

63.5
П68

ПРАЗДНИЧНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА НАРОДОВ МИРА



НАУКА

СА-369209

FESTIVAL AND RITUAL FOOD of the PEOPLES of the WORLD



**MOSCOW
NAUKA
2017**

ПРАЗДНИЧНАЯ И ОБРЯДОВАЯ ПИЩА НАРОДОВ МИРА

са-369209



МОСКВА
НАУКА

Государственное бюджетное
учреждение культуры
«Оренбургская областная универсальная
научная библиотека им. Н.К. Крупской»

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

РОССИЯ



Т.А. Воронина

Кулич, сыр и яйца: к истории пасхальной трапезы^{*}

На столе лежали душистые куличи с розовыми цветами, красные яйца и разбросанные прутья 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 неперемennую 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).

угощение, он одевал 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 “Медиафорт”, 2009–2017

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).

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 кочах, 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, эвенков 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-

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 Аллаховского 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 кочах, 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-

И.А. Кремлева

Пища в русских похоронно-поминальных обрядах в XIX — начале XX 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 пища 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-

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, 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 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-

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 — *haц* 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 — *томирах*. Хотя *лаваш* не терял своих вкусовых качеств практически



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-