимний солнцеворот (реально происходящий более чем на три недели раньше), и завершение движения солнца “к югу” (от тропика Рака — Дхану Раши, который начинается со дня Карка санкранти, 16 июля, к тропику Козерога, Макара Раши) — *Дакшинаяна*. Последний месяц этого движения — период примерно с середины декабря до середины января — считается особенно неблагоприятным: на это время не выпадает никаких индуистских праздников, не устраиваются свадебные обряды и другие церемонии, нацеленные на умножение блага. С Макара санкранти, как считается, начинается *Уттараяна* — движение солнца “к северу”, пока оно не достигнет тропика Рака. Полгода движения солнца к северу считается одним “днем богов”, следующие полгода, после пересечения солнцем тропика Рака — “ночью богов” (год в индуистской картине мира осмысливается, таким образом, как один “день богов”). Уттараяна, и особенно его начало, по всей Индии считается благоприятным временем для самой разной людской деятельности. Несколько традиционных календарей Индии начинают новый год именно с Макара санкранти.

Согласно индуистским мифологическим представлениям, Макара санкранти — прежде всего праздник Солнца. Считается, что люди, соблюдающие определенные правила, — обрядовое омовение, подношение воды Солнцу (*тарпан*), проявление щедрости, раздача милости (*тхаан*) — получают большие заслуги (*пунья*), смывают накопившиеся грехи. Праздник окружен множеством поверий. Так, Рай Бахадур Б.А. Гупте в книге “Индуистские праздники и церемонии” отмечает: “Если он выпадает на месяц Пауша, это считается более благоприятным, это несет радость



Тил Барфи — североиндийские сладости с сезамовым зерном
Индия
Фото С.И. Рыжаковой, 2012 г.



Тил гур ки ладу — сладости из
сезамового зерна и пальмового сахара
Индия
Фото С.И. Рыжаковой, 2012 г.

и счастье. Если попадает на светлую половину месяца, то это означает наудачу для воров, хитрецов и охотников. Еще определенную символику несет то, на какой день недели попадает этот праздник, или на какое сочетание звезд. Санкрانت, переход, символизируется в образе женщины. То животное, на котором она передвигается, одежда, которую она носит, ее украшения, — все это подчинено определенным расчетам, и

служит тому, чтобы проявить благоприятный или неблагоприятный характер наступающего года”¹.

Кроме того, в большинстве областей Южной Азии Макара санкранти — важный сельскохозяйственный праздник. В северных областях Индии с середины января начинает теплеть, особенно днем. Во многих областях Южной Азии заканчивается сбор урожая — риса, сахарного тростника, некоторых видов бобовых (*урад дал*), зерен сезама. Первые плоды подносят как жертву богу Солнца. Наступает период отдыха от работы в поле. Макара санкранти (под этим именем он известен в большинстве как северных, так и южных штатов) празднуется во множестве региональных вариантов под разными названиями как праздник урожая. Это Понгаль Тамилнаду, Уттараян Гуджарата, Магхи Харьяны, Химачал Прадеша и Панджаба (в последнем за один день до Макара санкранти отмечается праздник Лури), Бхагали Биху Ассама, Шишур са-



Барфи, панджабские сладости
на праздник Лури
Индия, г. Дели
Фото С.И. Рыжаковой, 2012 г.



Барфи и ладду, панджабские
сладости на праздник Лури
Индия, г. Дели
Фото С.И. Рыжаковой, 2012 г.

енкраат Кашмирской долины, Кичри Уттар Прадеша и западного Бихара, Магхе Сакрати или Магхи Непала, Сонгкрант Тайланда и Тхингьян Мьянмы.

В названиях праздника указание на месяц (*магх*) и положение Солнца в системе зодиака (*санкранти*, *уттараяна*) соседствует с названиями конкретных блюд — вареного риса (*понгаль*) или смеси вареных зерен и бобовых (*кичри*). Пища оказывается важным составляющим этого праздника — как реальным угощением, так и культурным кодом, символом и магическим инструментом.

Праздник Макар санкранти в Ассаме входит в число четырех главных календарных праздников года, имеющих общее название Биху. Важнейший среди них — апрельский, но зимний, Магх Биху, называемый также Бхогали Биху (“Биху удовольствия”) и Магхар Домахи (14–15 января) тоже весьма значим. Это праздник окончания сбора урожая, который длится целую неделю, в его ходе устраивают угощения, зажигают костры, проводят игры (например, *текели-бхонга* — разбивание горшка) и соревнования (бой буйволов, петухов). Молодежь возводит шалашики — *маджи*, в которых люди угощаются, а наутро шалашики сжигают. *Бхога* — “удовольствие” — связывается прежде всего с пищей. Канун праздника отмечается 13 января как конец месяца Пауш и называется *урука*. Юноши и мужчины отправляются в поле, желательно на берег реки, и строят шалаш — *бхелагхар* или *мейджи*, из соломы, которая собрана на полях. Вечером и ночью они готовят там еду и угощаются. Деревенские жители обмениваются сладостями и благопожеланиями, они пьют, музицируют, играют в игры. Наутро все принимают омовение и сжигают шалашик. Люди собираются вокруг и бросают в огонь сладости *питха* и бетелевые орехи. Не до конца сгоревшие ветки забирают, и кладут их возле фруктовых деревьев, несут в сады — для увеличения плодородия. Наутро наступает Макар санкранти. Утром люди совершают омовение, затем наступает трапеза, состоящая из *чуры*, *гура*, разных сладостей с сезамом (*тилгул*, *тилва*, *маска*), творога, молока и овощных блюд. Развлечения в этот день включают запуск воздушных змей. Следующий день 15 января называется Макраат или Кичри — по названию блюда, смеси вареного риса и гороха, в которую в Ассаме добавляют разные бобовые, картофель и цветную капусту.

В северных и центральных областях Индии (Уттар-Прадеш, Бихар) праздник Макара санкранти больше известен под названием Кичри. В этот день местные хинду наносят на тело пасту имбиря, растертого на каменной терке, принимают омовения. Известен обычай готовить *кичри* с большим количеством ингредиентов ночью; столь “богатое” *кичри* делают только раз в году. Пищу сначала предлагают семейным божествам, потом вкушают сами, а затем —



Барфи и ладду, панджабские сладости на праздник Лури
Индия, г. Дели
Фото С.И. Рыжаковой, 2012 г.

[тушеные овощи], *папад* [тонкие хрустящие лепешки из гороховой муки], *гхи* [очищенное топленое масло], *ачар* [маринованные острые пряные овощи и фрукты]”. Готовят также *гуджиа* — рис, вареный и тушеный с йогуртом, *кохада ка бхуджия* — красную тыкву, тушеную с сахаром и солью, *дахи-чюра* (творог с небольшим количеством пресованного риса; это блюдо излюблено брахманами майтхили в Бихаре, а также известно на Юге Индии, в Карнатаке, и называется на языке каннада *авалакки*). В Махараштре готовят разноцветную халву, и повсюду в северных и центральных областях Индии — *тил-гур-ка ладду* (сладости ладду с сезамом и пальмовым сахаром) и *лаи-ладду* (сладости ладду, сделанные из зерен сезама, пресованного риса и цельного риса).

В Панджабе один из главных праздников года называется Лури и отмечается 13 января, т.е. в канун Макар санкранти. Лури — сельскохозяйственный праздник, хотя и не связан со сбором урожая: пшеницу здесь сажают в октябре, собирают в марте—апреле. Лури — семейный и общинный праздник плодородия, сезонного очищения, особенное внимание оказывают детям, прежде всего, мальчикам. Вечером в день Лури панджабцы зажигают костры, обходят их вокруг, и бросают в огонь зерна и сладости. Следят, чтобы в огонь не попало ничего нечистого, в том числе и *дхутха* — “тронутого ртом”. Произносят благопожелание: “*Aadar aye, dilatar jaye*” — “Пусть честь приходит, бедность уходит”. Потом устраиваются танцы (особенно — мужской танец *бхангра*), предлагается угощение, поют песни, приуроченные к Лури, женщины исполняют танцевально-песенное действо *гидда*. Дети ходят по домам, просят подношение и получают сладости. В Панджабе и Харьяне 14-го и 15-го января люди едят кукурузные лепешки, блюда с горчицей и арахисом, сладости *ревди* и *гаджак*, горячие, поджаренные в масле

по обычаю — обмениваются с соседями и родственниками кичри и другой едой, прежде всего, сладостями, *ладду*. *Ладду* делают из сплюсненного риса (*чюра*), йогурта, пальмового сахара и сезама. Особый тип *ладду*, *лаи*, готовят из сплюсненного риса и воздушного риса (*момуре*). Часто *кичри* подается с разными дополнительными блюдами. Поговорка на хинди гласит: “*khichdi ke char yaar, chokha, rapad, ghee, achaar*”, “у кичри — четыре друга, *чокха*

сладости *тил поли* (состоящие из белых зерен сезама, пальмового сахара, кардамона, мускатного ореха и рисовой муки).

В пригималайских областях праздник Макара санкранти известен под названием Магей сакрати, и связывается с почитанием бога Шивы. Праздничная пища состоит обычно из сладкого картофеля, разных сортов ямса. В местечке Котхи района Киннор (Химачал-прадеш) это праздник Сазо; вот как его описывает исследователь Чандра Кумар в материалах, собранных в ходе переписи населения 1961 г.: “Этот праздник отмечают каждый год в первый день месяца Магха (январь). В этот день люди купаются в водоемах, а некоторые даже идут к реке Сатлежд, чтобы совершить там омовение. Одна — две старшие женщины в каждой семье встают задолго до рассвета и принимают омовение. После этого они должны приготовить еду, до рассвета. *Чилте* — поджаренные в масле лепешки, мясо, пудинги, блюда из бобовых, риса и овощей — основная еда по этому случаю. Утром почитают богиню Кимшу. Почитают домашний очаг. Ночью палят из оружия, чтобы отогнать нечистых духов. Днем выносят богиню наружу и почитают ее вином и пудингами. Танцуют народные танцы. После этого, считается, богиня отправляется в Кинер Кайлаш. Считается, что в месяц Магх вообще все боги и богини Киннора отправляются на пару недель в Кинер Кайлаш, чтобы посетить обитающего там Шиву; этот горный пик расположен лицом к Котхи. Этот пик назван в честь Банасуры, мифологический царь демонов, который некогда совершал духовные подвиги на этой горе, чтобы снискать расположение Шивы. Считается, что собрание богов завершается наделением каждого духовными дарами. Затем боги возвращаются на свои места, в маленькие городки и деревни, и приносят полученное благо, которое распространяется на всю окрестность, что обеспечивает процветание, хороший урожай. В противном случае может случиться засуха, голод и другие неприятности. Предсказатели сообщают об этом жителям деревень, которые соответственно готовятся к предстоящим событиям. Когда богиня отправляется на Кинер Кайлаш, все службы в храме приостанавливаются и храм закрывается на некоторое время”².

В районе Манасу Химачал-Прадеш Макара санкранти именуется обычно Магхи. Вот как его празднование описывает Шер Сингх: “Этот праздник отмечается первого числа месяца Магх (январь) каждый год. Он широко известен также как *кичри-ки-саджи*. После утреннего омовения люди приносят в дар брахманам еду — *кичри* с рисом, бобовые, соль, шарики талона с зернами сезама. Большинство людей идут к Татапани — горячим источникам, чтобы окунуться в воду, это считается очень благоприятно. Праздничная еда состоит из *кичри* и *ghi*. Дочери, вышедшие замуж, и сестры

присоединяются к семьям своих родителей. Сотни людей стягиваются из Арки, Дхами, Карсога, Сеони, Шимлы. Торговцы приходят с товаром обслуживать людей”³. Весьма похоже празднование Магхи в районе Ширмур, описанное С.М. Бхатнагаром: “Праздник Магхи отмечается в момент санкранти в месяце Магх (январь). Рано утром люди совершают омовение холодной водой, в которую добавлены зерна сезама. Потом они надевают новые одежды. Дома готовят *кичри*, смесь риса и *урд-ки-дал*, его едят с *дахи*. Смесь сухих зерен *кичри* дарят брахманам, это называется *кичри-минасна*. В этот день приготавливают особые блюда — *чоули-ке-ладду* и *тилоя*, их замачивают в сахарном сиропе из пальмового сахара. Эту пищу раздают друзьям и родным. Покупают на базарах *газак* и *ревари*. Позднее бедные люди, уборщики ходят по домам и собирают милостыню”⁴.

В Раджастхане на Макар санкранти готовят *пхени* (сладости, вымоченные в сладком молоке или сахарном сиропе), *тил-паати*, *гаджак*, *кхир*, *гхевар*, *пакори*, *пува* и *тил-ка-ладду*. В Бенгалии праздник известен как Поуш санкранти, и празднуется как праздник урожая, Поуш Парбон. 14-го января здесь особенно почитается богиня удачи Лакшми. Готовят разнообразные бенгальские сладости, и особенно *питхей*, сладкие рисовые блинчики на основе рисовой муки, мякоти кокоса, молока, и обязательно — *кхеджурер гур* и *патали*, свежесобранные рисовые зерна и сироп из финиковой пальмы.

В Ориссе готовят *макара чаула* (смесь сырых рисовых свежесобранных зерен, мякоти бананов и кокосовых орехов, пальмового сахара, зерен сезама), сладости *расагола*, *кхаи* или *лиа*, пудинги *чхена*; все эти блюда сначала относят в храмы, и таким образом пища становится *найведья*, т.е. пищей, подносимой богам. В племенных районах Ориссы, Майюрбхандж, Кеонджхар, Калаханди, Корапут, Сундаргарх, празднование Макара санкранти отмечается с пением, танцами, зажиганием костров, с большим весельем.

Среди региональных обычаев Макара санкранти северных областей Индии можно обнаружить немало общего. Например, это традиция зажигать костры и бросать в огонь семена смешанные с сахаром, почитая таким образом своих предков, брахманов, а также для достижения благополучия членов своих семей, своих друзей и знакомых. Считается, что такое разнообразное использование — шесть способов использования сезама, *тил* (*Sesamum orientale*) уничтожает все грехи. Повсеместно бытуют запреты: на ругань и невежливую речь, на резку травы, сбор листьев, дойку коров, овец, коз и других животных. Считается, в этот день никто не должен прикасаться к еде и вступать в сексуальную связь. Кажется, общеприндиейской чертой является практика дарения подарков на Макара

санкранти. Среди даров брахманам фигурируют новые горшки, корм для коров, еда для жрецов, обрядовая утварь, пальмовый сахар, зерна сезама, шерсть, гхи, золото, коровы, одежда, жеребцы и т.п. Рай Бахадур Гупте пишет: “На практике, люди почитают Солнце, а женщины несут дары брахманам и другим замужним женщинам своей касты — детали туалета, такие как шкатулки, браслеты, зеркала, расчески, ткань для блузок. Свободно раздаются бетель, кокосы, разные фрукты. Женщины наполняют дарами горшки — глиняные, металлические, медные, и дарят их друг другу. На следующий день они встают до рассвета, одеваются, расчесываются, и подносят листья бетеля и пряности своим матерям, сестрам дочерям и другим женщинам семьи (за исключением вдов). Жуют бетель и сахар, чистят зубы. В середине дня на санкранти люди берут детей, и ходят друг к другу в гости, раздают друг другу сезамовые зерна с пальмовым сахаром, говоря: *“til ghya gur ghya ani god bola”* — “ешь тил, ешь гур, говори хорошее (сладкие речи)”. Люди обнимаются и приветствуют друг друга. Это одаривание и приветствие длится еще несколько дней — словно как новогодние поздравления у христиан”⁵.

Среди южноиндийских штатов Макара санкранти празднуется прежде всего в Карнатаке и в Тамилнаду. В штатах Керале, Телангана и Андхра Прадеш Макара санкранти отмечается как дата индуистского календаря, но не является важным календарным праздником, тут больший акцент делается на другие праздники.

Сугги — региональный вариант Макара санкранти, праздник урожая в ряде областей Карнатаки. В этот день молодые люди надевают новые одежды и отправляются с подарками к своим родным и близким. Вручение подарков — главный элемент обряда Эллу Биродху. На большой поднос кладут эллу-белла — эллу, белое сезамовое зерно, смешанное с арахисом, тонкие ломтиком кокосового ореха и белла. Кладут другие сладости (*саккаре аччу*), кусочки свежесрезанного



Продают сахарный тростник перед праздником Понгаль

Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.



Понгаль: праздничное подношение к семейному алтарю

Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.



Так охлаждают чай, подаваемый гостям

Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.

тростникового сахара. Пословица на каннада гласит: “*ellu bella thindu olle maathadi*”, т.е. “ешь сезам и сахар, говори хорошее”. Среди обрядовых действий Макара санкранти в разных областях Карнатаки известны почитание зерен сезама, их бросание в огонь, запуск воздушных змеев, нанесение священных узоров на земле перед входом в дом (*ранголи* или *колам*), украшение рогов и спин коров, которых выводят на поле и заставляют проходить над большими кострами — обряд *киччу хаусувуду*.

Зато в Тамилнаду праздник *Понгаль* можно назвать главным, национальным тамильским праздником, тамильским “новым годом”; он отмечается в течение четырех дней и является официальным праздником штата. Каждый из праздничных дней отмечен особыми обрядовыми действиями и наполнен символикой. На *Понгаль* особенно почитаются солнечный бог (Сурья) и бог дождя (Индра).

Первый день, 13 января, именуемый Бхоги Пандигаи, маркирует последний день тамильского месяца Маргажи. Это — день большого очищения, когда выбрасывают и сжигают старую одежду и старые вещи. В деревнях проводят обряд *каппу катту*: на кры-

ши домов кладут листья дерева *ним* (почитаемое тамилами как священное, и обладающее сильными антисептическими свойствами), чтобы предотвратить приход зла. Перед входом в дом цветными порошками выкладывают красивые узоры — *колам*. Главный день праздника, 14 января, называется Тхай Понгаль, и знаменует начало тамильского месяца Тхай. Утром во всех домах варят блюдо *понгаль*^{*}, обычно в двух вариантах — несладкий, вареный рис (*вену понгаль*) и рис, вареный с молоком и пальмовым сахаром (*сакарай понгаль*). Это делают на кухне или — что еще лучше — под открытым небом, на глиняных печурках во дворе дома, и желательно в новых сосудах — больших, украшенных священными знаками горшках, на них вешается красные нитки с кусочком куркумы. Во время варки кричат “Ponggalō Ponggal!” Рис должен перекипать, выливаться за края; куда он польется — по этому гадают о предстоящих событиях и характере наступившего года. Самым благоприятным направлением света оказывается Север. Пока варится *понгаль*, дуют в раковины, как считается, для снискания благословения богов. Затем *понгаль* посыпают сахаром, орехами *кэшью*, изюмом и выносят наружу, совершают подношение богу Солнца. *Понгаль* едят вместе с другим обрядовым вареным блюдом из 16 видов овощей, которое символизирует изобилие и плодородие, которые переходят на всех участников трапезы, несут благословение для всей семьи. Утренняя трапеза, кроме *понгалья*, включает в себе *вадаи* (своего рода пончики), *мурукку*, *пайясам* (сладкая каша из молока, риса и приправ). Готовят также смесь вареных овощей — их число должно быть пять, и это всегда — сезонные, созревшие овощи. В течение дня люди ходят в гости, обмениваются подарками и благопожеланиями. Третий день, 15 января, называется Матту Понгаль и целиком посвящается почитанию домашнего скота, особенно коров. Их рога и спины украшаются цветным порошком и цветочными гирляндами, на шеи вешаются колокольчики. Им позволяют ходить свободно по деревням, их кормят сладким рисом и сахаром. В деревнях проводят *джалликатту* — соревнования быков. В последний, четвертый день, 16 января, Каанум Понгаль, проводят обряд кормления ворон: на крышах домов выкладывают священные диаграммы, раскладывают банановые листья, на которые кладут рис и другое зерно, и приглашают птиц полакомиться, а заодно принести на своих крыльях благополучие всей семье. В этот день также посещают друзей и родственников.

* Понгаль — одновременно название праздника и блюда (подслащенный или подсоленный рис, вареный на воде, иногда с добавлением стручковых овощей), обладающего высоким символизмом.



Праздничное украшение рогов быков и коров

Индия, г. Тамилнаду

Фото С.И. Рыжаковой, 2000 г.

Итак, Макара санкранти — праздник, известный по всей Южной Азии. Время его празднования четко зафиксировано относительно григорианского календаря. С ним связаны определенные и во многом общие для большинства индийских народов обычаи и представления. Этот праздник связан с почитанием Солнца, которое совершает переход из одного “раси” (полугодие) в другое. С этим днем оказывается связано почитание бога Вишну, имеющего ряд “солнечных” атрибутов, и очищение, избавление от старого, ненужного, отжитого. Символами праздника является “солнечная пища”, имеющая ярко выраженные “горячие” свойства: зерна сезама (*тил*), пальмовый сахар (*гур*). Интересно, что если у человека нет возможностей съесть *тил*,

он читает мантры, посвященные сезаму, и таким обрядом получает благословение Вишну. Магический смысл сезама заключается в том, что Солнце движется в созвездие Козерога, которому покровительствует Сатурн, враг Солнца. Солнце находится в доме Сатурна, но оно не должно подвергнуться опасностям, поэтому в это время нужно жертвовать и есть сезам.

Пища играет большое значение на празднике Макара санкранти. Два из региональных названий этого праздника, Кичри и Понгаль — прямо реферируют к важнейшим обрядовым блюдам. Обмен пиццей в рамках обряда *тхаан* — существенная деталь праздника. Раздают зерно — рисовое и гороховое, *гхи*, соль, хрустящие гороховые лепешки — *папад*, сладости — *ладду* и другие. В разных штатах Индии, среди разных народов распространены разные праздничные блюда, но наблюдается определенное сходство, и особенно — исходных продуктов. Во всей Южной Азии именно на Макара санкранти используется прежде всего сезамовое зерно (*тил*; даже праздник называют Тил санкранти), рис, горох (*дал урад*) и пальмовый сахар — *гур*. Все это обладает как физическими, так и символическими качествами питательности и согревания.



Варится *понгаль*
Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.



Канум-понгаль — обряд кормления
ворон в последний день праздника
Понгаль
Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.



Канум-понгаль — обряд кормления ворон
в последний день праздника Понгаль
Индия, г. Тамилнаду
Фото С.И. Рыжаковой, 2001 г.

¹*Gupte Rai Bahadur B.A.* Hindu Holidays and Ceremonials with dissertation on Origin, Folklore and Symbols. Calcutta; Simla., 1919. P. 144.

²Census of India. 1961. Vol. V: Himachal Pradesh, part VII-B: Fairs and festivals. R.C. Pal Singh of the Indian administrative service, Superintendent of census operations, . Himachal Pradesh. P. 117–118.

³*Ibid.* P. 217.

⁴*Ibid.* P. 405.

⁵*Gupte Rai Bahadur B.A.* Op. cit. P. 145.

*Р.Ш. Джарылгасинова, А.В. Загорулько,
М.Е. Осетрова*

Корейская кухня — прошлое и настоящее

Исследования, посвященные пище в различных обществах, составляли и составляют значимую часть этнологии и выделяются в отдельное направление не только в культурной антропологии, но и в социологии и философии¹. Кроме того, этнологические исследования включают в себя несколько аспектов изучения пищи кроме классических этнографических трудов: использование отдельных компонентов диеты, пища и социальные процессы, пищевые табу, еда и ритуал, рецепты и культура и др.²

Если рассматривать пищу отдельного народа как динамическую систему, находящуюся в непрерывном развитии, необходимо отметить взаимосвязи отдельных компонентов, влияние этих связей на многочисленные трансформации во всей системе питания. Диета тесно связана с территорией расселения и соответственно с типом хозяйства, экономикой. Конечно, положительное соотношение белков, жиров и углеводов, необходимых для жизни и воспроизводства, примерно одинаково в любой период времени, однако основной состав источников белков и углеводов может меняться в течение времени. В зависимости от экономической ситуации потребление растительных продуктов и мяса изменяется, но необходимо иметь в виду, что отсутствие массового потребления не означает исчезновение того или иного продукта — просто изменяется его способ приготовления и использования.

Специфика пищевого культурного комплекса тесно связана с историей его формирования, не только с точки зрения происхождения каждого компонента, но и характеристики в целом — разнообразие блюд, используемых продуктов, восприимчивость/невосприимчивость к заимствованиям.

Корейская кухня разнообразна и динамична, причем разнообразие традиционной кухни — это залог ее динамики, зачастую

обусловленной внешними влияниями, инокультурными заимствованиями как в прошлом, так и в современности. Она целостна и самодостаточна, даже когда включает в себя компоненты, заимствованные из пищевых комплексов других народов.

Данная статья предлагает общий обзор основных составляющих традиционного корейского рациона с их краткой характеристикой, а также рассказывает о знаковых блюдах и продуктах национальной кулинарии. В заключении несколько слов сказано и об изменениях, произошедших в традиционных паттернах питания в XX в.

Пища корейцев, в общем, соответствовала кухне земледельческих народов: преобладание в составе диеты зерновых — источников углеводов, ограниченное количество мясных продуктов, растительные замены источников белка и жиров — соя, масличные культуры. На протяжении истории она неоднократно менялась — с точки зрения преобладания основных компонентов и питательного состава. Специфика проявляется в направлениях трансформации и использовании внешних заимствований (например, использование красного перца).

Возникновение разнообразия приготовления пищи (процессинга) связывают с развитием интенсивного собирательства и переходом от присваивающего хозяйства к производящему, соответственно к стационарному проживанию и появлению керамики. Специфические черты этого процесса на Корейском полуострове: раннее появление стационарных поселений и керамики в прибрежной зоне на юге — остров Чечжудо, концентрация центров возникновения в бассейнах рек — Амноккан, Тедонган, Туманган и Нактонган.

В период позднего неолита на территории Корейского полуострова, а также в южной и центральной части современного Северо-Восточного Китая (т.е. на землях, где были расселены этнические группы, вошедшие в состав корейского народа) складывались основные черты производящего хозяйства, характерного для корейцев, — мотыжное земледелие, развившееся потом в пашенное. Раннее мотыжное земледелие из-за ландшафтной универсальности было тесно связано с овощеводством и собирательством. Именно в этот период начали культивироваться некоторые незерновые растения, например, *тылькке* — *перилла* (*Perilla frutescens*), накапливалось традиционное знание об использовании дикоросов в пище, в основе которой начали преобладать зерновые.

Необходимо отметить также, что хозяйство отдельных этнических групп (окчо, Е), которые на довольно раннем этапе этнической истории были поглощены и ассимилированы корейским этносом, было в значительной мере комплексным, включающее охоту, собирательство и прибрежное рыболовство.

Самой первой освоенной зерновой культурой на территории Корейского полуострова являлись различные сорта проса: *пхи* —

просо куриное (*Echinochloa crus-galli*), киджан — просо обыкновенное (*Panicum miliaceum*), карбонизированные зерна которого были обнаружены в слоях, относящихся еще к позднему неолиту на памятнике Читхамни³ на северо-западе Кореи.

В период бронзы начинается возделывание риса. К тому же периоду относятся находки древних пароварок — на памятнике Помый-кусок, Чходо (провинция Сев. Хамген). Учитывая слабое распространение риса в этом регионе, можно предположить приготовление пищи на пару не только зерновых — чумизы, но и различных дикоросов и культивируемых овощей⁴. Полностью культивирование риса распространяется на полуострове в период Объединенного Силла⁵. Причем существовала как суходольная, так и поливная система возделывания риса. На протяжении всей истории корейского народа шло неуклонное возрастание роли поливного рисосеяния в хозяйстве корейцев. Выращивался как клейкий, так и неклеякий рис. Основными районами выращивания риса были равнины северо-запада, юго-запада и центрально-западный регион⁶.

Однако повседневной пищей рис не был и выращивался в основном для оплаты налогов. Крестьяне ели просо, ячмень, гречиху с различными добавками и овощи. Помимо экономических причин использование этих злаков в диете можно объяснить хозяйственной и региональной спецификой: гречиху сеяли для улучшения огрубелых почв, ячмень очень продуктивен в предгорьях. Однако престижность риса как пищи сохранялась всегда. К этому времени восходит выражение — “белый рис и мясной суп”, подразумевающее безбедную жизнь. Только во второй половине XX в. рис вытеснил просо и другие злаки из диеты как основной продукт. Таким образом, культивирование поливного и суходольного риса сочеталось и сочетается в Корее с выращиванием других зерновых культур: проса, ячменя, пшеницы, овса.

Значителен был удельный вес и бобовых культур (соевые бобы, мелкие красные и зеленые бобы). Необходимо отметить разницу в использовании бобовых: если горох, красные и зеленые бобы используются как добавки к основной пище — каше *чук*, сладостям *тток*, то соевые бобы более функциональны, что связано с использованием растительного белка, технологический комплекс выработки которого, возможно, пришел из Маньчжурии около 3 тыс. лет назад⁷. Также широкое использование бобовых связано с их сельскохозяйственным значением: их высевают на грядках для насыщения земли азотом.

Грядковая система земледелия предопределила значение огородничества. Количество культивируемых овощей и фруктов для умеренных широт довольно значительно. Овощи — неотъемлемая часть *панчхан* (закуска), подаваемых к основному блюду. Они сопровождали каши из риса и чумизы и супы, которые ели крестьяне,

большинство населения аграрной Кореи. Таким образом, разнообразие повседневной пищи достигалось добавками в кашу и составом *панчхан*. Такая структура потребления сохраняется и в современной Корее, и в общинах корейской диаспоры по всему миру⁸.

Для характеристики корейской кухни важен не только видовой состав культивируемых растений, но и отношение корейских крестьян к выращиванию овощей, соответственно и их количеству в диете. Возделывание овощей, судя по разнообразию приемов и повсеместности распространения, было так же важно, как и выращивание зерновых (риса и проса), а в случае пищевого кризиса могло его заменить. Овощеводство — неотъемлемая часть корейской культуры, которая воспроизводится независимо от места проживания корейцев, за исключением городской среды. Причем это очень динамичная и развивающаяся система, активно использующая иноэтничные заимствования.

В Корее выращиваются белая редька, китайская капуста, корейская капуста, морковь, тыква, баклажаны, лук, чеснок, красный перец, огурцы, помидоры, дыни, арбузы. Картофель стал распространяться в Корее сравнительно недавно: выращивается как сладкий картофель (*батат*), так и обычные сорта.

Из фруктов распространены яблоки, груши, сливы, вишни, персики, абрикосы, гранаты, благородный каштан, грецкий орех. На острове Чечжудо разводят цитрусовые. В южных районах распространено виноградарство.

Свиноводство, как неотъемлемая часть интенсивного земледелия, было развито в Корее с позднего неолита. Кроме того, свиноводство было широко распространено среди северных соседей предков корейцев в Маньчжурии и российском Приморье — мохэ и илоу. В отличие от крупного рогатого скота, свиней выращивали исключительно для еды. Но крупных свиноводческих хозяйств не было, размер поголовья зависел от размера хозяйства и надела. К тому же корейская порода свиней, по мировым животноводческим стандартам, не являлась полностью сельскохозяйственной. Максимум набираемого веса за год — 200 кг. Жировая прослойка минимальна, что и отразилось на корейских блюдах из свинины. Отсутствие крупных свиноводческих хозяйств и небольшие размеры корейской породы свиней не способствовали тому, чтобы свинина стала повседневной пищей, хотя она и использовалась во многих ритуалах. В современной Корее, особенно после модернизации сельского хозяйства в 70-е годы XX в., появились крупные свиноводческие хозяйства, и свинина стала повседневной пищей.

Скотоводство развито относительно слабо (крупный рогатый скот, коневодство). Для традиционного корейского хозяйства характерно стойловое содержание скота. Если животных и отпускали на выпас, то только стреноженными. Крупный рогатый скот исполь-

зовался как тяговая сила. Соответственно, правительство запрещало массовый забой крупного рогатого скота. Молоко и молочные продукты в традиционной Корее не производились и не употреблялись. Хотя, возможно, в определенные исторические периоды, когда контакты с кочевыми народами были более тесными, молоко и молочные продукты входили в рацион корейской пищи. Отголоском этого времени, очевидно, являлся существующий еще в конце XIX в. обычай ритуального доения коров для получения молока, которое шло в пищу *вану*. Описание этого обычая мы встречаем в работах русских исследователей XIX в. Вот как этот ритуал был охарактеризован в сочинении “Описание Кореи”: “Не употребляя ни коровьего, ни козьего молока, корейцы не умеют доить животных. Один только король в редких исключительных случаях пьет молоко, которое добывается посредством довольно сложной операции: в присутствии всего двора корову кладут на бок, затем с помощью дощечек или палочек сдавливают ей соски, и трудящиеся в поте лица операторы тщательно собирают вытекающее по каплям молоко”⁹. В последние десятилетия XX в. молоко и молочные продукты стали внедряться в пищевой рацион корейцев.

Кроме того, корейцы занимались птицеводством (куры, утки) и пчеловодством.

В горных лесных районах с древности сохранялся охотничий промысел. Но охотники-профессионалы занимались в основном добычей пантов (молодых рогов оленей), истреблением тигров, спорадическими вылазками за кабанам и кроликами.

Вообще массовое потребление мяса в традиционной Корее было ограничено только высшим сословием. Крестьяне ели мясо по праздникам и в определенные дни¹⁰.

С древности и до настоящего времени сохраняет свое значение прибрежное и речное рыболовство. Рыба и разнообразные продукты моря играют огромную роль в пище корейцев. Специфика корейского морского промысла — прибрежное рыболовство, но не океаническое, т.е. основной добычей рыбаков были рыбы, обитающие на шельфе побережья Корейского полуострова. У берегов Кореи вылавливается более 73 видов рыбы, среди которых необходимо назвать следующие виды: минтай, анчоус, иваси, скумбрия, камбала, сардины, палтус, бычки, горбуша, желтый окунь, сельдь. Лов минтая осуществляется преимущественно у берегов восточного побережья в зимнее время, когда рыба идет на нерест. В летние месяцы в период миграции с севера на юг косяков иваси, анчоуса, скумбрии эту рыбу ловят в Японском море. Необходимо отдельно выделить морское собирательство — сбор ракушек, моллюсков, морской капусты на мелководье. В культурах, ориентированных на использование морских пищевых ресурсов, такой вид собирательства — удел женщин, детей и стариков¹¹. Но с течением времени в зависимости

от экономических условий (расширение торговых связей и рост популярности морепродуктов) морское собирательство и заготовка морепродуктов могли выделиться в отдельную отрасль.

Из морских животных в пищу идут иглокожие — голотурии и морские ежи. Как особо ценное блюдо у корейцев почитается один из видов голотурии, известный под названием “трепанг”. За свою питательность и целебные свойства трепанг именуется корейцами *хэсам*, что в переводе означает “морской женьшень”.

У берегов Кореи с глубокой древности вылавливаются съедобные водоросли *хэчхо*, среди которых наибольшей любовью пользуется так называемая “японская ламинария” (*Laminaria japonica*). Красная водоросль “анфельция” (*Rhodophyta*) служит ценным сырьем для получения пищевого желатина.

Сбор съедобных дикорастущих трав и растений был повсеместно распространен в Корее. В пище корейцев особое место занимают дикie ягоды, съедобные травы, корни, цветы и плоды деревьев. Но данный промысел всегда отличался региональной спецификой. Как правило, сбор съедобных растений осуществлялся рядом с местом проживания. Соответственно, использовался набор съедобных растений, характерных для той или иной ландшафтной зоны. Повсеместно был распространен сбор таких дикоросов, как *нэни* — пастушья сумка (*Capsella*), *ссу* — полынь (*Artemisia vulgaris*), *турын* — молодые побеги аралии высокой (*Aralia elata*), *пучху* — лук душистый (*Allium ramosum*). В основном дикоросы использовались для приготовления супов *кук*, добавок к кашам *чук* и сладостям *тток*, значительное число дикоросов корейцы употребляли в сыром виде¹². Для приготовления настоек и приправ к различным блюдам собирают *санманьль* — дикий чеснок (*Allium ursinum*), цветы акации (*Acacia*). Весной в лесах и на лугах собирают и заготавливают впрок первые побеги *косари* — папоротника (*Pteridium aquilinum*). Из желтой пыльцы хвойных деревьев, смешанной с медом и орехами, готовят сладкое блюдо. Очень питательными считались и считаются *ёнджи* — древесные грибы, беловато-красноватые или зеленоватые наросты на корнях и стволах деревьев (некоторые виды *Polyporaceae*). Даже оказавшись в ландшафтной зоне, отличающейся от Кореи, например, на южном Сахалине, корейцы старались собирать и заготавливать дикоросы, используя знания о похожих видах растений в Корее: *косари* — молодые побеги различных видов папоротника, *мови пори* — молодые стебли лопуха-белокопытника (*Petasites japonicus*), *марю* — сочные ростки калужницы (*Caltha palustris*), *турын намю* — аралии (*Aralia elata*). Из дикорастущих растений с глубокой древности корейцы, подобно китайцам и японцам, ценят *сам* — женьшень (*Panax ginseng*), который используют не только в медицине, но и добавляют в пищу и настойки. В течение нескольких столетий в Корее культивируется женьшень.

Обратимся теперь к теме центральных блюд корейской кулинарии, лежащих в основе ее традиционной структуры. Традиционная корейская пища (так же, как китайская и японская) делится на основную (*кибон ымсик, чусик*) и дополнительную (*пусик*). К основной пище прежде всего относятся сваренный на пару без соли рис (*пал*) или лапша (*мён/куксу*). Дополнительная пища — это все остальное, что едят как гарнир и закуски к основной пище.

Чтобы приготовить *пал*, очищенные зерна риса тщательно моют до тех пор, пока сливаемая вода не станет прозрачной. Затем рис опускают в небольшое количество кипящей воды (одна часть риса — две части воды) и варят на медленном огне, без соли и прочих приправ. Ценится рассыпчатый рис, в котором каждое зернышко отделяется от другого.

Другой важной составляющей корейской традиционной кулинарии и практически её современным национальным символом являются ферментированные продукты. Это прежде всего ферментированные соусы *чанъ* и ферментированные овощи *кимчхи*.

Чанъ может быть трех основных видов: соевая паста *твенчжанъ*, соевый соус *канчжанъ* и красная перечная паста *кочхучжанъ*. Без них сегодня невозможно представить корейской кухни. И корейцы чрезвычайно ценят и гордятся этими продуктами. Например, часто ссылаются на американский журнал “Health”, который в 2006 г. включил *кимчхи* в пятерку самых здоровых блюд в мире.

Для приготовления соевого соуса в домашнем хозяйстве соевые бобы в конце осени варят без соли в течение нескольких часов. Затем разварившиеся бобы размельчают в однородную массу. Из нее формируют брикеты и, перевязав каждый из них крест-накрест соломинкой, подвешивают к потолку в кладовой, где они висят примерно с ноября по февраль. В феврале затвердевшие брикеты снимают и дробят на куски. Затем каждый из кусков размельчают и промывают над ситом соленой водой. Массу, оставшуюся на сите, еще раз солят и кладут в бочку. Бочку устанавливают дней на десять в теплом месте. По истечению этого срока соевый соус готов к употреблению. Для получения соевой пасты воду, оставшуюся после промывки мелких кусков над ситом, солят и кипятят в течение нескольких часов до тех пор, пока вода не испарится и на дне не останется густая коричневая кашицеобразная масса. Это будет *твенчжанъ*. Соевый соус и соевая паста широко используются при готовке многих блюд: разбавленный соевый соус может служить основой для супа, *твенчжанъ* добавляют в мясной бульон. Почти все холодные и горячие блюда корейской кухни имеют либо своим компонентом, либо приправой *твенчжанъ* и *канджанъ*.

Важность соевого соуса и соевой пасты в жизни корейцев запечатлена в поговорках, таких, например, как: “Счастье в том доме, где много готовят *чанъ*”; “Не ходи в тот дом, где много говорят,

а ходи в тот дом, где много (и вкусно) готовят *чанъ*”. Также есть народная примета, гласящая, что если в доме меняется вкус соусов, значит, там случилась какая-то беда.

Из бобов корейцы готовят соевый творог *тубу*. Бобы заливают горячей водой и держат в ней до тех пор, пока зерна не набухнут. Разбухшие зерна вынимают из воды и проворачивают на ручной мельнице (*мэтоль*). Одна ложка бобов — три поворота мельницы. Получившуюся массу складывают в специальный мешок, сшитый из белого материала, и выжимают сок. Полученный сок сливают в большой котел и кипятят 3–4 часа. Затем в кипящую воду вливают уксус или рассол *кимчи* — сок свертывается — и в котле образуются комки. Их вынимают, завертывают в белый материал и кладут под пресс. Минут через десять груз снимают, а получившиеся массы режут на плитки. Толщина каждой плитки 8–9 см, поверхность 15 × 15 см. Из одного килограмма бобов получается всего 4–5 плиток *тубу*.

Также интересно другое блюдо корейской кухни, которое готовят в основном из бобовых — *мук*. Оно представляет собой желе из крахмала, извлекаемого из бобов, гречихи и желудей. Собственно стадии приготовления напоминают обработку сои — вымачивание, варка, растирание — с небольшими вариациями. *Мук* — это пресная на вкус желеобразная масса, заправляемая различными добавками — перечной пастой *кочхуджанъ*, зеленью или морской капустой. Подается как закуска — *панчхан*. Среди видов этого блюда интересен *мук* из желудей — *тотхоримук*, в связи с тем, что желуди довольно широко употреблялись в пищу в неолите и позже в эпоху бронзы, что подтверждается археологическими находками — в частности на неолитическом памятнике Пибонни (раковинная куча, юго-восток Кореи) были найдены ядра желудей в специальной корзине для вымачивания, в этом же комплексе находился *терочник* (древнее орудие для растирания).

Кимчи могут называться в Корее любые ферментированные овощи, т.е. те, что прошли процесс естественного брожения под воздействием особых микроорганизмов. Так, существует *кимчи* из редьки, огурцов, целебных корней, трав, бамбука и многого другого. И то, что мы сегодня чаще всего представляем себе как *кимчи*, а именно квашеную пекинскую капусту, щедро приправленную острым красным перцем, всего лишь один из видов этой всенародно любимой корейской закуски, причем далеко не самый древний. Только общепринятых рецептов *кимчи* в Корею насчитывается более двухсот, и это не считая индивидуальных технологий, которые передаются в семьях от матери к дочери или от свекрови к невестке. Основа общего рецепта такова: овощи сначала солят, а затем заправляют красным перцем, зеленым луком, чесноком, имбирем, иногда сдабривают соленой или сырой рыбой или моллюсками.

Согласно письменным и особенно археологическим данным квашено-солено-маринованное *кимчхи* корейцы готовили уже в период Трех государств (I в. до н.э. — VII в.). Важным этапом в истории приготовления *кимчхи* стало использование красного стручкового перца *чили*. По одной из версий, знакомство корейцев с перцем *чили* произошло в конце XVI в. Полагают, что корейцы узнали о нем от японцев во время Импджинской войны (1592—1589), а японцы якобы познакомились с ним через португальцев. Использование перца *чили* как одного из компонентов *кимчхи* придало ему неповторимый вкус.

Заготовка *кимчхи* на зиму, так называемого зимнего *кимчхи* (*кимджан*), — одна из главных забот кореенок осенью. Каждая хозяйка заготавливает 50 и более кочанов капусты. *Кимчхи* укладывают в большие глиняные сосуды — чаны (*кимчхиток*). В южных районах Кореи чаны с *кимчхи* по горловину закапывали в землю, чтобы овощи лучше сохранялись. Современные хозяйки в городах готовят *кимчхи* в меньшем количестве и предпочитают более легкие рецепты быстрой закваски¹³.

Другим важнейшим блюдом корейской кухни является *тток* — сваренный на пару и затем отбитый рис. Для его приготовления обычно выбирают клейкие сорта риса. Отобранный рис в прошлом в крестьянских хозяйствах обрушивали на ножной крупорушке, затем отваривали на пару, после чего, завернув горячий рис в специально приготовленную ткань, клали на каменное приспособление и отбивали деревянными молотками. В результате получалась беловатая студенистая клейкая масса, которую разрезали на куски. В наши дни используются и новые технологии для получения отбитого риса. *Тток*, приготовленный из клейких сортов риса, называется *чхальтток*. “Отбитый рис” считается деликатесом, престижным блюдом. И в наши дни корейцы готовят *тток* обычно к большим календарным и семейным праздникам¹⁴.

Уважительное, почтительное отношение корейцев к этому блюду нашло свое выражение и в языке. Если посмотреть внимательно на то, в каких ситуациях заходит у корейцев речь о *ттоке* независимо от контекста беседы, становится видно, что эти рисовые сладости всегда ассоциируются с чем-то хорошим, желанным, радостным. Он символически понимается в корейской культуре как знак удачи, здоровья, долголетия, благополучия, богатства, одним словом, самых положительных человеческих стремлений. Не случайно *тток* — обязательный пищевой атрибут почти всех корейских праздников. Поэтому же он всегда ставится на поминальный стол в ритуале поклонения духам предков, куда положено класть только лучшую и только особую, своего рода священную, еду.

Тток сопутствует корейцам и в радости, и в горе. Первый день рождения (иногда первые сто дней) малыша немислимы без рисо-

вых сладостей. По этому случаю, они будут разноцветные и преимущественно светлых оттенков, что символизирует прекрасное будущее юного именинника. Но и на похоронах *тток* тоже играет свою роль. Его раздадут тем, кто пришел проститься с покойным, и тем, кто даже не знал этого человека, но готов разделить скорбь его родных. Все потому, что *тток* — пища объединяющая, связывающая людей духовно. По этой причине корейцы, переехав в новый дом, угощают *ттоком* соседей, чтобы те пожелали им удачи на новом месте. Молодожены, вернувшиеся из свадебного путешествия, часто дарят родным и близким по коробочке *ттока* в благодарность за подарки на свадьбу.

Альтернативой рису в качестве основной еды часто становятся различные лапшевидные блюда, которые готовят либо из рисовой, либо (чаще в XX в.) пшеничной муки. Наиболее любимыми являются *куксу* — длинная лапша, приготовленная из пресного теста, и *сучэби* — корейские клецки. Из муки же готовят и корейские пельмени *манту*, которые начиняют мясом и овощами. Иногда их начиняют сладостями, тогда они напоминают сладкие пирожки и называются *мантуква*.

Из жиров используют преимущественно растительные жиры, получаемые в основном из соевых бобов, зародышей кукурузного зерна, рисовых отрубей, подсолнуха, арахиса, клещевины.

Из овощей приготавливаются различные салаты, объединенные общим названием *чхэ*. *Чхэ* — это шинкованные овощи с правой, салаты из шинкованных овощей и съедобных трав. *Чхэ* делают практически из всех овощей, но наиболее распространенными являются *чхэ* из редьки, капусты, огурцов, лука, картофеля, баклажанов. В такие салаты обязательно добавляют тонко нарезанный красный перец, а также иногда кусочки мяса.

Хотя картофель стал сравнительно недавно культивироваться в Корее, сейчас его употребляют в пищу широко. Скороспелые сорта используются для получения крахмала. Из картофельного крахмала приготавливается сухая лапша *танмён* (вид вермишели), патока, сладости.

Значительное место в пище корейцев занимают фрукты. Согласно давней традиции фруктами украшали столы на свадьбах, во время поминальных трапез, в дни праздников и совершения церемоний. Среди фруктов, украшавших такие столы, были груши, хурма, финики, каштаны, в последнее время яблоки. Из фруктов с давних времен готовят различные изделия и блюда. Так, в письменных памятниках записано, что еще в V в. был известен рецепт блюда (*якпан*), приготовленного из клейкого риса, меда, фиников, каштанов, кедровых орехов, кунжутного масла и жидкой сои. Этот деликатес, о котором сложено немало преданий, подавался во время знатных пиров. Считалось, что это блюдо обладало и особыми целительными свойствами.

Обязательным блюдом праздничного меню являются сладости. Для их обозначения служат термины *танкварю*, *квadžарю*, *сатханню*, *ханква*. Сладости всегда относились к категории праздничной пищи. Одним из видов сладостей является *квadžуль*. По словам корейцев, например, если на свадьбе нет *квadžуль*, то это не свадьба, а пустой праздник. Согласно старинным рецептам для приготовления *квadžуль* варят рис лучших сортов. Когда зерна достаточно разварятся, их на двое суток кладут в соленую воду. Вынув из воды, зерна сушат на обогреваемых полах (*кудыль*, *ондоль*) в течение двух суток. В специальном котле кипятят масло, куда бросают высушенные зерна и быстро их вынимают. В масле зерна разбухают и из одной чашки риса получается десять чашек зерен *квadžуль* (*квadžусаль*). Одновременно с подготовкой зерен *квadžуль* из отбитого риса делают тонкие плитки (длина 15 см, ширина 10 см). Их подсушивают на *кудыль* в течение 12 час., затем также опускают в кипящее масло. Разбухшие плитки остужают и мажут сладкой глазурью (*ёсси*), которую также готовят к этому случаю специально из рисовой и ячменной муки. Поверх глазури посыпают зерна *квadžуль*. Теперь *квadžуль* готово. На свадьбу по традиции обычно готовят от 800 до 1200 плит *квadžуль*, на шестидесятилетний юбилей — до 2000 плит.

В отличие от своих соседей: китайцев и японцев, корейцы мало употребляют чай. Хотя необходимо отметить, что отношение к чаю в разные периоды истории Кореи было разным. Чай проник в Корею из Китая вместе с буддизмом (IV—VI вв.). Чай подносился как “угощение” Буддам. В период правления династии Корё (918—1392), когда буддизм стал государственной религией, чай занимал важное место в питании корейцев. Много чайных плантаций было устроено в селениях у подножья гор Чирисан (провинция Южная Чолла). Не случайно, наверное, великий японский мастер чая Сэнно Рикю (XVI в.) считал, что во время чайной церемонии надо использовать только сосуды эпохи Корё.

В период государства Чосон начались гонения на буддизм, на буддийскую церковь. Очевидно, с этим был связан упадок интереса к культивированию чая и к его употреблению в последующие века.

Вместо чая корейцы пьют настой листьев боярышника с приправой имбиря. Приятным и любимым напитком в прошлом считалась вода, прокипяченная в котле, в котором до этого варился рис (*суннюн*).

Алкольные напитки корейцы готовят в основном из хлебных злаков: риса, ячменя, проса. Как у всех земледельческих народов очень распространена брага, в данном случае брага из риса — *макколи*. В Корее этот напиток очень популярен, его производят промышленным способом для продажи, кроме того, существуют домашние и региональные напитки типа браги под другими названиями.

В условиях домашнего производства существуют различные технологии самогонварения. Общие названия рисовой водки — *соджу*, *суль*. На севере распространено название *суль* — и она крепче — 40 градусов и выше. На юге водку чаще всего называют *соджу* — в основном она слабее — 25–30 градусов, но существуют и крепкие сорта. Кроме водки есть вино — *пхододжу*, напоминает сладкие, крепленые вина типа портвейна, мадеры и муската.

Пищу к большим календарным праздникам, например, к Новому году или празднику Тано, к таким торжествам, как свадьба, годовщина ребенка, юбилей родителей, начинали и начинают готовить за несколько недель. В этих случаях на помощь семье, в которой отмечается торжество, приходят родные и знакомые. Они принимают участие в приготовлении различных блюд, покупке продуктов, сервировке стола. В работу включаются и мужчины. В их обязанности входят, например, размол бобов на ручной мельнице (*мэтоль*) для приготовления *тубу*, работа на *пунтхури* (специальное приспособление для свертывания теста при изготовлении *куксу*).

Вообще пищу к наиболее значимым календарным и семейным праздникам готовят в большом количестве, так как на праздники приходят все родные, знакомые, соседи и даже посторонние люди, приезжают родственники из других мест. Долг каждой семьи отметить такие торжества, как годовщина ребенка, свадьба или юбилей как можно более торжественно, поскольку по мнению корейцев это три главных праздника в жизни человека. Проведение, устройство и характер праздников принимают массовый общественный характер.

В повседневной и особенно в праздничной трапезе корейцы огромное значение придают эстетическому оформлению стола, искусству сервировки, сочетанию формы и цвета посуды с формой и цветом поданного угощения. Праздничные столы всегда напоминают живописные, сочные полотна. Во многих блюдах корейской кухни находит отражение известная дальневосточная космогоническая доктрина *ымъян-охэнсоль*, согласно которой вся вселенная состоит из пяти базовых элементов (огонь, вода, дерево, металл, земля). У этих элементов есть символические соответствия почти во всех областях, в том числе в цветах и во вкусах. И как раз пять цветов (зеленый, белый, красный, черный, желтый) и пять вкусов (кислый, острый, горький, соленый, сладкий), свойственные многим типичным блюдам корейской кухни (например, *кимчи*, смешанный с овощами рис *пибимпан*), и есть отражение этой доктрины. А сочетание пресного риса и разных на вкус закусок *панчхан* символизирует идею гармонии и мирного сосуществования различных компонентов вселенной. Особенно подобные элементы свойственны блюдам придворной кулинарии.

В конце XX в. в сочетании с индустриализацией, ростом городского населения повседневная жизнь корейцев значительно измени-

лась под влиянием европейской и американской культур, что не могло не отразиться и на питании. Модернизация сельского хозяйства позволила расширить производство риса, мясного животноводства, тем самым увеличив повседневное потребление престижных в традиционной Корее продуктов — риса и мяса. Рис полностью заменил просяные культуры, ячмень в диете. Потребление мяса (свинины и говядины) увеличилось в несколько раз. Появились молочные продукты, хотя они и не стали столь популярны, как в Европе и Америке. Последствия изменения диеты, характерные в XX в. не только для Кореи, но и для ряда развивающихся стран, прежде всего Китая, могли выразиться в изменении положительного соотношения углеводов, белков и жиров (65%, 15% и 20%). Однако, по сравнению с другими странами, претерпевшими такую же перестройку экономики, в Корее пищевой баланс был близок к идеальному — 66%, 15% и 19%. Министерство здравоохранения Республики Корея в 2001 г. опубликовало Отчет о государственном обследовании питания, начатом в 1969 г., уже в 1998 г. число репрезентативных обследованных домохозяйств приближалось к 2000.

В 1980 г. заимствованные технологии полностью изменили пищевую промышленность. С 1994 г. в связи со снятием ограничений на импорт в страну хлынул поток дешевого мяса. В отличие от других стран, где изменение диеты также наблюдалось в течение длительного периода, в Корее при кардинальном изменении структуры питания почти не увеличивалось или сравнительно медленно увеличивалось содержание жиров в диете¹⁵. Первая из причин — это популярность энергоемкого риса в Корее (приток калорий из углеводов компенсирует недостаток жиров, если потребление углеводов снижается — то оно компенсируется увеличением жиров в диете). Вторая причина — специфика способа приготовления, заключающаяся в малом потреблении растительного масла как для жарки, так и для заправки сваренных в воде или на пару овощей. Третья — сильное общественное движение, направленное на сохранение и пропаганду традиционной корейской кухни. Телевизионные программы, компании в масс-медиа и реклама местных продуктов, ежедневные передачи про региональные блюда, ежемесячные курсы, обучающие способам приготовления различных видов *кимчи*, приготовлению блюд из сои и др. способствовали не только сохранению традиционной корейской кухни, но и адаптации традиционных продуктов и способов их обработки для массового производства. А в 2008 г. корейское правительство даже официально запустило программу по глобализации *хансик* (корейской кухни), нацеленную как на пропаганду отечественной кулинарии в мире, так и на расширение экспорта корейской сельскохозяйственной продукции.

Корейская традиционная кухня отличается ярким своеобразием и оригинальностью. Она занимает свое особое место в культуре народов

мира — своеобразное сочетание основных компонентов — зерновых, овощей и бобовых, совмещение основных блюд и закусок создает устойчивую модель питания, которая воспроизводится везде, где живут корейцы. Многие корейские блюда знают далеко за пределами Страны утренней свежести, а некоторые, например, капуста *кимчи*, уже давно стали своеобразными символами корейской культуры.

¹ Молчанова Г.Г. Традиции гасики как отражение национальной и региональной идентичности // Язык и межкультурная идентификация. М., 2009.

² Mintz S.W., Du Bois M. The anthropology of food and eating // Annual review of anthropology. 2002. № 31. P. 99–119.

³ Чосон вонси мит кодэ сахве кисульпальджон. Пхеньян, 1984. С. 82 (на кор. яз.).

⁴ Чосон чонса (История Кореи). Пхеньян, 1979. Т. 1. С. 233 (на кор. яз.).

⁵ Намгёнюжогэ кванхан ёнгу (Исследования на памятнике Намгён). Пхеньян, 1984. С. 201 (на кор. яз.).

⁶ Ahn Sung-mo. The emergence of rice agriculture in Korea: archaeological perspectives // Archaeological and anthropological sciences. 2010. Vol. 2, № 2. P. 89–98.

⁷ Чосон вонси мит кодэ сахве кисульпальджон (Развитие хозяйства первобытного и древнего общества). Пхеньян, 1984. С. 82 (на кор. яз.).

⁸ Young Rae Oum. Authenticity and representation: cuisines and identities in Korean-American diaspora // Postcolonial Studies. 2005. Vol. 8, № 1. P. 109–125.

⁹ Описание Кореи. М.; Л., 1961. Т. II. С. 141.

¹⁰ Walraven B.C. A Bardot soup and confucians' meat: food and Korean identity in global context // Asian food: The global and the local. Honolulu, 2001.

¹¹ Yesner D.R. Maritime hunter-gatherers: ecology and prehistory // Current anthropology. 1980. Vol. 21, № 6. P. 727–750.

¹² Сон Тончхан, Пак Помгюн, Ким Тхэхун, Канн Хёнмо, Ким Тхэи, Ким Кюнхэ, Ко Сончхоль. Чхуннам тосочийёге минсоксинмуль (Растения традиционно используемые в регионе Тосо, провинция Южная Чхунчхон) // Хангук сикчи. 2012. Вып. 25. С. 603–623 (на кор. яз.); Mi-Jang Song, Hyun Kim, Hildenbrand Brian, Kyung Ho Choi, Byoung-Yoon Lee. Traditional knowledge of wild edible plants on Jeju island, Korea // Indian journal of traditional knowledge. 2013. Vol. 12. P. 117–194.

¹³ Чу Ёнха. Кимчи мунхваэ кивонгва пёнхва ёнгу (Изучение происхождения и изменений культуры кимчи) // Минджокква мунхва. Сеул, 1993. Т. 1. С. 147–175 (на кор. яз.); Park Hye Won, Kim Kwi Young. The book of kimchi. Seoul, 1998.

¹⁴ Корнеева И.В. Паровые хлебцы тток в корейских обрядах // Корееведение Казахстана. 2014. Вып. 2.

¹⁵ Soowon Kim, Soojae Moon, Popkin B.M. The nutrition transition in South Korea // American journal clinical nutrition. 2000. Vol. 71. P. 44–53; Sook Mee Son. Food consumption trends and nutrition transition in Korea // Malayan journal of nutrition. 2003. Vol. 9, № 1. P. 7–17.

АМЕРИКА



Р.К. Куинтон

Праздничный стол в День благодарения в США

День благодарения — официальный национальный праздник в Соединенных Штатах Америки, который ежегодно отмечается в четвертый четверг ноября. В этот день все американские семьи принимают участие в параде и в футбольных матчах, стараются помочь бедным, но главная часть праздника — это большой торжественный обед, за которым собираются все члены семьи. По традиции он включает жареную фаршированную индейку с клюквенным соусом и большой сладкий тыквенный пирог. Меню праздника может включать картофельное пюре, сельдерей, батат, устрицы, салаты в виде желе, а также другие пироги и блюда, отражающие региональную, этническую¹, и индивидуальную² специфику.

В статье рассматривается происхождение и значение блюд, приуроченных ко Дню благодарения, с использованием опубликованной литературы по истории праздника и праздничного меню, включая популярные американские кулинарные книги.

Происхождение Дня благодарения связывают с тем историческим временем, когда в 1620 г. к берегам Америки прибыли первые переселенцы из Англии и высадились в ноябре на территории нынешнего штата Массачусетс. Более половины из них погибли, не выдержав суровой зимы, а те, кто остались, основали Плимутскую колонию. С помощью местных индейцев скванто они научились выращивать овощи, фрукты и другие культуры на каменистой почве. Осенью 1621 г. первый губернатор колонистов У. Брэдфорд предложил провести день принесения благодарности Господу и отметить сбор богатого урожая торжественным обедом. На обед были приглашены местные индейцы во главе со своим вождем. Точно неизвестно, какая у них была еда, но обед, скорее всего, включал оленину, которую принесли индейцы, а также кукурузу и тыкву. Обед мог включать разную дичь, в том числе индейку, а также клюкву и



Дж. Л. Феррис (1863–1930). Первый день благодарения. 1915 г.
The Foundation Press, Inc., Cleveland, Ohio, 1932

другие дикорастущие ягоды и орехи, рыбу, моллюски. Эта трапеза, разделенная с индейцами, и стала первым празднованием Дня благодарения. Впоследствии колонисты стали отмечать сбор урожая празднествами благодарения от случая к случаю. Но, надо полагать, многие блюда, которые ассоциируются сейчас с Днем благодарения, не были еще доступны тем первым колонистам, включая картофель (вероятно, молоко и масло для картофельного пюре), черную патоку, пшеничную муку для тыквенного пирога и сельдерей³.

Благодарственные обеды устраивались и в течение XVIII в., но, к сожалению, письменных описаний не сохранилось⁴. Вместе с тем, обед 1779 г. был описан в дневнике одной молодой женщины. В нем сообщалось, что кроме жареной индейки, обед включал оленину, жареную свинину, гуся, пирог с начинкой из мяса голубей, пирог из тыквы, яблочное пирожное, “индейский” пудинг и пирог с начинкой из сухофруктов в качестве сладкого десерта. Частью этого меню был сельдерей, выращенный из семян, привезенных из Англии; автор дневника сообщает, что его ели в сыром виде. Ее брат принес апельсины как особое угощение для пожилых женщин⁵. В 1796 г. в США была напечатана первая кулинарная книга,

где уточнялось, что на десерт надо использовать особый сорт тыквы в отличие от других сортов тыквы и кабачков, которые считались овощами. В кулинарной книге были рецепты для приготовления блюд из тыквы, как для состоятельных, так и для малоимущих людей⁶.

Сохранились письменные источники о проведении обедов в День благодарения в начале XIX в. в Новой Англии. А.Ф. Смит просмотрел множество описаний и сделал вывод, что самым главным блюдом была индейка. Меню обеда включало также пирог с курицей, мясо других животных, сельдерей, картофель и разные пироги⁷.

Потом День благодарения стал народным праздником, и его стали отмечать и в других регионах страны, куда переезжали жители Новой Англии. Редактор ежемесячного журнала для женщин "Godey" Сара Джозеф Хейл провела широкую кампанию за поддержку Дня благодарения как национального праздника. В своем журнале она публиковала обращения к читателям от редакции, стихи в честь этого дня, короткие рассказы и рецепты приготовления блюд, она также посылала письма в адрес конгрессменов, губернаторов штатов и президентов страны. Она писала также А. Линкольну, который по окончании Гражданской войны в 1863 г. провозгласил последний День благодарения в ноябре в особой декларации. В 1941 г. Конгресс США окончательно утвердил четвертый четверг ноября каждого года как официальный праздник⁸.

В течение 1840-х годов и позже газеты и дамские журналы публиковали статьи и рецепты, чтобы научить американцев,



За праздничным столом в День благодарения

Открытка

Личный архив Р. Куинтон



Пенсильванская семья приносит благодарение
за праздничным столом
США. 1942 г.
Личный архив Р. Куинтон

проживающих на северо-атлантическом побережье, в западных и южных штатах, как надо праздновать День благодарения. В их числе были советы, как испечь тыквенный пирог, как сделать начинку из мяса или сухофруктов для пирогов и как фаршировать индейку. Д.К. Апфельбаум писал, что меню обеда в День благодарения должно обязательно включать индейку, а также дичь в виде диких кур из прерий, оленины или бизона. Праздничная пища включала пирог с курицей, устрицы, клюкву, сельдерей, тыквенный пирог, сладкие пироги с начинкой из сухофруктов, яблоки, запеченные в тесте, и мороженое⁹.

После середины 1800-х годов писатели начали связывать историю Дня благодарения с первыми колонистами. В своем романе Джейн Остин описала праздничный обед у колонистов, но включила блюда, которые они не готовили. В их числе были похлебка из рыбы, вареная говядина, устрицы, мучной заварной пудинг с патокой и маслом, а также фаршированная индейка. Некоторые авторы детской литературы восприняли ее роман как действительность, а перечисленные блюда как действительный факт. Большой наплыв иммигрантов из Южной и Восточной Европы вызвал необходимость создания официальной версии появления Дня благодарения¹⁰.

Под влиянием статей в викторианских журналах и журналах, издаваемых для железнодорожного транспорта, в меню праздничного обеда были добавлены апельсины, устрицы, кокосы и мороже-

ное. Это изменило простой обед в День благодарения с индейкой в клюквенном соусе, с пюре из зимних овощей, сидром и пирогами. Д.К. Аппельбаум отмечал, что в кулинарной книге 1914 г. “Fannie Farmer” основа праздничного меню не очень изменилась. Оно включало фаршированную индейку, подливку из потрохов, картофельное пюре, лук со сливками, пирог с курицей, устрицы, клюквенное желе, сельдерей, пирог со сливами, пирог с сухофруктами, тыквенный пирог и разные орехи. Южане предпочитали бататы тыкве¹¹.

Кулинарная книга 1928 г. “Southern Cooking”, изданная в южных штатах, включала разные меню обедов, устраиваемых в День благодарения, а также на Рождество. Два из этих меню включали клюквенный соус или желе, а также устрицы, оливки и сельдерей, хотя рис с подливкой заменил картофель. Одно меню включало также бататы и желе из помидоров, а другое меню включало блюдо из апельсинов, кокосов и сахара, а также фруктовый торт на десерт, но исключало пироги¹².

Кулинарная книга “The Settlement Cook Book”, напечатанная в 1940 г. в г. Милуоки на Среднем Западе, включала меню обеда в День благодарения в Новой Англии. Суп-пюре из устриц, сельдерей, жареная индейка с начинкой, подливка, клюквенный соус, картофельное пюре, бататы, лук со сливками, фаршированный кабачок, тыквенный пирог и мороженое были главными блюдами в этом меню¹³.

Салаты в желе — это более позднее нововведение в меню праздничного обеда. Их можно было быстро приготовить с готовым желатином “Jell-O”, который разводили в горячей воде и оставляли



За праздничным столом в День благодарения
Личный архив Р. Куинтон



Парад надувных игрушек, организованный универмагом “Мейси” в День благодарения
Нью-Йорк, 1979 г.
Личный архив Р. Куинтон

до образования желе, добавляя нарезанные фрукты, овощи, орехи и т.д. Они стали популярными в начале 1930-х годов, когда “Jell-O” стал ассоциироваться с Днем благодарения, и его продажа накануне праздника стала увеличиваться. В 1993 г. в Белом доме подавали черешневый салат-желе для президента США Билла Клинтона. В 1994 г. появился “Jell-O” со вкусом клюквы¹⁴. Статья в Интернет-газете “Huffington Post” сообщала, что желе-салаты продолжали быть частью меню обеда в День благодарения по всей стране, но в 2012 г. мода на них исчезла¹⁵.

Кулинарная книга “Joy of Cooking”, изданная в 1997 г., включала рецепты таких блюд, как фаршированная индейка, устрицы, картофель, бататы, лук со сливками, сельдерей, гарнир из клюквы, желе-салаты, творожный торт с тыквой, сладкий пирог, “индейский” пудинг, приготовленный из кукурузной муки, патоки и молока. Среди других блюд были фаршированная курица, вареный на пару омар и шоколадный пирог с начинкой из ореха пекана¹⁶.

В настоящее время на Интернет-сайте “Food Network” имеются различные рецепты для приготовления блюд в День благодарения. Среди них главные блюда — это индейка, подливка, картофель,

бататы, закуски, бобы и пироги. Рецепты из клюквы включают клюквенный коктейль с шампанским и клюквенно-апельсиновый гарнир¹⁷.

В течение многих лет М. Валлендорф и Е. Дж. Арнольд проводили со студентами сбор полевого материала с тем, чтобы изучить обряды праздника. В статье, опубликованной в 1991 г., они отметили, что в отличие от прошлого еда в День благодарения имеет тенденцию к упрощению, а количество блюд становится важнее, чем их качество. Блюда праздника разделяются на “фаршированные” (*stuffed*) или “усложненные” (*loaded*). Например, индейка и пироги относятся к “фаршированным” блюдам, а картофельное пюре, смешанное с маслом и потом с подливкой, — это уже “усложненное” блюдо. И даже такое этническое блюдо как “канноли” — итальянское печенье с кремом, — это тоже “фаршированное” блюдо¹⁸.

Наблюдения М. Валлендорфа и Е. Дж. Арнольда относительно упрощения меню праздника, “фаршированных” и “усложненных” блюд применимы и к историческому обеду в День благодарения. Индейки и пироги фаршируются тыквой, начинкой из сухофруктов, курицей, и, как это говорится в меню кулинарной книги “Fannie Farmer”, курица и устрицы. Вместе с тем, автор “Southern Cooking” не включила в меню пироги. Но ее фруктовый пирог, начиненный специями, сухофруктами и орехами, желе из помидоров, смешанных с сельдереем, фаршированные оливки и рис с подливкой относятся к “усложненным” блюдам¹⁹. В кулинарной книге “The Settlement Cook Book” в меню праздника тоже есть фаршированный кабачок и “усложненное” блюдо из лука со сливками. Фаршированные индейка, курица и даже сельдерей также приводятся в меню праздничного стола, опубликованном в кулинарной книге “Joy of Cooking”. А вот такие исторические блюда, как мучной заварной пудинг “hasty” и пирог “mincemeat”, и сейчас готовят не очень часто в День благодарения. Напротив, желе-салаты из овощей, фруктов, сливочного сыра и/или других ингредиентов стали более популярны.

Праздничный стол по-прежнему ассоциируется с традициями Новой Англии и историческим Днем благодарения первых колонистов, а большая часть меню праздника включает индейку, клюкву, тыкву, зимние овощи (картофель и лук). Индейка настолько ассоциируется с Днем благодарения, что этот праздник еще называется “День индейки”. Из клюквы можно приготовить соус для индейки, гарнир, желе-салаты или коктейли. Если в 1800-е годы в День благодарения домашние хозяйки варили клюквенный сироп, то в начале XX в., с изобретением Маркусом Уранном консервированного клюквенного соуса “Ocean Spray”, именно его подают во многих домах²⁰. Праздничный пирог по-прежнему фаршируют тыквой, а сельдерей подают в сыром виде, как и в 1779 г., когда он был впервые упомянут.

Таким образом, источники показывают, что праздничная пища в День благодарения в США включает как исторические блюда первых колонистов, так и те блюда, что стали традиционными в последующее время. Некоторые блюда, например, мучной заварной пудинг, исчезли и их заменили новые или модернизированные варианты исторических блюд, например, консервированный клюквенный соус и желе-салаты. Обильный стол, но с простыми блюдами является отличительной чертой праздника.

¹Wallendorf M., Arnould E.J. "We gather together": Consumption rituals of Thanksgiving Day // Journal of consumer research, Inc. 1991. Vol. 18. P. 13–31.

²Appelbaum D.K. Thanksgiving: an American holiday, an American history. N.Y., 1984.

³Ibid.

⁴Smith A.F. The first Thanksgiving // Gastronomica: The Journal of food and culture. 2003. Vol. 3, № 4. P. 79–85.

⁵Smith J. A New England Thanksgiving dinner in 1779 // The world's story: a history of the world in story song and art. Boston; New York, 1914. Vol. 13: The United States. P. 45–49.

⁶Ott C. Pumpkin: the curious history of an American icon. Washington, 2012.

⁷Smith A.F. The first Thanksgiving. P. 79–85.

⁸Greninger E.T. Thanksgiving: an American holiday // Social Science. 1979. Vol. 54, № 1. P. 3–15; Appelbaum D.K. Thanksgiving: an American holiday.

⁹Ibid.

¹⁰Smith A.F. The first Thanksgiving. P. 79–85.

¹¹Appelbaum D.K. Thanksgiving: an American holiday.

¹²Dull S.R. Southern Cooking. Athens; London, 2006 (reprint 1928, 1941). P. 221, 344–345.

¹³Kander S. The Settlement Cook Book. Milwaukee, 1940. P. 617.

¹⁴Wyman C. Jell-O: a biography: The history and mystery of "America's most famous dessert". San Diego: Harcourt, 2001.

¹⁵Polis C. The state of Jell-O salad in America // Huffington Post. 2012. http://www.huffingtonpost.com/2012/09/18/jello-salad_n_1878210.html

¹⁶Rombauer I.S., Rombauer Becker M., Becker E. Joy of Cooking. 1997. P. 1.

¹⁷The Food Network. Thanksgiving – 2014 (<http://www.foodnetwork.com/thanksgiving.html>)

¹⁸Wallendorf M., Arnould E.J. "We gather together". P. 13–31.

¹⁹Dull S.R. Mrs. Southern Cooking. P. 144.

²⁰Jorgensen J. Ocean Spray // Encyclopedia of Consumer Products. San Francisco, 1994. Vol. 1: Consumable Products. P. 414–417.

В.Е. Баглай

Праздничная пища Западной Мексики: путь из прошлого в настоящее

Мое первое знакомство с кухней Западной Мексики состоялось еще в 2009 г. Из наиболее ярких впечатлений — это прежде всего “суп ацтека”. Никакие рецепты из вездесущего Интернета, будучи реализованными на практике, не могут передать оригинальный вкус этого удивительно сытного и вместе с тем простого по составу ингредиентов блюда (разумеется, для местных жителей). Здесь работает известное правило: с национальной пищей следует знакомиться в месте, где она появилась. Блюдо настолько типично для страны, что со схожим составом продуктов, используемых в процессе приготовления, может называться, например, “суп тараска” (от этнонима одного из индейских народов Западной Мексики). Фактически это так называемый *sopa de tortilla*. Суп готовится на основе куриного бульона, с добавлением обжаренных в кукурузном масле лука и чеснока, очищенных от кожи, и семян томатов, тмина (*кумина*), кинзы, черного перца, перца *чили* (в сушеном виде), перца *халапеньо*. Через полчаса кипения суп подают с добавлением тертого сыра и порезанной в виде лапши (до 1 см шириной) *тортильи*. В сервировку также входят дольки неспелого авокадо и сметана.

Еще одно приятное воспоминание — это знаменитые острые соусы, особенно запомнился один из них — из протертых зеленых томатов. Например, это соус *гуакамале* из авокадо с добавлением лука, перца *серрано* и томатов или острый соус с многозначительным названием *пико-де-гайо* (клюв петушка), в основе которого перец *халапеньо*, томаты и лук. Их победа над моими вкусовыми предпочтениями была абсолютной.

Разумеется, это также знаменитые *тортильи* (кукурузные лепешки), которые есть везде — в ресторанах, супермаркетах, уличных лотках. Известное по литературе утверждение, что их можно



Интерьер мексиканского ресторана
в Западной Мексике и оркестр *марьяче*
Западная Мексика
Фото В.Е. Баглай, 2009 г.



Интерьер современного ресторана
Западная Мексика
Фото В.Е. Баглай, 2009 г.

есть только свежеприготовленными, было прочувствовано лично. *Тортилья* — это классическое блюдо мексиканской кухни. На ее основе делают очень популярные различного вида рулеты, конверты, пироги, наполненные разными ингредиентами: *буррито* (мясной пирог), *энчилада* (большой пирог в виде конверта на основе *тортильи* с начинкой (из курицы, мяса, фасоли), политый сырным соусом), *чимичанги* (обжаренные в кипящем масле трубочки с сыром, мясом курицы или говядины и помидорами). Тортильи также служат основой для яичницы (*уэвос*).

Напитки — особый момент в картине моей “пищевой цепочки” во время посещения Западной Мексики. Речь не о *текиле*: кого теперь ею удивить. Впрочем, корни этого крепкого напитка в Западной Мексике, в штате Халиско, где есть даже город с характерным названием Текила. Мне довелось попробовать еще один из самых индейских напитков. Возле старинной церкви, построенной еще в раннеколониальный период, полная индианка практически на костре в большой (до 5–6 литров) закопченной кастрюле варила оригинальный индейский напиток из маиса (кукурузы), известный под ацтекским названием *атоле*. О нем сообщает практически любое исследование по материальной культуре народов Мексики. Но было разочарование: это безвкусный сероватого оттенка напиток, напоминающий по внешнему виду кисель или даже клейстер. Впрочем, с учетом местных пищевых предпочтений, традиций, содержащихся в напитке полезных веществ, он до сих пор имеет всеобщее распространение как неплохо утоляющий жажду и одновременно утоляющий голод.

Необычным был вкус сладостей домашнего приготовления в виде желе или мармелада светло-свекольного цвета из местных фруктов и ягод, возможно, с добавлением тыквы со специфическим вкусом, который продавали местные жители на импровизированных рынках. Последнее касается и сладко-горько-соленой сладости, напоминающей по форме и, вероятно, технологии изготовления, известные у нас карамельные “камешки”. Правда, шоколад, в основе которого эндемики здешних мест, растения и плоды какао, не произвел впечатление, хотя, возможно, оно субъективное.

Посещение местного богатого фруктами и овощами рынка может вызвать у вегетарианцев острое чувство зависти. По крайней мере, именно там были приобретены плоды манго с настоящим природным вкусом.

Незабываемым было знакомство с мексиканским мороженым, которым на центральной площади одного из городков торговали местные жительницы. Женщины из больших мешков, где находилось переложенное льдом мороженое, клали лакомство в вафельные стаканчики требуемого объема. Вкус некоторых видов специфици-



Интерьер современного ресторана
Западная Мексика
Фото В.Е. Баглай, 2009 г.



Интерьер современного ресторана
Западная Мексика
Фото В.Е. Баглай, 2009 г.

чен — что можно сказать о лакомстве со вкусом сыра или свиного жира! Удивительный пример европейской традиции на местной почве.

Уличные лотки, напоминающие у нас тележки мороженщиков, сейчас весьма популярны. Нехитрый ассортимент — кукурузная лепешка, наполненная смесью мясных и овощных ингредиентов и политая соусом, стакан сока — обычный “перекус” горожан, туристов, мелких клерков. Но, что важно, это обеспечивает занятость определенной части населения городов, главным образом, индейцев (горожан в первом поколении).

Мексиканская национальная кухня представляет собой замечательное явление, истоки которого следует искать в глубокой древности. Примечательно, что на международной конференции ООН в Кении в ноябре 2010 г. она была включена в список ЮНЕСКО как объект нематериального культурного наследия человечества.

В истории национальной кухни Мексики выделяются периоды, которые так или иначе отражают ее особенности, в том числе, ритуально-обрядовые и праздничные аспекты применения:

- “империя” (доевропейский период) — до 1520 г. (появление испанцев);
- колониальный период — 1520—1810 гг.;
- национальный период — 1820—1930 гг.;
- интернациональный период — со второй половины XX в. и до наших дней¹.

Вообще, о мексиканской кухне в целом в России известно хорошо, по крайней мере, с недавних времен и в тех ее формах, которые представлены в системе общественного питания.

Система питания — это не только собственно пищевые продукты, но и также различные ритуалы, в которых некоторые из них использовались, причем, чем более ранний период истории, тем меньше разница между ритуальной, праздничной и повседневной пищей. Научный интерес к их региональной праздничной и ритуальной пище, истоки которой ведут как к доиспанскому прошлому, так и содержат европейские элементы, по этой причине вполне обоснован.

Западная Мексика представляет интересный пример древних культур, развивавшихся на территории шести штатов тихоокеанского побережья — Колима, Найарит, Халиско, Герреро, Мичоакан и Оахака. Пять первых представляют собой относительное культурное единство, известное в археологической и этнографической науке как самостоятельный историко-культурный регион. От них отличается Оахака, где преобладает присутствие культуры майя.

Последняя достаточно представлена в русскоязычной научной литературе, поэтому здесь рассматриваться не будет².

Наиболее известная древняя культура Западной Мексики связана с историей индейского народа тарасков (самоназвание *пурэпча*). Она сложилась приблизительно за сотню лет до прихода испанцев на значительной части этой территории в виде раннегосударственного образования. Центр ее был в Мичоакане, вокруг озера Пáтцкуаро, где находилась и одна из столиц — г. Тцинтцунтан. Здесь до наших дней сохранились руины знаменитых пирамид тарасков, круглых в плане, известных под названием *якáты*. Кстати, именно в Мичоакан зимой в окружающие горные леса прилетают знаменитые бабочки-монархи.

Главный источник по доиспанскому периоду развития культуры тарасков, “Сообщение из Мичоакана”, — индейский источник устной истории, записанный в тридцатые годы XVI в.³ К сожалению, наиболее важная для темы нашего исследования, первая часть, описывающая религиозно-праздничный календарь, практически не сохранилась. Поэтому воссоздание праздничной и ритуальной кухни доевропейской эпохи представляет известную трудность.

Понятно, что первый вопрос касается состава продуктов питания. В условиях Западной Мексики, как и Мексики в целом, это прежде всего то, что соответствует вкладу индейской кухни. Ее следует характеризовать как основанную прежде всего на растительной пище.

Важнейшую часть пищевого рациона тарасков составляли овощи. Среди них первыми следует назвать выращиваемые (вплоть до высоты 3000 метров над уровнем моря) 7–10 сортов томатов, перец (число видов которого, правда, точно не установлено; следы доместикации перца относятся к 5–3,5 тыс. до н.э.)⁴. Перец *чили* использовался как в пищевых, так и в ритуальных и медицинских целях.

За несколько тысячелетий до нашей эры, т.е. задолго до тарасков, была окультурена и выращиваемая ныне повсеместно фасоль. Благодаря исключительно высокому содержанию растительных белков, фасоль, как и маис, имела первостепенное значение в структуре питания в доиспанский период.

Чрезвычайно рационально использовалась и тыква. В пищу шли ее молодые побеги и цветки в виде салатов, плоды в свежем или отварном виде, семена. Особые сорта возделывались для получения тыквенных сосудов, широко применявшихся в хозяйстве и в ритуальных действиях.

Тараски также выращивали зелень, в частности, амарант, шалфей, и др., которые добавляли в повседневные и церемониальные блюда. Например, это касается особых ритуальных фигурок из кукурузного теста с добавлением амаранта, а также напитков⁵.

Растительная составляющая включала также сквош и его плоды; плоды *чилакайоте*, *хикамы* (разновидность бобовых); съедобные цветы, особенно цвет сквоша, тыквы, *чайота* (мексиканский огурец).

Другие продукты из Америки — североамериканский картофель (*Solanum tuberosum*), щавель.

Тараски использовали ароматические свойства отдельных растений, например, амаранта. Во время многочисленных ритуалов, посвященных богам, они сжигали специально приготовленные составы, которые по “Сообщению из Мичоакана” известны под названием на языке тарасков как *andumiqua*⁶.

В ряду выращиваемых тарасками культурных растений самым важным, как и у других народов, проживающих на территории нынешней Центральной Америки, следует назвать прежде всего *маис* (кукуруза, тараск. *ahtziri*, ацт. *tlaoilli*). Само слово “маис”, ныне широко используемое, не центральноамериканского происхождения. Оно пришло вместе с испанцами, которые, в свою очередь, заимствовали его из языка аборигенов Карибских островов. В Мексике народы каждой лингвистической семьи или группы применяли свои названия. У тарасков, например, маисовое поле называлось *taleta*. Известно до двадцати районированных сортов маиса, из которых на территории древней Мексики выделялись и выращивались, главным образом, четыре вида⁷. Он был окультурен за несколько тысячелетий и до ацтеков, и до тарасков⁸. К 1200 г. до н.э. кукуруза уже была domestцирована и повсеместно возделывалась. О важности культуры свидетельствует тот факт, что у разных индейских групп древней Мексики есть свои мифы о происхождении (например, роль бога Кетсалькоатля у ацтеков).

Кукуруза в Мексике это не только основа еды, но это также основа для уже упоминавшегося выше напитка *атоле*. Кстати, в европейский период стали изготавливать этот напиток и на основе рисового отвара, называемый *оршад*.

Очень большое место в экономике тарасков, как и их соседей ацтеков, занимала *агава*. Использование агавы было поистине универсальным, являя, по сути, пример безотходной технологии: шло в дело все — от корня до иголок. Поскольку в землях тарасков (в отличие от ацтеков) растительный мир был богаче, то *агава* не стала у них растением универсального назначения. Они использовали у нее, главным образом, сок и волокнистую часть стебля и листьев: из растительного волокна делали грубые холсты, циновки, веревки и т.п. Из сока *агавы* получали напиток, чрезвычайно любимый индейцами и достаточно доступный. Его получали из сочных листьев агавы, достигшей стадии зрелости. В подходящих для этого частях растения делали отверстия и, подставив емкости, получали сок.



Так начинается *текила*
Западная Мексика
Фото В.Е. Баглай, 2009 г.

По подсчетам за полгода агавы приличных размеров могла дать до 200 кг сока, а за весь период сбора — около 500 кг. Полученный сок можно было, как пить в свежем виде (что и делалось довольно часто), так и извлечь из него (с помощью специальной термообработки) сахар, и, что наиболее существенно, специфическое индейское “вино” (*пульке*). “Вино” использовали и как легкий алкогольный напиток (оно содержало 4–5 градусов), и как лекарство в медицине (например, в качестве диуретика).

С приходом испанцев было начато производство *текилы* на основе сока из сердцевины голубой *агавы*. Собственное знакомство с современными формами ее производства оказалось похожим на процесс получения сиропа из сахарной свеклы. В частности, это касается присутствующего на заводах по производству напитка насыщенного стойкого специфического запаха распаренной мякоти.

Правда, тараски делали напитки не только из сока агавы, но и тропических плодов. Народы, населявшие территорию тарасканского государства, знали и употребляли в качестве важных составляющих в системе питания плоды сливы, *мамея*, *гуайявы*, разные виды *сапоты* и других растений тропических и субтропических широт. Из многих из этих плодов делали напитки⁹.

В одном из ранних словарей тарасков, составленных еще в первые десятилетия после Конквисты, дается список напитков, которые они получали на разной основе: медовый (тараск. *charapu*), сливовый (тараск. *cupiitsingua*), ананасовый (тараск. *niniuariitsingua*) и др.

Кстати, пьянящие напитки вообще пили только взрослые, молодежи запрещалось их пить. Правда, в период праздников запрет частично снимался.

Тараски занимались бортничеством, умели собирать пчелиный мед, который использовали для изготовления особого медового напитка. Мед поступал в столицу г. Тцинтунтцан, главным образом, из южных районов Западной Мексики.

Они, как и другие народы Центральной Америки, знали какао. Основные районы его выращивания находились в тропиках, в южных пределах реки Бальсас. Однако надо признать, что в отличие от ацтеков или особенно древних майя, мы не располагаем подробной информацией об использовании тарасками зерен какао. Можно лишь предположить, что как и эти народы, они делали из него “шоколад” (слово из языка *науатль*, языка ацтеков *хocolatl* — “шоколатль”). Первоначально это был скорее напиток, чем еда, который из-за своей недоступности и дороговизны считался, например, у ацтеков, напитком богатых. Он использовался в ритуальных целях. Очевидно, как и ацтеки, тараски, участвовавшие в торговом обмене, использовали зерна маиса в качестве эквивалента обмена. Какао-бобы были одни из немногих продуктов, которые сюда доставлялись посредством торгового обмена¹⁰.

Особенность структуры питания доиспанской Мексики и Западной Мексики состояла в недостатке протеина, который можно получить вместе с потреблением мяса. Связано это с недостатком в структуре питания мясных продуктов. И хотя частично его восполняли бобовые, это не решало проблемы.

Категорическое утверждение, что индейцы тараски не знали до прихода европейцев домашних животных и птиц, не совсем верно, правильнее будет говорить, что domestикация была ограниченной. Действительно, в доиспанский период тягловых и вьючных животных не было из-за отсутствия подходящих видов в самой природе. Кстати, пастбища здесь прекрасные, поэтому европейцы сразу же стали разводить скот. Тем не менее, в домашнем хозяйстве тарасков были индейки, перепела и утки (и это наряду с тем, что они охотились и на их дикие виды), олени, кролики, игуаны, яйца черепахи на побережье, насекомые (саранча, термиты и др.). Источником протеина было мясо собачек специально выращиваемой особой породы (лысой, без шерсти).

В доевропейский период, как и сейчас, на всей территории Западной Мексики, имеющей выход на тихоокеанское побережье, в пищу употреблялись рыба и морепродукты. Во внутренних районах, где достаточно озер и рек (например, в Мичоакане), была также речная и озерная рыба. Индейская кухня, основанная на морепродуктах и рыбе, особенно на побережье, остается популярной и

в наши дни. Среди них и знаменитая белая рыба озера Патцкуаро в Мичоакане, известная под индейским названием *acúmará*¹¹.

Технология приготовления пищи в доевропейский период была основана на использовании открытого огня очага, а также земляной печи¹².

Приготовление традиционной пищи требует длительного времени. В древности, а также позже, вплоть до эпохи индустриализации, женщины тратили на это несколько часов в день. В частности, чтобы приготовить традиционную еду из маиса, они варили сухие зерна, затем растирали их на *метате* (ручная зернотерка). Из полученной массы выпекали на сковородке (*комаль*) *тортильи*. В некоторых районах Мексики *тортитльи* до сих пор делают именно таким образом. Так же растирали ингредиенты, необходимые для приготовления соусов. В настоящее время повсеместно используются блендеры, но это отражается на структуре теста для *тортильи*, поэтому большинство местных жителей считает, что сделанные с использованием традиционной утвари вкуснее.

Именно на основе упомянутых выше ингредиентов, технологии приготовления и делалась ритуально-праздничная пища в доиспанский период. Подношение ее во время праздника было традиционным, а именно как угощение богов и духов.

Самое раннее упоминание ритуальной пищи жителей Западной Мексики, а именно тарасков, имеется в “Сообщении из Мичоакана”¹³. Традиция древних праздников у тарасков строилась на основе календаря общего центральноамериканского типа. Первая часть “Сообщения из Мичоакана”, где излагались обряды и церемонии, утрачена. Сохранилось описание только праздника Сикунди́ро в одноименном восьмом месяце календаря тарасков¹⁴. По этой причине ритуально-праздничный календарь, как и многое другое в их истории и культуре, требует своей реконструкции, а значит, приходится по крупицам воссоздавать имевшие место ритуально-праздничные трапезы.

Тарасканский год содержал 365 дней, 18 месяцев по 20 дней (“лун”) с пятью дополнительными днями в конце каждого года. Известны названия 16 из 18 месяцев (по названию главного праздника месяца).

Календарь был необходим прежде всего для проведения сельскохозяйственных работ, он же отмечал и периодичность религиозных праздников.

Праздничный календарный цикл был регулятором социальной и экономической жизни. В свою очередь, солнечный культ был взаимосвязан с аграрным циклом, они и определяли праздничный ритуальный календарь.

Мы знаем даты только шести праздников и, соответственно, синхронизацию шести тарасканских месяцев. Вместе с тем, точно неизвестны начало тарасканского года, порядок следования месяцев, значение большинства их названий.

Культовую практику и религиозно-праздничный календарь в целом составляли как пышные общетарасканские действия, так и ежедневный ритуал, сопровождаемый мольбами, просьбами, обращенными к богам. В основу верований были заложены солярный и аграрный культы. Нас интересует та часть верований, которая касается заявленной темы. Так, в мифологии тарасков происхождение вина (прежде всего из сока агавы) связывалось с волей матери богов, великой богиней Куеравапери: она подарила его людям вместе с зернами различных полезных растений. Однако в пантеоне был и собственно бог вина. Тарес Упеме — местное божество одного из районов тарасканской территории, считался покровителем тех, кто делал алкогольные напитки¹⁵.

Богине луны, известной под именем Харатанга, обычно приносили в жертву маис, перец, фасоль и др. культурные растения. Считалось также, что она покровительствовала птицам, ей жертвовали уток и перепелов, любую дичь, добываемую во время охоты, а ее изображение украшали разноцветными перьями редких птиц.

Наряду с Харатангой имелись либо параллельные подобному культу другие богини плодородия (в отдельных районах территории тарасков), либо ее иные ипостаси. Так, у тарасков была богиня Уинтуропати (“одетая в колосья”), также считающаяся богиней пищи¹⁶.

Сами эти боги типичны для других аграрных обществ, они отражали культ плодородия, солнца, тепла, огня. Среди них бог огня, солнца, войны, племенной покровитель тарасков Курикавери. Ему посвящены в календаре 6 праздников.

Далее идут праздники в честь богини Куеравапери, матери всех богов, великой богини (пять праздников). Например, ей был посвящен праздник четырнадцатого месяца Куриндаро. “Праздник хлеба” — так иногда переводится его название, поскольку *curinda* переводится как “лепешка”).

Во время этого и других, посвященных ей праздников, тараски готовили особые лепешки из маиса с добавлением амаранта. Известно, что пекли и фигурки оленя, но, очевидно, не только его, а любых животных и птиц, которых дарует людям “богиня земли и плодородия, мать всех богов земли, великая Куеравапери”.

На праздник третьего месяца готовили специальные ритуальные кушанья из кукурузы и бобов. В шестой месяц, называвшийся Ансинаскуаро, жрецы также делали жертвоприношения богам

в виде воскурений (в частности, сжигая специальные шарики из листьев табака).

На праздник десятого месяца Упанскуаро женщины собирали особые початки маиса для церемоний и готовили ритуальную пищу.

Три месяца из восемнадцати были связаны с ритуалами богов, однако их имена неизвестны. Праздники, которые выпадали на месяцы под порядковыми номерами 13 и 15, известны нам как имеющие уже определенную христианскую окраску. Словом, информация имеется лишь о пятнадцати месяцах и связанных с ними некоторых из праздников и церемоний. Что касается собственно ритуальной пищи, то она состояла из охарактеризованных выше продуктов и ингредиентов, подношений, приготовленных традиционным способом и, как правило, соответствующих повседневной пище самих жителей.

Поскольку мексиканская национальная кухня — это сочетание традиций Старого и Нового Света, важно определить, что принесли испанцы, а также связанные с этим изменения и трансформации в области ритуально-праздничной культуры.

Первый контакт тарасков и испанцев состоялся в феврале 1522 г., но настоящая встреча произошла в том же году, когда Кристобаль де Олид и его отряд оказался в Мичоакане. В последующем правитель тарасков по имени Тангахоан прибыл в г. Мехико (Теночтитлан), где встретился с Э. Кортесом. Из всех угощений испанцев индейцам больше всего понравилось вино¹⁷.

Разумеется, праздничная и ритуальная пища Старого Света появилась в Мексике через испанцев и оказала свое влияние. После завоевания испанцы внесли большее разнообразие в состав продуктов и технологию приготовления пищи. В частности, важным нововведением стало использование технологии жарки продуктов на животном жиру, а также тушения на медленном огне.

При этом следует подчеркнуть, что собственные испанские традиции формировались также на основе кухни Европы и Востока (например, мексиканский *буррито* напоминает *шаурму*). С VIII в. по известным причинам испанская кухня испытала влияние восточной кухни. Поэтому привнесенные ими продукты включали оливковое масло, рис, лук, чеснок, ореган, кориандр, корицу, гвоздику. Растения, привнесенные из Старого Света, это также пшеница, ячмень, бобы, чечевица, турецкий горох, капуста, рис, сахарный тростник. Францисканские миссионеры еще в XVI в. принесли с собой некоторые фрукты из Старого Света — персик, яблоко, грушу, айву, оливки. Это также различные ароматические травы и овощи — салат-латук, редис, морковь, горох, чеснок, лук¹⁸. Что также важно, они ввели одомашненных животных, мясо которых восполнило недостаток протеина в традиционной системе питания

доколумбового периода. В наши дни мясо представлено свиной, птицей, говядиной, козлятиной, бараниной.

Кстати, в связи с этим примечательно появление в Мексике технологии производства сыра, который становится важным продуктом. Ныне его изготовление занимает определенное место в производстве продуктов питания. Сыр часто изготавливают в домашних условиях, особенно на севере страны, главные центры производства сыра — штаты Чихуахуа, Оахака, Керетаро и Чиapas. Он имеет собственную мексиканскую специфику вкуса.

В штате Мичоакан в Западной Мексике, отличающемся природным разнообразием (много озер, рек, лесов, богатые прибрежные районы), развитым сельским хозяйством, продукты земледелия и рыболовства составляют основу прекрасной кухни. Гастрономические вкусы жителей штата, его кухня испытали влияние доиспанской эпохи, хотя очевидно влияние европейской, особенно испанской и французской кухни.

Регион знаменит несколькими блюдами, в основе которых заложена технология термической обработки пищи (технология тушения) — тушеные пряные курица, говядина, свинина, вегетарианские тушеные бобы и перец, мамалыга. Другие блюда включают *тамаль*, сделанный из свежей кукурузы с соусом, курицу, приправленную томатами и травами, и т.д. Но самое известное за пределами Мичоакана блюдо — знаменитая *карнитас* из мелко нарезанных кусочков свинины в особом соусе, и, конечно, уже упоминавшийся напиток *атоле*.

Несмотря на явное доминирование испанской культуры, мексиканская кухня основывается на кукурузе, бобовых и перце *чили*, т.е. доевропейской традиции. Но символически важным стал рис, привнесенный из Старого Света. Он хорошо растет в штате Веракрус, в кухне Оахаки часто используется как гарнир, наряду с традиционной фасолью. Томаты составили конкуренцию активно используемому испанцами шафрану и другим ароматическим травам. Поскольку стали выращивать сахарный тростник, благодаря доступности сахара появилось много разных напитков, в то время как раньше основой таковых был сироп и сок местных фруктов.

В XIX в. в Мексике происходят изменения в демографии страны — стали прибывать иммигранты из разных стран — французы, выходцы с Ближнего Востока, немцы, итальянцы, религиозные группы меннонитов. Это отразилось на кухне. Знаменитая французская кухня становится популярной в верхних слоях общества. Впрочем, традиция французских пекарен более демократична. Немецкое влияние отразилось в широком распространении пива.

С конца XIX — начала XX в. известные события во взаимоотношениях Мексики и США привели к появлению техаско-мек-

сиканской кухни (как синтез и взаимовлияние мексиканской и англоамериканской кухни). В наши дни она представлена фастфудом (гамбургеры, хот-доги, пицца). Тем не менее, мексиканская кухня и по этой причине отличается от так называемой техасско-мексиканской кухни, блюда которой обычно предлагаются в ресторанах.

Эволюция кухни отразилась и на праздничной пище Мексики. Что закономерно, являясь традиционной, она по-прежнему оставалась органически близкой народной кухне. Свадьба, рождение, похороны, христианские праздники, календарные языческие фестивали — это реальная праздничная традиция современной Мексики, в которой и в наши дни соединились европейский и индейский миры.

Так, после испанского завоевания Рождество в Мичоакане утверждалось как результат взаимовлияния испанской и индейской культуры. В поселении Тарамбаро во время Рождества индейская танцевальная процессия, двигаясь по улицам, собирала праздничные пожертвования “на сено”, т.е. изготовление ложа для Божественного Младенца (устройство пещеры — “вертепа”). Фигурки персонажей, как и в языческие времена, делали из дерева, воска, ткани, растительных волокон и листьев маиса. Древние ритуальные традиции подношений сохранились в Кинсео на празднике Обрезание Господне. Другие аналогичные практики, которые распространены во всех частях территории Мичоакана, сохранили фольклорную составляющую праздников.

Эти праздники представляют собой своего рода дуализм христианского и языческого. К примеру, в интересующей нас Западной Мексике, в штате Герреро среди индейцев тлапанеков (в Монтанья де Герреро) в наши дни зафиксирован древний культ божеств земледелия и плодородия, который реализуется в своеобразных формах. Так, создание, внедрение в индейскую среду полезных растений сами индейцы теперь приписывают святому евангелисту Луке. Они изображают его одетым в одежды зеленого цвета. При этом, на алтарь перед образом святого индейцы помещают традиционные пожертвования — початки кукурузы, тыквы, которые их предки преподносили в доиспанский период своим древним богам. Кроме того, все это дополняется изображением ягуара, который в мифологии и религии древних мексиканцев также является покровителем земледелия. Здесь же помещали и другие фигурки и предметы с явно языческими корнями¹⁹.

Религиозность местных жителей вообще весьма велика: довелось наблюдать во время обычной воскресной службы полностью заполненный прихожанами католический храм в г. Морелия.

Яркий пример соединения языческого и христианского — Праздник Всех Святых, который известен в местном календаре и

как праздник День Мертвых. Праздник определен ЮНЕСКО как памятник нематериального культурного достояния человечества.

Праздник День Мертвых в определенной форме отмечался еще три тысячи лет назад. День Мертвых — это девятый месяц ацтекского солнечного календаря, соответствующего началу августа, он отмечался в течение всего месяца. Посвящен был богине смерти Миктлансиуатль, известной как “Дама Смерти” и супруга Миктлантекутли, бога мира мертвых. Праздник посвящался умершим взрослым и детям. Следы древней практики заметны до сих пор.

День Мертвых — мексиканский праздник, соединивший христианские и языческие индейские традиции и представления, — посвящен памяти умерших, отмечается 1–2 ноября и совпадает с известным католическим праздником Днем Душ Умерших, Днем Всех Святых. Мексиканцы верили, что души умерших детей появляются на земле 1 ноября, а души взрослых — 2 ноября. Праздник также отмечается в некоторых других странах Центральной Америки и США индейским населением, например, ацтеками, майя, тотонаками, тарасками. Сходный праздник есть и в Бразилии, но он не имеет тех доевропейских корней, какие сохранились у Дня Мертвых в Мексике.

Доиспанская поминальная традиция предполагала подношение двух типов пожертвований вещей, предметов: тех, что при жизни использовались умершим и те, что были необходимы для его перехода в мир мертвых. Для душ умерших пожертвования и особая погребальная трапеза готовились в двух формах — собственно на могиле и в устройстве особого алтаря.

В тех случаях, когда родственники умерших (как взрослых, так и детей) не могут посетить могилу или могилы не существует, или они находятся далеко от кладбища, то делали специальный алтарь для умершего. Туда они помещали пожертвования: тарелку с ритуальной едой, так называемый “хлеб для мертвого” (исп. *el pan de muerto*), сосуд с водой, *текилу*, *атоле*, сигареты (или игрушку для души умершего ребенка). Кроме того, ставили соль. Все это укладывали вокруг портрета умершего. Кстати, подобные алтари делали и в доиспанский период, разумеется, несколько иного наполнения.

Могилы специально украшали, причем особая роль при этом отводилась цветам ноготков, желтый цвет которых символизирует золото, солнце. В некоторых местах Мексики из них делали настоящие арки, украшенные ноготками, конструкция которых намекала на путь души к чистой жизни, оставление ею бренного тела. Верили также, что арки из ноготков указывают дорогу, помогают душе найти дом своих родственников. Лепестки ноготков могли покрывать весь могильный холм. Фантазии при этом не было границ.

Так, оформление могил цветами ноготков могло быть в виде автомобиля, велосипеда, гитары и т.п. — все зависело от того, что хотел или любил покойный. Кстати, на кладбищах во время Дня Мертвых обычно играют небольшие группы музыкантов.

Люди верили, что души умерших родственников приходят на кладбище (как и к алтарю) “есть” оставленное подношение. Считалось, что живым “их еду” потреблять не следует.

Самая важная ритуальная пища — это *моле*, которую готовят на Рождество, Пасху, День Мертвых, на день рождения, крещение, свадьбу и похороны. Другие блюда, используемые в этих случаях с 1980-х годов, — это мясо-барбекю, *карнитас*, мясное блюдо под названием *мишиотес*. Их появление сначала могло быть вызвано экономическим кризисом. Но с тех пор приготовление данных блюд в ряде случаев превратилось в семейный бизнес.

Другое важное праздничное блюдо *тамаль* — лепешка из кукурузной муки, на которую укладывали начинку из мяса и овощей; иногда это и лепешка, обернутая в кукурузные (в засушливых районах) или банановые (в тропиках) листья. Перед употреблением листья снимаются. Блюдо готовят на пару.

Лепешка *тамаль* имеет доиспанское происхождение, она известна в разных вариантах. Ее приготовление занимает много времени, поэтому *тамаль* выгоднее делать в больших количествах. *Тамаль* готовят, например, во время такого христианского праздника, как Сретение Господне.

Специальное пожертвование — это также *чурипо* — острое мясное рагу с овощами и перцем *чили*. Это также особый “хлеб для умерших”, специальные сладкие яичные лепешки. Поминальные жертвоприношения также включали фрукты (бананы, апельсины, лайм и др.).

В связи с этим нельзя не отметить особую символику предметов, используемых в поминальной традиции и помещаемых на могилу, в алтарь. Это специальная картинка с изображением чистилища, особо прочерчиваемый крест с использованием земли (человек из праха создан и в прах превратится), особая палка (как посох для души), вырезанные из бумаги изображения и символы смерти (национальное мексиканское искусство), тысячи и тысячи зажженных на могилах свечей, призывающих души домой и указывающих им путь.

Особое сладкое блюдо готовили из тыквы, используя патоку сахарного тростника или мед с добавлением корицы — так называемая *calabazate*. Ему как и другим сладостям придавали разную форму, но при этом присутствовала тема смерти — в простой круглой форме, в черепках, украшенных костями, фигурках в образе смерти, гробиков и т.п. Подобная традиция намеренного и целенаправлен-

ного обыгрывания темы смерти известна с доиспанского периода и отражает представление о дуализме смерти и жизни, смерти и возрождения; отсюда и культ предков и т.п. В конце XIX — начале XX в. традиция празднования Дня Мертвых привела к формированию особого художественного явления, популярного до сих пор — *калаверас* (“черепа”). Активное развитие интереса к образу смерти и черепу как ее символу было связано с именем мексиканского художника Х.Г. Посада. Калаверас — это и эпитафия, и рисунок, представляющий в разных формах образ смерти, череп, скелет, гробики и т.п. В доиспанский период существовала традиция сохранять черепа как трофеи и показывать, демонстрировать их во время ритуалов.

На темы *калаверас* изготавливали сладости, кондитерские изделия (*Calaveras de azúcar*, “сахарный череп”; *Calaveras de dulce*, “сладкие черепа”), также имитирующие в той или иной форме атрибуты смерти, на основе сахара, соков, ароматических трав и специй. Сладости *калаверас* имели надписи с именами умерших (или в некоторых случаях, живых в форме современной шутки, которая не должна оскорблять). Например, особый сладкий “хлеб для покойного” (*Pan de muerto*) делали в разных формах — от простой круглой до черепов и костей.

Мексика — страна древних традиций — демонстрирует общеисторическую закономерность относительно собственных культурных достижений и тех, что проникают в общество в результате этноконтактов. Культура производства продуктов питания, включенность системы потребления в конкретно-исторические реалии показывает развитие и празднично-ритуальной пищи как целостной структуры, элементы которой органично связаны со сложившимся обществом.

¹ Kemper R.V. La comida en Tzintzuntán, Michoacán: tradiciones y transformaciones // Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos. UNAM. México, 2003. P. 366.

² См., например: Кинжалов Р.В. Культура древних майя. Л., 1971. Гл. 2.

³ Relación de Michoacán. Anónimo / Ed. de Leoncio Cabrero Fernandez. Madrid, 2002; The Chronicles of Michoacan. Univ. of Oklahoma Press, 1970.

⁴ Bravo Ugarte J. Historia sucinta de Michoacán. México, 1962. Vol. 1. P. 114.

⁵ Некоторые использовались и в медицинских целях (например, шалфей). Кстати, исключительное значение имело использование психотропных свойств табака. Курение табака индейцами вызвало у испанцев искреннее изумление и любопытство. Тараски, как и другие индейские народы, использовали наркотические свойства этого растения

во время ритуалов (например, снятие состояния страха у жертв их кровавых обрядов, хотя, очевидно, в этом случае прибегали и к более сильнодействующим наркотическим составам). С использованием табака жрецы делали специальные ритуальные шарики, которые они бросали в огонь: запах сгорающего табака считался приятным богам.

⁶ The Chronicles of Michoacan. P. 17; *Bravo Ugarte J.* Op. cit. P. 86.

⁷ *Cronicas de Michoacán.* México, 1940. P. 179.

⁸ The Chronicles of Michoacan. P. 12.

⁹ *Sahagún B.* Historia general de las cosas de Nueva España. México, 1956. Vol. 3, libro 10. P. 206.

¹⁰ *Kemper R.V.* Op. cit. P. 370.

¹¹ *Ibid.* P. 369.

¹² *Ibid.* P. 392.

¹³ Relación de Michoacán. P. 31; *Fernández R.* Comida ritual y hábitos alimenticios en el Michoacán de los siglos XV y XVI // *Historias.* México, 2010. № 76 (may—ago). P. 27—38.

¹⁴ Relación de Michoacán. P. 31—32.

¹⁵ The Chronicles of Michoacan. P. 87.

¹⁶ *Corona Nuñez J.* Mitología tarasca. México; Buenos Aires, 1957. P. 77.

¹⁷ *Kemper R.V.* Op. cit. P. 372.

¹⁸ *Ibid.* P. 373.

¹⁹ *Villela Flores S.* Ídolos en los altares: La religiosidad indígena en La Montaña de Guerrero // *Arqueología mexicana.* México, 1998. Vol. 82, № 14. P. 14.

АФРИКА



Д.Ф. Мищенко

Праздничная и повседневная пища народов современной Западной Африки¹

Регион Западной Африки — территория к югу от пустыни Сахара и западнее Камерунских гор и оз. Чад. К Западной Африке принято относить 16 государств: это Бенин, Буркина-Фасо, Гамбия, Гана, Гвинея, Гвинея-Бисау, Кабо-Верде, Кот-д'Ивуар, Либерия, Мавритания, Мали, Нигер, Нигерия, Сенегал, Сьерра-Леоне и Того. Для всех стран Западной Африки характерна полиэтничность, а границы расселения этноса², как правило, не совпадают с государственными границами. Такая ситуация связана прежде всего с политикой стран-колонизаторов — Франции, Великобритании, Германии и Португалии, которых интересовали земли, а не живущие на них люди. В стремлении найти наиболее простое решение территориальных споров представители метрополий часто проводили границы новообразованных колоний просто по прямой между двумя точками, чаще всего по параллелям или меридианам (так называемые астрономические границы), либо по естественным природным рубежам, например, крупным рекам (природные границы). Особенности этнического состава территорий в расчет не принимались. Следствием этого стали, с одной стороны, многочисленные межэтнические контакты, а с другой — некомпактность расселения этноса, когда представители одной этнической группы зачастую проживают на территории нескольких государств. Самый яркий пример — фульбе, которых можно встретить почти в каждой деревне на всей территории Западной Африки от Мавритании до Судана.

В таких условиях единство этноса в большой степени определяется инвариантными повседневными практиками, в том числе и кулинарными. При этом принято считать, что в повседневной ситуации ярко выраженная национальная специфика наблюдается редко³: обыденные пищевые практики настолько зависят от ус-



Поле маниоки
Гвинея, г. Нзерекоре
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

ловий жизни человека, настолько тесно связаны с его повседневной деятельностью, подвержены влиянию моды и представлений о престижности и непрестижности, что просто не могут избежать заимствований и новаций. Напротив, праздничная пища, как считается, способна долгое время сохранять отличительные особенности, характерные для этнической группы. Однако зачастую, когда делаются такие утверждения, праздничная и обрядовая пища не разделяются. Между тем если выделить обрядовую пищу как непосредственно участвующую в проведении обрядов, в том числе и во время праздников календарного и жизненного циклов, в отдельную группу, то окажется, что собственно праздничная пища может быть подвержена заимствованиям и вообще изменениям в не меньшей

степени, чем повседневная. По-видимому, нельзя провозглашать это в качестве универсального правила, однако, по крайней мере, в ситуации межэтнических контактов такое положение дел ожидаемо, поскольку в этом случае проблемы престижности и моды стоят особенно остро, а для праздничных пищевых практик больше, нежели для повседневных, актуальны связанные с ними вопросы.

Анализ пищевых практик в современной Западной Африке позволяет утверждать, что этническую идентичность человека в этом регионе формирует именно повседневная, а не праздничная пища. В то время как повседневная пища является маркером этнической принадлежности человека, праздничная пища сегодня скорее разрушает, нежели формирует этническую идентичность. Как будет показано в статье, повседневные пищевые практики объединяют людей в группы, а праздничные, наоборот, размывают границы этих групп. При этом ее воздействие происходит в двух направлениях: “снаружи” праздничная пища нивелирует различия между разными этническими группами, а “изнутри” разделяет людей, давая им возможность проявить свою индивидуальность.

Для начала рассмотрим, как этническая идентичность человека формируется повседневными пищевыми практиками.

Поскольку повседневная еда — это в первую очередь доступная еда, состав продуктов, употребляемых в повседневной жизни, в значительной степени обусловлен географическими факторами. Основу рациона составляют те продукты, которые доступны в данном регионе и недороги, и потому повседневное питание довольно однообразно. Базовым продуктом в Западной Африке, как правило, является один, наиболее распространенный в данной географической области злак или корнеплод — как и у большинства народов мира⁴, базовой пищевой культурой здесь является растение, богатое крахмалом. В такой ситуации питание этнических групп, проживающих в разных геоклиматических условиях, может оказаться в основе своей абсолютно разным: в одном регионе семь дней в неделю едят рис, а в другом — просо. Обратной стороной столь сильной



Маниока — один из основных элементов рациона питания в Западной Африке

Кот-д'Ивуар, д. Зланвоплё
Фото Е.Л. Кушнир, 2011 г.

зависимости рациона от географических условий является сходство питания у соседствующих народов. Иллюстрацией зависимости повседневного питания от геоклиматических условий может служить Мали: в северной части страны базовым продуктом является *кус-кус* — манная крупа из твердой пшеницы, на северо-востоке — кукуруза, на большей части территории страны — просо, наконец, на юге — маниока, иногда ямс. При этом население в каждой из частей Мали полиэтнично: бамана, манинка, джула и фульбе — проживают практически повсеместно, в восточной части Мали живут догоны, в северо-западной части — сонинке, берега р. Нигер населяют бозо и т.д. — всего на территории Мали насчитывается более 20 этнических групп⁵. Однако основа рациона у разных народов, проживающих в данном регионе, одна и та же.

Доступность некоторых продуктов, таких, например, как молоко или мясо, может определяться также традиционным хозяйственным укладом (который, впрочем, в свою очередь обусловлен географическими факторами). Скотоводы Западной Африки — фульбе, туареги — имеют больше возможностей дополнять свой рацион мясом и молочными продуктами, нежели соседние народы, традиционно занимающиеся исключительно земледелием. Несмотря на то, что в настоящее время благодаря развитию торговли различия нивелируются, привычки в питании остаются: фульбе по-прежнему едят мясо несколько чаще, чем их соседи, а употребление представителями этого народа молока вообще стало этническим стереотипом. Соседние народы, не имеющие возможности получать молоко от собственных животных и вынужденные приобретать его, практически не пьют свежее молоко и крайне редко употребляют его в сквашенном виде, а потому фульбе, пьющие молоко, естественно, становятся предметом шуток.

Впрочем, может быть и так, что при доступности того или иного продукта в пищу он все же не употребляется. Хорошо известно, что любая культура очерчивает круг “съедобного”: что является пищей, а что ею не является, определяют не физиология человека, а общественные договоренности и традиция⁶. В Западной Африке употребление или неупотребление в пищу того или иного вида животных или растений может служить основанием для того, чтобы отождествить себя с представителями одной этнической группы и противопоставить себя другой группе. При этом, пожалуй, неверно утверждать, что представители того или иного этноса определяют свою принадлежность к этнической группе только на том основании, что они, в отличие от представителей других групп, употребляют, или наоборот, не употребляют в пищу определенный вид животных или растений — употребление или неупотребление некоторого продукта в пищу не является достаточным основанием для

выделения этнической группы. Однако в качестве доказательства существования границ между этносами различия в представлениях о границах “съедобного” эксплуатируются регулярно. Так, вряд ли возможно утверждение “Я — представитель X, потому что я ем Y и не ем Z”, но возможно “Мы, X, отличаемся от X’, потому что мы едим Y и не едим Z”.

Различия в проведении границ между “съедобным” и “несъедобным” могут намеренно подчеркиваться и гиперболизироваться. Особенно ярко это проявляется в феномене *шуточного родства*, являющегося неотъемлемым элементом института *общностей по джаму*⁷. *Джаму* — это клановое имя⁸; носители одного *джаму* провозглашаются родственниками, ведущими свое происхождение от общего мифологического предка, в обращении друг к другу они называют друг друга младшими или старшими братьями или сестрами, а браки между ними по меньшей мере нежелательны. Между отдельными общностями по *джаму*, а иногда и между целыми народами, к примеру, между дан и гуру, устанавливаются особые отношения шуточного родства (англ. *joking relationship*)⁹. Исторически шуточное родство чаще всего восходит к отношениям между кланами, обменивавшимися брачными партнерами; символом партнерства является обмен грубыми шутками, насмешками и ругательствами, призванный, с одной стороны, подчеркнуть фамильярность, интимность отношений, а с другой — свести на нет, обратив в шутку, возможность реального конфликта. Хотя внешнему наблюдателю бывает сложно отличить шутки в рамках шуточного родства от “настоящего” подшучивания или хамства, для носителей культуры отличия очевидны. Особенностью насмешек между состоящими в шуточном родстве является их формализованность, заранее определенное содержание. Шутки эксплуатируют существующие стереотипы, в том числе пищевые, и тем самым поддерживают их. К примеру, у жителей ивуарийской области Плеплё принято насмехаться над жителями кантона Гуэта в связи с тем, что те едят плоды травянистого растения *slɛ̃* В Мали бамана из клана Кантэ смеются над фульбами-Сидибэ за то, что те пьют молоко. Постоянные упоминания о подобных различиях поддерживают существующий стереотип и превращают его в маркер этнической группы, подобно представлению о том, что корейцы едят собак, а французы — лягушек. Очевидно, что в этом случае употребление или неупотребление в пищу того или иного вида животных или растений не является основанием для объединения людей в группу, ведь группы уже выделены заранее, однако пищевые практики становятся ярлыком, навешиваемым на группу извне, а значит, позволяют по крайней мере сформулировать отличие “чужих” от “своих”.

В связи с культурными представлениями о границах “съедобного” можно говорить о своеобразных “изотрофах”¹⁰ (подобно тому, как говорят об изоглоссах или изобарах), т.е. об условных линиях на карте, соединяющих области, где один и тот же продукт считается съедобным. Изотрофами можно признать такие виды растений или животных, ареал распространения которых достаточно обширен, но которые одной группой людей признаются съедобными, а у их соседей считаются несъедобными. Интересно, что существуют целые группы объектов, в отношении которых колебания при классифицировании на “съедобное” — “несъедобное” особенно частотны. Можно предположить, что такие группы будут специфичны для разных регионов. Если говорить о Западной Африке, то в первую очередь различия наблюдаются для мелких животных: различных видов крыс, агути, летучих мышей, лягушек, змей, насекомых, особенно гусениц; реже изотрофами могут служить птицы. Очень маркированным для данного региона является употребление или неупотребление в пищу различных грибов. Правда, необходимо отметить, что здесь различия могут проявляться даже на индивидуальном, а не на групповом уровне, так что отразить все вариации на карте было бы затруднительно. В целом же гипотетическая карта с нанесенными на нее изотрофами хорошо демонстрировала бы, что небольшие отличия в материальной культуре — это своеобразные “слои”, ни один из которых не может служить основанием для выделения этносов сам по себе, подобно тому как язык или диалект не выделяются на основании единственной изоглоссы, и что лишь при наложении этих “слоев” можно получить картину распределения этнических групп. Кроме того, карта изотрофов могла бы служить удобным инструментом для анализа существующих корреляций. Если выяснится, например, что употребление в пищу одного вида растений или животных всегда сочетается с употреблением или, наоборот, неупотреблением другого вида, это может стать ключом к пониманию тех культурных причин, которые обусловили именно такую классификацию на “съедобное” и “несъедобное”.

Употребление или неупотребление того или иного продукта в пищу может, кроме того, определяться религиозными предписаниями. Существенное отличие от ситуации, обсуждавшейся выше, заключается в том, что, считая объект несъедобным, носители определенной культуры вообще выносят его за рамки продуктов питания; для того же, чтобы возникло табу, необходимо, чтобы объект рассматривался как потенциально пригодный в пищу, но по некоторым причинам запретный. Пищевые запреты имеются практически в каждой религии, и в Западной Африке, где традиционные верования представлены наряду с исламом и христианством, обнаруживается все разнообразие таких ограничений.

Наиболее широко распространенные пищевые табу связаны с тотемизмом. Как уже было сказано выше, клановое деление, характерное для многих народов Западной Африки, основывается на представлении об общем мифологическом предке. Употребление в пищу мяса животного-тотема для членов клана строго запрещено. К примеру, у лоома, проживающих на территории Либерии и Гвинеи, насчитывается около 35 кланов¹¹. У каждого клана есть один, реже несколько видов животных, которые нельзя употреблять в пищу. В большинстве случаев соблюдение пищевого табу не представляет сложности для членов клана, поскольку животные-тотемы, такие, например, как леопард или собака, и без того отнюдь не составляют основу их повседневного рациона, и даже козлятина или говядина на стол в Западной Африке попадают редко. Однако сама необходимость соблюдать пищевой запрет постоянно упоминается в дискурсе в качестве маркера родовой или, шире, этнической принадлежности человека. У лоома эта особенность проявляется тем ярче, что отсылка к животному-предку и, тем самым, к пищевому табу членов клана, содержится в самом клановом имени, например, *Wònìwògì* (от *wònì* “птица”), *Nikáwògì* (от *niká* “корова”), *Kòìwògì* (от *kòì* “леопард”) и т.д.

Вклад в формирование диетических ограничений народов Западной Африки внес и ислам. Речь при этом идет не только о неупотреблении свинины и алкоголя. Религиозно обусловленные различия иногда становятся заметны даже в мелочах. Так, с 1960-х годов во всей Западной Африке чрезвычайное распространение получил такой распространенный аналог многокомпонентных приправ, как бульонный кубик (в Западной Африке любые бульонные кубики, вне зависимости от производителя, называют *taggi*). Бульонные кубики функционально встроились в систему привычных специй и стали настолько же обыденными, как соль и всевозможные виды перца. Однако мусульмане относятся к ним с предубеждением и стараются не употреблять в пищу, поскольку точный состав кубиков им неизвестен, а значит, в них могут содержаться и запретные продукты.

Подводя итоги анализа повседневных пищевых практик в Западной Африке, можно сказать, что повседневная пища, с одной стороны, объединяет соседствующие этнические группы на основании общности пищевой базы, а с другой стороны, различаясь в деталях, она служит маркером этнической принадлежности человека, осознаваемым в качестве такового им самим или отмечаемым “извне”.

В отличие от повседневной, праздничная пища не только может, но и должна быть необычной, подчеркивающей материальное благополучие человека. Традиционно праздничные блюда готовят-



Крупный рогатый скот для жителей Западной Африки как вложение капитала: коров можно подарить, ими можно расплатиться в случае наложения штрафа и т.д.
Кот-д'Ивуар, г. Ман
Фото Д.Ф. Мищенко, 2010 г.

ся из местных труднодоступных дорогих продуктов. В Западной Африке это в первую очередь мясо. В повседневной жизни оно практически не используется, белковая пища животного происхождения в ежедневном рационе представлена почти исключительно рыбой, в сушеном виде¹² добавляемой в “соус”¹³. Недостаток животных белков может ощущаться человеком на физиологическом уровне — неслучайно в бамана существует специальное слово *tirè*, обозначающее “желание мяса”. В то же время мясо ассоциируется не с “необходимой и достаточной” пищей, а с излишеством, капризом. В этом контексте неудивительно, что второе значение слова *tirè*, — вообще “гурманство, чревоугодие”. Мясо является желанной пищей — тем, что на бамана называют *nègèlàdùmìni* (букв.: “еда желания”). Считается, что, употребляя в пищу мясо животного, человек приобретает качества этого животного: силу и, если речь идет о диком животном, проворство. Неудивительно, что в таких условиях мясо становится очень престижным продуктом, а потому, желая угодить почетному гостю или продемонстрировать собственное благополучие, на праздничный стол подают мясо.

Выбор конкретного животного зависит не только от благосостояния семьи, но и от характера праздника. Говядину, единственное мясо, которое может входить в повседневный рацион, готовят “по официальным поводам”. Так, у мандинка корову забивают после проведения обряда инициации у мальчиков или в связи с похоронами одного из почитаемых старейшин¹⁴. Если же поводом для праздничной трапезы является частное событие — проезд почетных гостей или семейный праздник, — на столе скорее появится баранина или курица. Несмотря на то, что многие семьи в деревнях занимаются разведением кур, куриное мясо считается более дорогим продуктом, чем, к примеру, рыба. Его готовят только в связи с праздниками или к приезду гостей¹⁵. Однако по сравнению с бараниной куриное мясо, безусловно, менее престижно, и, если необходимо продемонстрировать свой статус, хозяин дом предпочтет зарезать барана, а не курицу. Так, например, в ходе празднования Курбан-байрама (или *Табаски*, как его называют в Африке), мусульманам разрешается заменить ритуального барана курицей, если она убита с соблюдением



Продуктовый рынок

Сверху над торговыми рядами — реклама бульонных кубиков Maggi.

В качестве аналога местных приправ бульонные кубики получили широкое распространение у всех жителей Западной Африки, за исключением мусульман Гвинея, г. Нзерекоре

Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.



Сушеная рыба — распространенный компонент соуса

Гвинея, г. Нзерекоре

Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

всех правил. Тем не менее даже малосостоятельные члены общины стараются в этот день все же найти возможность приготовить баранину (например, купив барана вскладчину), чтобы не показывать свое материальное неблагополучие. Куриное же мясо остается “запасным вариантом”, например, на случай неожиданного приезда гостей. Примечателен и более “индивидуальный” характер курятины в целом: это мясо подают “виновнику торжества”, например, недавно родившей женщине. Курица — это знак внимания; не случайно, желая просто порадовать супруга, жена может приготовить куриное мясо без всякого повода¹⁶.

Сам акт забоя животного является важным моментом в праздничный день, его осуществляет хозяин дома в присутствии остальных членов семьи. Интересно, что крупный скот забивают только на такие праздники, на которых собирается большое количество людей, и дело не только в высокой стоимости животного, но и в том, что мясо просто невозможно хранить в течение долгого времени. “Если речь идет о празднике, в котором участвует все население деревни, то животное покупается вскладчину, и после разделки туши мясо распределяется между жителями деревни”¹⁷.

Праздничным способом обработки мяса является жарение его на решетке. Еще К. Леви-Стросс отмечал, что вареная еда соотносится с женским и домашним, а жареная — с мужским и внешним¹⁸. Соответственно, повседневная пища, которую едят дома в кругу семьи каждый день, — это вареная пища. Праздничная же пища, которой угощают гостей, всегда жареная. В процессе жарки на решетке мясо сохраняет



Плоды масличной пальмы — сырье для производства красного масла, на котором готовится практически вся пища в Западной Африке

Гвинея, г. Нзерекоре
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

свои аромат и текстуру, что дает возможность не только получить необходимое количество калорий, но и насладиться его вкусом.

Как ни странно, к праздничной пище почти повсеместно в Западной Африке относится и рис. Только состоятельные люди едят рис ежедневно; простые люди, особенно в деревнях, едят его лишь по праздникам. Особое место риса среди злаковых объясняется, в первую очередь, сложностью его выращивания: рисовое поле требует хорошей ирригации, выращивание риса возможно только в тех районах, где вода задерживается во время сезона дождей; посадка этого злака считается тяжелой работой — настолько тяжелой, что к ней часто не допускают детей¹⁹, которые в Западной Африке обычно с раннего возраста трудятся наравне со взрослыми. Количество выращиваемого риса не удовлетворяет потребности в нем, и потому рис до сих пор составляет значительную долю импорта в Западной Африке, а поскольку, как и все импортируемые товары, рис более доступен в городах, он ассоциируется с желаемым образом жизни и с Западом²⁰. Желая подчеркнуть благосостояние семьи и оказать уважение гостю, по случаю праздника хозяева стремятся подать на стол именно рис, а не другие злаки.

Импортируемые продукты для жителей Западной Африки вообще воплощают достаток и красивую жизнь “на европейский манер”, даже если они привозятся не из Европы, а, например, из Азии или стран Магриба: сам факт того, что их можно купить только в магазине и только в городе, делает их желанными. Таким образом, импортируемые продукты, которые продают не на рынке, а в магазинах, образуют вторую группу составляющих праздничного



Женщины на сборе плодов масличной пальмы
Гвинея, окрестности г. Нзерекоре
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

стола. В деревне это в лучшем случае пакетированный чай и сахар, однако в городах в число таких продуктов входят также консервы, макароны, сливочное масло, газированные напитки, шоколад. Эти продукты принято привозить в качестве гостинцев из города родственникам, живущим в деревне; именно их покупают для трапезы, на которую приглашены гости. Важно также, что эти продукты могут храниться относительно долго, а потому их можно приберечь для торжественного повода или на случай неожиданного приезда гостя.

Таким образом, мы видим, что набор доступных для жителей Западной Африки высокостатусных продуктов ограничен: это мясо, рис и некоторые импортные товары. Вследствие этого современный праздничный стол у всех народов выглядит практически одинаково.

С другой стороны, хотелось бы подчеркнуть один важный момент, связанный с современными пищевыми практиками вообще, в том числе у народов Западной Африки. Это нарастающее, особенно заметное в городах “замещение будничной, повседневной еды” пищей “с усиленным праздничным контекстом”²¹. Речь идет о том, что исконная функция приема пищи — утоление голода — замещается новой функцией — едой как развлечением, способом проведения досуга.



В Западной Африке кур держат почти все деревенские жители, однако их мясо считается праздничной пищей

Кот-д’Ивуар, д. Зланвоплé
Фото Е.А. Кушнир, 2011 г.

В Западной Африке это связано с потреблением “лакомств” — того, что на бамана называется *nègèlàfèn*, букв. “вещь желания”. Понятие *nègèlàfèn* включает в себя любые продукты, в том числе и непищевые, которые служат для развлечения: это могут быть жареные бананы-плантены, орехи кола, оладьи, сладкие кунжутные шарики, чай, газированные напитки, сигареты. Практики потребления “лакомств” кардинально отличаются от повседневных пищевых практик. Для совместного приема пищи собираются все члены семьи, иногда в трапезе участвуют также жители соседних дворов; едят обычно во дворе дома; трапеза происходит в строго определенное время и проходит в молчании. *Nègèlàfèn*, наоборот, употребляются индивидуально или в компании друзей, их едят между делом, часто прямо на улице, чай или кофе пьют в специально отведенном месте — аналоге западных кафе; употребление “лакомств” в дружеской компании сопровождается беседой. Продукты такого рода не относятся к повседневной пище. Их употребление маркирует ситуацию праздности, досуга, а потому я считаю возможным отнести и их к праздничной пище. Подобно всей еде, употребляемой по случаю праздника, “лакомства” являются желанной пищей, символизирующей избыточность в противоположность необходимости повседневной еды; образ жизни, ассоциирующийся с частым потреблением *nègèlàfèn*, может подвергаться критике, но неизменно вызывает зависть.

Важнейшей социальной функцией *nègèlàfèn* является функция самоидентификации. “Лакомства” позволяют человеку обозначить



Индивидуальное чаепитие — мужское занятие.
Чай разливают из чайника с большой высоты,
чтобы образовалась пена

Гвинея, г. Конакри
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

свою принадлежность к той или иной группе. Например, употребление крепкого черного кофе — “привилегия” мужчин, работающих водителями такси и грузового транспорта. Непременным атрибутом встреч в мужской компании является и чаепитие. Мужчины пьют очень крепкий сладкий чай. Его варят в небольшом чайнике, который подогревают на углях или на газовой горелке. В чайник засыпают большое количество заварки и сахара, доводят до кипения, затем разливают с большой высоты в стаканчики, чаще всего стеклянные, чтобы образовалась пена²². Кроме того, “лакомства” предлагают человеку выбор и благодаря этому по-

зволяют ему проявить свою индивидуальность, тем самым отличаясь от повседневной пищи — однообразной и потому ничего не сообщающей о вкусах конкретного человека. В этой же плоскости лежит и противопоставление *nègèlàfèn* собственно праздничной пище, которая хоть и отличается от будничной еды, однако, как мы уже видели, тоже не слишком разнообразна. Особенно ярко это различие проявляется в случае, когда пища является подарком или угощением, т.е. предназначена для другого человека.

Преподнося в качестве гостинца “лакомство”, даритель учитывает вкусы того, кого он хочет порадовать; такой подарок — это всегда проявление внимания к близким. Преподнесение же в качестве подарка риса или мяса определяется традицией, а не чувствами; эти продукты принято дарить по случаю важных событий в жизни человека, например, по случаю вступления в брак²³; курица и рис служат универсальным угощением почетному гостю, личные вкусы которого могут быть не известны, и более того, не важны хозяину дома.

Рассмотренные примеры показывают, что в современной Западной Африке именно повседневная, а не праздничная пища выполняет этноконсолидирующие функции. Именно на основании общности повседневного рациона люди могут отнести себя к той или иной группе, противопоставив себя другим. Включение или невключение определенного продукта в обыден-



Плоды кофе.
Употребление кофе в Западной Африке — прерогатива мужчин
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.



Сушка кофейных плодов
Гвинея, г. Нзерекорэ
Фото Д.Ф. Мищенко, 2009 г.

ный рацион является маркером этнической принадлежности человека и устойчивой характеристикой самой этнической группы. В отличие от повседневной, праздничная пища сегодня скорее размывает границы между народами. Праздничные пищевые практики определяются представлениями о престижности, которые у народов Западной Африки, находящихся в схожем экономическом и политическом положении, в целом совпадают. Наконец, практика “перекусов”, связанная с употреблением *nègèlàfèn*, также разрушает единство этнической группы, но, в отличие от собственно праздничной пищи, не “сверху”, а “изнутри”, за счет подчеркивания индивидуальных различий и усиления социальных противопоставлений.

¹ Основу статьи составляют полевые наблюдения, сделанные автором во время экспедиций в Гвинею и Кот-д’Ивуар в 2009–2013 гг., а также материалы, собранные участниками российских лингвистических экспедиций в Западную Африку.

² Для целей данной статьи мне представляется нерелевантным различие, например, между такими понятиями, как этнос и народ (*Широкоров С.М.* Этнос: исследование основных принципов изменения этнических и этнографических явлений. Шанхай, 1923). Именно поэтому в тексте “этнос”, “этническая группа” и “народ” будут использоваться не в строго терминологическом значении, а в качестве синонимов.

³ *Арутюнов С.А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2001. С. 11.

⁴ Там же. С. 14–15.

⁵ *Jones R.* “You Eat Beans!”: Kin-Based Joking Relationships, Obligations and Identity in Urban Mali: Honors Projects. Paper 2. Macalester College, Anthropology Department, 2007. P. 30–31.

⁶ *Lévi-Strauss C.* Mythologiques. [Paris], 1964. Vol. 1: Le Cru et le Cuit. Среди работ, в которых основания для противопоставления “съедобного” и “несъедобного” и подвижность границ между двумя этими категориями обсуждаются в интересующем нас аспекте социальных изменений, следует упомянуть *Long L.* Culinary Tourism, Eating an Other or Adventurous Eating in Small Town Midwest: Joint Nutrition Conference. St. Louis, 1996; *Mosley M.D.* Breaking bread: The roles of taste in colonialism // Food, Culture & Society. Fall 2004. Vol. 7, № 2. P. 50–62.

⁷ Феномен общностей по джаму на территории Западной Африки впервые описан в: *Delafosse M.* Haut-Sénégal – Niger (Soudan Français): Le Pays, les Peuples, les Langues, l’Histoire, les Civilisations. P., 1912.

⁸ Слово *jàmù* “клановое имя” известно у всех народов манден, сонинке и бозо, а также – в форме *jànbú* – у джалонке (все – народы семьи манде). Возможно, этимологически оно восходит к арабскому *jama’a* ‘собирать, группировать’, хотя, по мнению специалистов, форма, зафиксиро-

рованная у джалонке, противоречит этой гипотезе (ПМА. Записано от В.Ф. Выдрина. Национальный институт восточных языков и цивилизаций. Франция, г. Париж, 2012 г.).

⁹ Институт шуточного родства, конечно, не является специфически западноафриканской реалией; об универсальности этого явления см.: *Radcliffe-Brown A.R. A joking relationship // Africa. 1940. Vol. 13, № 3. P. 195–210; Idem. A further note on joking relationship // Africa. 1949. Vol. 19, № 2. P. 133–140.* О неудачности термина “шуточное родство” в качестве эквивалента английского *joking relationship* см.: *Артемова Ю.А. Joking Relations: “шуточное” или “нешуточное” родство? // Алгебра родства: Родство. Системы родства. Системы терминов родства. СПб., 2006. Вып. 11. С. 146–167.* Английскому термину *joking relationship* более точно соответствовало бы русское “отношение подшучивания”, поскольку институт смехового поведения может наблюдаться и между определенными группами “настоящих”, “нешуточных” родственников (*Apte M.L. Humor and Laughter: An Anthropological Approach. Ithaca; New York, 1985*).

¹⁰ От др.-греч. *ἴσος* “равный” и *τροφή* “еда, пища”.

¹¹ *Leopold R. Prescriptive Alliance and Ritual Collaboration in Loma Society. 1991. P. 45. (http://voom.si.edu/leopold/leopold_1991.htm).*

¹² О двояком статусе рыбы, в свежем виде являющейся эквивалентом мяса, а в сушеном виде выступающей в одном ряду со специями для соуса, см.: *Mainbourg E. Manger et boire à Bamako (Mali) : Thèse de doctorat de troisième cycle en sociologie, Université François Rabelais. Tours, 1986. P. 107.*

¹³ “Соусом” (*sauce*) в западноафриканском варианте французского называется более или менее жидкое блюдо, состоящее из мяса или рыбы, овощей, специй и растительного масла и подаваемое к рису, толченой маниоке и т.п. В отличие от соусов в европейском понимании, основная функция которых заключается в улучшении консистенции и вкусовых характеристик блюда, африканские соусы и углеводистая основа — равноправные компоненты блюда. Это хорошо видно из словоупотребления: блюдо может быть названо и по названию соуса, и по названию основы, например, допустимо и *la sauce aubergine avec du riz* “баклажановый соус с рисом”, и *riz avec sauce graine* «рис с соусом-“грэн” [из мякоти плодов масляной пальмы]», и даже просто *riz sauce arachide*, букв.: “рис арахисовый соус”.

¹⁴ *Schaffer M. Mandinko: The ethnography of a West African holy land. N. Y., 1980. P. 32.*

¹⁵ *Огородникова Д.А. Этнография пищи мандинка Сенегамбии: Магистерская дисс. СПб., 2009. С. 42.*

¹⁶ *Mainbourg E. Op. cit. P. 99.*

¹⁷ *Огородникова Д.А. Указ. соч. С. 43.*

¹⁸ *Lévi-Strauss C. Op. cit.*

¹⁹ *Огородникова Д.А. Указ. соч. С. 14–15.*

²⁰ *Mainbourg E. Op. cit. P. 60.*

²¹ *Сохань И.В. Архитектоника повседневности: пища // Вестн. Томского гос. ун-та. Философия. Социология. Политология. 2008. № 306. Январь. С. 42.*

²² *Огородникова Д.А. Указ. соч. С. 51.*

²³ *Dumestre G. De l'alimentation au Mali // Cahiers d'études africaines. 1996. Vol. 36, № 144. P. 695.*

Э.С. Львова

Праздничные напитки народов Африки: от сакральности — к повседневности

Процессы христианизации, исламизации, глобализации в Африке оставляют все меньше места в повседневной жизни (особенно в городах) для старых традиций. Последние, однако, еще сохраняются, но при этом значительно модернизируются, то утрачивая, то сохраняя исконный сакральный смысл. В полной мере это можно отнести и к традиционным напиткам. Слабоалкогольные или тонизирующие, они играли значительную роль при проведении многих обрядов и ритуалов, важнейшие из которых были связаны с культом плодородия и служили главной цели — сохранению и продолжению жизни рода и племени.

Свадебная обрядность и как ее важнейшая составляющая — свадебный пир — играли в этой системе немалую роль. Ныне они (особенно во все растущих городах Африки) во многом изменились, приближаясь к нормам проведения церемоний западного мира. Автор наблюдал это в Абиджане (Кот д'Ивуар), Дар-эс-Саламе (Танзания), Аддис-Абебе (Эфиопия)¹. Но ставший обычным набор напитков и блюд европейского свадебного стола (включая большой торт, который вместе разрезают жених и невеста) неизменно включал и традиционные блюда и напитки. Рядом с виски, *узо*, местными винами (в Эфиопии — “Аксумит” и “Аваш”), пивом в банках были альмовое вино в Абиджане и Дар-эс-Саламе, *тэлла*, *тэдж* и *буна* (так называют кофе в Эфиопии) в Аддис-Абебе².

Об этих последних и пойдет речь. Эти напитки издавна были обязательным атрибутом торжественных событий — свадеб, праздников по поводу рождения, встреч гостей, проводов в дальнюю дорогу и т.п., связанных с пожеланиями как плодородия и умножения потомства (на свадьбах и после родов), так и сохранения жизни в опасной дороге (при проводах) и радости по поводу удачного возвращения живыми из долгого путешествия. Перед употреблением



Подготовка к кофейной церемонии для русских гостей
Эфиопия, г. Бонга
Фото Э.С. Львовой, 1992 г.

обращались с короткой молитвой к божествам и, брызгая на землю, приносили им жертву. Христиане и мусульмане называли имена Аллаха, Марии, святых, а нередко — и их, и имена традиционных божеств в одной молитве.

Хотя у каждого народа Эфиопии (официально их насчитывается более 80) были свои рецепты приготовления и свои названия этих напитков, уже давно укоренились амхарские термины, став общеефиопскими. *Тэлля* — слабоалкогольный напиток, близкий по своим свойствам пиву или квасу. Этимология названия точно не вы-

яснена, но те объяснения, которые даются в этнографической литературе, говорят о его жизненной важности. Так, один из вариантов звучит как “жизнь сердца”, другой — “ты мой друг”³. Готовят его только в глиняных кувшинах, олицетворяющих дающую жизнь землю, из зерновых, которые, являясь основой питания эфиопских земледельцев, ее и поддерживают. Как известно, эта страна богата этими культурами, и наряду с широко распространенными пшеницей (согласно работам академика Н. Вавилова, именно здесь был один из пяти центров окультуривания ее), кукурузой, ячменем, просом, сорго возделываются и эндемики — *тэфф*, *дагусса* и другие. Для приготовления *тэлля*, как правило, берутся ячмень, кукуруза, сорго. Зерна замачивают на сутки, затем рассыпают в прохладном месте в ожидании появления ростков. Потом их растирают (и ступка, и пестик, как и кувшины, делаются обязательно из глины-земли) и на зернотерке размельчают до состояния муки. Ее заливают родниковой водой с добавлением листьев кустарника “гэшо”, обладающего бродильными свойствами. Эту смесь, называемую “тынсыс” оставляют на четыре дня около огня. Следующий этап — добавление к этой смеси поджаренного размельченного ячменя, проросших злаков (пшеницы, сорго и других), порошка из стебля “гэшо” и особой пряной травы. На шестой день добавляют воду в большом глиняном сосуде, а на одиннадцатый процесс заканчивается, и напиток готов к употреблению. От пропорций составляющих частей зависят сорта напитка — “нэч телля” (“молодой” беловатого цвета) и “кэй тэлля” (“старый” — темно-коричневый). Вкус может быть разным — каждый народ добавляет разные специи — имбирь, красный перец, тимьян или еще что-нибудь (в эфиопской кулинарии часты смеси пряностей от десяти до сорока наименований). Сакральные свойства напитка проявляются еще и в вере в то, что колдуны могут накладывать через него заклятия либо излечивать с помощью сверхъестественных сил некоторые болезни (от ранений до желудочных заболеваний). Угощение им гостя обязательно и в деревне, и в городе. Нам хорошо запомнился его чуть сладковатый пряный вкус, когда нам преподнесли его в доме известного художника Афеворка Тэкле⁴.

Еще один напиток подобного же назначения — “тэдж” (медовуха). Его готовят из меда с добавлением воды и листьев “гэшо”⁵. Для его приготовления не допускалось использование ни металлических, ни стеклянных сосудов — нужны были обязательно керамические, обеспечивавшие связь с землей. Перед употреблением их окуливали дымом смеси особых трав и кустарников. Затем в профильтрованную через хлопчатобумажную ткань воду добавляли мед в соотношении один к четырем, пяти или шести — от этих вариантов зависела крепость напитка. В поставленном у очага та-

ком сосуде уже на второй-третий день начиналось брожение. Пену и воск с поверхности убирали рукой, а саму смесь тщательно фильтровали. На этом этапе в нее добавляется прокипяченный с небольшим количеством смеси очищенный стебель “гэшо”. Процесс брожения продолжается еще от восьми до двадцати дней, Длительность его зависит от температуры помещения. Все это время следят за напитком, снимают воск и пену, неоднократно процеживают. Готовый *тэдж* еще три-четыре раза фильтруют, переливая из одного окуренного сосуда в другой (для этого применяется дым от щепок “уэйра” — *olea chrysophella*, листьев и стеблей *гэшо*, воска и перца). С введением в пищевую цепочку сахара в напитке уменьшается количество меда, но “настоящий *тэдж*” по-прежнему делается без его применения.

Тэдж, как и *телля*, постепенно становится повседневным напитком. Появляются и другие медовые смеси. Так, белый мед кипятят с молоком, а иногда в жидкий очищенный мед добавляют сок лимонов и апельсинов. Сосуд, в котором тщательно смешивают этот состав, плотно обвязывая, помещают вблизи огня и выдерживают восемь-девять дней. Такие напитки, как и во всем мире, часто используются не только для утоления жажды, но и, выпивая натощак, как лекарственные средства.

Все эти напитки — слабо алкогольные. Цель их употребления — не опьянение, а (прежде) дань сакральной традиции или (ныне) знак уважения гостю или утоление жажды. И *телля*, и *тэдж* готовятся в домашних условиях. Это дело женщин, и каждая хозяйка имеет собственные рецепты, свой набор специй. Попытки наладить промышленное производство не пользуются успехом — считается, что у такого продукта слишком стандартный и однообразный вкус.

Традиционные напитки высокого градуса не несли никакой ритуальной нагрузки. “Арэки”, по мнению многих, похож на привычную нам водку. Его делают из разных злаков (пшеницы, ячменя, кукурузы, проса, риса), нередко — из смеси зерен разных зерновых культур, например, пшеницу смешивают с просом или ячменем, либо с кукурузой. Иногда и в этот напиток добавляют мед.

Но, безусловно, самый “эфиопский” напиток — буна. Так в этой стране называют кофе. Само название этого растения несомненно связано с наименованием области на юго-западе Эфиопии, где до конца XIX в. существовала Каффа, политическое объединение народа каффичо. После включения этих земель в Эфиопию и до нового административного деления в 90-х годах XX столетия так же называлась и провинция. Там в предгорьях оно просто растет в лесах и, по преданию, именно здесь и было окультурено. Якобы некий пастух после длинного, тяжелого и утомительного перехода заметил, что козы его стада, наевшись листьев незнакомого

кустарника, стали бодры и игривы. Попробовав пожевать и листья, и плоды этого растения, он и сам почувствовал, что усталость прошла. Даже сейчас, когда производство кофе приобрело значительные масштабы, и Эфиопия поставляет его на мировой рынок (из-за существующих квот гораздо меньше, чем могла бы), в этих краях крестьяне неохотно занимаются его выращиванием. “Зачем тратить силы, если можно просто собирать плоды в лесу?” — думают многие из них.

Сейчас употребление кофе повсеместно. Издавна существуют определенные правила, связанные с этим процессом. Мы впервые познакомились с ними в 1991—1992 гг., во время работы русско-эфиопской историко-этно-социологической экспедиции⁶.

Это были нелегкие времена: только что закончилась многолетняя гражданская война, произошло падение авторитарного режима Мынгисту Хайле Марьяма, царили политическая нестабильность, экономические трудности, последствия голода, вызванного многолетней засухой и ставшего ужасающим бедствием для многих жителей севера страны. Немало людей тогда погибло, многие были вынуждены бежать в другие, более благополучные районы, еще больше — в большие города, прежде всего, как везде это происходит, в столицу. Увы, и на новом месте не всегда для них находились крыша над головой, кусок хлеба и надежда на работу.

В мае 1991 г. в г. Аддис-Абеба вошли войска повстанцев, которые были призваны обеспечивать порядок в этом самом многолюдном городе Эфиопии. Патрули на улицах, люди с автоматами в автобусах — обычное дело в эти дни.

Однако жизнь продолжалась несмотря ни на что. В уличной толчее можно было увидеть немало интересного. Вот испуганно озирающаяся женщина в кожаном переднике поверх бедного платья, видно, только что прибывшая из деревни. Вот молодой парнишка в полувоенной форме, самодельных сандалиях на босу ногу, но зато с автоматом — по существующим правилам солдаты никогда не должны расставаться с оружием. Вот ярко одетый молодой священник. А вот сидящий на старой газете инвалид, выложивший свои военные награды, просит подаяния. А нередко в руках и недавней крестьянки, и городской модницы, и юноши с автоматом, и священника, и инвалида можно увидеть пучки длинной зеленой травы. Особенно часто они встречаются накануне больших христианских праздников — Рождества, Крещения, Пасхи. Зачем нужна эта трава в большом городе? Если ее покупают, значит, дома готовятся к кофейной церемонии. Эфиопию невозможно представить без чашечки “буна” — так здесь называют кофе. И в многочисленных небольших кафе, и во время официальной беседы, дома и в гостях вам непременно предложат кофе. А в специальных кафе

вы можете не только попробовать приготовленный по вашему вкусу напиток, но и купить кофейные зерна “джимма”, “гома-футу”, “ил-лубабор” и еще десятка сортов, поджаренные и смолотые любым из 12 способов — по-турецки, по-арабски, по-американски и т.д.

А накануне и во время любого праздника — религиозного, государственного или семейного совершается особая кофейная церемония. В комнате пол устилается свежей травой — обычно это нежно пахнущая “лимонная” трава, долго сохраняющая свежесть, или “котама”, растущая около болот и напоминающая тростник. Сверху ее посыпают желтыми цветами ромашки “мэскаль” (этот цветок стал символом Эфиопии), украшают пышными гладиолусами. Так встречали и нас, двух участниц экспедиции в небольшом городке Бонга в горах Каффы⁷.

На траву бережно ставятся строго определенные вещи: узкогорлый кувшинчик, две керамические жаровни — для кипячения воды и для благовоний, главные из которых — сандал и ладан; поднос для поджаривания зерен; ступка и пестик для их растирания. Все эти предметы изготовлены из черной глины. Во время этой церемонии недопустимо приготовление кофе с помощью газа или электричества. Не увидите вы и электрической или механической кофемолки, только в больших ресторанах или специализированных кафе допускается механический размол.

Во время праздничных церемоний обязательна нарядная традиционная одежда (правда, сейчас уже и с модными модификациями): белоснежные платья с тонкой вышивкой (узорчатый крест — ее обязательный элемент) и накидка с вышитой каймой.

Зеленые зерна долго и осторожно прожариваются, пропитываясь ароматным дымом лимонной травы, ладана, других благовоний. Затем столь же бережно зерна размельчают в ступке. Тем временем закипает вода, размолотые зерна заливают кипятком, жидкость доводят до кипения. Чтобы кофе был ароматным, добавляют немного холодной воды.

Затем напиток аккуратно разливают в маленькие чашечки без ручек. Когда-то существовало особое приспособление, с помощью которого такие чашечки передавались почетным гостям — сплетенный из травы конус на длинной ручке. Такие конусы увидели мы в музее города Джимма, давшего название одному из сортов кофе. Чашечки делались из рога крупного рогатого скота и употребляли только для этого напитка. Сейчас они давно и повсеместно вытеснены фарфоровыми (чаще всего китайского производства), сохраняющими ту же форму и размеры.

К кофе не принято подавать никаких сладостей, вам будут предложены лишь прожаренные зерна пшеницы, полбы, кукурузы. Как правило, приготовлением напитка занимаются женщины.

Когда-то требовалось, чтобы мастерица была обязательно девственницей либо (гораздо реже) женщиной, вышедшей из производящего возраста. Бережное отношение к зернам кофе, растирание их непременно вручную в ступке, свежая трава и цветы, зерна культур, составляющих основу питания, молодая девушка, готовящая кофе, — такое сочетание заставляет этнографа насторожиться. Случаен ли подобный набор компонентов? Действительно, оказывается, в некоторых районах страны сохранялось, а местами сохраняется и сейчас сакральное отношение к этому растению.

Изначально зерна не размалывались, напиток не делался. Например, у народов оромо и гарри зерна кофе были символом и залогом богатства, урожая, плодовитости скота, здоровья и многодетности и занимали центральное место в ритуале “буна кала”, что обычно переводится как “жевание кофе” и объясняется как “кофе, принесенный в жертву”. Для этого ритуала зерна кофе обжаривали до вишневого цвета, затем смешивали с маслом — символом коровы и женской плодовитости, и эту смесь тщательно пережевывали.

Старая женщина оромо рассказывала: «Мы приглашали соседей: “Приходите пожевать наш кофе”. “Буна кала” дают каждому, это закон. Когда протягивают обеими руками чашечку буна кала, надо сказать “Кума хора” (“Пусть тысячекратно вырастет стадо”) или “Кума бобаза” (“Пусть тысячекратно вырастет трава на пастбище”). Вот как должно быть сказано».

Каждый момент приготовления смеси строго ритуализирован. Зерна (особенно три первых) тщательно отбираются, при этом повторяют: “О, Вака (верховное божество у всех групп оромо, идентифицированное с Солнцем. — Э.Л.), сделай так, чтобы всегда множились люди, плодился скот, возрастал урожай”. Затем на огонь ставится особый горшок “вачити” для масла со специями. Предварительно его тщательно начищают листьями растений, посвященных Вако. В растопленное масло опускают зерна кофе и аккуратно перемешивают короткой деревянной палочкой.

При этом читается своеобразная молитва: “О, Вака, сделай так, чтобы росли все наши посевы, сохрани их от гибели, пошли нам дождь, но не бурю. Сделай так, чтобы земля родила добрый урожай”. Подобная процедура осмысливается как имитация полового акта (горшок с маслом — вагина, палочка — пенис), согласно подражательной магии долженствующего обеспечить плодородие земли, плодовитость женщин и скота.

Снимая горшок с огня, приговаривают: “О, мой кофе, смотри, я снимаю тебя с огня, так отгони же от меня все недоброе”. Когда зерна лопаются, произносят: «Он сказал “псст”, мой кофе, он отверз уста — пусть же далеко от меня будут все злые языки».

Оромо рассказывают, что в старые времена “буна кала” хранили в особом деревянном сосуде, вместе с другими ритуальными предметами, в задней части хижины, на правой стороне жилища. Невесте в день свадьбы часть “буна кала” давала мать, замужняя дочь угощала мать. Там же хранились и горшки с пивом: большой — “мать” и маленький, ставящийся ниже, — “дитя”.

Обычай “буна кала” существовал всегда, считают оромо, это самый старый ритуал. “Именно он охраняет народ. Звуки кофе, варящегося с маслом, — как приветствие и напутствие умершего. Но смерть кофе делает народ счастливым — он молится и благодарит Вако”, — рассказывал нам старый оромо Вагума Толлера.

Церемония “буна кала” устраивалась и при изгнании духов из больных и одержимых, в борьбе с “зар” и “буда”, злыми существами из потустороннего мира, — как у традиционалистов, так и у христиан и мусульман Эфиопии.

Для народа гарри ритуал “буна кала” — знак племенной принадлежности, знак единства и сплоченности. Сфера воздействия ритуала гораздо шире, чем у оромо. С “буна кала” начинается улаживание ссор и конфликтов, эта церемония является символом гостеприимства, устраивается при встрече с торговцами. Проводится “буна кала” во время эпизоотий, эпидемий и засухи, при падеже скота. Без этой церемонии, полагают гарри, война или человека, отправляющегося в дальний путь, ждет несчастье. При обсуждении брачного контракта сваты приносят зерна кофе, часть которого мать невесты жарит для гостей. Все обряды жизненного цикла сопровождаются “буна кала”. Посуда для приготовления его предназначена исключительно для этой церемонии: глиняный горшок, деревянные чашки для жареных зерен, ложки для перемешивания, ступка и пестик, сплошь покрытые резьбой (если они деревянные) или выдавленными по глине узорами (если они керамические), — хранятся в особой части жилища, где держат и другие сакральные предметы. Так обстояло дело в анимистических обществах. Став христианами или мусульманами, люди лишь перед обращением к Вако просят о благославении Аллаха или Марьям.

Оромо давно перешли, как и другие народы Эфиопии, от “жевания” зерен кофе к приготовлению напитка, но существование кофейной церемонии оставалось прежним — обеспечение плодородия. Использование зерен кофе и глиняных предметов (как сосудов, так и жаровень, подносов, ступок с пестиками), безусловно, связывалось с земледелием; масла и чашечек из рога — со скотоводством. Но при чем же здесь трава? Ведь о ней не упоминают знатоки церемоний “буна кала”. Ответ на этот вопрос дает обычай амхара, живущих в области Дебре Зейта. Здесь вокруг рек и озер растет трава “кетема”. Осенью, после окончания сезона больших дождей,

в начале сентября, амхара, как и другие народы Эфиопии, празднуют начало нового года. Народный календарь не имел четко фиксированной даты, все зависело от реальной погоды, официальный же календарь считает новолетие в ночь с 11 на 12 сентября. Именно в это время во многих влажных районах страны и собирают траву “кетема”, используемую для церемоний.

Одна из них — “фэчаса” проводится в районе озера Хора. С раннего утра собирается народ под громадной сикоморой к северу от озера. Идут пешком, приезжают верхом или на автомобилях из близлежащих городков и деревень. Люди собираются группами, танцуют и напевая. Они одеты красочно и необычно: на них накидки из шкуры льва и шапочки из меха обезьяны — особенно красивы те, что сделаны из черно-белой шкуры гвереццы. Нарядные женщины парами или поодиночке направляются к озеру — там они собирают траву “кетема”. И амхара, и оромо, живущие в этих местах, верят, что участие в церемонии “фэчаса” даст бесплодным мужчинам и женщинам возможность иметь детей.

Сейчас же произошла трансформация старого ритуала в красочную, лишённую сакральности и уже не направленную на обеспечение плодovitости и плодородия церемонию. Она распространяется все шире, превращаясь в красивую традицию, поддерживаемую женщинами. Ею встречают гостей дома. Ее активно эксплуатируют в туризме и гостиничном бизнесе. Она обязательно проводится на дипломатических приемах. И хотя уже возможно использование кофемолок и электроплиток, основные компоненты остаются прежними.

¹ См., например: Львова Э.С. Горожанки Танзании сегодня // ЭО. 2007. № 3. С. 59–67; Она же. Фатима и Элизабет выходят замуж // Гендер и власть: Семья, общество, государство. М., 2008. С. 140–153.

² ПМА. 1989, 1991–1992, 2003 гг.

³ *Tegegne Yetesha Work*. Talla // University College of Addis-Ababa. Ethnological bulletin. 1957. № 7; см. также: Райт М.В. Народы Эфиопии, М., 1965. С. 94 и далее.

⁴ ПМА. 1992 г.

⁵ *Eshete Tadesse*. Preparation of Tag among the Amhara os Sawa // University College of Addis Ababa. Ethnological bulletin. 1958. № 8; Райт М.В. Указ. соч. С. 97.

⁶ См. также: Львова Э.С. Чашка кофе // Львова Э.С. Эта многоликая Эфиопия, М., 2013. С. 148–152.

⁷ ПМА. 1992 г.

Summaries

T.A. Voronina

Kulitch, cheese and eggs: towards the history of Easter meal

The author applies to the history of the main dishes of Easter – kulitch, cheese and eggs that were included into Russian national cuisine since Russians were adopted Christianity in 988. Using a long row of sources, she showed that their contemporary names crossed a long way before they became a part of Russian lexikon.

The tradition of giving eggs as a present is kept till nowadays. It became common to consecrate kulitch and after that it gains in importance of sacred object and becomes like communion bread or “artos”. Making sweet cheese “pasha” can be also considered as a traditional custom.

Besides the description Easter meal in different regions of Russia that follows after long and strict Lent, the author pays attention to the peculiarities of the week after Easter. They include the tradition of making the round the congregation by a priesthood with the aim to make thanksgiving prayer to God at every house, games with eggs and other entertainments of youth that unfortunately were not remained. Not quite often folk, and at the same time, pious traditions were closely interwoven with church directives. In spite of the fact that many church feasts lost their beauty and range, Easter remains the main holiday for Orthodox believers, and the consecrated fancy kulitch, sweet cheese (pasha), painted eggs still remain its main symbols.

N.I. Grigulevich

Fish in daily and festive life of the Russian people

This paper considers the history of the fish table, which has played a big role in the life support system of the Russian people since the ancient times. Numerous materials and various sources (Russian and foreign) describe everyday life, festive and traditional Russian food. Fish abundance was stimulated by the country's wealth of water resources. At the end of the XIX century in Russia was fished more than 25 million pounds of fish. It was salted, frozen,

dry-cured, smoked, acidified depending on the location. The role of fish on the table of the Russian people especially increased with the acceptance of Christianity, when Orthodox Christians have been observed the fast more than half the days in a year.

Fishing has played a leading role in the traditional economy of the local residents in the Russian North. In some regions (the Lower Volga, Don) fish has become a staple food, displacing, to a certain extent, even the bread. With time, commercial fish nomenclature has changed, they moved to the purchased category. Cardinal changes occurred in the ecology of the main Russian fish provincial centers, primarily the Volga basin, in the twentieth century, after the construction in the 1930s–1950s. Hydroelectric power stations, which hinder go sturgeons to spawn in the upper reaches of the Volga River and its tributaries. Urgent measures are needed to restore ecological balance disturbed over the last decades. Otherwise, you cannot recover the abundance of fish in rivers and lakes and on the tables of our fellow citizens.

T.B. Andreeva

Beer as a festive drink of the inhabitants of the Russian North (19 – beginning 20th century)

The article deals with the tradition of preparing beer in the Russian North but mainly in Vologda province. Archive and published materials showed that the peasants prepared it at home in a big bowls and at special house for a big amount for weddings, feasts of Russian Orthodox church and other occasions. Beer played a great role in the festive life of the peasants.

A.V. Frolova

Festive food of the Russians of the Archangelsk North (beginning 20th century)

In this article, based on archival, journalistic and field data collected by the author in the villages of the Archangelsk North the tradition of festive food is discussed. The study showed that these traditions are quite stable and have local characteristics.

E.K. Alekseeva, V.A. Petrova

Traditional and festive food of the inhabitants of Russian Ustje

One of the most rare communities were the inhabitants of Russian Ustje who lived in the basin of Indigirka river. Having nothing but fish they tried to prepare everyday and festive food from different kinds of fresh, dried and frozen fish.

I.A. Kremleva

Funeral food of Russians in the 19th – beginning of the 20th century

The article deals with the tradition of preparing food for funerals after death and special days of memory of deads during calendar year. It included

a special porridge “kutja”, bliny, boiled fruits and others that were the obligatory dishes for everybody.

Z.B. Tsallagova

Festive dishes in the traditional rites of Ossetians

National cuisine was one of the most stable components of ethnic heritage in modern Ossetian traditional culture. Moreover, the core concepts of ritual meals and festive meal became concepts, carrying a wide ethnic and cultural sense. The tradition of serving the festive table three pies, beer and boiled part of the sacrificial animal, as well as the location of the table in order of seniority, toasts, transmission honorary glasses, preserved in the Ossetian society to date. In the recent “globalization” decade Ossetian pies and Ossetian beer became gastronomic brands are well represented in South Ossetia and beyond; they are the “calling card” of the people, respected tradition and an integral part of the culture Ossetia. Like hundreds of years ago, in Ossetia, no significant meal is complete without a cake that always takes a place in the center of the table: on such prayers are most important and toast; and only then they are cut and laid out on plates.

Ancient traditional stereotypes Ossetian table etiquette, as are the national dishes, are still relevant in family and community life of Ossetians: to this day actively functioning Ossetian proverbs with key concept Fyng (table; feast table etiquette, emphasizing the sanctity of ritual purity meal).

E.T. Pushkareva

Contemporary subarctic (polar) kitchen

In this article includes field materials of my trip (2004-2005) by municipality Nadym and Nadym district of Yamal-Nenets Autonomous Okrug, although observations and diary entries in districts and towns in our Region for the present.

Nenets kitchen belongs to the circumpolar, subarctic (polar) kitchen, and rightfully so, but given the fact that resettlement and Nenets in the taiga zone, it is certainly wider than the actual Polar.

We see that the Nenets remain committed polar cuisine: they are, as in earlier times, flesh-eater and amateurs soups. This applies to both the tundra and forest residents and town and city.

Over the past two centuries, bread has become an integral part of the Nenets diet, and in the last one hundred years, and tea.

Alcoholic beverages and tobacco products are also present in the kitchen Nenets. For Nenets cuisine all three groups of the population is characterized by the practical absence of porridges in the presence of a variety of pasta. A worthy place in the diet of Nenets takes sugar, sweetened condensed milk and butter. Strong position occupied mustard, salt and ketchup. In their kitchen appeared conventionally speaking “Russian” cuisine based on their traditional food: meat, fish and game. It should be noted that certain products not only satisfy vital human needs, but are used for ritual purposes.

R.M. Ernazarova

Peculiarities of the Festive food of Yakuts at the end of the 20th century

The article is based on the archival, visual field, and reference data, and deals with various traditional customs related to festive table setting and entertainment of guests typical of the indigenous Yakuts inhabiting the Sakha Republic, namely, the Viluy River' shores and tributaries and the neighborhood of the Mastakh Lake (Satagay village, Vilyuysky District). The article is based on visual field recordings filmed in 1980, 1986, and 1990. The Yakuts were filmed fishing, hunting, and breeding horses.

Food constitutes one of the most important components of traditional culture and is closely related to environment and natural resources; as for the Yakuts, their food traditions are highly influenced by the fact of living in the permafrost area. To better understand the culture of this ethnic group and its traditional worldviews, we have chosen the method of complex studying that included the analysis of various aspects of everyday life of the Vilyuysky District's inhabitants, namely, family relationships, upbringing of children, clothing, and food of the northerners, the latter still being closely related to seasonal changes. In this context, festive food and hospitality of the Yakuts that naturally includes guest entertainment with traditional music helped us record truly informative materials.

V.V. Golbtseva

Festive and sacrificial dishes of Chukotka Chukchis and Eskimos

The article is devoted not only to the Arctic cuisine dishes description. This article shows how people from severe and uninhabitable regions, in those far-off days, were able to equip their enterprise with the necessary facilities for these conditions, interfusing with nature in the same way as human beings from less severe climatic regions— where the land itself provides gifts and the human being needs only to focus his efforts on cultivating what is needed for survival.

Within ice and eternal coldness, where even the land gives poor vegetation, “lygoravetlat” – genuine people, as they call themselves, were able to make their living conditions comfortable with the aim not only to survive, but also to arrange feasts and rites with the observance of rituals. And the most interesting thing is that they, as with all peoples living on Earth, honoured the nature, surrounding world for the purpose of their lives, lives of their children, lives of all living things around to remain in unchanged appearance, as it was before them and their ancestors. That is why “lygoravetlat” marked out dishes for themselves which would guard against diseases, help with hunt, bring luck – these are sacrificial dishes. Thinking of children they taught themselves to make them happy with sweet dishes – desserts. For feasts and guests they started to present the best “dainty” and “dessert” dishes. This shows once again that people were thinking of food not only as every day nutrition for maintaining the vital capacity, but also invented dishes with the soul component, for pleasure, for “spirits”, thanking them, because the nature gives them so much abundance, which needs to be saved and treated with the great respect.

E.V. Glebova

Ritual jelly from fish skin in food culture of indigenous ethnic groups of the Lower Amur and Sakhalin

The main subject of article — ritual jelly from fish skin as part of food culture of the Ulchi and Nivkhi of the Lower Amur and Sakhalin. The author considers traditions of application of jelly (*mosi* — Ulchi, *mos* — Nivkhi) in ritual practices of these indigenous people. These include the “feeding” of the spirits of water and fire, funeral rites and so on. This article describes a process of the preparation of jelly from fish skin, which was recorded by ethnographers in the materials on the field XIX — XX century, and the modern technology of this ritual meal based on the field materials of the author. The conclusion is that today the jelly from fish skin preserves the traits of ritual meal in the food culture of these indigenous peoples.

S.A. Arutjunov

Evolution of the meal system of rural Armenia in the 20th century

The traditional system of meals in rural Armenia has always been based on a number of binary oppositions, the most important of which were those between everyday and festival and profane and sacral foods. The situation started to change drastically in the first half of the 20th century with the beginning of modernization and urbanization of the countryside. The oppositions between genders, age groups, altitude zones, geographical regions etc. gradually became obliterated. The regional food systems are converged towards an all-Armenian urbanized food system and all local and zonal differences become irrelevant. The same is with the opposition of sacred and profane. The only difference that matters remains the distinction between the everyday meals and innumerable number of exquisite and sophisticated dishes which are indiscriminately served at weddings, funerals and other occasions.

A.E. Ter-Sarkisyants

Festive and ritual food in Armenian culture

The article is based on study both of the scientific literature and of the field ethnographic materials gathered by the author in the different regions of Armenia and among of the Armenians living on the South of Russia. The main attention is given to the description of the various types of festival and ritual food of Armenians, which were characteristically for the calendar feasts (for example New Year, Christmas, Easter and others) and rites of the life cycle (wedding, birth, funeral, sacrifice). The author marks that if in the past in the festival and ritual food of Armenians of the different regions were rather considerable distinctions, which were caused by different nature-climatic conditions and also by degree of the urbanization of the villages, then in the end 1960th — in the beginning 1970th years it was observed the tendency to gradual unification and to certain prestige in the decorative scheme of the celebrate table. Now this table in the houses of the rural inhabitants of the plains and mountains practically don't differ by the composition of the festival and ritual dishes, but of course it is depend on the material state of each family. By our

time many traditional festival dishes not only were remained (except hard-working), but appeared new dishes. Many festival and ritual dishes of the Armenian cuisine there are characteristic not only for Armenians living on the own ethnic territory, but also among Armenian diaspora in particular in Russia.

L.T. Solovjeva

Festive and ritual food of Georgians

The article discusses the role of food and special ritual meals and drinks in the celebrations and rituals of Georgians in family rituals, different customs. Data on the role of food in a festive culture of Georgians: New Year, Epiphany, Easter, Ascension, Pentecost, Assumption, the day of harvest, etc. We consider the types of donations, which brought in the days of temple festivals (ox, sheep, pigs and other animals, different kinds of bread, cheese and butter from the first milk after calving, etc.). The family rites – rites of children, wedding and funeral and memorial cycle – also has great symbolic role of grain products, various dishes from products of plant and animal origin. The article provides information about the importance of different dishes in rituals related to viticulture and winemaking, with a hunting tradition, the ritual of hospitality.

O.B. Naumova, S.K. Sagnaeva

City beshbarmak: transformation of traditional festive meal of the Kazakhs

The paper is devoted to the traditional Kazakh meat repast, its practice in the Soviet and modern city of Western Kazakhstan. It is based on one of the authors memories, observations and reflections on the practice of her parental family and its environment for the organization of the feast, as well as on the authors' ethnographic materials collected in the recent decades in Western Kazakhstan.

In the Soviet period, the contacts between the urban and aul Kazakhs were still strong. Thereby city dwellers could get the “correct” meat for meat repast and maintain the tradition of holiday feasts. During Soviet times, the first part of the ceremony – the distribution of significant bone with meat – was reducing; currently it is practically not carried out. Thus the meat repast today consists usually of only the second procedure – the eating of *beshbarmak*. The transformation of this dish was on the way to improve and refine the preparation, its aesthetic appearance became of great importance; organisation of a feast as a whole was executed in accordance to urban standards.

Currently, the culture of festive table changes significantly under the influence of urbanization, population mobility and increasing of wealth and resources for a “fashion” family meal and repast à la restaurant or according Internet. The traditional ratio parts of festive feast is disrupted – a rich tea table, including hot meat and fish dishes, displaces *beshbarmak*. On the other hand, today urban Kazakhs are trying to present their tradition, to revive the rural customs, including the ritual of hand washing, eating with hands, etc., discarded during the Soviet period. It is now possible to observe a mixture of styles – urban and village – in a celebratory feast.

T.A. Voronina

Everyday and festive food of Norwegians in the past and today

Describing traditional kitchen of Norwegians in the past in a general way, the author pays more attention to their contemporary food ration. The published materials together with field research in different parts of this unique in many respects country clearly demonstrate a steady safety of Norwegian kitchen. The Norwegians distinguish the national dishes of their kitchen from the whole massiff of Scandinavian food, defending its positions and manifesting by this their national consciousness, despite the aggressive invasion of fast-food. It reflects in numerous culinary books and reklama in mass media. In comparison with everyday food festive menu to an even greater degree carries the marks of the influence of the food of the peoples living in the continent part of West Europe.

J. Mardosa

Food in Polish Easter rituals and customs in Southeastern Lithuania (second half of the 20th century – beginning of the 21st century)

Based on fieldwork data and published sources, the article addresses the symbolic Easter dishes of Poles from Southeastern Lithuania in the second half of the 20th century – the beginning of the 21st century. It is a relevant study because the Polish Easter ritual food is a field lacking an extensive ethnological investigation. Therefore, through the Easter dishes associated with a symbolic meaning, the present study aims to determine the peculiarities of Easter food used by Poles in southeastern Lithuania and the connections of individual dishes with equivalent dishes of Lithuanians and the neighbouring nations. It is examined how individual ritual dishes originated in the religious cultures of Poles from southeastern Lithuania and what meaning is rendered by the dishes expressing ethnicity in the Easter customs of the region; the regional peculiarities of consecration of food in Easter rituals are revealed. The article also discusses the influence of symbolic dishes on the development of ethnic-confessional identity of Poles in southeastern Lithuania.

Therefore, the article argues that at the end of the 20th century – the beginning of the 21st century the Easter food of different content and semantics underlines the peculiarities of the religious culture of Lithuanian Poles as well as the importance of ritual food for the development of Polish national identity in the region.

A. Báti

Festive foods in Hungary: tradition and innovation

In modern Hungarian food culture changes brought about by globalisation and modernisation are evident, as are parallel new trends towards the revival of old traditions. Elements of food culture that have been revived, have not become part of the everyday life, but are focused instead on leisure-time activities. Macro socio-economic processes were behind the changes in food culture which occurred in the second half of the twentieth century in Hungary, and which entirely transformed earlier food traditions. A change could also be

observed in the value attached to money and time, as people were prepared to spend money on foods which they had previously produced themselves. They bought electrical appliances to lighten household tasks, and they learned recipes from many different sources, rather than just in the home. New recipes are used mainly for meat dishes and cakes. At the same time they completely abandoned certain techniques, technologies, and dishes, or these remained the provenance only of the elderly. In both villages and large cities, a kind of “quest for identity” was underway. The revival of old, out-dated, forgotten elements of lifestyle, especially with regard to rural regional food, as an aspect of the cultural heritage was seen as one way of achieving this. A new set of communal festivities had been established — mostly based on invented traditions — which were playing an essential sustaining role in the life of the local community, as well as being tourist attractions. In connection with such festivals, fairs, or village events, each town and village tried to pick dishes and ingredients from their local gastronomy which were regarded as being truly local and unique, in order to turn them into symbols of a given festival. The festive food which have not been in everyday use in Hungary for over fifty years, but which are currently undergoing a renewing and revitalisation impulse. Unlike everyday meals, however, the Sunday’s and festival menus of all generation show a homogenous picture: the order of courses is set following the same standard.

M.K. Lyubart

Traditional and symbolic in a festive cooking of the modern France

In today’s consumer culture, French cooking occupies an important place, in the holiday resort where different French meals are display. It reflects French “national passion”. National gastronomic art of this people was included in 2010 in the List of world cultural heritage. The article raises questions, on the characteristic features of a modern feast meal, as it is preserved in the formation of traditional cooking? Modern French holiday cooking, in the opinion of the author, is a harmonious combination of the two trends. One of them — the constant creative search, which leads the “high cooking”, as well as numerous gastronomy lovers and enthusiasts. Festive meal performs its primary function — to be “pleasure for the taste and sight” for humans satisfaction. Another trend — is the desire to preserve the culinary traditions that are comprehended in France as a national cultural heritage, as a symbolic “core” of each of the holidays. The greatest number of culinary traditions and symbols that have different historical depth, are characteristic for the feasts of Christmas, New Year’s dinner, “Chandeleur” (its culinary hypostasis — Pancakes holiday), as well as Valentine’s Day, “Fat” Tuesday, Easter. What dishes and why it became the symbol of a holiday, and this heritage remain on the menu of a holiday today? As a result of understanding the sources of past ages we can understand that for this choice turned out to be significant seasonal availability of certain products, paired with Christian symbolism, as well as the prestige factor of a dish in the eyes of the general public. Many of these dishes are symbiosis of peasant and court kitchens, which took place over decades and even centuries. Place of traditional dishes in a festive French cooking can be described as follows: there is no any refusal to ancient traditions, but also no literal submission to

them. Is based on the creative development and the overall key style of ancient traditions.

O.D. Fais

**Sweets in celebration of Christmas and Easter in modern Sicily
(on the example of Palermo)**

This research looks at the state of ceremonial food traditions in Sicily and is based on the field studies carried out by the author. The study focuses on various traditional sweet dishes sets for Christmas and Easter. The goal was to find out to what extent the traditions associated with particular food remain intact within certain social groups in Sicily. It was found that the ceremonial food traditions are best preserved, consciously at that, in popular culture as well as among the most privileged classes and intelligentsia (intellectual strata). Conversely traditional foods tend to be substituted for borrowed ones by the middleclass and are totally consciously being abandoned by lower classes. Yet, we can claim that Sicilian ceremonial food traditions have largely maintained their integrity and vitality through to modern times.

A.N. Kozhanovsky

**Sociocultural role of solemn repast in the 19th century Spanish society
(in perception of foreigners and the Spaniards themselves)**

In 1830–1840-s there sharply increased the quantity of published information as to the life, customs and manners of the inhabitants of Spain. As well there improved the quality of such information. Among other elements of traditional way of life there received attention such an interesting phenomenon as solemn repast. Getting to know it through the mentioned period descriptions gives us an opportunity to see — in terms of material and behavioural attributes of feast — the complicated picture of mentality and relations in Spanish society in the context of deep and painful socioeconomic and political transformations.

This article presents: different variants of Spanish solemn repast in the specified period; obligatory constituent elements of Spanish holiday table as well as peculiarities of diners' behavior; Spanish food tradition in perception of foreigners and the Spaniards themselves; the tendency to establish "true Spanish archetype" of solemn repast in opposition to foreign influence.

J.I. Meshidze

Festive food of Basque "carakolada" in the province of Alava

From 1762 on all province of Alava of the Spain Basque Country annually on April, 28 pass feast in honor of the patron Saint Prudencio — "Angel of Peace". Culinary emblems of the feast are mushroom perrechiko (Calocybe gambosa) and snail (basq. Maraskilo, span. caracol), from an ancient time they were seasonal Basque food. On this day in Oyón (Oyón—Oion) on the Plaza Mayor under the patronage of the municipality is organized "Popular Caracolada" (basq. Marraskillo-Jana Herrikoia, span. Caracolada Popular).

The tradition was founded by a group of young people in 1981. Although the snails are widespread in the Basque cuisine several features of Oyon's Caracolada makes it famous and popular far outside of the city. This applies not only to the individual recipe of master Antonio Corres and his companions, but also to the process of "Snails of Oyon's" cooking, the places, the musical accompaniment, related activities and the general atmosphere of this day. Thus it is about urban phenomenon that has updated the traditional religious rite and became a component of popular feast, which "nourishes" the participants of the meal unique emotions, consciousness of belonging to territorially-cultural community of Alava and perpetuates ethno-historical memory.

S.A. Arutjunov

What is the food of the Japanese in usual days and on festival occasions

The article contains a general outline of the Japanese nutritional system. In its everyday variety it is based on combination of the starch food, first of all, boiled rice and additions to rice, mainly prepared of vegetables and also fish and in a smaller degree meat products. The festival food is marked by a great diversity of these additional products and, ritual food on the contrary makes an emphasis on rice, but its specific glutinous kind. Of all festivals the Japanese special single out the New Year which is celebrated about two weeks and involves consumption of specific kinds of food, containing a lot of archaic elements.

S.I. Ryzhakova

Indian festival food "Makar Sankranti": general trades and regional varieties

Makara Sankranti is one of the most important Indian festivals, celebrated in January 13–15. Both cosmic and harvest festival, it celebrates Sun deity, who transcend the Tropic of Capricorn. Food is very important element of festival activity all over the India. Two local names of the festival, Kichri and Pongal, means also cooked pulses and rice. All over the South Asia there are common features in food traditions, namely sesam seeds (*til*) and palm sugar (*gur*), as well as rice, peas and leguminous plants. It has both nutrition and symbolic qualities.

R.Sh. Dzharlygasinova, A.V. Zagorulko, M.E. Osetrova

Korean cuisine – past and present

This paper presents a general review of main components of traditional Korean cuisine and their brief description. It also discusses the most representative dishes and products of national cookery. In the last part of the paper the authors traced the changes in Korean traditional foodways in the 20th century.

R.K. Quinton

Festive foods of Thanksgiving in USA

Thanksgiving is national holiday in the United States celebrated on the fourth Thursday of November. It is a day when families gather together, a day

to watch parades and football games, of rejoicing in one's blessings and sharing with the poor. A major part of the celebration is a feast, which traditionally includes roast turkey, stuffing, cranberries, usually as cranberry sauce, and pumpkin pie. This paper examines the origins and meaning of Thanksgiving foods, mainly from reviewing the literature and a historical look at menus from selected sources, such as popular American cookbooks.

The origin of the holiday is considered to be a day of thanksgiving held by the Pilgrims in Massachusetts in the autumn of 1621. The local Indians had taught them how to plant the indigenous crops. The Pilgrims did not continue having an annual celebration, but this historical event has become the mythological First Thanksgiving for Americans. It became a tradition to celebrate each crop by a dinner with thanksgiving meal that included the roast turkey, pumpkin pies, apple tarts, Indian pudding, and mince pie were the sweet dishes described. Written records showed that celery, grown from seeds from England, was part of this meal. In 1941, Congress set a fixed date of the fourth Thursday in November. The origins of the festive foods of Thanksgiving include both the dishes of the Pilgrims' first Thanksgiving story and the celebrations throughout the history of the United States. Some items, such as hasty pudding, have faded away and new ones or modernized versions of the historic foods, such as canned cranberry sauce and molded Jell-O salads, have taken their place. A plentiful table with generally simple dishes is still the hallmark of the celebration.

V.E. Baglay

Traditional festival and ritual food of West Mexico (past and present)

The festival and ritual food of West Mexico is a combination of the indigenous and European elements. In addition to staples such as corn and chili peppers, native ingredients include tomatoes, squashes, avocados, cocoa and vanilla as well as ingredients not generally used in other cuisines such as edible flowers. Native seafood remains popular especially along the coasts. Gastronomically, the cuisine displays a bias towards prehispanic foods, although the influence of Spanish cooking styles and ingredients is also obvious. European contributions include pork, chicken, beef, cheese, herbs and spices and some fruits. For the Day of the Dead festival, foods such as tamales and mole are set out on altars and it is believed that the visiting dead relatives "eat" the "essence" of the food. If eaten afterwards by the living it is considered to be tasteless. Traditional ofrenda altar for Day of the Dead includes mole, tamale and other foods. Mole is served at Christmas, Easter, Day of the Dead and at birthdays, baptisms, weddings and funerals, and tends to be eaten only for special occasions because it is such a complex and time-consuming dish. While still dominant in this way, other foods have become acceptable for these occasions such as barbacoa, carnitas and mixiotes, especially since the 1980s. This may have been because of economic crises at that time, allowing for the substitution of these cheaper foods, or the fact that they can be bought ready-made or may already be made as part of the family business.

D.F. Mishchenko

Festive and everyday food in modern West Africa

Under conditions of multiethnicity and noncompact settlement of ethnic groups in the West African countries ethnic community is formed to a great degree by the community of the material culture and everyday practices, including food practices. The everyday diet is determined by multiple factors: geoclimatic conditions of the group's habitation, specifics of its economic development, its mythological and religious views, and other reasons. The fact of a consumption (or non-consumption) of a certain food stuff may be regarded as a marker of ethnicity. Constant references to the dietary habits of a certain ethnic group in discourse turn them in ethnic stereotypes.

As compared with everyday food, festive food is to a greater degree subject to the influence of trends and ideas of prestigiousness. A set of food stuff associated with a high status is limited and at large coincides for all people in West Africa. Hereupon, modern festive food practices blur the borders between ethnic groups, obliterate the differences between them. The unity of an ethnic group is also violated by the practices of consumption of a specific type of food stuff analogous to occidental fast-food, such as fried plantains or small pancakes, and by the practices of tea and coffee drinking. Opposed to the traditional meal, consumption of these stuffs emphasizes one's individuality, serves as a means of one's social identification, thereby violating the integrity of the group as well.

E.S. Lvova

Festival drinks of the peoples of Africa: from sacral – to nowadays

Talla, tag and especially coffee are obligatory drinkings on all state's, traditional or familial feasts in Ethiopia. This tradition has its long history. Drinking of talla, tag and coffee was very important and had sacred significance. There was (and is) the specific ceremony with their strong rules. They were tied with the cults of fertility and rituals of clearance. They were accompanied with applies to shirits and later (after baptismation or islamization) to Christ or Allah. These ceremonies arose in the lands with wild bees and forest coffee-trees but were diffused on the whole Ethiopia. Now they lost their sacred meaning but are obligatory in daylife of peoples of this country. Today the coffee ceremony is a symbol of Ethiopian culture.

Принятые сокращения

АКФ МГУ	– Архив кафедры фольклора Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова
АРГО	– Архив Русского географического общества
АРЭМ	– Архив Российского этнографического музея
ВГВ	– Вологодские губернские ведомости
ВИРАГ	– Вопросы истории религии и атеизма в Грузии
ВМГ	– Вестник Музея Грузии
ВОН	– Вестник общественных наук Академии наук Армянской ССР, ныне – Национальной академии наук Республики Армения. Ереван
ГААО	– Государственный архив Архангельской области
ГАВО	– Государственный архив Вологодской области
ГАЯО	– Государственный архив Ярославской области
ГИМ	– Государственный исторический музей
ГТГ	– Государственная Третьяковская галерея
ДФО	– Дальневосточный федеральный округ
ЕС	– Европейский Союз
ЖС	– Живая старина
ИСОНИИ	– Известия Северо-Осетинского научно-исследовательского института
ИЮОНИИ	– Известия Юго-Осетинского научно-исследовательского института
КЭС	– Кавказский этнографический сборник. Москва
МИКМ	– Мезенский историко-краеведческий музей
МЭГ	– Материалы по этнографии Грузии
НА ИЭА РАН	– Научный архив Института этнологии и антропологии РАН
НА РИАМЗ	– Научный архив Рязанского историко-архитектурного музея-заповедника
ОЛЕАЭ	– Общество любителей естествознания, антропологии и этнографии

- ППБЭС — Полный православный богословский энциклопедический словарь
- ПИИЭА — Полевые исследования Института этнологии и антропологии
- ППКОО — Периодическая печать Кавказа об Осетии и осетинах
- ПМА — Полевые материалы автора
- РГО — Русское географическое общество
- РУАК — Рязанская ученая архивная комиссия
- СМДЭМ — Сборник материалов Дашковского этнографического музея
- СМОМПК — Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис
- СРЯ — Словарь русского языка
- ССК — Сборник сведений о Кавказе
- ССКГ — Сборник сведений о кавказских горцах
- СЭ — Советская этнография. Москва
- УЗИЭНКНВ — Ученые записки Института этнических и национальных культур народов Востока
- ХГВ — Харьковские губернские ведомости
- ЭА ОИРК — Этнологический архив Общества по изучению Рязанского края
- ЭО — Этнографическое обозрение. Москва

Словарь терминов

- Акутак** (эск.) — паштет, состоящий из тертых сладких корней растений, смешанных с кровью оленя и жиром морзверя
- æлутон** (осет.) — мифическое пиво особой варки, утоляющее голод и жажду
- Аманор** (арм.) — Новый год (от ам — год, нор — луна)
- Амбарцум** (арм.) — весенний праздник (букв.: “всеобщее вырастание”)
- амыч** (арм.) — старинное деликатесное блюдо из фаршированной рисом, изюмом, миндалем, кизилом, сушеными абрикосами и очищенными абрикосовыми косточками тушки курицы, баранины или дичи, жаренной на масле в тонире
- антрэ** (франц.) — закуска, блюдо, которое предшествует основному блюду трапезы
- æнтуан** (осет.) — закваска в виде пивной гущи
- аперитив** (франц.) — алкогольный (обычно крепкий) напиток, подаваемый перед едой и возбуждающий аппетит, а также сопровождение к нему — легкие закуски, например фисташки, чипсы, арахис и т.п.
- апухт** (арм.) — приправленные специями, чесноком и высушенные на воздухе овечьи лопатки, язык и филе; блюдо донских армян
- аришта** (арм.) — домашняя лапша
- артос** (рус.) — выпечка из дрожжевого теста в виде большой просфоры (просфора всецелая), что в переводе с греческого означает “хлеб круглой или овальной формы”; освящается на Пасху и раздается в Великую субботу
- æртæдзыхон** (осет.) — треугольный пирог с начинкой из сыра, который выпекается в случаях, связанных с особой ритуальной практикой
- асату** (каз.) — обряд “кормления с руки” старшим сотрапезником младших
- атмасорик** или **атмахатик** (арм.) — обрядовая каша (от *атам* — зуб) из смеси разваренной пшеницы, конопли, гороха, фасоли, кукурузы, чечевицы либо из одной пшеницы с добавлением орехов, изюма, миндаля: используется при появлении первого зуба у ребенка

атолле (*мексик.*) — индейский напиток из маиса (кукурузы), известный под ацтекским названием; безвкусный сероватого оттенка напиток, напоминающий по внешнему виду кисель, содержит много полезных веществ, хорошо утоляет жажду и голод

ахандз (*арм.*) — смесь из жареных зерен пшеницы и конопли

аэмоно (*япон.*) — свежие овощи с добавлением специй

Баба (*польск.*) — сдобная пасхальная выпечка с изюмом, близкая по составу ингредиентов и форме к кексу, но внутри пустая; характерна для католиков Польши (*Drożdżowa babka, kujawiak*); в юго-восточной Литве (*Дзукии*) так называли сладкий пирог, испеченный в высоком глиняном горшке

баганы (*осет.*) — пиво

балык (*тюрк.*) — рыба

Барекендан (*арм.*) — масленица (букв.: “оживление плодов”)

бæрзæй (*осет.*) — шейная часть жертвенного животного

басила (*груз.*) — антропоморфный новогодний хлебец

бастурма (*арм.*) — вяленое мясо — говядина или баранина, с пряными специями

бацик (*груз.*) — поминальные хлебцы в виде туров, оленей, баранов, голубей, которые ставили возле покойника; иногда их делали из сыра

бедис квери (*груз.*) — “лепешка судьбы”, обрядовый новогодний хлебец

бешбармак, бишбармак (*каз. бесбармак*) — блюдо из нарезанного вареного мяса и тонко раскатанного теста

блит (*арм.*) — хлеб в виде лепешки

бомби (*арм.*) — круглые хлебцы

братина (*братыня*) — большая деревянная чаша с шарообразным туловом для подачи пива к праздничному столу

братчина (*рус.*) — общественный пир, который со времен Древней Руси устраивался вскладчину

брэнневин (*норв.*) — ликер, приготовленный из хлебного зерна или картофеля

бриошь (*франц.*) — сдобная или полусдобная булочка из нескольких небольших шариков, соединённых вместе

бутугас (*якутск.*) — похлебка, которую заправляют мукой и сосновой заболонью

быламышъ (*осет.*) — мучная похлебка

Вальдепеньяс (*исп.*) — популярный в Испании сорт красного вина, названный так по району в Кастилии, где оно производится

ведарай (*лит.*) — кровавая колбаса, которую готовят на пасхальную трапезу

велутэ (*франц.*) — разновидность супа, обогащенного сметаной и яйцами, которые вводятся на последней стадии его приготовления

вилевтыт (*чук.*) — квашеные (кислые) рыбы головы

вильегыт / витьегыт (*чук.*) — вяленые ласты, квашеные ласты нерпы или лахтака

витушки (рус.) — очень маленькие крендельки из ячной муки, замешанной на масле, имеющие форму буквы “в”
вэмылкит (чук.) — оленье губы
вэчовтыт (чук.) — кислица круглая “заячья капуста”

Галета (франц.) — различного вида изделие из теста, плоской, чаще всего круглой, иногда произвольной формы; это может быть закрытый круглый пирог, хрустящие пирожки, блины (чаще всего из гречневой муки), сухие бисквиты (“морской хлеб”), сорт вафель и др.

гареджур (арм.) — пиво (букв.: “ячменная вода”)

гаспачо (исп.) — холодный андалузийский суп из спелых помидоров, огурцов, лука, чеснока, заправленный оливковым маслом, уксусом и специями

гата (арм.) — сдобное печенье на масле со сладкой начинкой

гёдза (япон.) — пельмени с мясной и растительной начинкой

гини (арм.) — вино

гирлаче (исп.) — козинаки из миндаля

глух панир (арм.) — сорт сыра (букв.: “головчатый сыр”)

гозинаки (груз.) — новогодние сладости из сваренных в меду орехов

гохан (япон.) — рис, сваренный в небольшом количестве воды на медленном огне без добавления соли и каких-либо иных продуктов и приправ, довольно рассыпчатый

гравлак (норв.) — рыба, приготовленная путем засолки в сочетании с бренди и свежим укропом

гуляш (венг.) — традиционное мясное блюдо, которое готовят в котле на открытом огне в виде супа или второго блюда, непременная часть меню семейного и дружеского застолья

гуймбыл (осет.) — только что створожившийся сыр

Дам татуга (каз.) — ритуал передачи по кругу тарелки с мясом, срезанным с головы барана, для вкушения всеми сотрапезниками

джврис пури (груз.) — сдобный хлеб с изображением креста, украшенный яблоками и сладостями, которым на свадьбе благословляли молодых

дзавар (арм.) — особым способом приготовленная пшеничная крупа

дзони (япон.) — традиционный новогодний суп, который разливают по чашкам, куда кладут две большие галушки, креветки, грибы и разные овощи

дошаб (арм.) — уваренный сладкий сок из винограда или ягод туты

дымаг (осет.) — бараний курдюк

Емзэдейвэба (ненецк.) — листья брусники

ендова (яндова) — большая глубокая деревянная чаша с длинным носиком для подачи к столу и разлива пива

ёнджи (кор.) — древесные грибы, беловато-красноватые или зеленоватые наросты на корнях и стволах деревьев (некоторые виды Polyporaceae)

ёсси (кор.) — сладкая глазурь из рисовой и ячменной муки

ет (каз.) — мясо; блюдо из нарезанного вареного мяса и тонко раскатанного теста

ет беру (каз.) — букв. (по)дать мясо; традиционная казахская мясная трапеза

еттин наны (каз.) — тонко раскатанные сочни для бешбармака

Жаворонки (рус.) — выпечка в виде птичек, которую выпекали на “сороки” — в день Сорока мучеников в Севастийском озере мучившихся (9/22 марта)

жайма (каз.) — тонко раскатанные сочни для бешбармака

жамбас (каз.) — тазовая кость; после головы высшая по значимости часть туши при распределении угощения по почету во время мясной трапезы

жаурын (каз.) — лопатка; значимая часть туши при распределении угощения по почету во время мясной трапезы

жая (каз.) — части крупа лошади с жиром, деликатесное мясо

жилик (каз.) — кость конечности; значимая часть туши при распределении угощения по почету во время мясной трапезы

Заговини (заговленье, заговенье, заговини) (рус.) — начало говения; последний день мясоеда, канун поста; мясопустье, мясопуца
затик (арм.) — Пасха

Инкаль (каз.) — тонко раскатанные сочни для бешбармака, то же, что жайма

итгылгын (чук.) / мантак (эск.) — кожа с салом серого кита

Кабаб (груз.) — лепешка весом около 1 кг, которую давали каждому пришедшему на похороны

када, кадис квери, кецеули (груз.) — изделия из сдобного теста, иногда с начинкой из трав, картофеля, хавици, овощей, мяса, масла, сыра

кадзу-но-ко (япон.) — закуска из соленой селёдочной икры

казы (каз.) — вид конской колбасы из реберного мяса с жиром, деликатес

калач (рус.) — пшеничный хлеб из крутого теста, у которого различают животок, ручку, или перевясло; хомутинный калач делали в виде продолговатого круга, похожего на хомут

кальвадос (франц.) — крепкий алкогольный напиток типа бренди, который получают путем перегонки яблочного (реже грушевого) сидра (во французском регионе Нормандия)

канноли (сицил.) — знаменитый сицилийский десерт, представляющий собой хрустящие трубочки из теста, начиненные сладким кремом на основе творога рикотта

канчань (кор.) — соевый соус

каплун (франц.) — специально откормленный кастрированный молодой петух, мясо которого обладает ценными вкусовыми качествами

караколада (исп.) — угощение традиционным блюдом “улитки по-ойонски” у басков в день памяти святого Пруденцио (28 апреля)

кæрдзын (осет.) — хлеб, чурек (кукурузный, ячменный)

каре (франц.) — спинная часть баранины, свинины или говядины с кожей

карта (каз.) — блюдо из толстой кишки, вывернутой жиром внутрь

кассата (сицил.) — традиционная знаменитая сицилийская сладость арабского происхождения, состоящая из слоев смоченного ликером бисквита, перемежаемых слоями сладкого творожного крема с цукатами, и украшенная сверху марципанами и засахаренными фруктами

ката (арм.) — сладкое печенье с начинкой из меда и грецких орехов у донских армян

Каханд (арм.) — Новый год (от древнеарм. каланд, букв. “календы”)

кваджуль (кор.) — сладости

кивик (эск.) — чукотская колбаса

кивлет / ыпан’ы — кровавая похлебка

кимчхи (кор.) — ферментированные овощи

код-самкуртхевло (груз.) — хлеб для освящения чана с пивом (Хевсурети)

кози дучи (сицил.) — (буквально “сладкие вещи”) — сладкая выпечка, кондитерские изделия различного состава и технологии приготовления, разнообразные изделия из шоколада исключительно сицилийского производства

козули (рус.) — печенье в виде лепных фигурок животных и птиц к Рождеству на Русском Севере

кола (лат. Cola) — род тропических растений семейства стеркулиевых, семена которых (“орехи кола”) оказывают тонизирующее действие благодаря высокому содержанию кофеина

коливо (рус.) — каша из обваренных зерен пшеницы с медом и сладкими фруктами или овощами

колобки (рус.) — печенье круглой формы из ячной муки

коркоти (груз.) — блюдо из толченой пшеницы

косари (кор.) — папоротник (*Pteridium aquilinum*)

косидо (исп.) — блюдо из мяса и овощей с большим количеством гороха

косники (рус.) — пряники трапециевидной формы из крупитчатой муки с изображениями петуха, корабля и т.д.

котэм (арм.) — кресс-салат

кочхучжань (кор.) — красная перечная паста

крашенки (рус.) — пасхальные яйца, сваренные вкрутую и окрашенные луковой шелухой, растительными или анилиновыми красками

крендель (рус.) — витое изделие из сдобного пшеничного теста в виде буквы “В” или восьмерки

кресты (рус.) — выпечка с изображением креста, приуроченная к середине Великого поста на Крестопоклонной неделе

крисп(ы) (франц.) — 1) блюдо американской кухни, хрустящий сладкий десерт плоской формы, вид сухого печенья; 2) во Франции также вид закрытого пирога с тонкими корочками (около 0,5 см) и большим слоем начинки

кркени (арм.) — обрядовый хлеб на постном масле

кубати (груз.) — лепешка в виде полумесяца, которую приносили “на долю младенца” (Хевсурети), давали тому, кто первым увидел зуб младенца (Хеви, Хевсурети)

кубаты (арм.) — пироги с разной начинкой у донских армян

кувд (*осет.*) — 1) молитва; 2) пир, пиршество, торжество, массовое гулянье; 3) трапеза

куксу (*кор.*) — лапша

кулич (*рус.*) — высокий и круглый пасхальный кулич из сдобного теста, испеченный в цилиндрической форме, сверху украшенный крестом и различными цветами, глазурью и т.п., им вместе с крашеными яйцами и сырной пасхой разговляются на Пасху

кумыс (*каз. қымыз*) — кисломолочный напиток из кобыльего молока, полученный в результате брожения

Курбан-байрам (*араб. и тюрк.*) (букв. “праздник жертвоприношения”) — ежегодный мусульманский праздник, отмечаемый 10-го числа 12-го месяца мусульманского лунного календаря

куркут (*арм.*) — каша из дзавара с сильно разваренным мясом баранины или свиной головы у карабахских армян

кускус (*бербер.*) — крупа, произведенная из манной крупы, а также блюдо из такой крупы

кутья (*рус.*) — обязательное блюдо из разваренного ячменя или пшеницы, политое медовой сытой, традиционное блюдо Рождественского сочельника также подается на трапезе после похорон и в другие поминальные дни

куырдак (*каз.*) — блюдо из обжаренных на внутреннем жире с луком мякоти мяса шеи, подреберья, легких, печени, почек, сердца и т.п.

кчашаш (*арм.*) — обрядовая пшеничная каша в детском обряде

къаматтаг (*осет.*) — второсортное пиво

къæдоры цыхт (*осет.*) — творог

къапы мисын (*осет.*) — кисломолочный напиток, ставший известным в России с 1880-х годов под названием “кефир”

кюёр-чэх (*якутск.*) — взбитые сливки

кюфта (*арм.*) — хорошо отбитое мясо, сваренное в виде крупных шариков и политое маслом

Лаваш (*арм.*) — очень тонкий хлеб овальной формы, выпекаемый в тонире

лангош (*венг.*) — хорошо прожаренный плоский хлеб в виде толстой лепешки, сделанной из дрожжевого теста на основе традиционной рецептуры

лемзыр (*груз.*) — лепешки, испеченные по случаю различных молений (кроме посвященных умершим)

листовики (*рус.*) — тонкие и мягкие пряники прямоугольной формы с различными изображениями

лоби (*арм.*) — фасоль

лютефиск (*норв.*) — сухая рыба, приготовленная путем пропитки раствором щелока

Маис (*мексик.*) — название кукурузы, пришедшее вместе с испанцами, которые позаимствовали его из языка аборигенов Карибских островов

макколли (*кор.*) — брага из риса

маниока, маниок (*тули*) — тропическое кустарниковое растение семейства молочайных с богатыми крахмалом клубневидными корнями
 мантекадо (*исп.*) — печенье на основе свиного жира
 манту (*кор.*) — корейские пельмени
 масленица (*рус.*) — последняя перед Великим постом неделя (Сырная неделя, сыропустная неделя, масляная), связанная с передвижной частью церковного календаря; разрешается есть рыбу, молочные продукты и яйца, за исключением мяса
 матнакаш (*арм.*) — плоский хлеб с узорчатым верхом
 мацун (*арм.*) — кисломолочный продукт
 мачкати (*груз.*) — лепешки из пшеничной муки на молоке, которые поджаривали на масле и ели с топленным маслом (Хевсурети)
 медальон (*франц.*) — стейк из любого вида мяса (а также птицы, ракообразных, фуа-гра и т.д.), поджаренный или запеченный, круглой или овальной формы
 мён (*кор.*) — лапша
 Мец пас (*арм.*) — Великий пост
 мисосиру (*япон.*) — суп, в котором распускается мисо — ферментированная паста из вареных соевых бобов
 Мозур (*польск.*) — особый пирог из муки с орехами, сухофруктами, является традиционной пасхальной выпечкой; свое название он получил от исторической области Польши Мозурии, где пирог, обливали сахарной глазурью и украшали сверху различными орнаментами из теста; встречался у поляков юго-восточной Литвы
 мос (*нивх.*) — студень из рыбьей кожи; подобное блюдо встречается у других народов Нижнего Амура и Сахалина: у ульчей — *моси*, у орочей — *муси*, у негидальцев — *мосин*
 мотал (*арм.*) — рассыпчатый сыр из снятого молока с пряной зеленью
 моти (*япон.*) — большие толстые лепешки из вареного и толченого риса, по размерам и форме напоминающие головки сыра; иногда их подкрашивают в розоватый цвет, добавляют сахар и другие вкусовые ингредиенты, едят в таких случаях просто как пряник, а пресные моти — в форме галушек в жидких прозрачных супах и в густых, часто сладких бобовых похлебках; входит также в жертвенную, подносимую на алтарь пищу (ее обычно съедают)
 мчади (*груз.*) — пресная просяная или кукурузная лепешка
 мыдыкъус (*осет.*) — блюдо из масла и меда, которым невеста угощает свекровь и других старших женщин
 мыргомыр/мыргот (*чук.*) — морская капуста (алария, различные виды)
 мэтоль (*кор.*) — ручная мельница
 мюффен (*франц.*) — сдобное изделие из теста типа небольшого кекса
 мясоед (*рус.*) — дни, когда употребление пищи не ограничивается

Навасард (*арм.*) — осенний Новый год
 назуки (*груз.*) — хлебное изделие из сдобного теста
 нан (*каз.*) — хлеб; тонко раскатанные сочни для бешбармака
 нарторхы кардзын (*осет.*) — чурек из кукурузной муки

нгаябад (*ненецк.*) — 1) блюдо из свежей только что выловленной рыбы или только что освежеванного оленя, т.е., как говорит В.В. Похлебкин, применение этих продуктов до начала *rigor mortis* (окоченения); 2) блюдо из свежего, почти парного мяса или рыбы, но схваченного морозом. Для первого блюда в обиходе не выработалось русского термина, иногда употребляют таймырский термин “согудай”. Для второго употребляется термин “строганина”

нерка сыбт (*ненецк.*) — ивовая кора

норимаки (*япон.*) — разновидность суси, где кусочек сырой рыбы или огурца облепливается рисом и заворачивается в сухие водоросли нори; ее делают сперва в форме колбаски, затем нарезают на толстые кружочки

нямяу, сей эвэй (*ненецк.*) — суп из языка и сердца

Ойюгос (*якутск.*) — конские или говяжьи ребра с мясом

омыртка (*каз.*) — кость позвоночника; значимая часть туши при распределении угощения по почету во время мясной трапезы

орехи Сен-Жак (*Pecten maximus*) (*франц.*) — морские гребешки, двустворчатые моллюски, один из деликатесов

отонноох кюёр-чэх (*якутск.*) — взбитые сливки с брусничкой

Пайхангаябад (*ненецк.*) — строганина из пыжьяна

пандоро (*итал.*) — (буквально “золотой хлеб”) — рождественский “пустой” кулич без изюма и цукатов, средневекового происхождения, производимый в Италии кондитерским домом Melegatti

панеттоне (*итал.*) — рождественский, реже пасхальный кулич с изюмом и цукатами, производимый в Италии фирмами Motta, Alemagna, Nestle’.

панир (*арм.*) — сыр

панире берек (*арм.*) — тип вареников с творогом у донских армян

панчхан (*кор.*) — закуски

пап (*кор.*) — рис, сваренный на пару без соли

пармантье (*франц.*) — запеканка из картофеля и мясного фарша

Пасха (*рус.*) — 1) Светлое Христово Воскресенье (“Великдень”), главный подвижный праздник христианского календаря; 2) пасха — сладкий творог (сыр) с изюмом, сахаром, сметаной в виде небольшой конусообразной горки, который освящают на Пасху в Великую субботу; 3) паска — в южнорусских областях сдобный высокий кулич, украшенный сверху шишками, фигурками птиц, цветами, крестом и посыпанный крашеным пшеном

пасуц толма (*арм.*) — постные голубцы с начинкой из круп

паэлья (*исп.*) — блюдо из риса, морепродуктов и/или мяса, приготовленное на плоской сковороде, с добавлением шафрана, оливкового масла, пряностей, овощей и пр., имеет множество вариантов

перречико (*баск.*) — вид гриба (*лат. Calocybe gambosa*)

пестиньос (*исп.*) — медовые оладьи для рождественского и пасхального стола

- писанки (*рус.*) — освященные вареные яйца, разрисованные или окрашенные от руки и освященные накануне Пасхи
- плантен, плантан (*франц.*) — овощные разновидности банана с крахмалистой несладкой мякотью, употребляемые в пищу после термической обработки
- порлиц (*арм.*) — начиненный рисом и запеченный в пуре ягненок у донских армян
- пот-о-фё (*франц.*) — старинное горячее блюдо, некогда готовившееся в глиняных горшочках, один из символов традиционной французской кухни; варится из говядины и овощей, которые закладываются целиком или большими кусками, приправляются душистыми травами (“букетом гарни”); овощи и бульон подаются отдельно
- похиндз (*арм.*) — архаическое блюдо из муки и прожаренных, а затем грубо смолотых зерен пшеницы
- просфора (просвира) (*рус.*) — изделие из дрожжевого теста из пшеничной муки, во время литургии священник вынимал частичку о здравии (*греч.* — приношение)
- прэрэм (*чук.*) / прара (*эск.*) — мелкорубленое оленье мясо, заправленное оленьим топленым жиром и украшенное дикоросом или костным оленьим мозгом
- пряник (*рус.*) — праздничная выпечка из теста, замешанного на меду; ведет свое происхождение от пряников, распространенных в Западной Европе
- пулярка (*франц.*) — жирная, откормленная кастрированная курица, более мясистая, чем обычная
- пунтхури (*кор.*) — специальное приспособление для привертывания теста для изготовления *куксу*
- пури самса (*арм.*) — слоеные пирожки с мясом треугольной формы у донских армян
- пучху (*кор.*) — лук душистый (*Allium ramosum*)
- пхи (*кор.*) — просо куриное (*Echinochloa crus-galli*)
- пхододжу (*кор.*) — вино

- Р**авиоли (*итал.*) — изделия из теста типа пельменей с различной начинкой
- разговины (*рус.*) — первый день после окончания поста, когда можно есть скоромную пищу
- рамэн (*япон.*) — прототип среднеазиатского лагмана
- рехан (*арм.*) — пряная зелень базилик
- ризотто (*итал.*) — блюдо из отварного риса с разными наполнителями (мясо, морепродукты, овощи и т.д.); существует множество вариантов ризотто, блюдо не имеет точного состава компонентов и соотношения продуктов
- рогульки (*рус.*) — пироги с начинкой из картофеля или крупы, которые в Вологодской губ. освящали вместо куличей
- ронг (*осет.*) — древнейший хмельной напиток из меда
- рорат (*чук.*) — вывернутый сичуг, наполненный внутренним жиром / слепая кишка / колбаса

ро́ско де Семана Санта (*исп.*, букв.: пирог Святой недели) — пасхальные пончики — кольца из теста, жаренные в масле; готовятся с различными сладкими, фруктовыми и ароматизирующими добавками
роско́н де Рейес (*исп.*, букв.: пирог королей) — праздничный сладкий пирог в виде толстого кольца, прослоенный кремом или сливками и украшенный цукатами из фруктов; зачастую с “сюрпризами” внутри
рыбники (*рус.*) — пироги с рыбой
рымавтыт / рымавыт (*чук.*) — конский щавель

Сакэ (*япон.*) — алкогольный напиток, его крепость не превышает 15–16°, пьют в подогретом виде из очень маленьких рюмочек; употребляется также как компонент для соусов

санманьль (*кор.*) — дикий чеснок (*Allium ursinum*)

сапыру (*каз.*) — процесс взбалтывания бульона во время варки мяса

сарана (*нивх.*) — луковичное растение семейства лилейных (*Lilium tenuifolium*), корни которого народы Нижнего Амура и Сахалина употребляют в пищу

сасими (*япон.*) — блюдо из тонких ломтиков рыбы фу́гу (фахака или иглобрюха), ее брюшинные пленки содержат сильнейший яд, отравление которым почти наверняка смертельно, к ее разделке и нарезке допускаются только прошедшие длительную подготовку повара-специалисты; подается в специализированных ресторанах

се́то (*япон.*) — крепкая рисовая водка крепостью до 60°, при питье обычно ее наполовину разбавляют кипятком

се́ю (*япон.*) — жидкий соевый соус темно-коричневого цвета, остросоленый, со специфическим ароматом, употребляют в “чистом” виде или смешивая с тертой редькой, нашинкованным луком

сидр (*франц.*) — слабоалкогольный напиток (от 1 до 8% содержания сахара), часто шампанизированный, получаемый путем брожения яблочного (реже грушевого) сока

скоромное (*рус.*) — пища животного происхождения (мясо, молоко, масло, яйца и пр.)

слава (славяны) (*рус.*) — обход причта с иконами на Пасхальной неделе в сопровождении народа с целью прославления Христа; сбор натурой в пользу духовенства в виде хлеба, натуральных продуктов

снеток (*рус.*) — мелкая озерная форма европейской корюшки

соба (*япон.*) — тонкая гречишная лапша

согым (*каз.*) — зимний забой скота; мясо скота, забитого на зиму

соджу (*кор.*) — водка

сойыфых (*осет.*) — разновидность осетинских пирогов, изготавливаемых путем обжаривания на сковородке в растительном масле

солomat (*рус.*) — блюдо из жареных свиных или бычьих кишок с начинкой из овсяной или ячневой крупы

сорпа (*каз.*) — бульон из бараньего, говяжьего или конского мяса

сотэ (*франц.*) — рагу из быстроварких (маринованных) сортов мяса, птицы или дичи, рыбы или грибов

сочиво (*рус.*) — каша из обваренных зерен гороха, бобов или чечевицы (“сочевицы”), смешанных с семенным соком или “молоком” — “сочивом” (миндальным, ореховым, маковым, конопляным)

ссук (*кор.*) — полынь (*Artemisia vulgaris*)

строганина (*рус.*) — свежемороженая рыба, нарезанная тонкой стружкой

суджук (*арм.*) — вяленое сушеное мясо со специями в виде колбасок

сулугуни (*осет.*) — сыр, сделанный из сыворотки, оставшейся после приготовления первосортного сыра

суль (*кор.*) — водка

суомоно (*япон.*) — овощи, заправленные уксусом

суорат (*якутск.*) — особым образом приготовленная простокваша

сурленген ет (*каз.*) — вяленое мясо

суропленики (*рус.*) — большие пряники продолговатой формы

суси (*япон.*) — небольшая лепешка из слегка подкисленного уксусом риса лепешка или котлетка, на которую кладется ломтик сырой живности, иногда ломтик омлета; живностью может быть рыба, моллюск, креветка и пр., это своеобразный японский аналог сэндвича

сучэби (*кор.*) — корейские клёпки

сыгта (*рус.*) — мед, разбавленный кипяченой водой

сюсёку (*япон.*) — пресные крахмалистые виды пищи

Тхурши (*арм.*) — соленья из стручковой фасоли с чесноком, зеленью и перцем у амшенских армян

табак (*каз.*) — плоское блюдо для бешбармака

Табаски (*волоф*) — западноафриканское название праздника Курбан-Байрам

табль-д'от (*фр.*) — (здесь) общий обеденный стол с общим меню

тамаль (*мексик.*) — лепешка из кукурузной муки с начинкой из мяса и овощей

тан (*арм.*) — кисломолочная сыворотка

танмён (*кор.*) — сухая лапша из картофельного крахмала

тари хац (*арм.*) — обрядовый хлеб круглой формы, выпекаемый к Новому году

тарталетки (*франц.*) — небольшие корзиночки из несладкого песочного, слоеного или дрожжевого теста с начинкой из мяса, рыбы, грибов, овощей, а также салата и паштета

тарты (*франц.*) — маленькие пирожки с начинкой из фруктов или фруктов с кремом

тархун (*арм.*) — пряная зелень эстрагон

таштадрек (*арм.*) — день обрядовой выпечки свадебного хлеба

твенчжань (*кор.*) — соевая паста

творог желтый (*венг.*) — часть пасхальной трапезы у греко-католиков, проживающих в области Верхняя Тиса

текила (*мексик.*) — крепкий алкогольный напиток, с приходом испанцев было начато его производство на основе сока из сердцевины голубой агавы

тел панир, чечил панир (*арм.*) — сыр в виде тонких нитей, свернутых в жгуты

террин (*франц.*) — холодное блюдо, напоминающее паштет, но с более крупными частицами ингредиентов, запеченный в глиняной форме; готовится из свинины, птицы и дичи, оленины, кабанятины

тклапи (*груз.*) — пастила из различных фруктов

толма (*арм.*) — голубцы из виноградных либо капустных листьев и овощей, начиненные мясо-крупяным фаршем

тонир (*арм.*) — традиционная печь

торрихас (*исп.*) — гренки из хлеба, смоченного вином или молоком и медом; подаются обычно к пасхальному столу

тортилья — 1) (*исп.*) омлет из куриных яиц с картофелем и репчатым луком; 2) (*мексик.*) кукурузная лепешка, на основе которой делают различного вида рулеты, конверты, пироги, наполненные разными ингредиентами: буррито (с мясной начинкой), энчилада (большой пирог в виде конверта с начинкой из курицы, мяса, фасоли, политый сырным соусом), чимичанги (обжаренные в кипящем масле трубочки с сыром, мясом курицы или говядины и помидорами)

тос (*каз.*) — кость грудины; во время трапезы ее полагалось отдавать зятю или молодой девушке

тосо (*япон.*) — специальная новогодняя сакэ, которую настаивают на ароматических травах

тостадо (*исп.*) — (здесь) поджаренный хлебец

тосты — ломтики хлеба, поджаренные на сковороде или решетке

тофу (*япон.*) — соевый творог

трапеза (*рус.*) — застолье; престол в алтаре храма; внутренняя часть храма для совместного застолья; в Древней Греции — небольшой столик, который ставили рядом с ложем

трипикальо (*исп.*) — жаркое из козлятины с картофелем, рисом, рыбой и др.

трюфель (*франц.*) — шоколадное кондитерское изделие небольшой округлой формы, из сметаны или сливочного масла, какао-порошка, сахарной пудры; в последние десятилетия — распространенный новогодний подарок

тток (*кор.*) — сваренный на пару и затем отбитый рис (вид сладостей)

туаг ахсыр (*осет.*) — кислое молоко, для приготовления которого кипяченое молоко остужали и заквашивали сметаной

тубу (*кор.*) — соевый творог

туздык (*каз.*) — соус для бешбармака из жирного бульона с луком, которым поливается блюдо

туррон (*исп.*) — вариант нуги; традиционно изготавливается из мёда, сахара, яичного белка и жареного миндаля или других орехов; может быть мягким или твердым

тэмпура (*япон.*) — небольшие куски рыбы, обжаренные в яично-мучном кляре

тя-но-ю (*япон.*) — церемониальное чаепитие, проводится в любое время для изысканного времяпрепровождения

Уалибæх (*осет.*) — пирог со свежим мягким малосоленым сыром

уæн (*осет.*) — лопаточная часть жертвенного животного

удон (*япон.*) — толстая пшеничная лапша

узвар (*рус.*) — компот из сухих яблок, груш, слив, изюма или вишен, традиционное блюдо Рождественского сочельника

Фасоль (*мексик.*) — бобовая культура, имевшая, как и маис, первостепенное значение в структуре питания в доиспанский период благодаря исключительно высокому содержанию растительных белков

фастфуд (*амер.*) — обобщенное название блюд американской кухни, включающей гамбургеры, чизбургеры, хот-доги и др., которые предлагают в специализированных заведениях типа Макдональдса

физонаг (*осет.*) — шашлык из мяса крупного и мелкого рогатого скота

флан (*франц.*) — 1) порционный десерт цилиндрической формы из взбитых яиц с молоком и мукой, запеченный в духовке; 2) открытый пирог круглой формы из песочного теста, заполненный в качестве начинки этим десертом

флатброд (*норв.*) — пресный плоский хлеб из ржаной муки или смешанной с ячневой мукой, иногда с добавлением овсяной или гороховой муки, в виде лепешек с отверстием посередине

флетегрет (*норв.*) — рисовая молочная каша или пудинг, которую готовят на Рождество

форикол (*норв.*) — национальный праздник, который отмечается в последний четверг сентября приготовлением особого блюда из свежей баранины и капусты

фрикасе (*франц.*) — блюдо из цыплят или телятины; небольшие кусочки мяса слегка обжариваются в масле с соусом, а затем тушатся на слабом огне в густом соусе

фуа-гра (*франц.*) — дословно “большая печень” гуся или утки, которую искусственно увеличивают путем насильственного откорма птицы; самое распространенное блюдо из такой печени — паштет

фуку секу (*япон.*) — букв. “дополнительная еда”, закуска с интенсивным вкусом

фыдджын (*осет.*) — пирог с мясной начинкой

фынг (*осет.*) — 1) круглый низкий столик на трех ножках; 2) угощение

Хаан (*якутск.*) — кровяная колбаса из конской крови

хавиц (*арм.*) — обрядовая каша из поджаренной на масле пшеничной муки с добавлением сахарного сиропа

хавици (*груз.*) — блюдо из пшеничной муки и лука, тушеного в топленом масле или свином жире

хаернгамдэд (*ненецк.*) — корни и листья одуванчика

хали (*груз.*) — блюдо из молотых зерен жареного ячменя (или смеси ячменя и других злаков), замешанных на воде или молоке, заправленное топленным маслом

халяевэй (*ненецк.*) — уха (дословно: рыбный суп)

хамэм (*арм.*) — пряная зелень кориандр, кинза

хамон (*исп.*) — сыровяленая ветчина

хаш (*арм.*) — густой и клейкий бульон из желудка и бараньих или говяжьих ножек

хашик берек (*арм.*) — мелкие пельмени с мясом, густо посыпанные жареным луком, у донских армян

хашлама (арм.) — отварное мясо
хитасимоно (япон.) — зеленые овощи, проваренные в сое
хориз (арм.) — сладкая начинка для гаты
хоровац (арм.) — шашлык
хорову (арм.) — шашлык из целой туши, приготовленный в тинире
хоск арнел (арм.) — сговор (букв. — “взять слово”)
хоттон (якутск.) — загон для якутской коровы
хурабиа (арм.) — сладкое печенье
хэсам (кор.) — трепанг
хэчхо (кор.) — водоросли

Ца́дджинаг (осет.) — котел, как правило медный, в котором варили пиво, после чего добавляли закваску и оставляли для брожения и выдержки
цандили (груз.) — вареная пшеница, подслащенная медом, сахаром или изюмом
царв (осет.) — топленое масло, сбиваемое из коровьего молока
Цунд (арм.) — Рождество
цукэмоно (япон.) — овощи в виде маринадов, квашений и пикулей
цыхт (осет.) — сыр, брынза

Чили (мексик.) — жгучий перец, использовался как в пищевых, так и в ритуальных и медицинских целях
читпааоба (груз.) — первый понедельник Великого поста, когда “на долю птиц” готовили особую кашу
чорисо (исп.) — сырокопченая колбаса с красным перцем
чук (кор.) — рисовая каша
чурчхела (груз.) — сладости из орехов и виноградного сока
чурипо (мексик.) — острое мясное рагу с овощами и перцем Чили
чусик (кор.) — основная пища
чх (кор.) — шинкованные овощи с приправой

Шай беру (каз.) — букв. (по)дать чай; чаепитие
шароц (арм.) — сладость из половинок ядер грецкого ореха, которые обмакивают в дошаб, высушивают и затем посыпают мукой из пшата, корицей, гвоздикой и кардамоном
шоколад (мексик.) — первоначально это был скорее напиток из какао-бобов, чем еда, использовался в ритуальных целях; слово из языка науатль, языка ацтеков *xocolatl* — “чоколатль”
штрудели (венг.) — праздничная выпечка из сладкого дрожжевого теста, характерная для немецкой кухни
шубат (каз.) — кисломолочный напиток из верблюжьего молока
шужык (каз.) — сырокопченая конская колбаса

Юкола — вялено-сушеная рыба преимущественно лососевых пород
юкола (нивх.) — вяленая сушеная рыба; макури — у ульчей
юлекакэ (норв.) — красиво украшенный рождественский торт

Ягненок пасхальный (*польск.*) — сдобная выпечка в виде ягненка, олицетворяющая Иисуса Христа, характерна для католиков

ямс (фула) — группа тропических растений семейства диоскорейных с крупными клубневидными корнями, богатыми крахмалом

Список авторов

- АЛЕКСЕЕВА Евдокия Кимовна — кандидат исторических наук, научный сотрудник Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Сибирского отделения РАН, г. Якутск
- АНДРЕЕВА Татьяна Борисовна — кандидат исторических наук, научный сотрудник Государственного исторического музея, г. Москва
- АРУТЮНОВ Сергей Александрович — член-корреспондент РАН, зав. отделом Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- БАГЛАЙ Валентина Ефимовна — доктор исторических наук, профессор кафедры зарубежного регионоведения и дипломатии Кубанского государственного университета культуры и искусств, г. Краснодар
- БАТИ Анико — старший научный сотрудник Института этнологии Венгерской академии наук, г. Будапешт
- ВОРОНИНА Татьяна Андреевна — доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ГЛЕБОВА Елена Викторовна — редактор Союза театральных деятелей; член Союза художников России, г. Москва
- ГОЛБЦЕВА Виктория Викторовна — младший научный сотрудник, лаборатория комплексного изучения Чукотки (Центр “Чукотка”), Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Северо-Восточный комплексный научно-исследовательский институт им. Н.А. Шило Дальневосточного отделения РАН
- ГРИГУЛЕВИЧ Надежда Иосифовна — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ДЖАРЫЛГАСИНОВА Роза Шотаевна — доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва

- ЕРНАЗАРОВА Раиса Мулдашевна — начальник отдела визуальных информационных технологий ИВТЦ, директор Центра визуальных исследований культур народов Сибири (визуальной антропологии), Новосибирский государственный университет, г. Новосибирск
- ЗАГОРУЛЬКО Андрей Владиславович — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института наследия, Учебного научного центра социальной антропологии Российского государственного гуманитарного университета, г. Москва
- КОЖАНОВСКИЙ Александр Николаевич — доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Центра европейских и американских исследований Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- КРЕМЛЕВА Ирина Андреевна — научный сотрудник отдела русского народа Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- КУИНТОН Рина К. — ассистент-профессор, Иммакулата университет, Иммакулата, Пенсильвания, США
- ЛЬВОВА Элеонора Сергеевна — доктор исторических наук, профессор кафедры африканистики Института стран Азии и Африки Московского государственного университета, г. Москва
- ЛЮБАРТ Маргарита Кемальевна — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Центра Европейских и американских исследований Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- МАРДОСА Йонас — доктор гуманитарных наук, профессор Литовского эдукологического университета, г. Вильнюс
- МЕСХИДЗЕ Джульетта Изауовна — кандидат исторических наук, научный сотрудник Отдела европейстики Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН, г. Санкт-Петербург
- МИЩЕНКО Дарья Федоровна — младший научный сотрудник Института лингвистических исследований РАН, г. Санкт-Петербург; Национальный центр научных исследований, Париж
- НАУМОВА Ольга Борисовна — кандидат культурологии, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ОСЕТРОВА Мария Евгеньевна — кандидат культурологии, старший научный сотрудник Центра корейских исследований Института Дальнего Востока РАН, г. Москва
- ПЕТРОВА Валентина Алексеевна — кандидат исторических наук, научный сотрудник Института гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера Сибирского отделения РАН, г. Якутск

- ПУШКАРЕВА Елена Тимофеевна — доктор исторических наук, заместитель председателя Законодательного собрания Ямало-Ненецкого автономного округа, г. Салехард
- РЫЖАКОВА Светлана Игоревна — доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- САГНАЕВА Сания Кайроллиевна — кандидат исторических наук, доцент Западно-Казахстанского инновационно-технологического университета
- СОЛОВЬЕВА Любовь Тимофеевна — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ТЕР-САРКИСЯНЦ Алла Ервандовна — доктор исторических наук, главный научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ФАИС Оксана Давидовна — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Центра европейских и американских исследований Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ФРОЛОВА Александра Викторовна — кандидат исторических наук, старший научный сотрудник Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва
- ЦАЛЛАГОВА Зарифа Борисовна — доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник Отдела народов Кавказа Института этнологии и антропологии РАН, г. Москва

Содержание

Предисловие (С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина).....	5
--	---

РОССИЯ

<i>Т.А. Воронина</i> Кулич, сыр и яйца: к истории пасхальной трапезы	23
<i>Н.И. Григулевич</i> Рыба в повседневной и праздничной жизни русских	105
<i>Т.Б. Андреева</i> Пиво как праздничный напиток жителей Русского Севера (XIX – начало XX века).....	134
<i>А.В. Фролова</i> Праздничная пища русских Архангельского Севера (начало XX века)	158
<i>Е.К. Алексеева, В.А. Петрова</i> Традиционное питание жителей Русского Устья	173
<i>И.А. Кремлева</i> Пища в русских похоронно-поминальных обрядах в XIX – начале XXI века	183
<i>Э.Б. Цаллагова</i> Праздничные блюда в традиционной обрядности осетин	198
<i>Е.Т. Пушкарева</i> Субарктическая кухня ненцев в современном обрамлении ...	227
<i>Р.М. Ерназарова</i> Особенности праздничного застолья якутов в конце XX века	236

В.В. Голбцева
Праздничные и жертвенные блюда у чукчей и эскимосов
Чукотки..... 249

Е.В. Глебова
Ритуальный студень из рыбьей кожи в пищевой культуре
коренных народов Нижнего Амура и Сахалина 271

СТРАНЫ БЛИЖНЕГО ЗАРУБЕЖЬЯ

С.А. Арутюнов
Эволюция армянской сельской трапезы в XX веке 283

А.Е. Тер-Саркисянц
Праздничная и обрядовая пища в армянской культуре 307

Л.Т. Соловьева
Праздничная и обрядовая пища грузин..... 339

О.Б. Наумова, С.К. Сагнаева
Городской бешбармак: трансформация традиционной тра-
пезы казахов 373

ЗАПАДНАЯ ЕВРОПА

Т.А. Воронина
Повседневная и праздничная пища норвежцев в прошлом
и в настоящее время 435

Й. Мардоса
Пища в пасхальных обрядах и обычаях поляков юго-
восточной Литвы: вторая половина XX — начало
XXI века 488

А. Бати
Венгерская праздничная пища: традиции и инновации 509

М.К. Любарт
Традиционное и символическое в праздничной кулинарии
современной Франции 519

О.Д. Фаис
Сладости в современном контексте празднования Рож-
дства и Пасхи в Сицилии (на примере Палермо)..... 557

А.Н. Кожановский
Социально-культурная роль торжественного застолья в
испанском обществе XIX века (по описаниям самих
испанцев и иностранных путешественников) 596

<i>Дж.И. Месхидзе</i>	
Праздничные блюда баскской “караколады” в провинции Алава	622

ЮЖНАЯ И ВОСТОЧНАЯ АЗИЯ

<i>С.А. Арутюнов</i>	
Что и как едят японцы в праздники и будни	635
<i>С.И. Рыжакова</i>	
Индийская праздничная пища Макара санкранти: общие черты и региональные варианты	654
<i>Р.Ш. Джарылгасинова, А.В. Загорулько, М.Е. Осетрова</i>	
Корейская кухня — прошлое и настоящее	667

АМЕРИКА

<i>Р.К. Куинтон</i>	
Праздничный стол в День благодарения в США	683
<i>В.Е. Баглай</i>	
Праздничная пища Западной Мексики: путь из прошлого в настоящее	691

АФРИКА

<i>Д.Ф. Мищенко</i>	
Праздничная и повседневная пища народов современной Западной Африки.....	711
<i>Э.С. Львова</i>	
Праздничные напитки народов Африки: от сакральности — к повседневности	728
Summaries	737
Принятые сокращения	749
Словарь терминов (сост. <i>Е.А. Юрина</i>)	751
Список авторов	766

Contents

Preface (<i>S.A. Arutjunov, T.A. Voronina</i>).....	5
--	---

RUSSIA

<i>T.A. Voronina</i> Kulitch, cheese and eggs: towards the history of Easter meal ...	23
<i>N.I. Grigulevich</i> Fish in daily and festive life of the Russian people	105
<i>T.B. Andreeva</i> Beer as a festive drink of the inhabitants of the Russian North (19 – beginning 20 th century)	134
<i>A.V. Frolova</i> Festive food of the Russians of the Archangelsk North (begin- ning 20 th century)	158
<i>E.K. Alekseeva, V.A. Petrova</i> Traditional and festive food of the inhabitants of Russian Ustje	173
<i>I.A. Kremleva</i> Funeral food of Russians in the 19 th – beginning of the 20 th century	183
<i>Z.B. Tsallagova</i> Festive dishes in the traditional rites of Ossetians	198
<i>E.T. Pushkareva</i> Contemporary subarctic (polar) kitchen	227
<i>R.M. Ernazarova</i> Peculiarities of the festive food of Yakuts at the end of the 20 th century	236

<i>V.V. Golbtseva</i>	
Festive and sacrificial dishes of Chukotka Chukchis and Eskimos	249
<i>E.V. Glebova</i>	
Ritual jelly from fish skin in food culture of indigenous ethnic groups of the Lower Amur and Sakhalin	271

NEAR ABROAD

<i>S.A. Arutjunov</i>	
Evolution of the meal system of rural Armenia in the 20 th century	283
<i>A.E. Ter-Sarkisyants</i>	
Festive and ritual food in Armenian culture	307
<i>L.T. Solovjeva</i>	
Festive and ritual food of Georgians	339
<i>O.B. Naumova, S.K. Sagnaeva</i>	
City beshbarmak: transformation of traditional festive meal of the Kazakhs	373

WESTERN EUROPE

<i>T.A. Voronina</i>	
Everyday and festive food of Norwegians in the past and today	435
<i>J. Mardosa</i>	
Food in Polish Easter rituals and customs in Southeastern Lithuania (second half of the 20 th century – beginning of the 21 st century)	488
<i>A. Báti</i>	
Festive foods in Hungary: tradition and innovation	509
<i>M.K. Lyubart</i>	
Traditional and symbolic in a festive cooking of the modern France	519
<i>O.D. Fais</i>	
Sweets in celebration of Christmas and Easter in modern Sicily (on the example of Palermo)	557
<i>A.N. Kozhanovsky</i>	
Sociocultural role of solemn repast in the 19 th century Spanish society (in perception of foreigners and the Spaniards themselves)	596

<i>D.I. Meshidze</i>	
Festive food of Basque “carakolada” in the province of Alava ..	622

SOUTH AND EAST ASIA

<i>S.A. Arutjunov</i>	
What is the food of the Japanese in usual days and on festival occasions	635

<i>S.I. Ryzhakova</i>	
Indian festival food “Makar Sankranti”: general trades and regional varieties	654

<i>R.Sh. Dzharlygasinova, A.V. Zagorulko, M.E. Osetrova</i>	
Korean cuisine — past and present	667

AMERICA

<i>R.K. Quinton</i>	
Festive foods of Thanksgiving in USA	683

<i>V.E. Baglay</i>	
Traditional festival and ritual food of West Mexico (past and present)	691

WEST AFRIKA

<i>D.F. Mishchenko</i>	
Festive and everyday food in modern West Africa	711

<i>E.S. Lvova</i>	
Festival drinks of the peoples of Africa: from sacral — to nowadays....	728

Summaries	737
------------------------	-----

The list of abbreviations	749
--	-----

Vocabulary of the terms (by <i>E.A. Yurina</i>)	751
---	-----

The list of the authors	766
--------------------------------------	-----

Научное издание

Праздничная и обрядовая пища народов мира

*Утверждено к печати
Ученым советом
Института этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая
Российской академии наук*

Редакторы *И.В. Ключикина, М.М. Леренман*
Художник *В.Ю. Яковлев*
Корректоры *Терентьева Г.А., Федорова Л.М.*

Иллюстрации публикуются в соответствии со статьей 1274 Гражданского кодекса Российской Федерации “Свободное использование произведения в информационных, научных, учебных или культурных целях” и воспроизведены в соответствии с предоставленными архивными оригиналами

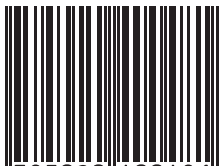
Подписано к печати 21.11.2017
Формат 60 × 90 ¹/₁₆. Гарнитура Таймс
Печать офсетная
Усл.печ.л. 48,5. Уч.-изд.л. 55,0
Тираж 300 экз. Тип. зак.

ФГУП Издательство “Наука”
117997, Москва, Профсоюзная ул., 90

E-mail: secret@naukaran.com
www.naukaran.com

ФГУП Издательство “Наука”
(Типография “Наука”)
121099, Москва, Шубинский пер., 6

ISBN 978-5020400481



9 785020 400481