



IV
ПИЩА
В НАРОДНОЙ
КУЛЬТУРЕ





М. М. ВАЛЕНЦОВА
(Москва)

МАГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ

Известное изречение «едим, чтобы жить», кроме очевидного значения поддержания жизни в теле, имеет и более глубокий смысл. С помощью еды человек стремился повлиять на качество жизни, обеспечить себе «хорошую», т. е. в первую очередь здоровую, богатую, продолжительную жизнь. Иначе говоря, с помощью пищи осуществлялось магическое воздействие на жизненные процессы. В традиционной культуре практически каждый вид пищи имеет определенные ритуальные, символические и мифологические коннотации. В одних случаях они связаны с видом пищи, ее признаками и качествами, в других — со способом ее приготовления. Символика видов пищи основана также на символике растений или животных, из которых получен продукт. Мифологические значения пищи отражены в рассказах, легендах, сказках, объясняющих происхождение видов пищи. Тот факт, что еда имеет не только утилитарное значение (утоление голода), доказывают также иррациональные лечебные практики, рекомендуемые прием внутрь несъедобных веществ (земли, минералов, птичьего помета), возможность использования пищи для насылания порчи или изгнания нечистой силы, для получения особых знаний или забвения.

Понимание того, что всё в мире взаимосвязано и взаимообусловлено, приводило к осознанию важности каждого элемента в процессе еды: объекта (что едят); времени (когда едят); деятеля или деятелей (кто и с кем ест); интенции (намерения), с которым едят; обстоятельств трапезы. Издавна человек верил, что свойства продуктов при их поедании, при контакте с ними или просто при наличии оных передаются человеку. Эти передаваемые свойства могут быть разного рода: 1) вкус, цвет, внешний вид самого продукта (мед, масло, молоко, яйцо, соль, яблоко); 2) свойства продукта при его приготовлении (например, тесто подходит, каша разбухает); 3) состав продукта (например, его множественность: зерна, каша, мак, орехи); 4) способность продукта противостоять порче, разложению (кислые, квашенные, соленые продукты, уксус, соль, также мед, отчасти масло); 5) символика продукта (яйцо, зерно, орех — зародыши жизни).

Например, всегда считалось, что сладость меда обеспечит сладость жизни, любовь других людей. Масло обеспечит жизни «гладкость»,

достаток. Поэтому особенно часто мед и масло использовали на свадьбе (у поляков мазали волосы невесты медом и маслом, у сербов и болгар ими обмазывали порог и притолоки дверей), а также в родинной обрядности (добавляли мед и сахар в первую купель ребенка, мазали медом лобик новорожденной девочки), у болгар повитуха мазала детей маслом и медом в *Бабин ден* (8 января). Медом мазали лоб всем домочадцам в сочельник, чтобы люди любили, а также для оберега от всякого зла (зап.-слав.).

Молоко — сладкое и белое; считалось, что оно может придать белизну коже. Признак белизны у молока и мела обусловил рождение богарского обычая давать есть мел молодым женщинам и невестам, чтобы у них было достаточно грудного молока (Никополско) [Маринов 1981: 422]. У словаков (Кисуце) на свадьбе дружки пили молоко, «чтобы у молодоженов было сладко в горле», купали ребенка в воде с молоком и сахаром (Верхний Грон) или в чистом молоке [EAS]. У сербов молоко от 9 белых кобыл¹ считалось лекарством от *уједе зеленбаћа* (укуса зеленой ящерицы) [Тројановић 1983: 77], в Болгарии в Юрьев день после обрядовой дойки овец пили первое сладкое, *прясно млеко*. Творог также причислялся к сладким продуктам. На Юрия после освящения в церкви каждый кидал по куску творога в молодоженов, чтобы молодые были сладкие, как творог, или чтобы невеста была плодови-та, а овцы молочны [Маринов 1914: 456].

Кислые, квашенные продукты сами не подвергались порче и обладали магическими способностями противостоять ей (в том числе и порче-сглазу), оберегать, лечить. Те же свойства они могли передать и человеку, вступающему с ними в контакт. В юго-западной Болгарии при переходах скота на пастбища и обратно, когда главным обрядовым кушанием было молоко, а также на свадьбе молоко непременно заквашивалось (*подсирва*, *подквасва*), так как считалось, что закваска, превращающая пресное молоко (*преснак*), которое легко портится, в долго хранящееся кислое молоко или брынзу (*сирене*), обладает очистительной силой [Радева 1990: 171]. В Черногории для приготовления юрьевского обрядового кушания также использовали кислое молоко от первого удоя и брынзу [Календарные обычаи 1977: 288]. У словаков беременной запрещалось есть кислую пищу и плакать, чтобы ребенок не был плаксивым [Рождение 1997: 29]. Ср. такие значения глагола **kysnŏti* как ‘мокнуть, набирать влагу’; рус. *киснуть*, *кваситься* ‘плакать, быть унылым’.

Вообще заквашивание как магическое действие сопряжено с рядом запретов и предписаний. Запрещалось месить тесто женщинам во время месячных и в первые 40 дней после родов (рус., укр. [Сумцов 1881: 104]; серб. [Рождение 1997: 78]); квасить капусту женщине с месячными, иначе капуста загниет (полес., волын.) [ПА]; готовить брынзу и кислую капусту сироте, у которой нет отца или матери (серб., Сврлиг)

¹ В обрядах трех-, девяти-, двенадцатикратное повторение усиливает воздействие, в данном случае увеличивает свойство белизны (см., например [Абрамян 1988]).

[Васильевич 1996: 54]); готовить кислые блюда, пока в доме находится непохороненный покойник (серб.) [Милићевич 1984, 338]. Нельзя было замешивать кислый хлеб в пятницу, субботу и воскресенье, в некоторые праздники (Благовещение, Сорок мучеников, Игнатов день и др.) и в течение 40 дней после похорон (болг.) [Вакарелски 1974: 589—590], готовить квашу (кислое блюдо) накануне пятницы — иначе ночью придет нечистая сила и будет пугать и вредить (укр.) [Українці 1991: 201, 379].

Судя по этим данным, заквашивание соотносилось с понятием длительности, продолжительности, отсюда запреты квасить в состояниях, продолжительность которых нежелательна (месячные, траур).

С другой стороны, существует и обратная связь: воздействие человека на продукты. Кислые продукты считались оберегами, поэтому «нечистая» женщина не должна была к ним прикасаться. Но и сами апотропеи необходимо было защищать от вредоносных действий, поэтому после захода солнца не давали взаймы уксус, соль, хлебную закваску и сам хлеб, кислую капусту, сычуг (болг. [БМ: 166], серб. [Милићевич 1984: 22], пол. [SSSL: 153]). Сглаз и порча могли воздействовать на молоко, например, таким образом, что оно теряло способность скисать (полес., ровен.) [ПА].

Иная ситуация с «кислыми» и пресными хлебами. Признак «кислый» здесь имеет дополнительную семантику *возрастания, увеличения*. Ради хорошего урожая, повышения плодородия, умножения богатства, благополучия семьи пекли «кислые» хлебы, в связи с их символикой, эксплицитно выраженной, например, в терминах заквашивания теста: рус. *подходит, поднимается*, з.-укр. *росне, росте* [Ганудель 1987: 20], болг. *възиде* [Българска етнография 1993: 19], о дрожжевом тесте — рус. архангел. *живое* [Науменко 1998: 223]. Ср. в приговоре, который произносится при сажании на дежу ребенка, который долго не начинает ходить и говорить: «Как мои хлебы кисли, так и ты, моя дитятка, кисни (полней)» [Концепт движения 1996: 298]. Для связи между тем и этим светом, для магического отстранения болезней, смерти, демонов и для жертвоприношений душам, духам, болезням пекли чаще всего небольшие и многочисленные пресные хлебцы. Если заквашенные хлебы потреблялись в доме и каждый член семьи наделялся своей частью (долей), то пресные хлебцы в основном предназначались для использования вне дома: их относили на могилы, в церковь, вешали на заборы, кусты, раздавали соседям, путникам или нищим, одаривали обрядовых персонажей, колядников. Для квасных хлебов характерны украшения из теста, изображавшие желаемое благополучие. Пресные хлебы не украшали, но обязательно сластили: мазали медом, повидлом и т. п. Кислые хлебы пекли один или два раза в неделю, ели остывшими и резали ножом. Пресные ели теплыми и ломали руками. Употребление пресных хлебов маркировало ситуацию перехода. У болгар, когда умирал человек, замешивали питу, называемую *пътнина*, которой провожали его на тот свет [Българска етнография 1993: 15]. Болгары верили, что с паром, выходящим из хлеба, душа окончатель-

но покидает дом (Михайловградско). Иногда питу месили около ног умирающего, чтобы его душа могла легче выйти вместе с горячим паром. Пресный хлеб месили также на годовщину смерти. У хорватов в Славонии, когда умерший был еще в доме, не ели квасного хлеба, а только пресные лепешки [Šlić 1846: 308].

Вообще можно предположить (поскольку материала для выводов пока слишком мало), что, если говорить о вкусе продуктов, *кислый* вкус соотносился с этим светом, с жизнью, а *сладкий* — с тем светом. Тем более, что сладость обеспечивалась почти исключительно медом, который и сам по себе являлся поминальной пищей. Например, при жертвоприношении болгары мазали рот жертвенного ягненка медом; питы, посвящаемые персонифицированным болезням, ели с медом, повидлом, сахаром [Календарни празници 1998: 7, 9, 10, 30]; русские мазали медом голову лошади, которую жертвовали водяному, водяному же бросали мед весной в реку [Власова 1995: 101] и т. п.

Дополнительные магические свойства продуктам можно было придать в результате ритуальных или магических действий, например кражи. Хорваты Истрии считали, что если в сочельник украсть сено из хлева, то корова в этом хлеву станет худой и слабой, тогда как корова, накормленная краденным сеном, будет тучной [Календарные обычаи 1973: 246]. Русские крестьяне Пензенской губернии также кормили корову перед отелом наворованным сеном [СМ 1995: 232]. Одним из способов получения магических продуктов, как, впрочем, и других магических вещей, является приготовление их в течение одного дня (одной ночи). Это так называемые *обыденные* предметы. Достаточно хорошо описаны обряды по изготовлению *обыденного полотна* или по строительству *обыденных храмов* для защиты села от эпидемий, мора. В народной медицине используются также *обыденные* пиво, творог и др. продукты [Зеленин 1991: 100].

Интересны случаи символического использования пищи. Например, у украинцев отказ сватам выражался «даванием гарбуза», известным по фильму «Максим Перепелица». В восточной Польше (Мазовше) отказ жениху выражался иначе: когда жених приезжал за окончательным ответом, то сразу по его прибытии подавали ужин. Если ставили на стол «серый борщ» (*szary barszcz*) из свинины, гуся или утки, то, съев его, он в молчании, нахмуренный уезжал домой. Если же «серый борщ» не появлялся, то сват сразу же начинал договариваться о свадьбе и приданом. Этот борщ подавался к столу только с одной целью: отказать жениху [Gloger 1978: 183].

Лучше известна календарная символика пищи: *žur* у поляков (и разные виды кислой похлебки у других славян), *pučálka* (жареный горох) у чехов и т. п. как символы поста; поросенок как символ Нового года у восточных славян; яичница как символ юрьевского или троицкого периодов; жареный гусь — символ дня св. Мартина у чехов и словаков и т. п. Известна и жертвенная символика пищи: к таким видам пищи относятся мед, масло, молоко, мясо, хлеб, первые плоды; и поминальная символика: у блинов, кутьи, киселя, меда, хлеба, каши. Во время

экспедиции в Архангельскую область (Каргополье) информантка так ответила на вопрос собирателя: «[*Собиратель*: Когда поминают?] А вот за столом сяду и помяну. Вот сегодня поминала, кашу ела» (КА; 2000 г., зап. автора). Во многих случаях пища имеет одновременно и жертвенный, и поминальный характер.

Повышение ритуального статуса еды происходит в сакральное время, прежде всего на праздничном столе. У западных славян мед, чеснок, хлеб и другие продукты, которые едят за ужином в сочельник, приобретали священный характер и особые свойства. Их, а также крошки со стола сохраняли весь год для лечения, клали на крышу или на чердак для оберега от грома и бури (морав. [Bartoš 1892: 16], словац. [Horváthová 1981: 334; Bednárík, 1943: 82]). Ради обильного роста всех производимых культур на рождественский стол клали различные продукты, варили кашу из всех видов зерна с добавлением всех видов бобовых и других составляющих, которая в Моравии называлась *šcedráčka* («щедруха»). Понемногу от разных кушаний сыпали на бадняк [Кулишић и др. 1970: 14; Календарные обычаи 1973: 246], откладывали в особую миску и скармливали скоту — ради оберега от ведьм и для плодovitости (чеш., словац. и морав.) [Bartoš 1892: 11—13; Vančík 1969: 12—13].

Сакральность рождественской еды определила требование для всех присутствующих за столом поесть каждого блюда. Кто сколько видов пищи не попробует, считали поляки, тот столько радостей в наступающем году лишится (ок. Тыкочина) [Gloger 1978: 212].

Словенцы верили, что хлеб, испеченный к дню Трех королей, обладает особыми свойствами. Человек, поевший его, становится сильнее. Если съесть девять кусков такого хлеба в разных домах, то станешь особенно сильным [Календарные обычаи 1973: 260].

Испеченный в день св. Власия и скормленный волам калач *свети влас* у болгар считался оберегом скота от болезни *влас* [Маринов 1984: 120].

У мораван (Лугачевское Залесье) перед Пасхой в Великую пятницу ели особую ритуальную еду *úšeťo* — суп из кислой капусты, яиц и молока. Если пастух терял на пастбище скот, он должен был лечь вниз лицом на землю и вспомнить, как он ел это *úšeťo*, и тогда скот сразу находился [Václavík 1930: 138].

Разные кушанья в сакральное время приобретали магические свойства, например, помогает распознавать способность ведьм. У украинцев, чтобы распознать ведьму, надо, идя в церковь на Страсти, взять в рот сыр или узелок маку — тогда ведьма подойдет и будет просить выбросить его изо рта [Українці 1991: 440]. Чтобы узнать, кто испортил корову, хозяйка должна приготовить квашу и на Пасху поставить ее варить; тогда к ней явится ведьма и спросит: «Шо ты, кума, варыш?» [Українці 1991: 440]. В житомирском Полесье пожар, начавшийся от молнии, заливали сывороткой, собранной в Петровский пост и сохраняемой для этой цели всё лето (ПА).

Многие праздники и дни, помимо прочего, приобретали своего рода специализацию в употреблении определенных видов продуктов.

Например, Юрьев день связывался с ритуальным употреблением мяса. Болгары считали, что в следующий за Юрием день — *Ранополия* нужно обязательно съесть немного ягнячьего мяса (*курбана*) [Маринов 1914, 456]. На Рождество почти во всех славянских традициях необходимо было есть мед, чеснок, а до введения поста обязательным считалось также свиное мясо — символ богатства (серболужиц.); на Новый год пекли поросенка (у вост. славян), барашка (у сербов, болгар); на свадьбу жарили петуха; на рождинах непременно подавали кашу или несколько каш (от кумовьев и от повитухи); на поминках — кутью или блины, мед и кисель [EŁKS 1995 (2): 94] (то же у чехов, лужичан [Календарные обычаи 1973: 211, 250], болгар [Маринов 1981: 461]).

Кисель считался у восточных славян поминальным и жертвенным блюдом. Хотя он и встречается среди угощений на свадьбе (ср. выражение *толкут на кисель*, которым называются пляски после свадебного угощения), но в некоторых местах, например в Чухломском районе Костромской области, кисель не подавали, считая его исключительно поминальным блюдом. Такая семантика мотивировала нижегородское поверье, что кисель, сваренный на именины, предвещает смерть именинника в тот же год. Во многих великорусских областях (москов., владим., твер., новгорд., калуж.) варили овсяный кисель в Чистый четверг, в Олонецком крае — в четверг на Троицкой неделе, белорусы — в канун Рождества и Нового года, т. е. в поминальные дни [Валенцова 1999: 497].

На *постные дзеды* (календарные поминки) белорусские крестьяне обязательно варили горох, притом непременно без соли, что объяснялось, вероятно, апотропейной функцией соли и отпугиванием ею душ, которые посещали в эти праздники свои дома [Шейн 1902: 372].

Второй аспект предметного ряда еды (поедания как магического действия) — взаимовоздействие человека и еды, иными словами, обратные запреты обращаться с кислыми продуктами «нечистой» женщине, представления о том, что квашня не удается, если в дом войдет нехороший человек (укр.).

Согласно народным магическим воззрениям, в процессе еды человек настолько тесно соприкасается с пищей, что буквально оставляет на ней свою частицу. По белорусским поверьям, нельзя оставлять недоеденный кусок и недопитое питье, потому что если кто-нибудь другой доест или допьет их, он будет знать все думы и тайны евшего или пившего прежде; чаровник может произвести над ними свои чары. Кроме того, сила и здоровье неосторожного могут перейти на того, кто доест кусок. Если же «кусаник» отдать животному, то на животное перейдут все болезни, которые имел человек [Никифоровский 1897: 91, 92]. У русских и украинцев также говорили, что нельзя оставлять недоеденный кусок, потому что в нем остается сила, и достанется она тому, кто доест кусок.

Процесс еды, каким он предстает в культуре, — это действие магическое. Еще одно тому свидетельство — благопожелания перед едой,

краткие заклинания, своего рода заговоры. Перед ежедневной трапезой читалась просто молитва, перед ритуальной — молились и произносили благопожелания. Произнесенное слово скреплялось съеданием или выпиванием чего-либо (подробнее об этом см. [Агапкина, Виноградова 1994]). Этот факт хорошо известен по ситуациям с угощением обрядовых персонажей: пожелания колядников, полазников, обходчиков, чтобы они исполнились, должны быть подкреплены угощением и съестными дарами. Животное-полазника непременно кормили чем-нибудь с праздничного стола. По-видимому, перед нами ситуация дарообмена: за добрые намерения, выраженные в словах, одаривали ритуальными видами пищи, возвращая затраченную на благопожелание энергию.

Съедание или выпивание символизировало окончательность, бесповоротность действия (в том числе и крепость слова), поэтому служило знаком, символом окончания дела. Все работы (пахота, сев, жатва, прядение, тканье, строительство дома и др.) заканчивались угощением, как правило включающим определенное ритуальное блюдо (например, *саламат* (обрядовая каша) на дожинках). Купля-продажа только тогда считалась действительной, когда завершалась выставлением магарыча, угощением или по крайней мере выдачей денег на выпивку. Так же и клятва считалась надежной, если человек мог съесть что-либо несъедобное (ср. «Землю ешь!» т. е. 'поклонись').

Ритуальное употребление определенных продуктов имело целью обеспечить их обилие. Особенно маркировано первое употребление продуктов: ели первое молоко, чтобы его было вдоволь [Журавлев 1994: 47], жарили первые житные колосья (чеш.) или пекли хлеб из первой муки, чтобы хороший хлеб уродился и не убывал. Часто этот первый хлеб (или кусок хлеба) отдавали собаке, нищему, жертвовали на церковь, пускали по воде [Балканские чтения 1994: 80; ПА]. У словаков (Кисуце) пили молоко на свадьбе, чтобы было обилие молока, чтобы коровы велись; кстати, ради этого и пиво наливали в подойники, причем постоянно доливали его до краев [Horváthhová 1986: 123].

Очень важным мотивирующим фактором была вера в присутствие в доме на определенные праздники духов, ради которых и готовили ту еду, которая им по нраву: мед, кисель, горячие блюда, испускающие пар. В связи с этим некоторые виды пищи рассматриваются как жертва.

Традиционно жертвоприношения совершались пищей (ср. библейские сюжеты, факты других религий мира). В славянских традициях жертвоприношения пищей — кормления — адресовались духам, болезням, мифологическим персонажам, природным явлениям, диким зверям, деревьям. Они имели целью обмен благами, выделение части общих благ, задабривание, откуп. Для жертвы использовались многочисленные, но определенные виды продуктов, предпочтительно сырые, необработанные: мед, яблоки, орехи, зерно, мука, затем каша и хлеб, кисель. Например, в качестве жертвы повсеместно у славян бросали в колодец часть рождественской, новогодней, крещенской, пасхальной

трапезы: кусок обрядового пирога, зерно, яблоки, орехи, яйца, чеснок и т. п., лили туда вино, мед. У западных славян бросание в колодец праздничной еды часто напрямую мотивировалось необходимостью «кормления душ», при этом иногда произносили приговоры, свидетельствующие о ситуации обмена благами: «Studničko, studničko, nesu ti štědrého večera, abys nám dobrou vodu dávala» (Колодец, колодец, несуй тебе сочельнической еды, чтобы ты нам хорошую воду давал) [Václavík 1959: 126]. В северно-чешских селах собранную от каждого рождественского блюда пишу бросали в колодец «для водяного» с просьбой сохранять чистой колодезную воду. Такое символическое «кормление» колодца осуществлялось также с целью обеспечения удачи и здоровья домочадцам, для увеличения богатства и благополучия всего хозяйства. Подобная ситуация наблюдается и в ритуальных кормлениях медведя или мороза у русских накануне Рождества, Нового года и в Чистый четверг: «Медведь, медведь, иди кисель мой есть! Не ломай мой овес!» (москов.); «Мороз, мороз, поди к нам кисель с молоком хлебать, чтоб тебе наше жито в поле сберегать, градом не бить, червем не точить и всему бы в поле целу быть» (vladimir.). В данном приговоре, который произносится перед пасхальной трапезой, ясно видно, что мороз — персонаж поздний, а на его месте был другой, более могущественный, который мог сохранить поле от любых напастей. Примечательны в этой связи «пограничные» локусы, в которых выставляли угощение: в Чистый четверг кисель ставили за окно (новгород.), выносили на ночь на крыльцо (твер.), относили рано утром в огород, иногда выливали его на землю, лазили с чашкой киселя на крышу (смолен.). Иногда (например, в Полесье, восточной Польше) приглашение сопровождалось недвусмысленными текстами, в которых высказывалась нежелательность посещения в другое время и угроза изгнания («...а летом не ходи, иначе будем пугами бить...»; «...а потом не приходи...»; «...а если не идешь, то не иди никогда...» и т. п.) [Валенцова 1999: 496—497]. Приглашение мифологических персонажей на ужин или на ритуальное блюдо тщательно исследовано Л. Н. Виноградовой и С. М. Толстой [Виноградова, Толстая 1993; 1995].

У южных славян «кормили» полено-бадняк. В некоторых местах вост. и юж. Сербии мед, вино и масло лили на бадняк, смазывали медом место рубки бадняка или оба его края, причем приговаривали: «Я тебе вино и пшеницу, а ты мне всякое добро и благополучие». Кое-где бадняку «давали ужин», т. е. ставили на него еду [Кулишић и др. 1970: 14]. В Болгарии и сами деревья, и срубленный бадняк мазали (*се миросват*) воском, елеем и медом.

Идея задабривания реализовывалась в жертвовании болезням в дни св. Екатерины (24 ноября), Варвары (4 декабря), Харлампия (10 февраля), дня Сорока мучеников (*Младенци*, 9 марта) и др., которые праздновались ради здоровья и в честь Оспы и Чумы (у болгар и сербов), что выражалось также на вербальном уровне: называли болезни *сладки*, *благ*, *медени* (болг.). Питы, печенье, кашу мазали медом и раздавали соседям, проходим, давали детям, относили на крышу, оставляли на

воротах [Маринов 1981: 385, 492—493, 487, 509, 527, 703, 761—762; БМ 1994: 16, 47, 306, 309, 312, 313; Радева 1990: 117; Календарные обычаи 1973: 239—240; Václavík 1959: 75—156]. На Волыни при строительстве нового дома для духа-охранителя места клали в основание постройки хлеб, соль и мед.

Важный аспект трапезы — ее участники. Хотя могущественных и своенравных духов угощали и задабривали всегда, но с ними не ели вместе. Трапеза в одном случае была разделена территориально: еду для духов выносили за пределы дома (двор, огород, перекресток), на периферию дома (крыльцо, крыша, чердак, окно, подпол, углы), в крайнем случае собирали еду в миску под столом, бросали в места их обитания (колодец, река, ветер, могила) [Маринов 1981: 426; Vančík 1969: 13; Vartoš 1892: 17, 131]. В другом случае трапеза была разграничена во времени: оставляли еду на столе, *закликали* на угощение до начала трапезы. Общность же трапезы при этом разделении обеспечивалась общими блюдами, той же самой пищей, которую ели домочадцы. Так, в Гродненском уезде на праздновании Пятидесятницы перед ужином хозяин при всеобщем молчании выливал первую рюмку водки за окно, говоря: «Будь здоров, дзеду!»; начиная кушать, первую ложку тоже выливали за окно, приговаривая: «Деду, иди до обеда!» [Крачковский 1874: 122].

По-настоящему общая, совместная трапеза подразумевала одновременное угощение за одним столом (или за одним котлом — если речь шла об общесельских праздниках на природе). Совместная еда до сих пор осознается как главный дружественный жест, как дар, а неприглашение к столу — как оскорбление (ср. также на обыденном уровне: «Даже к столу не позвали!»), плохое угощение как проявление безразличия («Ушел не солоно хлебавши»).

В народной культуре совместная трапеза была очень важна. В частности, она выполняла функцию оберега. Если человек блуждал в лесу, если его «водило», т. е. он попал под действие нечистой силы, ему достаточно было вспомнить, с кем он ел пасхальное яйцо, и он тут же находил дорогу (словац. [Horváthová 1986: 187], укр., полес. [ПА]). Поэтому на Пасху принято было делить освященное яйцо с кем-либо из домашних или делить первое яйцо, которым разговлялись, на всех членов семьи. У болгар делили хлеб на Богоявление: второй кусок ритуального хлеба *погача* (первый оставляли за иконой для умерших) раздавали всем членам семьи и домашним животным. У чехов наделение каждого члена семьи частью ритуального пирога объяснялось стремлением сохранить семью в целостности в течение всего года (т. е. для того, чтобы никто не умер).

Присутствие за общим столом автоматически включало человека в круг семьи или микроколлектива. Поэтому отсутствие кого-либо за трапезой означало прямое или символическое исключение его из коллектива. Так, у поляков, если нанятый работник не садился после первого приглашения к столу в день св. Степана и не ел вкусного борща, специально приготовленного хозяйкой, то он этим давал знак, что

не собирается оставаться в доме еще на год и хочет сменить хозяев; тогда соседи узнавали, кто «не ел борща», и приглашали таких к себе (Любельске) [Kolberg 1962: 102—103].

Совместным угощением можно считать и такие случаи, когда хозяин при рубке бадняка ломает специально для этого случая испеченную лепешку, половину съедает сам, а половину оставляет на пне первого срубленного бадняка (серб.) [Кулишић, 13].

Совместная трапеза и общее угощение консолидировало социум именно за счет вкушения одной и той же, «своей» пищи. Сверхъестественные персонажи благодаря жертвоприношению и предложению им еды со своего стола включались в круг «своих», союзников. Наоборот, чтобы оторвать человека от его общности (конфессиональной, этнической, человеческой), надо было накормить его другой, «чужой» пищей. Так, в русской легенде татарин, полонившей православных девиц и обращающий пленниц в свою «веру поганую», заставляет их есть лошадиное мясо; человек, похищенный демоном, не может вернуться в людской мир, если он попробовал пищу лесного духа; невольный оборотень, обращенный колдуном в волка, избегает есть звериную еду — сырое мясо, — а для снятия с него заклятия необходимо накормить его человеческой пищей [Неклюдов 1998: 129]. Во многих русских сказках главный герой при встрече с Бабой-ягой или другими сказочными персонажами просит сначала его накормить, напоить да спать уложить, а уж затем и спрашивать. Таким образом, происходит полное погружение в чужой мир, герой оказывается полноправным, «своим» членом иного мира и тем защищает себя от гибели. Может быть, благодаря этому злая Баба-Яга всегда помогает герою в его поисках.

Ежедневная и праздничная трапеза различались застольным этикетом. В сочельник за столом должно быть четное количество людей, нечетное предвещало смерть кого-либо. Наоборот, количество блюд было нечетным (чеш, словац., пол.). У украинцев после обеда на Крещение полагалось класть все ложки в одну миску, а сверху накрывать их хлебом, чтобы хлеба родились [Українці 1991: 600].

Способ еды также воздействовал на последующие события. В рамках родинной обрядности у белорусов, когда женщины приходят провести роженицу, последняя обязана попробовать каждого принесенного гостинца и съесть его быстро и с видимым удовольствием. Все это в дальнейшем, как полагали, обеспечит дитяти быстроту развития и легкость в перенесении болезней [Никифоровский 1897: 16]. Если посторонняя женщина придет в дом роженицы и тут только узнает о родах, она, ни слова не говоря, хватает ложку и ест первую попавшуюся под руку еду, за неимением ее — кусок хлеба; съев куса два, она также торопливо и молча уходит; делается это для того, чтобы дитя скорее начало говорить (бел.) [Никифоровский 1897, 15]. Вероятно, первичная функция такого молчаливого «угощения» была апотропейная.

Кроме того, существовали запреты при еде и питье. Очень распространены были запреты есть и пить на заходе солнца. Например, бере-

менной женщине запрещалось есть и пить впотемках, иначе дитя будет страдать бессонницей (бел., болг.); пить после захода, чтобы ребенок не был косым (рус.), «не заходился», т. е. не забывался (болг.); кушать утром прежде всех других, чтобы дитя не «смродило» при торжественных случаях (бел.); есть мясо животного, задранного хищником, иначе дитя будет обжорливо и разборчиво [Никифоровский 1897: 6; Кодови 1997: 30—38]. Женщинам запрещалось пить через край большой посуды, иначе у нее будет неправильное месячное очищение [Никифоровский 1897: 91]. Русские крестьяне старались не есть во время грозы и бури, так как в это время над землей носится нечистая сила и «останавливается там, где видит еду» (вологод.) [Власова 1995: 88]. Не менее важно было то, чем едят. По мнению белорусов, ложки нельзя мыть сразу же после еды, потому что они тоже устают; вымытые, их не вытирают, а вешают; считается, что только такими ложками можно есть, не опасаясь колдовства [Никифоровский 1897: 90].

Акт еды соотносился с жизнью, осознавался в символах человеческой жизни. Если чужой человек приходил в дом к началу трапезы, то говорили, что его теща еще долго будет жить, а если к концу — то она скоро умрет (бел.) [Никифоровский 1897: 88]. Начало еды связывалось с началом новой жизни: у мораван девушкам на Новый год пекли медовый калач, однако калач этот должен начать резать парень, затем, чтобы «девушку кто-нибудь в следующем году “начал” и чтобы ей не достался “начатый”, т. е. вдовец» [Václavík 1959: 480]. Конец трапезы постоянно связывался со смертью, с тем светом. Когда после ужина в сочельник не убрали со стола (ни крошки, ни кости, ни приборы) или оставляли на столах хлеба и ножи, то делали это для того, чтобы ночью души умерших могли прийти и поесть (общеслав.). В умышленной неоконченности трапезы (например, если оставляли на столе хлеб, соль, не мыли после еды посуду) угадывается соотношение конца трапезы и конца жизни, откуда и боязнь «окончательного окончания». С другой стороны, ритуальные поминальные трапезы имели начало и конец, маркированные употреблением одного и того же блюда: сначала едят канун, потом другие блюда, а в конце снова канун (полес., житомир.) [ПА], в результате чего магически заключался круг, ограничивая и нейтрализуя смерть.

Обстоятельства еды имеют важное значение. В Белоруссии во время жатвы жница съедала всю принесенную еду сидя на первом сжатом снопе или ставила на первый сноп сверток с едой [Зеленин 1991: 100]. У сербов пирожок (кстати, из рождественского теста), который ели на поле во время первой пахоты, мог остановить градовую тучу и сохранить посевы. Надо было только при виде тучи вынести остатки пирожка и, держа его в правой руке, произнести заклинание, то же, которое произносили весной, завидев женщину, несущую пахарям еду: «Стој, нећеш даље!» [Славянский и балканский фольклор 1981: 84]. Как женщина остановилась на том месте, где услышала окрик и где проходила трапеза, так и туча остановится, увидев пирожок, который «помнит» то место.

Магические функции еды в широком смысле этого слова отразились в хрононимах — названиях праздников и дней календаря. В одних хрононимах фиксируется обязательность ритуальных блюд, например, словац. *Šúlková nedel'a* ‘четвертое воскресенье Великого поста’, чеш. *Pučálka* ‘воскресенье первой недели Великого поста’; в других — предписываемый характер трапезы, например пол. *Tuczny czwartek*, чеш. *Tlusty čtvrtek* ‘жирный, обильный едой четверг’; в третьих — предписываются ритуальные действия, напр. словац. *Buchtový deň* ‘день перед сочельником’, в который надлежит печь булочки для празднования Рождества.

Безусловно, существуют и другие аспекты магического использования пищи, многократно могло бы возрасти и количество примеров из разных славянских зон. Но главное, кажется, нам удалось сказать: питание — важная составная часть человеческой жизни, имеющая отношение как к телу, так и к душе, как к индивидуальному, так и к общественному, как к обыденному, так и к сакральному; с помощью пищи реализуются такие важные концепты и оппозиции традиционной народной культуры, как *свой—чужой*, *здоровье—болезнь*, *мужской—женский*, *начало—конец* и др. Иными словами, пища и трапеза имеют магический характер, и воздействие пищи весьма велико благодаря тому, что человек принимает ее внутрь, использует ее для построения своего тела и своей судьбы. Остается только задуматься о современных способах питания, о рационе, происхождении и сохранении продуктов — и о болезнях, с ними связанных.

Литература

Абрамян 1988 — *Абрамян Л. А.* Ритуальные повторы // Этнолингвистика текста. Семиотика малых форм фольклора: Тез. и предварит. материалы к симпозиуму. Ч. 1. М., 1988. С. 152—155.

Агапкина, Виноградова — *Агапкина Т. А., Виноградова Л. Н.* Благопожелание: ритуал и текст // Славянский и балканский фольклор: Верования. Текст. Ритуал. М., 1994. С. 168—208.

Българска етнография 1993 — Българска етнография. София, 1993. Год. 3.

Балканские чтения 1994 — Балканские чтения—3. Лингвоэтнокультурная история Балкан и Восточной Европы. М., 1994.

Вакарелски 1974 — *Вакарелски Х.* Етнография на България. София, 1974.

Васильевич 1996 — *Васильевич А.* О верованиям и обычаям из Сврльига // Культурна историја Сврльига. Књ. 4. Сврльиг, 1996.

Власова — *Власова М.* Новая абевега русских суеверий: Иллюстрированный словарь. СПб., 1995.

Виноградова, Толстая 1993 — *Виноградова Л. Н., Толстая С. М.* Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: структура текста // Славянское и балканское языкознание: Структура малых фольклорных текстов. М., 1993. С. 60—82.

Виноградова, Толстая 1995 — *Виноградова Л. Н., Толстая С. М.* Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: формула и обряд // Малые формы фольклора: Сб. ст. памяти Г. Л. Пермякова. М., 1995. С. 166—197.

Ганудель 1987 — *Ганудель З.* Народні страви и напої. Братислава, 1987.

- Журавлев 1994 — *Журавлев А. Ф.* Домашний скот в поверьях и магии восточных славян: Этнографические и этнолингвистические очерки. М., 1994.
- Зеленин 1991 — *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Концепт движения 1996 — Концепт движения в языке и культуре. М., 1996.
- Кодови 1997 — Кодови словенских култура. Број 2. Година 2. Храна и пиће. Београд, 1997.
- Календарные обычаи 1973 — Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. М., 1973.
- Календарные обычаи 1977 — Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники. М., 1977.
- Календарни празници — Календарни празници и обичаи на българите. Енциклопедия. София, 1998.
- Крачковский 1874 — *Крачковский Ю. Ф.* Быт западно-русского селянина. М., 1874.
- Кулишић и др. 1970 — *Кулишић Ш., Петровић П. Ж., Пантелић Н.* Српски митолошки речник. Београд, 1970.
- Маринов 1914 — *Маринов Д.* Народна вяра и религиозни народни обичаи // Сб. за народни умотворения и книжнина. 1914. Кн. 28. София, 1914.
- Маринов 1981 — *Маринов Д.* Избрани произведения: В 2 т. Т. 1. София, 1981.
- Милићевић 1984 — *Милићевић М. Б.* Живот Срба селяка. Београд, 1984.
- Науменко — *Науменко Г. М.* Этнография детства. М., 1998.
- Неклюдов 1998 — *Неклюдов С. Ю.* Зоодемонизм // Слово и культура. Т. 2. М., 1998. С. 126—137.
- Никифоровский 1897 — Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах / Собрал в Витебской Белоруссии Н. Я. Никифоровский. Витебск, 1897.
- Рождение 1997 — Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны зарубежной Европы. М., 1997.
- Радева 1990 — *Радева Л.* Обредна и празнична храна в югозападна България // Пирин пее'85. Изследвания и материали. София, 1990.
- Славянский и балканский фольклор 1981 — Славянский и балканский фольклор. Обряд. Текст. М., 1981.
- Сумцов 1881 — *Сумцов И. Ф.* О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881.
- Тројановић 1983 — *Тројановић С.* Главни српски жртвени обичаји. Старинска српска јела и пића. Београд, 1983.
- Українці 1991 — Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991.
- Шейн 1902 — *Шейн П. В.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. 3. СПб., 1902.
- Bartoš — *Bartoš F.* Moravský lid. Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovědy. Telč, 1892.
- Bednárik 1943 — *Bednárik R.* Duchovná kultúra slovenského ľudu // Slovenská vlastiveda. 2 diel. Bratislava, 1943.
- Gloger 1978 — *Gloger Z.* Obrzędy, zwyczaje i wierzenia ludowe ma ziemiach nad Narwią i Biebrzą // Zygmunt Gloger — badacz przeszłości ziemi ojczystej. Warszawa, 1978.
- Horváthová 1981 — *Horváthová E.* Zvyky f obrady slnovratového cyklu v Honte // Slovenský národopis. 1981. № 2—3. S. 318—347.
- Horváthová 1986 — *Horváthová E.* Rok vo zvykoch nášho ľudu. Bratislava, 1986.
- Kolberg — *Kolberg O.* Dzieła wszystkie. T. 16. Wrocław; Poznań, 1962.
- Slić 1846 — *Slić Z.* Narodni slavonski običaji. Zagreb, 1846.

Václavík 1930 — *Václavík A.* Luhačovské Zálesí. Příspěvky k národopisní hranici Valašska, Slovenska a Hani. Luhačovice, 1930.

Václavík 1959 — *Václavík A.* Výroční obyčaje a lidové umění. Praha, 1959.

Vančík 1969 — *Vančík F.* Kalendářní obyčaje z Jihočeského Soběnova: Terevní Výzkumy z let 1962—1963. Praha, 1969.

Сокращения

БМ 1994 — Българска митология: Енциклопедичен речник. София, 1994

КА — Каргопольский архив Российского государственного гуманитарного университета (Москва)

ПА — Полесский архив Института славяноведения РАН (Москва)

СМ 1995 — Славянская мифология: Энциклопедический словарь. М., 1995

EAS — Archiv Etnografického Atlasu Slovenska (Bratislava)

ĽKS 1995 — Encyklopédia ľudovej kultúry Slovenska. Bratislava, 1995. Т. 1, 2

SSSL 1996 — Słownik stereotypów i symboli ludowych / Red. J. Bartmiński. Lublin, 1996. Т. 1

Предварительная публикация: *Валенцова М. М.* Магические функции еды // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 32—41.



А. А. ЖЕЛТОВ
(Вологда)

НЕКОТОРЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ ПИЩИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИСУХОНЫ И ПОВАЖЬЯ

Традиционная пища населения любого региона несет отчетливый отпечаток его этнической истории. Можно отметить как прямое воздействие миграционных процессов на особенности кухни — в случае привнесения рецептов новых кушаний и новых методов их приготовления, так и опосредованное — через хозяйственные занятия.

Некоторая взаимосвязь между появлением переселенцев из отдаленных территорий и изменениями в традициях питания у местного населения была продемонстрирована для районов Сухоны и Ваги Т. А. Ворониной. Она отмечала, что создание в этих местах в 1920—30-х гг. поселков с выселенными украинцами привело к появлению у местного населения новых блюд и расширению набора культур, используемых в пищу. В частности, здесь начали выращивать свеклу и варить борщ [Воронина 1992: 85].

Праздничная и обрядовая пища сохранила большую специфику, чем повседневная. Последняя была более простой по составу и приготовлению, а потому часто одинаковой у жителей разных территорий. Обрядовая же пища имела сакральное значение, что сдерживало внесение в нее каких-либо изменений. Она могла сохранять свои отличительные особенности на протяжении длительных отрезков времени.

В празднично-обрядовые угощения могла включаться и повседневная пища, которую благодаря продуктам, использовавшимся для ее приготовления, можно рассматривать как один из источников для реконструкции истории заселения отдельных территорий и для изысканий этногенетических связей их населения. Наличие или отсутствие какого-либо натурального продукта в пище людей объясняется как климатом данной территории, так и ходом этнокультурного развития местного населения. Поэтому обыденная кухня, как и праздничная, несет на себе отпечаток различных этапов заселения и хозяйственного освоения той или иной территории. Обрядовая же пища представляет интерес в этом отношении не только из-за продуктов, ее составляющих, но прежде всего из-за характерной ее рецептуры.

В изучаемых районах можно выделить следующие виды праздничных и ритуальных пиршеств по набору представленных на них блюд: свадебные, поминальные, аграрно-обрядовые (дожинки, отчасти помочи и т. д.), специфические (имеющие только им присущие особенности в столе — Пасха, масленица) и пивные праздники. Празднично-обрядовый стол в каждом из обозначенных типов застолий отличался определенным набором блюд и последовательностью их подачи. В каждом случае имелись особые кушанья, обязательные именно на этом виде празднества.

Блюда, считавшиеся обрядовыми для одного праздника, нередко подавались и на другие праздничные застолья или даже в обычные дни в качестве рядового кушанья.

Обрядовая пища

Среди перечисленных типов пиршеств, пожалуй, наиболее интересны для целей нашего исследования аграрно-обрядовые. Угощения на аграрно-обрядовых торжествах, в связи с их предполагаемым магическим влиянием на будущий урожай, были довольно строго регламентированы. Особенно это касалось одного-двух основных блюд, которые должны были обязательно присутствовать на столе по случаю дожинок. Дожинки отмечались в день окончания жатвы последней зерновой культуры и были наиболее значимым событием в аграрной обрядности. Главными блюдами на дожинках в разных местностях были *дижень*, *саламат*, *сальник*, *заспенная*¹ (*пожинальная*) *каша*, рецептура и способ приготовления которых сильно отличались по отдельным местностям. Отчетливо прослеживаются и ареалы бытования каждого из этих обрядовых блюд. В районе бассейнов Сухоны и Ваги ареалы *диженья* и *саламата* частично перекрывают друг друга.

Дижень. Ареал диженья простирается в бассейне Сухоны с юго-востока от рек Ветлуги и Унжи (притоков Волги). Дижень имел широкое бытование у населения северо-восточных районов Костромской области (Павинский и Вохомский районы), примыкающих к Никольскому району Вологодской области². Саламат там встречался лишь локально на самом севере Вохомского района в Тихонском и части Маручатского сельсовета [1, 2]. В расположенном к югу от них Спасском сельсовете была известна похожая на саламат каша, называвшаяся *заспенной* или *овсяной* [3, 4, 5]. Само же название *саламат* там не употреблялось. В остальных местах этих районов в качестве обрядовой пищи на дожинках готовился только дижень. Такую же картину можно отметить и на других окраинах ареала саламата, в том числе и на Севере, например в Каргополье. Название *саламат* употреблялось населением, жившим вокруг озера Лаче, но уже на западе Каргопольского уезда в

¹ Т. е. из заспы — овсяной крупы, приготовленной той же технологи, что и толокно. Зерно сначала вымачивали, затем прорастивали, сушили и перемалывали (но до состояния не муки, а крупы).

² Полевые материалы автора (экспедиция 1996 г. в Павинский и Вохомский районы Костромской области).

Лекшмозерье масляную кашу, готовившуюся на дожинки, называли *пожинахой* [Мелехова 1993: 175].

Ареал диженя продолжался в Никольском и Сольвычегодском уездах Вологодской губернии [Иваницкий 1890: 25]. В деревнях по Сухоне данное блюдо встречалось преимущественно в ее средней части. Здесь ареал приготовления диженя простирался на всем протяжении реки в пределах Тотемского уезда: в окрестностях г. Тотьмы и соседней с ней Калининской волости; ниже по течению в с. Коченьга и Брусенец; выше по течению в Усть-Печеньге и Шуйской волости (АРЭМ, д. 339, л. 36; д. 348, л. 17; [Воронина 1992: 84], ср. также полевые материалы автора). Из района средней Сухоны он распространился на Кокшеньгу и Верхнюю Вагу, но дальше, в бассейн Ваги, не продвинулся. С Сухоны дижень проник и в Кадниковский уезд [Иваницкий 1890: 25]. На запад и юго-запад за пределы Сухонского бассейна ареал диженя не вышел. Так, в южном вологодском уезде (Грязовецком), кроме северо-восточной его окраины, располагавшейся рядом с сухонскими землями, дижень не готовили. Неизвестен он и на западе — в Северном Белозерье, в современном Вашкинском районе Вологодской области.

Примечательно, что на всей (довольно обширной) территории, где встречался дижень, он имел стабильный рецепт приготовления, чего нельзя сказать про саламат. Дижень готовили из толокна, густо замешенного на воде до почти сухого состояния; затем крошили получившуюся массу ножом и поливали сверху смесью сметаны с простоквашей. Единственным отличием, встречавшимся в этом рецепте, было использование при замешивании молока, простокваши или кваса вместо воды. Эти изменения, к тому же редкие, первоначально были отнесены к поздним инновациям, возникшим в результате экспериментирования самих крестьян с традиционными рецептами. Однако, как оказалось, этот признак является культурно-дифференцирующим у финноязычных народов. Так, Н. Валонен выявил в районе Кюмиюна культурные различия, связанные с существованием здесь в древности границы между финно-угорскими этническими группами — карельскими на востоке и хямьскими на западе, и на основе этого выделил в поздних традициях крестьянского быта целый набор культурных особенностей, маркирующих прежний район проживания этих этносов. Среди таких культурных особенностей он отметил замешивание толокна на простокваше, распространенное на западе, и на воде, встречавшееся на востоке района [Кочуркина 1986: 46]. Поэтому возможно, что и такие (на первый взгляд незначительные) отличия в рецептуре диженя в вологодских землях являются следствием различий в питании еще и разных групп местного дославянского финноязычного населения.

Ареал диженя очерчивается легче, чем ареал саламата, во многом по причине большей компактности. Уточнить его позволяют материалы «Словаря вологодских говоров». Пределы его, по данным этого словаря, отмечаются те же, что уже были выделены на основании этнографических сообщений конца XIX — начала XX в.: Сямженский, Тотемский, Верховажский, Тарногский, Нюксенский, Кичменгско-

Городецкий, Бабушкинский и Никольский районы Вологодской губернии³. Продолжается ареал и в примыкающих к очерченной территории районах Архангельской и Костромской областей, но основная его часть приходится на вологодские земли. Локальные же очаги его в Поморской (Архангельской) и Пермской землях, по-видимому, связаны с переселениями туда групп населения из основного района бытования диженя.

Известное в западных областях России слово *дежа* имеет иное, хотя и близкое с *диженем*, значение 'квашня'. Близкие ему по звучанию и значению слова встречаются во многих индоевропейских языках: в украинском — *діжа*, в болгарском — *джежа*, в чешском — *díž*, польском — *dzieża* и т. д. [Фасмер 1986 (1): 494]. Однако по рецептуре западнорусская *дежа* и северный *дижень* отличаются и представляют собой самостоятельные, не связанные между собой кушанья. Поэтому возможно, что дижень, который имеет стабильный рецепт приготовления и ареал бытования, не соответствующий областям расселения славян, несмотря на данные лингвистические аналогии, всё же восходит к традициям северного дославянского финноязычного населения.

Саламат. Происхождение наименования *саламат* (*саламата*, *саломат*, *солومات*)⁴ для обрядового кушанья на Русском Севере весьма загадочно. И. Г. Георги отмечал у терских ногайцев кушанье, называемое *солوماتа* [Георги 1795: 32]. Впрочем, что оно представляло собой, он не указал. С. И. Дмитриева, рассматривая распространенность жнивной каши *саламаты* у русского населения бассейна Мезени (современные Пинежский и Лешуконский районы Архангельской области), отмечала сходные названия обрядовой пищи у других народов. У ненцев, бурят и алтайских телеутов *саламатом* назывались ритуальные каши, приготовлявшиеся для духов предков или для духов домашнего очага. Эти каши в основном включали в себя очень жирные продукты — сметану или коровье масло [Дмитриева 1988: 213].

В севернотюркских языках также есть слово *solomat*, означающее приветствие, пожелание здоровья. Это натолкнуло некоторых исследователей на мысль о соответствующем происхождении его в русском языке, но, по мнению М. Фасмера, эта версия неверна [Фасмер 1986 (3): 549]. Такой же вывод можно сделать и по этнографическим дан-

³ Ареал *диженя* — Тотемский р-н: селения Бор, Коровинская, Маньлово, Целковская, Филимоновская, Нижняя Печенга, Пелевиха, Усть-Печенга, Брагинская (*дежня*); Кич.-Городецкий р-н: Плоская, Клюкино, Наволок, Новоселово, Рудниково, Селиваново, Ташериха, Шестаково; Бабушкинский р-н: Высокая, Демьяновский погост, Кокшарка, Шонорово; Верховажский р-н: Анисимовская, Анциферовская, Костино (*дежня*); Тарногский р-н: Коврижинская, Филимоновская, Шалимовская; Нюксенский р-н; Сямженский р-н: Гридкино, Монастырская (также *дежня*), Рамень; Великоустюгский р-н: Солотное, Будрино (*дежня*); Никольский р-н: Байдарово, Нагавицино, Нигино, Путилово, Филипово, Шира [Словарь вологодских говоров 1985: 17].

⁴ Гласные *о* и *а* часто произносятся невнятно; могли существовать разные формы произношения этого слова. В статье особенности произношения не отмечаются.

ным. Распространенность саламата на Русском Севере не может быть следствием прямого заимствования тюркского блюда. Саламат здесь имел бытование на наиболее отдаленных от расселения тюркских народностей территориях. Это области рек Ваги, Онеги и в какой-то мере Сухоны, а также северных рек (Печоры, Мезени и др.). В южных районах Севера, расположенных ближе к району проживания тюркского населения, в том числе на реках Юг, Ветлуга и на Волго-Сухонском водоразделе, бытование этого блюда не зафиксировано.

Выдвигались также версии о происхождении названия *саламат* от слов *сало* и *солод* (А. И. Соболевский и А. Преображенский), но они также довольно спорны [Фасмер 1986 (3): 549]. Высказывалась и еще одна версия о его древних праславянских корнях. О. Б. Ткаченко при рассмотрении топонима *Солонда*, сохранившегося в Пошехонье от прежнего мерянского языка, выделяет корень *соло*, пришедший в финно-угорские языки из праславянского и означающий 'цело' или 'целый' в значении 'здоровый' (ср. русское *целитель*). *Солонда* в мерянском языке означала пожелание здоровья, эквивалент русского «здравствуйте» (интересная параллель с тюркским значением *solomat*). Возможно, слово *саламат* составное, где присутствует тот же корень *соло* (хотя сам О. Б. Ткаченко такую возможность считает маловероятной)⁵.

Состав саламата сильно различался даже в одном районе. Его готовили или из толокна, или из крупы (преимущественно овсяной или *засы*), замешенной на масле, реже — на сале или сметане. В пост саламат готовили на постном масле, а в другие дни — на сливочном.

На востоке Тотемского уезда (в селениях по Сухоне ниже Тотьмы — в районе с. Коченьга) саламат замешивали на очень жирном бульоне с кусочками мяса (наподобие того, что используется для студня): «В бульон, кипящий на огне, сыплют овсяную крупу; затем добавляют масла и ставят в печь. Он и распревает» [6]. Саламаты из заспы или толокна, замешанные на бульоне, отмечались Т. А. Ворониной в деревнях еще ниже по течению Сухоны — в Нюксенском районе, а также в верховьях Уфтюги, притока Кокшеньги [Воронина 1992: 92]. Подобный вид саламата отмечался на Кокшеньге и другими исследователями [Балашов и др. 1985: 370]. В д. Останинской, расположенной на речке Песья Деньга (рядом с г. Тотьмой), саламат делали иначе: «Овсяную крупу запаривают кипятком, масла накладывают и [ставят] в печь» [7].

Саламат, замешенный на масле без предварительного запаривания крупы водой, имел более широкое бытование. Так, в селениях по реке Печеньге и при впадении ее в Сухону для приготовления саламата на масле замешивали овсяную крупу [Воронина 1992: 92]. Такой же состав саламата встречался в конце XIX в. в находящейся несколько севернее от этой местности Калининской волости Тотемского уезда, по реке Цареве (АРЭМ, д. 348, л. 17). Он также отмечался в почти со-

⁵ Версия об этимологии слова *соломат* была высказана О. Б. Ткаченко в ходе семинара «Русская народная культура и ее этнические истоки» в 1999 г. в г. Пошехонье Ярославской обл.

седствующей с последней Куракинской волости (верховья Ваги, Кулоя и Вожбала и на водоразделе между ними) (АРЭМ, д. 372, л. 11).

В Вельском уезде саламат на масле готовили не из овсяной крупы или заспы, а в основном из толокна. Такой его вид встречался в Усть-Вельской (район впадения Кулоя в Вагу) и Кулойско-Покровской (среднее течение Кулоя) волостях (АРЭМ, д. 100, л. 28; д. 111, л. 9). В Усть-Вельской волости была известна еще *вороховая каша* из ячной крупы с толокном и маслом, «изготавливавшаяся по случаю окончания молотьбы» (АРЭМ, д. 100, л. 28). Саламаты также замешивали на дожинки как обрядовое блюдо. Подобный саламат из толокна, замешенного на топленом сливочном масле и разогретого в печи, как показывают наши полевые записи, готовили в Терменьгском сельсовете Верховажского района (по реке Терменьге, правому притоку Ваги); однако здесь он использовался как повседневное блюдо, поскольку «требовал мало времени для приготовления», тогда как на дожинки готовили *дэжонь* (т. е. дижень) из толокна, замешенного на молоке или на воде и политого сверху простоквашей со сметаной [8].

На западе Вельского уезда в Тавреньгской волости толокно для саламата первоначально замешивали на воде и только затем добавляли постное масло [Шустиков 1895: 363]. Такой саламат уже сближается с *сухомесом* — блюдом, встречавшимся в совершенно противоположном (восточном) районе рассматриваемой территории. Сухомес по принципам своего приготовления напоминает дижень. Для него толокно замешивали на подсоленной воде до почти сухого состояния, но сверху поливали не сметаной с простоквашей, а льняным маслом. Сухомес встречался в окрестностях с. Брусенец (на восточной окраине Тотемского уезда) и в верховьях Уфтюги (АРЭМ, д. 338, л. 16; см. также [Воронина 1992: 84]).

В Кадниковском уезде саламат готовили из ячной крупы, например: «Молотый ячмень с овсяной мукой и овечьими ошурками (разрезанный на кусочки и поджаренный жир) обливается маслом и запекается» [Иваницкий 1890: 25]. Это описание территориально не локализовано, но Н. А. Иваницкий собирал материал главным образом в Кадниковском уезде. Наличие здесь традиции ячменного саламата отмечается и в более поздних материалах. Так, в кадниковских селениях, расположенных на Верхней Сухоне (самом начальном отрезке у ее истока из Кубенского озера), в современном Сокольском районе, Т. А. Воронина зафиксировала саламат, приготовлявшийся «из ячменя с овсяной мукой и овечьим салом» [Воронина 1992: 92].

В Тенишевском архиве в заметке, присланной корреспондентом бюро В. Чапурковским якобы из Вологодского уезда (д. 161), полностью повторяется описание *саломата*, данное Н. А. Иваницким⁶. Других же (более достоверных) свидетельств о бытовании саламата в Вологодском уезде пока обнаружить не удалось.

⁶ В этом случае имеет место явный плагиат, но весьма примитивный: при сравнении с оригинальным текстом в нем не остается никаких сомнений.

Приготовление саламата на сале (хотя и из овсяной крупы) встречалось в районе Верхней Ваги в д. Степаново современного Шелотского сельсовета [9]. Территория Верховажья является как бы крайней точкой традиции использования жирных каш, замешенных на сале, вытопленном из внутренностей животных. Такая традиция была более характерна для районов, где бытовал *сальник* (Ярославская губерния и соседствующий с ней Грязовецкий уезд Вологодской губернии). Однако по консистенции верховажский саламат и грязовецкий сальник отличались, что, по-видимому, было обусловлено использованием жира от разных животных. Имеется ли какая-то взаимосвязь между саламатом на сале и сальником, или они возникли независимо друг от друга, пока сказать сложно.

Использование для приготовления саламата ячменной, а не овсяной крупы или толокна в селениях по верхнему течению Сухоны выделяет эту территорию среди окружающих районов. В других районах Русского Севера, расположенных к западу от нее, — в Каргополье и Северном Белозерье саламаты были главным блюдом в застольной обрядности, но, как и в Тотемском уезде, готовились преимущественно из овсяной крупы. И только у северных вепсов, живущих на западной границе современной Вологодской области, в дожиночной обрядности мы находим ячменные каши, сваренные на молоке (но не на масле и не имевшие названия *саламат*) [Винокурова 1994: 100—101]. Вполне возможно, что использование в составе обрядовой пищи ячменя, а не овса возникло случайно и независимо на разных территориях, но нельзя упускать из виду не менее вероятное этнокультурное субстратное происхождение такой особенности в районе бассейна Кубены и верховий Сухоны⁷. В последнем случае территориальные различия в составе саламата можно объяснить отличиями в культуре питания у разных дославянских финно-угорских племен, населявших в прошлом вологодские земли. Однако требуется дополнительное исследование этого вопроса.

Существует и другое, близкое наименование данного блюда — *саламаха* (*соломаха*). В частности, под таким названием известно обрядовое кушанье на востоке современной Новгородской области (в пределах бывшей Олонецкой губернии), где оно обозначало род каши, но несколько отличной по рецептуре от вологодского саламата. Название *соломаха* (*саламаха*) встречалось также на Украине и у болгар, но уже в значении ‘кушанье из хлеба и толченого чеснока’ [Винокурова 1994: 549]. Последнее блюдо не имеет ничего общего с северным саламатом.

Д. К. Зеленин отмечал, что *каша-соломата* в дожиночной обрядности у русских распространена в основном в тех областях, которые первоначально заселяли финно-угорские народности [Зеленин 1929: 132]. Такое мнение подтверждается и нашим материалом. Но ареал

⁷ Тем более, что овес как культура появился здесь уже со славянами, а ячмень был известен местному населению еще задолго до прихода сюда последних.

саламата не охватывает всей области, заселенной когда-то дославянскими (финскими) племенами, из тех, что позднее вместе со славянами составили основу будущего русского народа. В пределах Русского Севера этот ареал представляется довольно компактным очагом, также не охватывающим всех районов обитания здесь в прошлом местных племен. Это можно объяснить культурными различиями среди самих финских племен, населявших отдельные районы, и бытованием этой традиции только у какой-то их части.

Существует и южнорусский ареал саламата. Он приходится на верховья Дона и Цны. Д. К. Зеленин отмечал, что за жителями Ливенского и Воронежского уездов закрепилось прозвище *саламатники* из-за употребления ими в пищу саламата [Зеленин 1994: 49]. В сообщении, присланном Русскому географическому обществу в середине XIX в. из Нижнедевицкого уезда Воронежской губернии, также упоминается *солomата* (состав неизвестен), которую «ели с конопляным соком и квасом» [Малыхин 1853: 211]. Впрочем, известно, что в Воронежскую губернию неоднократно переселялись жители с севера России, в том числе из бассейна Ваги — притока Северной Двины. Например, в 1745 г. в дворцовые села Воронежской губернии было переселено 886 душ важных крестьян [Голубцов 1910: 20]. Сам автор сообщения отмечал, что «Воронежская губерния населена из других губерний, и потому здешние жители мало имеют единства в языке, одежде, поверьях и обычаях» [Малыхин 1853: 293]. В этом описании прослеживается сходство местной пищи с вологодской кухней и по другим блюдам. Отмеченные у воронежских крестьян *тюря* и *кулага* по названию и по рецепту полностью аналогичны известным на Вологодчине блюдам, что едва ли может быть просто случайным совпадением. И всё же считать южный ареал саламата возникшим под влиянием одной волны миграции с севера России нельзя, так как он не ограничивается только воронежскими землями. В нынешней Тамбовской области, находящейся почти по соседству с Воронежской, также был известен *саломат*, приготовляемый здесь из ржаной муки, заваренной кипятком [Махрачева 1999]. Такой рецепт полностью соответствует широко известной в бассейнах Ваги и Сухоны *каше-заваре*. Поэтому нельзя с уверенностью сказать, появился ли южный ареал саламата благодаря переселениям с севера или возник как самостоятельное явление.

Сальник. За пределами ареалов дижения и саламата на Вологодской земле начинается область обрядового бытования *сальника*. Он готовился преимущественно из овсяной крупы (хотя изредка встречалось и использование других круп), которую смешивали с вытопками сала из брюшины и кишок овец и телят и оставляли преть в печи. Сало свиной для этих целей почти никогда не использовалось, так как свиноводство в районах бытования сальника не было развито. Ареал сальника охватывает нынешний Грязовецкий район Вологодской области и всю территорию бывшей Ярославской губернии с приграничными районами Тверской и Костромской губерний [Преображенский 1853а:

78; Архангельский 1854: 19—20)⁸. Вполне вероятно, что в последних губерниях он встречался достаточно широко, так как отдельные устные свидетельства подтверждают почти повсеместное бытование сальника на Верхней Волге, но письменные сведения об этом недостаточны. В ареале сальника дижень и саламат не встречались⁹, исключая отдельные места Междуречинского района, граничащие с Сухоной.

Локальное бытование сальника вне пределов основного его ареала было зафиксировано Т. А. Ворониной в деревнях верховой Уфтюги, по притоку Кокшеньги (селение Спас) [Воронина 1992: 91]. Скорее всего, здесь он появился благодаря переселению с северных притоков Волги — из района распространения этого блюда. Такая гипотеза хорошо иллюстрируется еще одним локальным районом распространения сальника, существовавшим в современном Терменском сельсовете Верховажского района (по Терменьге, правому притоку Ваги) [8]. Именно через Верховажье проходил основной путь низовской колонизации с притоков Верхней Волги на север к побережью Белого моря, и здесь в тот период осело большое количество переселенцев из Ростово-Суздальской земли. Последний факт в настоящее время не вызывает сомнений, так как был хорошо доказан на историческом и весьма обширном антропологическом материале М. В. Витовым [Витов 1964]. Примечательно, что сальник в деревнях Терменьгского сельсовета встречался наряду с саламатом и диженем (местное название — *дэжонь*), что говорит о происхождении местных традиций пищи из разных территориально-культурных районов.

Сальник по своему составу весьма напоминал саламат, но не упоминался под таким названием. Местные жители также отмечали определенное сходство между ними: «Здесь (в Грязовецком районе. — А. Ж.) сальник похож на саламат, но здесь он жидкий, а у нас он (саламат в Шелотском сельсовете Верховажского района. — А. Ж.) густой» [9]. Примечательно, что сальник как в пределах его основного района бытования (по Верхней Волге), так и в селениях по реке Терменьге, представлял собой блюдо, всегда приготавливавшееся на основе брюшины и кишок овец или ягнят, но не на свином сале. Такая особенность первоначально появилась под влиянием хозяйственных традиций населения Верхней Волги, которое совсем не выращивало свиней.

Яичница. Для полноты обзора различных аграрно-обрядовых угощений следует рассмотреть еще одно блюдо, не являющееся значи-

⁸ Ср. также данные экспедиции в Пошехонье, сообщенные И. А. Морозовым, а также полевые материалы автора, записанные в Грязовецком районе Вологодской области (1997 г).

⁹ Интересной аномалией в этом плане, если судить по сообщению в Тенишевское бюро (АРЭМ, д. 202, л. 31), была деревня Семенцево на юге Грязовецкого уезда (30 верст от Грязовца и 3 версты от реки Обноры), где на дожинки готовили дижень и солومات, но не сальник, который не упоминается. Примечательно, что во время экспедиции в деревнях, расположенных от вышеназванной деревни менее, чем в 10 км (Вараксино), не зафиксировано никаких следов диженя и солوماتа, а отмечено полное господство сальника. Поэтому сообщение конца XIX в. требует еще подтверждения.

мым в аграрных обрядах селений исследуемой территории, но бывшее таковым за ее пределами. У южных вепсов и у русских на соседних с ними землях Тверской и Новгородской губерний главным блюдом в обрядности дожинок была яичница [Винокурова 1994: 101]. Яичница являлась значимым, хотя и не обрядовым, угощением во многих местах Центральной России и Севера. Почетным угощением она была во многих местах Присухонья. В этом также можно видеть остатки былого значения, придававшегося этому блюду финно-угорскими народами. У последних же важная роль в обрядах, придаваемая яичнице, хорошо согласуется с распространенным у прибалтийских финских народностей космогоническим мифом о сотворении мира из яйца.

Тетерки. Блюдом, имевшим на Севере ареал преимущественно на Сухоне и Ваге, являются *тетерки*, готовившиеся из *каши-завары*. Последняя делалась чаще всего из ржаной муки, заваренной кипятком, хотя случалось и использование других видов муки. Н. А. Иваницкий описал кашу-завару, приготавливаемую из овсяной или ячменной муки [Иваницкий 1890: 24]. Т. А. Воронина отмечала завару из смеси ржаной, ячной и иногда овсяной муки [Воронина 1992: 83]. Из каши-завары скатывали катышки, которые и назывались тетерками. Их ели, макая в масло, толокно или растертые ягоды. В Верховажье каша-завара готовилась из ржаной муки, заваренной кипятком, получившееся тесто ели горячим с простоквашей в качестве первого блюда. На второе из того же теста делали тетерки [9]. По имеющимся материалам пока еще не удастся четко очертить ареал бытования данного блюда, но уже можно сказать, что он был не очень обширен и целиком приходился на Сухону и южную часть Важского бассейна. Это кушанье зафиксировано здесь в Верховажье, Усть-Печеньге и верховьях Уфтюги [Воронина 1992: 84]. В окрестностях г. Тотьмы оно было в употреблении, но само название *тетерки* отсутствовало [7].

В другом районе Севера — Каргополье известно печенье под названием *тетерки*, но ничего общего с описанным блюдом оно не имеет [Дурасов 1986: 89].

Пирог

Пирог был распространенным кушаньем в трапезах разного рода. Пирог в вологодских землях наиболее часто делались *открытыми*, т. е. начинка накладывалась сверху, а не запекалась внутрь, как в *закрытых* пирогах. В некоторых районах Вологодчины закрытым делался только один вид пирога — *рыбник*. В противоположность этому в центральных областях России и на Вятке, по имеющимся данным, было много районов, где пекли только закрытые пироги и не знали открытых.

Выявленные в ходе исследования ареалы различных традиций народной кухни (в данном случае районы бытования той или иной формы пирогов) имеют довольно отчетливые границы. При этом лишь в некоторых случаях можно заметить их расширение по направле-

ям средневековых колонизационных потоков. Таким образом, можно предположить, что ареалы отдельных пищевых традиций оформились в весьма раннее время, тогда как в период Средневековья претерпели довольно незначительные видоизменения.

Что же касается «традиции пирогов» в вологодских землях, то она несомненно несла в себе черты влияния различных традиций. Подтверждением этому служит знание жителями некоторых вологодских районов как закрытых, так и открытых форм пирогов. Например, в современном Грязовецком районе закрытые пироги существовали в двух вариантах. Первый — рыбник, у которого тесто загибалось с четырех (или с двух) сторон; такой пирог назывался *кулебяка*. Второй вариант, называемый *загибня*, — это преимущественно пироги с капустой. На одну половину сочня клали капусту, а второй его половиной накрывали сверху [10, 11].

Открытые пироги на Вологодчине были также нескольких разновидностей. *Рогульки* и *мушники* (*мучники*)¹⁰ состояли из тонкого ржаного сочня (листа раскатанного теста) и толстого слоя начинки из горохового теста, овсяной каши и т. п. По описанию, присланному из Грязовецкого уезда, в таком пироге было «сверху тесто из ячной муки». Подобные мушники были характерны для питания крестьян Грязовецкого и Вологодского уездов (АРЭМ, д. 133, л. 7 — Вологодский уезд приход Покровско-Перевесьевской церкви); ср. также полевые записи автора в Грязовецком районе, 1997 г.). Мушники получили распространение и в Тотемском уезде, например в Калининской волости, а также в разных местах по Сухоне (начиная от верховий вниз по течению: Кожухово, Усть-Печеньга, Городишна) (АРЭМ, д. 348, л. 16; [Воронина 1992: 89]). В Вельском уезде, по имеющимся немногочисленным данным, название *мушник* для пирогов этого типа не отмечалось, но здесь местами они были известны под другим наименованием — *рогулька*. Так, в Усть-Вельской волости рогулкой называли пирог «с яшным тестом, наложенным на сочень» (АРЭМ, д. 100, л. 27). В Кадниковском уезде встречались сразу оба названия. Ими здесь обозначали идентичные по форме и устройству пироги, но с разными начинками.

Делать окончательные выводы на основании бытования указанных названий пирогов в разных частях исследуемой территории пока еще рано. Можно только отметить, что Вологодский, Грязовецкий и Тотемский уезды, где получило распространение название *мушник*, по большей части заселялись славянами, пришедшими из более южных мест — с Верхней Волги. Традиции верхневолжского населения в Присухонье отмечаются по самым различным элементам народной

¹⁰ *Мушником* в разных местах Тотемского уезда и Вологодчины в целом называли различные виды пирогов. В одних случаях это были булки, посыпанные сверху конопляным семенем или гороховой мукой. В других — название *мушник* появилось в результате трансформации слова *мучник*, так как начинка их состояла из теста, приготовленного из разнообразных видов крупы или муки. В данной статье под мушником подразумевается последнее.

культуры, в том числе и по пище. Мучники (мушники) были также известны в Вятской и Пермской землях, население которых было тесно связано с верхневолжскими жителями.

Блинный пирог. Особо надо отметить так называемый *круглый* или *блинный пирог*, являющийся обрядовым свадебным блюдом. Он выпекался в основном для свадьбы, имел характерную форму и структуру и встречался на довольно ограниченной территории, что делает его хорошим этнокультурным маркером.

Блинный пирог зафиксирован в материалах XIX в. в праздничной пище крестьян Пошехонского уезда Ярославской губернии, где он состоял из «пшеничных блинов в пересыпку с яйцами и маслом» [Архангельский 1854: 19—20]. Аналогичное по названию и в значительной мере сходное по составу блюдо приготавливалось в Кулойско-Покровской волости Вельского уезда: «толстый сочень из крупчатки (пшеничной муки. — А. Ж.), поверх которого слоями [укладывалось] полуразваренное в молоке пшено или мелко изрубленные яйца» (АРЭМ, д. 113, л. 10 — д. Песья-Веретья). Блинный пирог в Кулойско-Покровской волости был принадлежностью праздничного стола (не только свадебного). По нашим более поздним экспедиционным данным, подобные блинные пироги выпекались в Терменьском сельсовете Верховажья. Здесь они создавались следующим образом: «В глиняную латку ложился большой сочень из нехожелого теста, на который выкладывали слои ягод, риса, яичек, сахарного песка. Затем закрывали сверху начинку краями сочня и ставили латку в печь» [8]. Здесь под названием *блинники* они готовились на самые крупные праздники (пивные и престольные). Район распространения этого блюда отчетливо демонстрирует наличие связей в традициях питания между Пошехоньем (территорией, относящейся к бассейну Верхней Волги) и территорией Верховажья и бассейна реки Кулой, располагавшимися значительно севернее (прежде входивших в границы Вельского уезда). Заимствование этого блюда жителями одного района от населения другого исключается, так как эти два района находятся на значительном расстоянии друг от друга. Остается одна версия — привнесение его в Верховажье и в район Кулоя переселенцами из Пошехонья (этногенетические связи верхнедвинского и верхневолжского населения считаются доказанными [Витов 1964]). В области Сухоны, находящейся между этими двумя районами, а также местами по Кокшеньге (современный Тарногский район) в качестве свадебного пирога фигурировали *драчёны* (*драцёны*, *булки*) [Воронина 1992: 92; Словарь вологодских говоров 1985: 58—59]. Блюдо с аналогичным названием было известно также в западных районах России и в Белоруссии.

Такого типа слоеные пироги упоминаются и в других местах на Ваге, но уже с иными названиями. В Усть-Вельской волости Вельского уезда в канун Рождественского сочельника готовили пирог, называвшийся *столовик*: «большой ржаной сочень, на середину которого кладут несколько слоев: первый из овсяной крупы, обваренной кипятком;

второй из сухомеса (толокно на воде); третий из вареного гороха; четвертый из размятого картофеля и пятый из толченого конопляного семени. Все это огибают сочным и пекут. Едят холодным с постным маслом» (АРЭМ, д. 100, л. 28 — с. Заозерье).

Обыденная пища

Лапша. Для анализа культурных традиций значимо наличие определенных деталей, но нередко столь же показательным является и отсутствие некоторых элементов. В традициях питания населения бассейнов Сухоны и Ваги не отмечается приготовление лапши. Лапша была одним из основных блюд в рационах как украинцев (например, Полтавской, Харьковской губерний), так и русских Южной и Центральной России (Тульская, Владимирская губернии) [Руднев 1854: 102—103; Троицкий 1854: 86—87; Слобода 1858: 3; Быт 1858: 41; Быт 1993: 224]. Она весьма характерна для населения северных притоков Верхней Волги [Преображенский 1853а: 78]. Однако дальше на север лапша не получила распространение. Уже в селениях по водоразделу Волги и Сухоны лапша в традициях народной кухни отсутствует. Далее на север в Присухонье и в Поважье наличие этого блюда не отмечает ни одно описание. Впрочем, это не значит, что не могло быть локальных очагов ее бытования (пока не обнаруженных), но в целом ареал лапши не простирался на район Сухоны и Ваги.

Примечательно, что в свадебных песнях селений по Кокшеньге лапша упоминается, но само блюдо там не готовили.

Щи. Отличие народной кухни крестьян Вологодской земли, и в частности Тотемского и Вельского уездов, от среднерусской ее традиции хорошо заметно по такому повседневному блюду, как щи. В среднерусской традиции щи обязательно готовились из капусты. Именно капустные щи упоминаются в этнографических описаниях русских конца XIX — начала XX в. в центральных областях России, например в Тульской и Владимирской губерниях [Руднев 1854: 102; Быт 1993: 224]. Их ареал простирался на север вплоть до северных притоков Верхней Волги в Ярославской и Тверской губерниях, где готовили «щи из серой капусты» [Преображенский 1853б: 137; Лебедев 1853: 183].

Капустные щи упоминались иностранцами как пища русских еще в XVII в. Я. Рейтенфельс, побывавший в Москве накануне рождения Петра I, т. е. до 1672 г., дает в своей книге следующее описание: «...Варят похлебку из воды и нескольких изрезанных листьев капусты; в случае, если это блюдо им не приходится по вкусу, то добавляют в него немного кислого молока» [Рейтенфельс 1905: 138]. По этнографическим материалам XIX—XX вв., в щи почти всегда (за исключением постов) добавляли сметану или простоквашу. Я. Рейтенфельс в своем описании в довершение этому отмечал, что в Московии почти не выращивали «овощей, за исключением капусты, никаких».

В вологодских землях щи были одним из наиболее употребляемых повседневных кушаний. Однако под этим названием здесь подразу-

мевалось блюдо, вообще не содержащее капусты. Представление о том, что собой представляли щи, можно получить из сообщения конца XIX в., посвященного особенностям быта крестьян в Калининской волости Тотемского уезда: «щи постные — разваренная в воде крупа, иногда до густой каши» (АРЭМ, д. 348, л. 16—17). Постные щи отличались от скоромных только отсутствием в них мяса или сметаны. В д. Песья-Веретья (Горка) Кулойско-Покровской волости Вельского уезда щи готовили «из овсяной крупы и картофеля со сметаной», а в Бережно-Слободской волости (восток Тотемского уезда) — «из свинины, баранины и говядины с приправой из овсяной крупы» (АРЭМ, д. 111, л. 11; д. 338, л. 16). Г. Н. Потанин, описывая пищу крестьян Никольского (соседствовавшего с Тотемским) уезда Вологодской губернии, также отмечал эту особенность: «Овес здесь потребляется в виде кашицы, которую называют “щами” и едят простуженную; капусту сажают здесь мало и не квасят ее, а потому не знают настоящих щей и едят капусту пареной» [Потанин 1876: 138—139].

Капуста в щак, как ни странно, снова появляется уже к северу от Тотемского уезда — в некоторых отдельных местностях Поважья¹¹. Так, в д. Заозерье Усть-Вельской волости в конце прошлого века щи готовили из мяса (а в пост из сухой трески) с овсяной крупой, а осенью в них еще добавляли картошку и капусту. Однако корреспондент Тенишевского бюро, давая это описание, добавляет, что «кислых щей не варят» (АРЭМ, д. 100, л. 26).

В появлении капустных щей в пище жителей отдельных селений Вельского уезда снова можно видеть влияние переселенцев в этот район с Верхней Волги. На территориях, окружающих Вельский уезд с юга, капустных щей не готовили. В соседнем Кадниковском уезде в щи, состоявшие, как обычно в вологодских землях, из мяса и овсяной крупы, добавлялась еще сушеная брюква — «вместо картошки и капусты» (АРЭМ, д. 152, л. 12). На юго-востоке Вельского и Тотемского, в Никольском уезде щи варили из заспы с сушеными грибами или соленой рыбой (судаком, щукой, сайрой) (АРЭМ, д. 226, л. 4).

Таким образом, район распространения традиции капустных щей, представленной в деревнях по Верхней Волге, заканчивается на Волго-Двинском водоразделе, но небольшие локальные участки этой традиции встречались и гораздо севернее — в Важской земле, что должно свидетельствовать о взаимосвязях населения того и иного районов.

В целом для традиционной пищи населения районов Сухоны и Ваги были характерны щи без капусты и почти всегда на основе овсяной крупы, т. е. блюда, в общем понимании не совсем обычные для русских.

¹¹ Последнее хорошо объяснимо давней традицией выращивания капусты в соседнем Поморье, где уже в XVI—XVII вв. существовали специальные делянки — «капустники». Эта традиция могла попасть сюда с населением, переселившимся с Верхней Волги (из костромских земель) [Власова 1997: 168].

Пивоварение

Нельзя не упомянуть еще одну очень значимую особенность в местной кулинарной традиции — пивоварение. Пиво не входило в набор повседневной пищи, но было почти обязательным для праздничных пиршеств. Особенно выделялись так называемые *пивные праздники*, на которых пиво играло главную роль. Соответственно пиво имело и большое обрядовое значение.

Нужно отметить, что традиции пивоварения существенно отличались в разных русских территориях. Более того, в районах исконного расселения восточных славян пивоварение было известно далеко не везде. В этнографических описаниях пищи украинцев и белорусов пиво или совсем не упоминалось, или говорилось о его отсутствии. Так, в описании быта белорусских крестьян Витебской губернии (середина XIX в.) отмечено, что «пива не делают, а пьют *горелку* (водку)» [Быт 1854: 210—214]. Подобное же отсутствие пивоварения наблюдалось и у русского населения Тульской губернии: «Здесь пиво совсем не в употреблении; его не умеют готовить. Пиво, если употребляют, то — кабацкое» [Троицкий 1854: 87]. Даже во Владимирской губернии, о чем можно судить по свидетельствам корреспондентов Тенишевского бюро, пивоварение было характерно не для всех уездов. Если в сообщении из центральной части Шуйского уезда указывается, что на «годовые праздники в каждой деревне варят пиво», то в другом, пришедшем из Якиманской волости того же уезда, отмечается, что к храмовым праздникам «варят брагу» [Быт 1993: 224—225]¹². В сообщении же из Аниковской волости Юрьевского уезда отмечается, что «из напитков употребляются квас и вода, два раза в день — чай», а «пива нет и в помине», и далее: «пиво и вино пьют исключительно в трактирах». По-видимому, так же обстояло дело в Гавриловской волости Суздальского уезда, где «из напитков в ходу [были] квас, в праздники — чай» и водка по всяким торжественным случаям [Быт 1993: 226, 224].

Таким образом, к области традиционного пивоварения можно отнести только северные и отчасти центральные районы России, тогда как к югу от Оки и на западных окраинах оно было неизвестно.

Однако и выделенная область разделялась на две части: северную и южную, отличавшиеся разными технологиями приготовления пива. В северной ее части применялся очень древний способ варки пива — с помощью раскаленных камней. Пиво при этом варилось на улице или в специальных постройках — *поварнях*. Сусло заливали в большие деревянные чаны и доводили до кипения, опуская в него камни, раскаленные на костре или в печке-каменке. На Севере этот технический прием применялся на протяжении многих веков, а до появления русских печей (в XV—XVI вв.) широко использовался в избах для приготовления пищи [Желтов 1999: 46—48].

¹² Брага в данном случае может выступать и как другое наименование для обозначения крестьянского пива (такое иногда случалось), но на Вологодчине это два различных напитка.

Пивоваренные традиции в центре России (междуречья Волги и Оки) отличались приготовлением пива в домашних условиях в русских печах, куда ставились специальные сосуды — *корчаги* (пивные горшки).

Северный способ пивоварения (с раскаленными камнями), как можно предполагать, был с давних времен характерен для автохтонного финно-угорского населения Русского Севера, так как здесь в жилищах, судя по археологическим материалам, устраивались печки-каменки [Исланова 1992: 17], что, в свою очередь, предполагает бытование способа приготовления пищи при помощи раскаленных камней. Такой вывод можно сделать, несмотря на то что у самих финно-угров, вполне возможно, настоящего пива не было; некоторые исследователи предполагают очень позднее появление хмеля (в XV—XVI вв.) [Азовская 1973: 41]. При этом предполагается, что пиво ведет свое происхождение от браги (которая существовала еще задолго до появления пива), а ее в вологодских землях также готовили при помощи раскаленных камней.

В период славянской колонизации население, пришедшее на север из междуречья Волги и Оки, принесло с собой и свои традиции пивоварения, отличавшиеся от уже существовавших здесь. Поэтому в XIX — начале XX в. на Верхней Волге и ее северных притоках, где таких переселенцев издревле было значительно больше, чем на более северных территориях бассейна Северной Двины, отмечается исключительно способ приготовления пива в корчагах. Так, в середине XIX в. в Пошехонском уезде отмечали, что «пиво в праздники варят на дому и в складчину тоже на дому — у кого-нибудь» [Архангельский 1854: 53].

В селениях же Присухонья и Поважья, расположенных севернее Волго-Двинского водораздела, наблюдались значительные различия в способах пивоварения. Здесь на большинстве территорий преобладало использование для этой цели раскаленных камней, но в отдельных местностях, например в Калининской волости Тотемского уезда, пиво варили только в корчагах (АРЭМ, д. 348, л. 12, 18). В некоторых других местах на Сухоне (окрестности г. Тотьмы и Мольский приход), хотя название *корчаги* не было известно, пиво также варили в горшках в печи и никогда — посредством раскаленных камней (АРЭМ, д. 369, л. 19; см. также полевые материалы автора, записанные в 1997 г.). В юго-западной части Вологодской губернии было известно только пивоварение в корчагах. «Пиво в печи в корчагах варили. Это в Верховажье камням варили», — отвечали на вопрос об особенностях этой традиции жители современного Междуречинского района Вологодской области (ранее территория Тотемского и Грязовецкого уездов) [12]. В большинстве же районов по притокам Сухоны и Ваги применялись оба способа пивоварения: для приготовления больших объемов перед пивными праздниками — на улице или в поварнях, «сажая» в чаны с суслом раскаленные камни, малое же количество варили в корчагах в домашних печах. Однако применение того или иного способа пивоварения не связано напрямую с объемами заготовки этого напитка. В

Грязовецком уезде, где каждая семья на пивные праздники заготавливала по несколько десятков ведер пива, его варили в печи в корчагах. Обратная ситуация, когда даже малые объемы пива варились с помощью камней, отмечалась в некоторых местах Никольского и Вельского уездов. Поэтому применение различных способов пивоварения связано не столько с его объемами, сколько с культурным наследием местного населения. Наличие во многих местностях Присухонья и Поважья сразу обоих способов наглядно показывает смешение различных традиций, так как каждый из данных способов имеет различное происхождение и восходит к древнему культурному наследию населения разных земель. В частности, пивоварение в корчагах, имеющее основной район бытования на Верхней Волге и к югу от нее в Центральной России, на Севере получило распространение в области, где отмечают древнее расселение ростово-суздальских переселенцев: в Присухонье, на Белом озере, а также в Поважье. В этих районах корчажное пивоварение встречалось наряду с исконной местной традицией варки пива раскаленными камнями.

Существование в одной местности одновременно двух разных способов, служащих для получения одного и того же продукта, невозможно без разграничения их функций. В противном случае какой-то один из этих способов вытеснит другой. Благодаря же использованию корчаг для приготовления пива в малом количестве, а раскаленных камней — в большом, сохранились обе традиции, хотя и с преобладанием в разных районах какого-то одного способа. Наблюдалась и обратная ситуация, когда в определенной местности применялся только какой-то один способ пивоварения. Так, в селениях современного Грязовецкого района Вологодской области пиво даже в больших объемах варилось только в корчагах в домашних печах, и никогда для этих целей не использовались раскаленные камни. В Никольском уезде Вологодской губернии в середине XIX в. Г. Н. Потанин зафиксировал полное господство иного способа пивоварения, когда камни для приготовления пищи калились в русской печке [Потанин 1899: 194], хотя было бы проще ставить горшки прямо в печь. География этих двух традиций дает много новой информации и может быть использована как один из источников по выявлению взаимосвязей в культурном наследии и для реконструкции интересующей нас истории заселения бассейнов Сухоны и Ваги.

Еще один из отличительных моментов в традициях русского пивоварения связан с различной основой для приготовления пивного солода. В народной пивоваренной культуре известно несколько его рецептов, причем ячмень был далеко не обязательным ингредиентом. Более того, в большинстве местностей бассейнов Сухоны и Ваги пиво готовили на основе ржаного солода. В частности, ржаной солод для пива отмечался в Важском крае, как в южной его части — в селениях на Кокшеньге, в пределах Тотемского уезда, так и на самом его севере, входившем в Шенкурский уезд Архангельской губернии. Так, по описанию начала XX в., для приготовления пивного солода жители

Тарнянской волости Шенкурского уезда «рожь мочат 3—4 дня; высыпают на пол, где она в два дня плотно срастается, затем [кладут] в печь, чтобы посолодела» [Миллер 1913: 126]. Рожь составляла основу солода (помимо нее в солод входила небольшая добавка овса или ячменя) и в центральной части Вельского уезда [Андреева 1991]. Приготовление пивного солода из ржи было характерно и для расположенного к югу от Важской земли Никольского уезда, что было отмечено в середине XIX в. Г. Н. Потаниным [Потанин 1876: 140]. Все имеющиеся описания состава пивного солода в Присухонье и Поважье указывают на использование ржи как основного его компонента. Только Э. Е. Лоде при описании хозяйства Вологодской губернии отмечает, что «обилие ячменя в северных уездах, способствует пивоварению» [Лоде 1843: 47], что скорее всего является недоразумением, вызванным плохим знакомством его с особенностями этой местной традиции. Пиво нередко готовили на основе ржаного солода даже в тех районах Севера, где ячмень преобладал в посевах над другими культурами.

Мог встречаться и смешанный состав солода. В частности, приготовление такого солода было описано в селениях на севере Вологодского уезда (юг Кубенского озера) — в Фетьинской, Кубенской и Несвойской волостях: «В один чан кладется с водой 8 четвертей ржи, в другие — овса и ячменя по 4 четверти. И так их оставляют — рожь на одни сутки, а овес и ячмень на двое. Затем высыпают грудой на гумно, закрывая сверху соломой, и оставляют на трое суток» (АРЭМ, д. 130, л. 32). Пиво почти такого же состава было зафиксировано в Московии еще в XVII веке Я. Рейтенфельсом: «Пиво варят из овса, ячменя и хмеля, но оно крайне мутно и слабо, так что нужно большое его количество, чтобы опьянеть» [Рейтенфельс 1905: 155]. Использование в разных районах для приготовления пива различных по составу типов солода, вероятно, также нужно связывать с древними этнокультурными традициями, но утверждать это пока рано, так как такой вопрос требует дальнейшего изучения.

Подводя итог рассмотрению некоторых традиций в питании населения области Сухоны и Ваги, нельзя не отметить, кроме этнолокальных различий, и общий характер хозяйственного развития разных районов. В период с конца XVIII в. и по первые десятилетия XX в. в северном земледелии произошли изменения — появление новых сельскохозяйственных культур и их распространение на различных территориях (например, травосеяние, различные виды овощей, технические культуры). Изменения в традиционной кухне, как правило, несколько запаздывали (например, картофель первоначально выращивался на продажу и спустя десятилетия стал широко использоваться в питании самих крестьян; щи готовились без капусты, хотя ее уже выращивали на огородах и т. п.). Как можно заметить, культура питания обладает определенной инерцией, что способствует сохранению древних ее особенностей. Однако в некоторых случаях изменения в составе питания предшествовали переменам в местном крестьянском хозяйстве и

даже способствовали появлению новшеств в нем. Например, в XIX в. жители вологодских земель покупали огурцы у ярославцев¹³, а в XX в. сами начали выращивать их.

Исходя из этого, можно сказать, что хозяйственные традиции населения районов Сухоны и Ваги и непосредственно связанная с ними культура питания, как и у жителей любого другого региона, сложились в результате хозяйственного освоения земель; значительную роль в этом сыграли переселения, при которых в новые места заносились и практика выращивания новых сельскохозяйственных культур, и рецепты новых блюд.

Многие продукты, представленные в традиционном питании населения Присухонья и Поважья, явно связаны с переселением сюда населения из более южных земель. Так, в Вельском и северной части Кадниковского уезда довольно широко для приготовления различных кушаний применялись семена конопли — культуры, которая была принесена сюда с юга и не вполне соответствовала местным климатическим условиям. Северная же волокнисто-масличная культура — лен выращивалась здесь с глубокой древности, по крайней мере с неолита (на протяжении 4000 лет).

В любой традиционной культуре хозяйство и питание являются наиболее консервативными областями, куда любые инновации приходят с трудом, так как культурные растения и домашние животные, а также опыт ухода за ними с большим трудом заимствуются со стороны. Наличие же уже налаженной системы хозяйствования еще сильнее затрудняет вхождение в обиход новых ее форм. Местная практика хозяйствования и приготовления пищи, по сравнению с другими отраслями народной культуры, сохранила больше особенностей, оставшихся еще от дославянского населения края. Если в народном строительстве преобладание получили элементы позднего происхождения (возникшие преимущественно после XV в.), то пища и хозяйство, наоборот, имеют больше древних черт, некоторые из которых (что особенно характерно для хозяйства) возникли тысячелетия назад. Что касается пищи, то многие ее особенности скорее всего восходят к дославянскому населению края (веси, мери и различным группам чуди заволочской). Ареалы различных обрядовых блюд, по-видимому, до некоторой степени позволяют наметить и районы проживания различных племенных групп финно-угорского населения, а такой возможности (в ее полноте) не предоставляет никакая другая отрасль традиционной культуры.

Литература

Азовская 1973 — *Азовская Л. П.* Эволюция русской пищи // Славяно-русская этнография. Л., 1973. С. 36—45.

Андреева 1999 — *Андреева Т. Б.* Традиции пивоварения на Русском Севере в XX в.: Доклад на III Конгрессе этнографов и антропологов России, 8—11 июня 1999 г.

¹³ Население соседнего с Вологодчиной Даниловского уезда уже начиная с XVIII в. выращивало огурцы на продажу [Власова 1997: 173].

Архангельский 1854 — *Архангельский А.* Село Давшино Ярославской губернии Пошехонского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 1—80.

Балашов и др. — *Балашов Д. М., Марченко Ю. И., Калмыкова Н. И.* Русская свадьба. Свадебный обряд на Верхней и Средней Кокшеньге и Уфтьюге (Тарногский район Вологодской области). М., 1985.

Быт 1858 — Быт малорусского крестьянина // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 3. СПб., 1858. С. 19—46.

Быт 1854 — Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 111—268.

Быт 1993 — Быт великорусских крестьян-землепашцев. Описание материалов этнографического бюро князя В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губернии) / Авт.-сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселев. СПб., 1993.

Винокурова 1994 — *Винокурова И. Ю.* Календарные обычаи, обряды и праздники вепсов (конец XIX — начало XX в.). СПб., 1994.

Витов 1964 — *Витов М. В.* Антропологические данные как источник по истории колонизации Русского Севера // История СССР. 1964. № 6. С. 81—109.

Власова 1997 — *Власова И. В.* Традиционная земледельческая и промысловая культура // Русские. М., 1997. Гл. 7.

Воронина 1992 — *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78—101.

Георги 1795 — *Георги И. Г.* Описание обитающих в Российском государстве народов, также их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежды и прочих достопамятностей. Ч. 2. СПб., 1795.

Голубцов 1910 — *Голубцов Н.* Из былого прошлого нашего Севера // Изв. Архангельского общества изучения Русского Севера. 1910. № 1. С. 19—24.

Дмитриева 1988 — *Дмитриева С. И.* Фольклор и народное искусство русских Европейского Севера. М., 1988.

Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополя (по материалам XIX—XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6. С. 78—90.

Желтов 1999 — *Желтов А. А.* Русская баня и старинный северный быт // Этнографическое обозрение. 1999. № 3. С. 35—51.

Зеленин 1994 — *Зеленин Д. К.* Великорусские народные присловия как материал этнографии // *Зеленин Д. К.* Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901—1913. М., 1994.

Зеленин 1929 — *Зеленин Д. К.* «Спасова борода», ехидньослов'янский хліборобський обряд жнивварський // Етнографічний вісник. Київ, 1929. Кн. 8.

Иваницкий 1890 — *Иваницкий Н. А.* Материалы по этнографии Вологодской губернии: Сборник сведений для изучения быта крестьянского населения России. Вып. 2. 1890. (Известия Императорского общества любителей естествознания, антропологии и этнографии; Т. 69. Тр. этнограф. отдела; Т. 9. Вып. 1).

Исланова 1992 — *Исланова И. В.* Население бассейна верхней и средней Мологи и верховьев Мсты в VI—XIII вв.: Автореф. дис. канд. ист. наук. 1992.

Кочуркина 1986 — *Кочуркина С. И.* Корела и Русь. Л., 1986.

Лебедев 1853 — *Лебедев Н.* Быт крестьян Тверской губернии Тверского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 174—202.

Лоде 1843 — *Лоде Э. Е.* Хозяйственное обозрение Вологодской губернии. СПб., 1843.

Малыхин 1853 — *Малыхин П.* Быт крестьян Нижнедевицкого уезда Воровской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 203—234.

Махрачева 1999 — *Махрачева Т. В.* Приготовление и обрядовое употребление некоторых видов пищи в Тамбовской области: Доклад на семинаре «Традиционное застолье: к проблеме дефиниции» 25 марта 1999 г., Государственный республиканский центр русского фольклора (Москва).

Мелехова 1993 — *Мелехова Г. Н.* Русские: традиционный уклад Лекшмозерья. Ч. 1. М., 1993.

Миллер 1913 — *Миллер Л.* Тарнянская волость Шенкурского уезда в этнографическом отношении // Изв. Архангельского общества изучения Русского Севера. 1913. № 3. С. 124—129.

Потанин 1876 — *Потанин Г. Н.* Никольский уезд и его жители // Древняя и новая Россия. 1876. Т. 3. (сентябрь—декабрь). С. 136—159.

Потанин 1899 — *Потанин Г. Н.* Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотмы // Живая старина. 1899. Вып. 1—2. С. 23—60, 167—235.

Преображенский 1853а — *Преображенский А.* Волость Покровско-Сицкая Ярославской губернии Моложского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 61—124.

Преображенский 1853б — *Преображенский А.* Приход Станиловский на Сити Ярославской губернии Моложского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 125—173.

Рейтенфельс 1905 — *Рейтенфельс Я.* Сказания светлейшему герцогу Тосканскому Козьме Третьему о Московии (Падуа, 1680). М., 1905.

Руднев 1854 — *Руднев А.* Село Голунь и Новомихайловское Тульской губернии Новосильского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 91—110.

Слобода 1858 — Слобода трехизбная // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 3. СПб., 1858. С. 1—18.

Словарь вологодских говоров 1985 — Словарь вологодских говоров / Авт.-сост. Т. Г. Паникаровская, А. П. Ларионова, Г. А. Дружинина, Л. Ю. Зорина. Т. 2. Вологда, 1985.

Троицкий 1854 — *Троицкий П.* Село Липицы и его окрестности, Тульской губернии Каширского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 2. СПб., 1854. С. 81—97.

Фасмер 1986 — *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: В 4 т. М., 1986.

Шустиков 1895 — *Шустиков А.* Тавреньга Вельского уезда // Живая старина. 1895. Вып. 2, 3—4. С. 171—198, 359—375.

Список информантов

1. Л. И. Редькина, 1912 г. р., д. Рагоза Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

2. Б. А. Дворецкий, 1922 г. р., д. Погорелка Маручатского с/с Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

3. М. И. Попова, 1924 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

4. Л. И. Мартынова, 1922 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

5. А. З. Огаркова, 1922 г. р., д. Малаховка Вохомского р-на Костромской обл., зап. в 1996 г.

6. Г. Н. Никитинская, 1923 г. р., д. Федоровская Нижнепеченгского с/с Тотемского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.

7. Л. И. Постникова, 1911 г. р., д. Останинская Тотемского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.

8. О. С. Кузнецова, 1926 г. р., д. Пахомовская (Киселево) Терменьгского с/с Верховажского р-на Вологодской обл., сейчас живет в г. Вельске, зап. в 1999 г.

9. Л. К. Пономарев, 1921 г. р., урож. д. Степаново Шелотского с/с Верховажского р-на Вологодской обл., живет в Лежском с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1998 г.

10. С. А. Смирнова, 1922 г. р., д. Прудовка Лежского с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.

11. З. П. Павлова, 1922 г. р., д. Мухино Лежского с/с Грязовецкого р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.

12. А. И. Никифорова, д. Карповское Лаврентьевского с/с Междуречинского р-на Вологодской обл., зап. в 1997 г.



Т. А. ВОРОНИНА
(Москва)

ПИТАНИЕ РУССКИХ КРЕСТЬЯН КОНЦА XIX в. ВО ВРЕМЯ ПОСТОВ

Русские стали соблюдать посты со времени принятия христианства в 988 г. В соответствии с церковным уставом год разделялся на постные дни, когда запрещалось есть скоромное (мясные, молочные продукты и яйца, а в отдельные дни и рыбу), и *мясоед* — дни, когда употребление пищи по составу не ограничивалось. Из 365/6 календарных дней года на посты приходится более 200 дней, т. е. большая часть года. Чередование поста и мясоеда сыграло большую роль в формировании русской кухни.

Уместно напомнить название постов и их сроки, приуроченные к христианским праздникам: Великий пост приурочен к Пасхе; Петров пост — ко дню памяти святых первоверховных апостолов Христовых Петра и Павла (29 июня)¹; Успенский пост (1—15 августа) — ко дню Успения Божией Матери, Рождественский пост (15 ноября — 25 декабря) — ко дню Рождества Христова. День Пасхи — переходящий праздник, следовательно, и Великий пост каждый год начинается и заканчивается в разные дни. От дня празднования Пасхи зависит и начало, а также продолжительность Петрова поста.

Однодневные посты соблюдают в Рождественский сочельник (24 декабря) и Богоявленский сочельник (5 января), в день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи (29 августа) и в день Воздвижения Креста Господня (14 сентября).

Круг источников для изучения постного рациона крестьян в XIX в. включает ответы на программы различных научных обществ, прежде всего Русского географического общества, созданного в середине XIX в. в Петербурге. Особенно ценны материалы Этнографического бюро, созданного в 1890-е гг. в Петербурге князем В. Н. Тенишевым (т. н. Тенишевского бюро). Подготовленная им программа включала около 500 вопросов и была разослана почти по 23 губерниям России, однако публикацию ответов корреспондентов не удалось осуществить².

¹ Здесь и далее даты указаны по старому стилю, т. е. по церковному календарю.

² В настоящее время материалы Тенишевского бюро находятся в архиве Российского этнографического музея (АРЭМ) в Петербурге.

Дополнительные сведения можно обнаружить в периодических изданиях, в мемуарах современников, в художественной литературе.

В XIX в. понятия *пост* и *поститься* бытовали в обиходном языке крестьян в разных вариантах. В центральных губерниях предпочитали то или иное слово: *пощенье*, *постованье*, *постничанье* и т. д. В Сибири говорили *постовать*, в Новгородской, Курской, Новороссийской и других южных губерниях — *постить*. Выражение *постничать* в Воронежской губернии означало не просто ‘поститься’, а вообще ‘не есть горячей пищи, есть всухомятку или очень мало’. Тех, кто строго соблюдал посты, называли *постниками* и *воздержанниками*.

Более широкий смысл имело слово *говение*, означавшее не просто умеренность в пище и воздержание от скоромного и даже сладкого (обычно не меньше трех дней), но и посещение церкви перед исповедью и причащением. Говели в основном в посты, чаще всего в Великий пост, потому слово *говение* обычно ассоциировалось с великопостными днями. В северных и восточных губерниях говорили *говенье*, *говейнье*, в Новгородской губернии — *говейны*, в Курской — *говейно* (например, отличали *Великое говенье*, *Петрово говейно* и т. д.). Производные слова — *говельный* ‘к говению относящийся’, *говельщик* или *говельщица* ‘тот, кто говеет’, *разговляться* ‘есть скоромное в первый раз после поста’, *разговенье*, *разговины* ‘употребление скоромного после поста’, *заговенье* ‘последний день накануне поста, когда еще можно употреблять скоромную пищу’ [Даль (1): 364; (2): 245].

Почти все корреспонденты Тенишевского бюро отмечали, что посты, установленные Русской православной церковью, соблюдались строго и неукоснительно. Крестьяне считали, что «легкое» отношение к постам свойственно только «избалованным господам». «Нынче, — говорили они, — только нам, мужикам, и попоститься-то, а ученые и благородные постов соблюдать не будут — им без чаю да без говядины и дня не прожить!» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 339, л. 47; д. 376, л. 9—10, 16—18). В Макарьевском уезде Костромской губернии крестьяне никогда не позволяли себе нарушить пост, съесть, например, хотя бы яйцо. По их мнению, нарушение поста есть великий грех. Про не соблюдающих пост говорили неодобрительно: «Вон он какой — и в посты-то жрет говядину» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 603, л. 32). Нарушения постов в Орловском уезде Вятской губернии были нечасты, преимущественно со стороны молодого поколения [Шестаков 1859: 92, 99].

Согласно церковным предписаниям, в пост полагалось воздерживаться не только от скоромной пищи, но и от неблагоприятных поступков. В Рязанской губернии, как отмечает корреспондент Тенишевского бюро, даже бытовала поговорка: «Лучше рыбу есть постом, чем обидеть рыбака» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 11). С началом Великого поста поведение крестьян менялось. Вот что вспоминал уроженец Задонского уезда Воронежской губернии И. Столяров о первом понедельнике поста: «Весь день мать ходит тихая, сосредоточенная, даже мало говорит и ничего не ест. Этот понедельник называется “чистым”»:

потому, что “в этот день, — говорила мать, — ничто нечистое не должно ни входить в уста, ни выходить из уст”. <...> Перемена в поведении чувствовалась не только у матери, но и у всех членов семьи» [Столяров 1986: 82—23]. Писатель В. Никифоров-Волгин хорошо помнил, как в Калязинском уезде Тверской губернии, где он провел детские годы, «на Страстной неделе тише ходили, тише разговаривали и почти ничего не ели. Вместо чая пили сбитень (горячую воду с патокой) и закусывали его черным хлебом. Вечером ходили в монастырскую церковь, где службы были уставнее и строже. Из этой церкви мать принесла на днях слова, слышанные от монашки: “Для молитвы пост есть то же, что для птицы крылья!”» [Никифоров-Волгин 1992: 19].

По церковному уставу полагалось говеть во время всех четырех длительных постов, но в конце XIX в. в основном говели два раза в год: в Великий и Успенский посты или в Петров и Рождественский. Благочестивые верующие делали это гораздо чаще.

В Сарапульском уезде Вятской губернии ежегодно говели не все крестьяне; пожилые говели три-четыре раза в год: дважды в Великий пост — на первой и последней неделе, а также в Успенский и Рождественский пост. В Медынском уезде Калужской губернии, готовясь к причащению, особенно в Великий пост, говельщики ничего не ели в понедельник, среду и пятницу. В Скопинском уезде Рязанской губернии, где говели в большинстве случаев ежегодно, неговевшие несколько лет были редкостью, и народ смотрел на таких людей не без некоторого страха. В Лапшевском уезде Казанской губернии старались говеть хоть раз в год, пожилые говели дважды — в Великий и в Петров или Успенский посты. Говение начиналось с понедельника и продолжалось до субботы. В субботу причащались, а в воскресенье старались присутствовать на обедне, этим заканчивалось говение. Многие пожилые люди соблюдали очень строгий пост: ели хлеб или сухари с водой один раз в сутки, а некоторые всю неделю не употребляли ничего, кроме воды. Во время говения усердно молились, не пропуская утрени, обедни, «часов» (богослужение в обычные дни или в праздники в определенное время), вечерни, мало разговаривали друг с другом, сохраняя молитвенное настроение, старались не ссориться и не сердиться. Говели все: мужчины, женщины, девушки, подростки и дети (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 345, л. 2; д. 441, л. 36—37; д. 457, л. 17—19; д. 540, л. 4об.; д. 595, л. 28; д. 1467, л. 17).

Строго соблюдали однодневные посты в среду и пятницу в течение всего года, за исключением так называемых сплошных седмиц, обозначенных церковным календарем. В Сарапульском уезде Вятской губернии *пятничать* означало ничего не есть в пятницу до заката солнца. «Ой, седни большая пятница-то!» — говорили про эти дни. Поститься по пятницам считалось особенно душеспасительным (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 441).

Питание русских в конце XIX в. определялось уровнем развития в стране сельского хозяйства, носившего в целом земледельческий характер, что обусловило высокое содержание в рационе хлебных, кру-

пьяных и растительных продуктов. Вместе с тем природные и климатические условия существенно влияли на характер питания в различных регионах России. Пища крестьян порой существенно различалась в пределах среднерусской, северной и южной зон, а также в Сибири и Приуралья [Липинская 1997]. Соответственно, различался и постный стол, сохранивший как общие черты, присущие русской кухне в целом, так и местные особенности питания.

Наличие собственного хозяйства и культивирование основных полевых и огородных культур значительно облегчало соблюдение постов в крестьянской среде.

В сельской местности Центральной России основной пищей в дни поста были хлеб, вода, вареные и сырые овощи, похлебки из гороха, фасоли, чечевицы, грибов с добавлением небольшого количества подсолнечного, льняного или конопляного масла, овсяный и конопляный кисели, пареная репа, тыква, брусника, клюква, мед.

Максимально обильным и разнообразным стол был осенью и зимой, когда после снятия последнего урожая имелись достаточные запасы продовольствия. Его недостаток начинал ощущаться весной. В это время рацион бедной семьи сводился к минимуму: ржаной хлеб, вода, квас, соленья, картофель, крупы. Совсем скудным он становился летом, когда запасы истощались. Меню постного стола, конечно, зависело и от степени зажиточности крестьян.

В центральных нечерноземных губерниях России, например в Меленковском уезде Владимирской губернии, в повседневный рацион входили щи с капустой, картофель, свекла, вареный горох, редька, похлебки, овсяное толокно с квасом. На зиму солили огурцы, грибы, капусту, мочили яблоки. В Шуйском уезде в дни, когда позволялось церковным уставом, ели рыбу; ее привозили с Урала, Дона и Волги. В Юрьевском уезде, где преобладали семьи средней зажиточности, порядок приготовления кушаний изменялся по дням. Распространенные здесь ватрушки из ржаной муки с творогом (*туболки*) в пост заменяли блинами из гречневой или ячневой муки. В качестве приправ использовали толченый хрен (его ели с квасом), реже — чеснок (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 40, л. 1; д. 33, л. 10—12; д. 54, л. 3).

Повседневная еда отличалась от праздничной. В Тверском и Зубцовском уездах Тверской губернии, если на пост приходились праздники, вместо хлеба пекли пироги из ржаной муки, готовили различные блюда из грибов. Если в эти дни приходили гости, то исключений не допускалось, впрочем, гости сами постились. Например, когда повитуха по традиции после крестин варила «бабину кашу» для угощения всех родственников, то ее ели без молока и масла (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1725, л. 4, 10; см. также [Лебедев 1853: 183—184]).

Жители Моложского уезда Ярославской губернии — «сицкари» — в период постов ели ржаной пирог, или *ситник*, небольшие пироги из жидкого теста — *преснушки*, или *кулябыши*, редьку, рыжики, серухи и другие сушеные грибы, щи с луком и маслом «в накрошку», иногда со *снятками* (мелкой вяленой рыбешкой); блюда из гороха; пшеничную

или житную кашу (гречневую кашу здесь не любили); картофель с растительным маслом. Если на пост выпадали праздники, непременно готовили пшеничные *пращенцы* — печенье на постном масле («Иначе и нет праздника», — говорили крестьяне); свежую рыбу, а если ее не было, то соленую. Севрюгу ели редко, чаще делали уху из свежей щучины, но вообще рыбу здесь ловили мало. В отличие от соседних губерний, огородничество здесь было незначительным и едва удовлетворяло небольшие потребности крестьян, хотя редьку, морковь, свеклу выращивали в достаточном количестве. Капусты сажали мало, чаще покупали в Мологе. За недостатком дикого шавеля — *кислицы* готовили овсяную похлебку.

Ежедневная пища крестьян Станисловского уезда той же губернии в дни постов включала щи из серой капусты, белую капусту с квасом, вареный картофель, иногда жареный в льняном масле, овсяные кашу и блины. Праздничная постная пища была разнообразнее: щи из белой капусты, пирог из ржаной муки с овсяной крупой, овсяные блины, картофель, жаренный в льняном масле, соленая и вяленая рыба (больше судак и севрюжина), «соковая» каша (из конопляного семени).

В Галицком уезде Костромской губернии ежедневной едой крестьян в посты были хлеб, постные щи или картофельная похлебка, картофель, ячменная, гречневая или пшенная каша, но чаще блюда из гороха, холодный гороховый кисель с льняным маслом, грибы.

Постный крестьянский стол в северных губерниях России также разнообразился, в зависимости от времени года. Летом типичными блюдами были нарезанная пластинами редька с маслом (*ломтиха*); вареные волнухи; горох; пироги без начинки, их ели вприхлебку с суслом (сладковатым наваром на муке и солоде); кисель с маслом или суслом. Если во время поста устраивались «помочи», пекли пирог с капустой или грибами; ели картофель, похлебку из конопляного сока с груздями; вареный горох, пшенную, ячную, овсяную или гречишную кашу, соленые огурцы, грузди или капусту, сусло с вишней, черемухой, клубникой, костяникой, земляникой, бояркой, брусникой (семь блюд); пареную репу, морковь, свеклу в горячем сусле; гороховый кисель с маслом и другие кисели: пшеничный и овсяный с сытой или квасом; пироги (в зависимости от начинки, они назывались *репник*, *морковник*, *свекольник*, грибной с крупой); кулагу; блины, шанежки, оладьи; мерзлую бруснику и клюкву с медом, пирог с одной малиной или маковник с медом; «заедки»: орехи, пряники, изюм, травник [Даль 1882: 345—346].

Труднее приходилось в начале Петрова поста, когда заканчивались запасы продуктов, тогда особенно выручал зеленый лук с квасом. «Вот плохо бывает — в летние посты, особливо в Петровки, когда еще и овощи не поспели, и грибное еще не родится, а молоко есть грех — не полагается. <...> Вот тогда уж действительно мудрено сказать — с чего жив, чем питается крестьянин. <...> Хорошо еще, если зеленого луку уродилось вволю, да не надо за ним на базар бежать и покупать, а свое

на огороде. Зеленый лук — неоцененное подспорье в пище мужика: хорошо его есть просто с солью и с хлебом, хорошо потолочь и развести с квасом, а по нужде и водой. <...> Но всё это — пища второстепенная: был бы только хлеб ржаной — крестьянин больше ни о чем не заботится» [Потехин 1986: 271—272].

Значительное место в рационе жителей Каргопольского уезда Архангельской губернии занимали репа и редька. Для беломорских поморов той же губернии «хлебом насущным» была рыба, что отличало их рацион от питания обитателей других северных губерний с земледельческим уклоном. В дни постов поморы ели рыбу, за исключением тех дней, когда делать этого по уставу не полагалось [Дурасов 1986 (6): 85; Бернштам 1983: 69—70].

Для Вологодской губернии наиболее частыми в употреблении были блюда из овса, причем овсяное толокно добавляли практически во все блюда. Надо ли говорить, сколь обычными были на столе жителей северных губерний ягоды и грибы, восполнявшие не только отсутствие скоромной пищи, но и нехватку витаминов [Воронина 1992: 82—83].

Осенью постный стол был разнообразнее за счет овощей, ягод и грибов. По сообщению корреспондента Географического общества А. А. Шустикова, в Троицких волостях Кадниковского уезда весной и летом к обеду подавали щи из овсяной крупы, суп из сушеных грибов-обабков (без добавления крупы), тертую редьку, смешанную с квасом и зеленым луком, если он к тому времени вырос, и пироги без начинки — *коровашки*. Богатые крестьяне варили пшеничную кашу из проса и ели ее с льняным или конопляным маслом. К полднику (*навжне*) подавали только коровашки, к ужину — обабки, редьку, *тяпушку* — блюдо из кваса, смешанного с толокном, или толокно с брусникой. Зимой, если праздник выпадал на пост, за обедом ели овсяные щи или рыбный суп, горох, редьку с квасом и луком, к ним добавляли «для скуса» одну-две ложки постного масла; рыжики или обабки, капусту с квасом, пироги с рыбой, бруснику с овсяным толокном, чтобы сбить кислоту; на ужин подавали те же блюда, только вместо пирогов ели тяпушку (АРГО, ф. 7, оп. 1, д. 31, л. 25—27, 29).

В губерниях, расположенных южнее, в постные дни готовили в основном щи с капустой, борщ, блюда из картофеля, ели много овощей и фруктов. В Зарайском уезде Рязанской губернии, например, с осени заготавливали впрок кислую капусту, разделявшуюся по качеству на серую, полубелую и белую. Серую капусту рубили из верхних зеленых листьев, полубелую из всего кочана, а белую — из одних только «сердечек», т. е. из одних белых, круто свернутых внутренних листьев. При рубке в белую капусту добавляли соль, лук, тмин и другие специи. Обычно в кадушки с капустой клали огурцы последних сборов, чаще крупные и желтые. Квашеные огурцы в постные дни ели с капустой (в мясоед — с солониной и квасом). Запасы капусты делали, смотря по состоянию: не всем было доступно приготовить одну только белую.

Потребляли капусту по-разному: серая шла на щи, а полубелую и белую ели в пост с квасом (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 11; д. 1452, л. 33; д. 1456, л. 14—15; см. также [Селиванов 1987]).

Жители Нижневицкого уезда Воронежской губернии ели в пост кислую капусту с квасом, луком и солеными огурцами; тертую редьку с подсоленным квасом или нарезанную кусочками; картофель с огурцами и квасом; горох разварной или обваренный и толченный с квасом, а иногда с постным маслом; ели кашу с квасом; а у зажиточных крестьян кашу подавали с конопляным маслом. Щи готовили в основном из кислой капусты или квашеной свеклы («бураков»). Иногда ели сырое («соложеное») тесто, паренное с ягодами калины; называлось это блюдо *кулага*. Варили *соломату* из овсяного толокна, ее ели с конопляным маслом или квасом [Малыхин 1853: 211].

Русские, переселяясь из различных губерний на обширные сибирские земли, приспособлялись к новым условиям жизни, но сохраняли православные традиции. Неудивительно, писала в 1837 г. Е. А. Авдеева, что «посты и дни постные строго соблюдались в Сибири», где было особенно много выходцев из губерний Европейской части России [Авдеева 1837: 55].

Крестьяне Восточной Сибири, как сообщал Н. С. Шукин в 1859 г., «посты соблюдают строго в смысле неядения скоромного. Постом грех и песни петь, но завет соблюдает не каждый». Летом, когда пища была более скудной, по лесистым склонам собирали черемшу — растение из семейства луковых со съедобными, пахнущими чесноком листьями, которые толкли и ели с квасом, немного посолив. Стол дополнялся прошлогодними запасами картофеля и редьки. Картофель, распространившийся здесь в конце XVIII в., в посты составлял после хлеба основную пищу. В праздники, если они приходились на пост и если можно было есть рыбу, пекли пироги с рыбой, варили *щербу* (местное название ухи), жарили на масле *тельное* (рыбу без костей, рубленную и перемешанную с мукой), делали пельмени с рыбой. Варили также пшеничный, гороховый и ягодный (в основном из облепихи) кисели, пекли блины, оладьи, *пряженники* — пирожки с фаршем, жаренные на конопляном или кедровом масле [Шукин 1859: 36, 44, 47].

В ответах корреспондентов Русского географического общества есть сведения относительно того, как соблюдали посты жители степного района Восточной Сибири в 40-х гг. XIX в. Крестьяне Каинского уезда, например, ели просяную или ячную кашу с конопляным или рыжиковым маслом (из семян маслянистого растения «рыжик»), а также с рыбьим жиром; «шти» из рубленной капусты с ячменной крупой. Готовили также разнообразные овощные блюда: *картофельницу* (картофельную похлебку); вареный горох, *репницу* (похлебку из репы) с маком, репные или морковные пареники с сусликом; *морковницу* (похлебку из моркови); редьку, капусту, квашеную свеклу. В числе повседневных блюд упоминаются еще *кулага* и густой квас. В этом случае кулагой была смесь ржаной муки и солода, заваренная кипят-

ком, пропаренная и выдержанная на холоде; среди постных блюд она считалась лакомством. В Енисейской губернии аналогичное блюдо называлось *саломатой*.

Постный праздничный стол, как правило, отличался набором рыбных и мучных блюд. В том же Каинском уезде пекли пироги с щукой, чебаком, язем, окунем, карасем, налимом, линем; готовили жаркое из этих же видов рыбы. На уху (по-местному *щарбу*) шли ерши и пескари либо та же рыба, что и в пироги. Оладьи и блины из пшеничной муки ели с конопляным и рыжиковым маслом. Каша тоже входила в праздничное угощение. Завершался постный праздничный стол блюдами из клюквы, черной смородины и «глубники» в сусле.

Сведения о пище крестьян Каинского уезда совпадают с описанием таковой у обитателей соседних с ним Тарского уезда и Ишимского округа: в ее основе тот же набор блюд с некоторыми дополнениями и вариантами. Похожие блюда готовили в Шушенской и Тесинской волостях Минусинского округа [Громыко 1973: 155—158].

В Алтайском крае крестьяне ели в посты дикий или огородный зеленый лук, посолив и смешав с квасом; затирки, каши, отварной картофель, крупяные щи, болтушки, тюрю из хлебного крошева с квасом и водой. Засаливали впрок грибы, огурцы и капусту. Местной особенностью была отварная лапша из ржаного теста. Много употребляли гороха: из него готовили более десятка кушаний. В праздник, когда это разрешалось уставом, жарили рыбу, пекли пироги. Уху (*щербу*) готовили из свежей рыбы, похлебки варили с сушеной рыбой. Пищу сдабривали льняным, конопляным, рыжиковым и кедровым маслом [Липинская 1987: 180, 188].

Запрещалось в пост не только употребление скоромных продуктов, но и прикосновение к ним. Почти в каждой губернии деревенская хозяйка считала своим долгом иметь «постную» посуду — горшки, миски, ложки, которыми пользовалась только в дни поста (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 376, л. 9—10, 16—18; д. 339, л. 47). По сообщению корреспондента Тенишевского бюро, в Галичском уезде Костромской губернии, где вообще постановления церкви крестьяне выполняли самым строгим образом, в горшке, в котором готовили скоромную пищу, никогда не варили постное кушанье. Не всякая хозяйка соглашалась в постный день даже продать кринку молока из боязни согрешить (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 583, д. 4об.).

Известно, что в течение постов копили молочные продукты, которые чаще всего продавали или обменивали на другие продукты. В Вологодской губернии из молока заготавливали сливочное масло, перетапливая его в печи в глиняных плошках: оно называлось «русским». Однако посуду, которой при этом пользовались, и остальную утварь, бывшую в ходу в обычные дни, держали отдельно. Большим грехом для женщины считалось не только употребление «скоромной» посуды, но даже и случайное прикосновение к ней, что обычно сопровождалось причитаниями: «Ой! Што это я наделала-то!» (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 211, л. 145; д. 220, л. 23—24).

К соблюдению постов приучали сызмальства. Некоторые крестьяне считали, что посты необязательны лишь для детей в возрасте до 7—8 лет. Однако чаще всего дети с 4 лет начинали поститься по примеру старших. В материалах Тенишевского бюро обнаруживается несколько сообщений о посте детей. В Зубцовском уезде Тверской губернии скоромная пища не употреблялась детьми наравне со взрослыми. В Галичском уезде Костромской губернии постились дети в возрасте 2—3 лет. В Зарайском уезде Рязанской губернии младенцев кормили материнским молоком, рассчитывая не по месяцам или неделям, а по постам. Обычно их кормили три поста: два Великих и один Успенский или два Успенских и один Великий — в зависимости от даты рождения. Дети, отнятые от груди, разделяли пост вместе со старшими (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 583, л. 4об.; д. 1725, л. 4; см. также [Селиванов 1987: 138—139]). В Егорьевском уезде той же губернии ребенок тоже получал молоко от матери в продолжение трех постов. После 3-х лет в посты дети уже не ели молочной пищи, их ограничивали черным хлебом с постными щами, кашей с постным маслом и картофелем, иногда им давали баранок (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1425, л. 4). Если ребенок был слабый и не мог вынести трудности поста, за него постилась мать (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1440, л. 24).

По воспоминаниям выходца из крестьян Тюменского округа Ф. Зобнина, накануне Пасхи, в Страстную субботу, родители каждому из детей раздавали яйца — «по паям» — и никому из детей не приходило в голову съесть их, не дожидаясь праздника. Тем более непонятным для них оказался рассказ отца о том, что он в городе видел «господ», которые и в Великий пост «кушали мяско»: «Мы сильно дивились и не верили, что есть такие безбожники» [Зобнин 1894: 42—43].

Среди личных постов особое место занимает пост по понедельникам («ангельский пост»). Многие крестьяне «понедельничали», подобно тому, как постятся в монастырях: в этот день они ничего не ели, пили только воду. Пост по понедельникам соблюдали наиболее благочестивые верующие, чаще всего женщины. Обычно таким образом они постились за детей. В некоторых случаях понедельничали по обету; так, в Медынском уезде Калужской губернии в семьях, где часто умирали дети, матери давали обет понедельничать, чтобы дети не умирали; к тому же они зачастую ели постную пищу и в мясоед (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 540, л. 4а). В той же губернии часто понедельничали повивальные бабки, «чтобы при родах рука была легче». Корреспондент Тенишевского бюро Н. Аврамов приводит случай, когда одна повитуха долгое время успешно практиковавшая по всей здешней округе, забывшись, съела при людях скоромное в понедельник. Это послужило поводом к потере уважения в глазах односельчан, ее перестали приглашать на роды, и она вскоре лишилась практики (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 54, л. 5).

Пост по понедельникам соблюдали девушки, которые вели монашеский образ жизни в миру (*келейницы* или *чернички*). Они проживали в родительском доме или в отдельно построенной для них на задворках

или в огороде избе-«келье», носили черную одежду, соблюдали обет безбрачия, не ели мяса [Тульцева 1970: 64], усердно молились, ходили читать псалтирь по умершим и строго соблюдали все посты (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 1465, л. 10—11; д. 345, л. 10; д. 342, л. 44; д. 441, л. 5; д. 540, д. 4а).

Некоторые крестьяне в преклонном возрасте отказывались от скоромного или ограничивали его употребление, не употребляли даже постного масла, не пили вина, не курили; давали обет никогда не есть яблок, картофеля, не пить кваса. По убеждению крестьян, всякий соборовавшийся маслом, т. е. принявший таинство елеосвящения на случай смерти, всю остальную жизнь не должен был есть ничего мясного. Так, в Орловском уезде Вятской губернии те люди, которые были соборованы, не ели мяса. В Сарапульском уезде после соборования не ели мяса в течение сорока дней, некоторые — в продолжение всей жизни. Иные пожилые люди «для спасения души» отказывались от мясной пищи на всю жизнь. В Скопинском уезде Рязанской губернии многие умирающие, несмотря на советы врачей, отказывались постом употреблять скоромную пищу, поскольку они приняли соборование и считали после этого недопустимым есть скоромное. В Медынском уезде Калужской губернии крестьяне давали обет понедельничать, начиная с 50 лет (АРЭМ, ф. 7, оп. 1, д. 441, л. 5; д. 540, д. 4а).

В целом источники показывают, что в XIX в. многодневные и одnodневные посты занимали существенное место в пищевом рационе русских крестьян, который, тем не менее, сохранял региональные и локальные особенности.

Литература

- Авдеева 1837 — *Авдеева Е. А.* Записки и замечания о Сибири. М., 1837.
- Бернштам 1983 — *Бернштам Т. А.* Русская народная культура Поморья в XIX — начале XX в. Л., 1983.
- Воронина 1992 — *Воронина Т. А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север: Ареалы и культурные традиции. СПб., 1992. С. 78—101.
- Громыко 1973 — *Громыко М. М.* Новые данные по материальной культуре русских крестьян Каинского уезда в 40-х годах XIX в. // Изв. Новосибирского отдела Географического общества СССР. Вып. 6. Новосибирск, 1973. С. 155—158.
- Даль — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т 1. СПб.; М., 1880; Т. 3. СПб., 1882.
- Дурасов 1986 — *Дурасов Г. П.* Народная пища Каргополья (по материалам XIX—XX вв.) // Советская этнография. 1986. № 6.
- Зобнин 1894 — *Зобнин Ф.* Из года в год. (Описание круговорота крестьянской жизни в с. Усть-Ницынском Тюменского округа) // Живая старина. 1894. Вып. 1. С. 37—64.
- Лебедев 1853 — *Лебедев Н.* Быт крестьян Тверской губернии Тверского уезда // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 183—184.
- Липинская 1997 — *Липинская В. А.* Пища (XI—XX века) // Русские. М., 1997. С. 354—397.

Липинская 1987 — *Липинская В. А.* Русское население Алтайского края: Народные традиции в материальной культуре. М., 1987.

Малыхин 1853 — *Малыхин П.* Быт крестьян Нижневицкого уезда Воронежской губернии // Этнографический сборник, издаваемый Императорским Русским географическим обществом. Вып. 1. СПб., 1853. С. 203—234.

Никифоров-Волгин 1992 — *Никифоров-Волгин В.* Дорожный посох: Избранное. М., 1992.

Потехин 1986 — *Потехин А. А.* Крестьянские дети // Крестьянские судьбы: Рассказы русских писателей второй половины XIX века. М., 1986.

Селиванов 1987 — *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. 24—145.

Столяров 1986 — *Столяров И.* Записки русского крестьянина. Париж, 1986.

Тульцева 1970 — *Тульцева Л. А.* Чернички // Наука и религия. 1970. № 11.


Шестаков 1859 — *Шестаков В.* Глазовский уезд // Вестник Императорского Русского географического общества. Ч. 26. СПб., 1859. С. 92—99.

Шукин 1859 — *Шукин Н. С.* Быт крестьянина Восточной Сибири // Журн. мин-ва внутр. дел. 1859. Кн. 2. Отд. 111. Материалы для статистики России.


Сокращения

АРГО — Архив Русского географического общества

АРЭМ — Архив Российского этнографического музея



V
ПРЕДМЕТНЫЙ
МИР
ЗАСТОЛЬЯ





А. Г. КУЛЕШОВ
(Москва)

ПОСУДА В СЕВЕРОДВИНСКОМ ЗАСТОЛЬЕ

Северодвинская посуда, с образцами которой мы познакомились в домах и музеях во время экспедиции Государственного республиканского центра русского фольклора в Красноборский район Архангельской области (лето 1999 г.), позволяет говорить о специфике форм, технологий, способов оформления и даже реконструировать само застолье.

Северная Двина была основным водным путем Русского Севера, и это наложило отпечаток на все области хозяйственной и культурной жизни данного края. Очень рано здесь начали возникать крестьянские мануфактуры (текстильные, металлообрабатывающие, деревообрабатывающие), появились небольшие изразцовые заводы, судоверфи и другие мелкие предприятия. Крупные торгово-ремесленные северодвинские села (в том числе Красноборск, Верхняя Уфтюга, Черевково и группа деревень под названием Лудонга) имели широкие связи с разными районами России и быстро богатели. На рубеже XIX—XX вв. они процветали, много строили, торговали льном, пенькой, дегтем, лесом, рыбой и приобретали много промышленных товаров. Здесь, может быть, в большей степени, чем в других районах Русского Севера, проявлялись контрасты между промышленным производством и традиционными ремеслами, отчетливее прослеживались связи с городской культурой, более заметным было влияние соседних среднерусских территорий.

О достатке местных крестьян, причем не самых богатых, а средних по уровню зажиточности, говорят документы. В качестве примера можно привести дневник жителя соседнего Важского района Архангельской губернии Ивана Григорьевича Глбтова¹. Иван Григорьевич до революции имел 40 десятин пахотных земель и арендовал еще 7 десятин покосных угодий, держал двух лошадей, семь коров и семь овец. У него был большой двухэтажный деревянный дом с верхней и нижней избами, второй дом у дороги и несколько хозяйственных построек (конюшня, амбары, гумно и пр.).

¹ Глотов И. Г. На разломе жизни: Дневник Ивана Глотова, пежемского крестьянина Вельского района Архангельской области, 1915—1931 гг. / Публ. подгот. М. И. Мильчик, М. А. Шумар. М., 1997.

Достаток здешних крестьян позволял им покупать недорогую фарфоровую и фаянсовую посуду, производившуюся заводами Московской губернии и Поволжья (прежде всего заводами Гжели, Вербилок, Дулева), а также металлические изделия (самовары, ручной мойники, тазы, ведра и т. д.). Однако деревянную и керамическую посуду здесь по традиции делали сами, поэтому и сохранилось много образцов такой посуды. Важно отметить, что деревянная посуда на Северной Двине представляла более сложные и развитые формы, чем керамическая. Это понятно, если учесть, что дерево в северном крае всегда было основным материалом. Отсюда такое разнообразие форм, сочетание техник, приемов обработки. На Северной Двине были распространены и токарные, и лубяные изделия (простые и расписные); посуда, сплетенная из корня сосны и берестяная (простая и расписная). Отгалкиваясь от металлических образцов или изделий из фарфора и фаянса, местные мастера создавали свои оригинальные интерпретации, учитывающие специфику своего традиционного материала — дерева. Так появились деревянные (бондарные) ручной мойники на деревянных цепях, деревянные кувшины и кумганы, ендовы и братины, стаканы-стопы, кружки и чарки, огромное многообразие ложек и черпаков, фигурные солонки. Встречаются также большие, плетеные из корня сосны ажурные блюда и вазы разного размера (от очень крупных до очень маленьких) и разнообразные сосуды из бересты — не только туеса, но и бутылки.

Северодвинская бытовая керамика, как и вся керамика Русского Севера, имела широкое распространение, но отличалась особой архаичностью, упрощенностью форм. На фоне других керамических центров России (особенно в средней полосе и на юге, где гончарство истари было основным ремеслом), северные центры занимали довольно скромное место. Однако их продукция интересна во многих отношениях и очень важна для изучения данной области народного творчества. Дело не только в масштабности этого производства, но и в удивительной устойчивости местных гончарных традиций.

Из того, что нам удалось увидеть в северодвинских домах и музеех, уже складывается представление об активной деятельности северодвинских гончаров. Славились не только городские центры — Сольвычегодск и Великий Устюг, известные как производители изразцов еще в XVII и XVIII вв. (а изразцовое дело было возможно только на основе давних навыков работы с глиной и при наличии совершенных горнов), но и сёла — Красноборск, Черевково, Белая Слуда, Лудонга. Недалеко от этих мест находился и Вельск со знаменитым Сомовским промыслом. Со слов стариков, возы глиняной посуды всегда заполняли северодвинские, важские базары и местные сезонные ярмарки. Всё это полностью раскупалось местным населением.

Северодвинская керамика типична для северного региона в целом. Она находит прямые аналогии во многих районах и по химическому составу глин, и по технологиям, и по применению в быту. Интересно сопоставление различных форм местной керамики с череповецкой

или каргопольской. Сходство объясняется не только взаимосвязью и устойчивостью традиций, но и происхождением от одних и тех же прототипов, что подтверждается археологически. В качестве архетипов выступает несколько видов: сосуд баночной формы, горшок луковичной формы и миска. Анализ бытовых керамических форм XIX—XX вв. обнаруживает эту зависимость, объясняя тем самым их архаичность.

Простейшая типология, отсутствие декоративно-пластических элементов создает очень строгий, геометрически четкий скульптурный образ северодвинских сосудов. Их, как и всю северную керамику, отличает монолитность, чистота формы. Здесь сохраняются старые техники и приемы, долго используется ручной гончарный круг, архаичная жгутовая техника лепки. Предпочтение отдают обварной посуде. Это доказывают памятники, а также свидетельства местных жителей в Красноборске, Черевкове, Лудонге. Мучная «болтушка» (ржаная или овсяная), которой покрывается вынутое из печи обожженное и еще горячее керамическое изделие, спекается с глиной и образует водонепроницаемый слой, поэтому такая посуда считалась особенно прочной. Цветной глазурью полностью покрываются только нарядные, праздничные сосуды. Чаще глазурью обрабатывается только так называемая рабочая поверхность — внутренняя часть сосуда (для большей надежности и чистоты) и на треть наружная (не только для прочности и чистоты, но и для красоты). Глазурь прежде, как известно, была свинцовая. Широко использовали темно-коричневую, буро-зеленую и светло-желтую глазури. При ровном наложении и хорошем обжиге они давали красивую цветную блестящую поверхность, почти как в металлических изделиях. Желтую глазурь любили именно потому, что она удачно имитирована медь. Изредка встречается роспись белым ангобом, хотя в основном северодвинская керамика нерасписная. Украшения на глиняной посуде минимальны: используются керамические штампы (например, часовое колесико), делают зажимы по краю, образующие подобие фестонов, стеклом прочерчиваются простые линейные орнаменты и орнамент «волны». Украшения эти не выделяются, хотя подчеркивают тектонику сосуда, они одновременно и разграничивают, и объединяют отдельные его части.

Формы керамической посуды дифференцированы по назначению и очень функциональны, удобны в использовании; некоторые оказываются даже многофункциональными или универсальными. Здесь, например, отсутствует общепринятая форма *крынки* — сосуда для жидкости с высоким горлом и широким туловом. На севере крынка имеет специфическую расширяющуюся форму. Это широкий сосуд без выраженной горловой части, напоминающий скорее глубокую миску. И форма эта оказывается здесь универсальной, потому что используется и для жидких, и для полужидких продуктов. Распространены в этих местах и различные сосуды со сливом: более высокие *носватники* (сосуды с коротким сливом или вытянутым носиком, предназначенные для молока, топленого масла, сметаны) и низкие, в виде глубокой сковороды *латки* (для тушения мяса, рыбы или мяса и рыбы с картофе-

лем). Если латка имела ручку, ее удобнее ставить на огонь, дополнив деревянной ручкой. Чаще всего латки были глазурованные, нарядные (темно-коричневые или темно-зеленые).

Попытаемся показать северодвинскую посуду в самом процессе застолья, выявить соотношение разных ее видов и связь с другими бытовыми предметами.

Застолье начиналось с закусок и питья (исключение составляли Рождественский или Крещенский сочельник, когда в начале ели сочиво — сваренную на меду пшеницу, и Пасха, когда разговлялись куличом, пасхой и яйцами). Стол накрывали нарядной скатертью, чаще белой льняной, браного ткачества, с прошвой и бахромой (на Пасху и во время свадеб — в основном красной). На накрытый стол ставили пиво, мед, брагу, квас. Водку и красное вино здесь знали с XVIII в., к концу XIX в. они получили более широкое распространение, но пиву здесь всё равно отдавали предпочтение. Варили его в больших *корчагах* (обварных или сероглиняных задымленных) из овса с добавлением хмеля и можжевельника — для крепости, цвета и особого духа. Можжевельной водой поливали камни и бросали их, раскаленные на огне, прямо в корчагу с пивом. Вымешивали и разливали пиво большими деревянными черпаками, уже готовое — покрывали крышкой-*закройником*. В больших количествах, например на свадьбу, пиво готовили даже в деревянных чанах, число их доходило до 40. На стол пиво подавали в глиняных или деревянных кувшинах, в керамических, медных, луженых, оловянных или деревянных *ендовах* и *братинах*. Братины пускали по кругу, из кувшинов и ендов пиво или брагу наливали в керамические стаканы-*стопы*, в кружки. Иногда вместо братины обносили большой стопой с водкой или вином. Мед (медовое вино) пили из деревянных токарных или керамических чарок. Для кваса использовали не только кувшины, но и керамические квасники (в том числе привозные гжельские, распространенные по всей России). В колце квасников задерживались осадки, что было удобно при наливании. Квас, как и везде в России, в основном был хлебный, из ржаных сухарей. Мед делали разных видов (и с пряностями, и с ягодами). Стекланные стаканы стали известны на Русском Севере с XVIII в., но широкое распространение они начали получать только к концу XIX — началу XX в.

Соленые грибы, огурцы, квашеную капусту подавали на стол в больших мисках (глиняных глазурованных и деревянных долбленых) или в широких керамических сосудах, именовавшихся в данной местности крынками (о них уже говорилось выше). Из общей посуды деревянными ложками закуску мог брать каждый, иногда для удобства ее клали на ломоть хлеба. Соленую рыбу обычно выкладывали кусками на оловянные или глиняные блюда. Заливное (мясное и рыбное) чаще ставили на стол прямо в поливных глазурованных латках; выкладывали же на блюда только в том случае, если готовили не в простой, а в фигурной посуде, с углубленным изображением на дне. По образцу распространенных в городе металлических форм местные

гончары делали такие же формы в глине, пользуясь при этом довольно объемной деревянной моделью. Влияние сольвычегодских и устюжских изделий из металла в данном случае неудивительно: эти изделия в большом количестве покупались здесь, благо оба промышленных центра находились рядом. Не случайно многие енды, стопы, братины, встречающиеся в северодвинских селах, находят прямые аналоги среди памятников Сольвычегодска и Великого Устюга XVIII—XIX вв. Интересно, что рыбу клали так, чтобы на людей смотрел правый глаз — это считалось хорошей приметой (ср. с символикой правого и левого в русской и других культурах).

Никакое застолье не было возможным без деревянных *черпаков* и *ложек*. Они были разных размеров и форм. К концу XIX в. во многих домах употребляли и металлические покупные, но деревянные всё равно не переводились. Они были легкими, дешевыми и удобными. Их вытачивали из мягкого дерева липы или березы, шлифовали и покрывали олифой, отчего они становились водонепроницаемыми, еще более легкими и красивыми, золотисто-коричневыми. Они были светлыми и темными, на разный вкус, и форма их могла быть не только традиционно округлой, наподобие черпака, но и ладьевидной, в подражание городским образцам из металла. Из липы здесь делали даже вилки, и делали с большим мастерством. Широко ими не пользовались, но они были в домах.

Обязательным предметом на столе были также *солонки* разного вида. Они могли быть фигурными резными, с выдвижной крышкой, часто в виде птицы (жаворонка, утки); иногда солонкой служил небольшой тусок, который мог быть расписным. Обычно расписными были здесь и хлебницы (лубяные или берестяные). Они, как и солонки, служили своеобразным украшением стола. Свободная кистевая роспись содержит символику плодородия.

Поскольку свежий хлеб и пироги занимали на любом столе одно из основных мест, были гордостью дома, большое значение придавалось приготовлению теста. Его заквашивали, сделав опару на закваске (не на дрожжах) и тщательно вымешивали. Делали это в *ставке* — сосуде баночного типа, большого или среднего размера, в зависимости от количества теста. Формовали тесто в деревянных *сочницах*. В больших сочницах потом и подавали эти пироги к столу, как на блюде. Хлеб здесь пекли и ржаной, и пшеничный, обычно светлый ржаной из хорошо просеянной муки высокого качества. Выпекали его и в форме, и на поду, тогда корочка была немного в золе, но зато хрустела, а хлеб хорошо пропекался. Пироги к празднику бывали с мясом, с рыбой, с капустой, с творогом, с картофелем и грибами (шанежки). Большой закрытый пирог с рыбой (рыбник) — главный пирог, его дарили, в том числе на свадьбу. Часто пироги раскладывали каждому рядом с ложкой, но не из-за отсутствия посуды, а чтобы разделить их поровну, чтобы кто-то не взял себе больше. Блины на масленицу и куличи на Пасху выпекались особо. В качестве блюда для пирогов на столе использовали не только большие долбленные деревянные сочницы, но

и посуду, сплетенную из корня сосны. Узорная, легкая, красивая, она украшала стол. Крупных керамических блюд здешние мастера не делали: для этого нужен был широкий гончарный круг, которого здесь не знали. Если и использовались большие глиняные или фаянсовые блюда, то они были привозными. Рыба в этих местах — главная еда. Ее здесь много: судак, щука, плотва, налим, навага, окунь; самые ценные — хариус и стерлядь. Щуку и налима наделяли ритуальным значением за их особую плодовитость. На свадьбу в 1-й день и во 2-й с утра непременно ели уху из щуки.

За холодными блюдами как в каждодневном застолье, так и в праздник следовали горячие. В большую общую миску или широкую крынку, стоящую в центре стола, наливали из специальной корчаги для супов мясные щи или уху. В богатых домах в праздник старались готовить не только рыбу, но и мясо. В обычные дни стол не накрывали скатертью, а супы в обед могли быть рыбные и постные (в зависимости от христианского календаря). Питье в обычное время тоже было попроще, в основном квас. В праздники же пили много и уже не говорили о том, что «первая чарка — к радости, вторая — к веселью, а третья — к раздумью».

Следующим за супом горячим блюдом было, как правило, жаркое. В праздничные дни это либо жареное мясо, тушеное мясо с картофелем, либо жареная рыба. Подавали эти кушанья на стол прямо в латке. За повседневным застольем вторым блюдом бывал просто вареный картофель или каша (ячменная, пшеничная, иногда гречневая). К горячим блюдам, особенно в праздники, на стол подавали носоватки с растопленным коровьим маслом, сметаной, топленым молоком или растительным маслом для слабривания пищи. Яичницу подавали в низкой керамической сковородке, которая так и называлась *яичница*. Ее также на свадьбе подавали жениху — с намеком.

Носоватки разной формы особенно широко использовались на масленицу, когда всю неделю пекли блины. В древности главным блюдом в эти дни были пироги с творогом — сочни, блины же имели только поминальное значение. Сочни (постные пресные лепешки с конопляным маслом или скоромные с творогом) на Севере любимы до сих пор.

На сладкое в конце праздничного застолья обычно подавали домашнюю пастилу (в старину это ягодный мармелад), а также кисель, сладкие пироги, сдобное печенье, пряники, орехи. Всё это подносилось либо на деревянных блюдах, либо в посуде, сплетенной из корня сосны. Это могли быть низкие или глубокие сосуды, круглые и овальные, разного рисунка и плетения, плотные или ажурные. Они напоминали по форме изделия из дерева, керамики, металла или подражали городским вазам из фарфора. Удивляет многообразие их форм, функциональность, декоративность и очень высокий уровень исполнения. На свадьбе последним кушаньем иногда были пряники-*разгоны*, которые делались с помощью специальных деревянных досок с картинками (по 16 квадратных пряников с каждой формы). Картинки на досках изображали цветы, птичек, зверушек.

Особо любимым видом застолья было в этих местах чаепитие (во всяком случае, к концу XIX в.). В каждом северодвинском доме было по два и более самовара — для повседневного и праздничного использования. Самовары привозились с Урала, из Средней России, а также из близких северных городов — Сольвычегодска, Устюга и Архангельска. Формы самоваров разные, материал — медь, луженая медь, никелированный металл. Чай заваривали в керамическом, фаянсовом или фарфоровом чайнике. Его непременно держали на самоваре, чтобы сохранить горячей заварку. Пили чай из недорогих фаянсовых или фарфоровых чашек — обычно привозных из других районов России. На столе всегда был колотый мелкими кусочками сахар, потому что пили чай только вприкуску; стояли сливки или молоко, покупные конфеты, баранки, собственные печенья и сладкие пироги, различные виды варенья и пастила (мармелад из ягод, слив, вишни или яблок). Летом на стол ставили, кроме того, свежие ягоды, мед. Чай разливала сама хозяйка, либо старшая дочь. По правую руку от них лежало вышитое нарядное полотенце.

Молоко или сливки подавали в носоватиках, конфеты — в вазочках — фарфоровых, фаянсовых или керамических глазурованных, повторявших городские формы. Печенья и пироги ставили на стол в плетеных блюдах; ягоды — в берестяных туесах, в берестяных или лубяных расписных набирухах. Сцены чаепитий довольно часто украшают пермогорские прялки, распространенные в этих местах. Такие прялки мы видели в краеведческом музее с. Верхняя Уфтюга².

Литература

- Аркин Д. Искусство бытовой вещи. М., 1932.
Барадулин В. А. и др. Основы художественного ремесла. М., 1979.
Богуславская И. Я. Добрых рук мастерство. Л., 1981.
Василенко В. М. Русская народная резьба и роспись по дереву. XVIII—XX вв. М., 1960.
Воронов В. С. Крестьянское искусство. М., 1924.
Воронов В. С. О крестьянском искусстве: Избранные труды. М., 1972.
Голубева Л. А., Кончуркина С. И. Белозерская весь. Петрозаводск, 1991.
Гончарова Л. Н. Металл в народном искусстве Русского Севера. Чеканка и медное литье. М., 2000.
Гореликов Н. С., Разина Т. М., Суслов И. М., Хохлова Е. Н. Русский художественный металл. М., 1958.
Динцес Л. А. Древние черты в русском народном искусстве // История культуры Древней Руси. Т. 2. М.; Л., 1951.
Жегалова С. К. Экспедиция Государственного Исторического музея на Северную Двину // Советская этнография. 1960. № 4.
Ильин М. А. Русское народное искусство. М., 1959.
Круглова О. В. Русская народная резьба и роспись по дереву. М., 1974.
Круглова О. В. Русские прялки: Каталог. Чехов, 1971.

² Картина, которая складывается по рассказам информантов, связана с периодом до 1960-х гг., в основном с 1930—1950-ми гг.

- Круглова О. В.* Северодвинские находки // Декоративное искусство СССР. 1960. № 3.
- Мальцев Н. В., Тарановская Н. В.* Русские прялки: Каталог. Л., 1971.
- Некрасов А. И.* Русское народное искусство. М., 1924.
- Некрасова М. А.* Народное искусство как часть культуры: Теория и практика. М., 1983.
- Попова О. С.* Русская народная керамика. М., 1957.
- Попова О. С.* Русское народное искусство. М., 1972.
- Попова О. С., Каплан Н. И.* Русские художественные промыслы. М., 1984.
- Просвиркина С. К.* Русская деревянная посуда. М., 1924.
- Разина Т. М.* Русское народное творчество. М., 1970.
- Разина Т. М.* Русские художественные промыслы. 2-я пол. XIX—XX вв. Русская изба: Иллюстрированная энциклопедия. СПб., 1999.
- Русское народное искусство Севера: Сб. ст. Л., 1968.
- Рыбаков Б. А.* Ремесло Древней Руси. М., 1948.
- Салтыков А. Б.* Русская народная керамика. М., 1960.
- Седов В. В.* Славяне в раннем Средневековье. М., 1995.
- Фрумкин А. Н.* Каталог выставки «Русское гончарство и игрушка». М., 1985.
- Хохлова Е. Н.* Современная керамика и народное гончарство. М., 1969.
- Чекалов А. К.* Предметы обихода из дерева // Русское декоративное искусство. Т. 3. М., 1965.

Список информантов

1. Татьяна Владимировна Лапина, 1970 г. р., сотрудница музея с. Черевково.
2. Анна Павловна Карелина, 1919 г. р., с. Черевково.
3. Алевтина Ивановна Антонова, 1929 г. р., с. Черевково.
4. Серафима Дмитриевна Горбунова (дев. Коромзина), 76 лет, д. Стрелинская.
5. Тамара Борисовна Кунакова, 1942 г. р., г. Вельск, педагог, окончила Архангельский университет, родственники жили на Северной Двине и в Архангельске, бабушка — в Великом Устюге.



Л. Н. ГОНЧАРОВА
(Москва)

СЕВЕРОДВИНСКАЯ МЕДНАЯ ПОСУДА XIX—XX ВВ.

В течение многих десятилетий культура Русского Севера привлекает внимание историков, этнографов, фольклористов, искусствоведов. Здесь получило широкое распространение крестьянское ремесло изготовления медной утвари простых форм и конкретного назначения для быта. Основное внимание было сосредоточено на целесообразности и функциональном удобстве каждой вещи. Может быть, именно поэтому изделия медников Севера широко использовались в крестьянском и городском быту практически до наших дней.

Художественная обработка металла на Русском Севере — явление многообразное и сложное: это и прославившиеся в XVIII в. изделия из серебра с чернью, сделанные в Великом Устюге, и неповторимые усольские и великоустюжские эмали, и знаменитые ларцы и сундуки, и медная культовая пластика старообрядческих мастеров, а также медно-чеканные изделия крестьянского кустарного производства: посуда (братины, ендовы, чарки, стаканы, кувшины), домашняя утварь, детали одежды и многие другие предметы быта.

Медь и латунь ценили очень высоко, считая, что они обладают особыми свойствами. В медной посуде не портится вода, медные кресты, по народным представлениям, охраняют от болезней. Поэтому изделия из меди хранили, они жили очень долго и передавались из поколения в поколение.

На протяжении многих веков медная утварь являлась непременной принадлежностью свадеб, ритуальных игр и братчин. На свадьбу пиво для гостей выносилось из дома в медных ковшах и братинах. Жених после бани должен был дать невесте пригубить пива из большой медной братины. На братчинах пиво варилось в огромных медных котлах и разливалось в медные братины, которые получили свое название от праздника братчины. И чем больше было в доме праздничной посуды, тем богаче считался дом, тем реже его посещали «злые силы». Сохранение старинных ритуалов способствовало сохранению форм посуды.

Вряд ли можно считать причиной длительного существования на Севере древних традиций темноту и необразованность крестьян.

Поморы были грамотными, бывали в городах, плавали в Скандинавию, Норвегию, часто ездили в Петербург и на Урал.

По словам В. М. Василенко, «в каждом произведении народного искусства, являющиеся результатом творческого труда, имеется свое содержание. Содержательны даже такие вещи, где орнамента нет и где трудно усмотреть какое-то содержание» [Василенко 1973].

Важным критерием для отнесения произведений северных медников к области прикладного искусства является способность этих предметов участвовать в формировании эстетической среды, окружающей человека и в будни, и в праздники. В этом сила и жизненность произведений народного декоративно-прикладного искусства.

Развитие капитализма в России во второй половине XIX в. довольно быстро отразилось на жизни Русского Севера. Проведение железной дороги, связавшей Северную Двину с Приуральем, открытие порта на Мурманском берегу, установление пароходного сообщения между Архангельским и норвежскими портами, наконец, сооружение канала между Онежским озером и Белым морем и открытие водного пути между Петербургом и Архангельском — всё это способствовало укреплению связей между Севером и Центральной Россией. Превращение крупных центров в торгово-промышленные города нового типа способствовало оживлению торговых связей и развитию быта. Одновременно снизилось значение многих городов, которые являлись центрами художественного ремесла в XVI—XVII вв., таких как Великий Устюг, Тотьма, Каргополь, Сольвычегодск. Они остались в стороне от важнейших магистралей, и экономический застой быстро привел к гибели ряда известных ранее художественных ремесел. Так, сократились ювелирное ремесло, костерезный промысел, изразцовое эмальерное искусство, а также иконописное дело.

Деревенское ремесло, наоборот, переживало новый подъем. Этому способствовало не только расслоение деревни, но также постоянный спрос на изделия крестьян-кустарей. Неменяющийся деревенский уклад жизни способствовал сохранению производства медных изделий, в том числе праздничных.

Производство медных бытовых изделий достигло большого размаха в XIX — начале XX в. в районе Белого моря, а также в бассейнах рек Мезени, Пинеги, Печоры и их притоков. Здесь в середине XIX в. осело значительное количество старообрядцев, бежавших на север после разгрома раскольничьих скитов.

До последнего времени оставались почти не изученными крестьянские ремесла, связанные с производством изделий из меди. А между тем большое количество медной посуды и утвари, сохранившейся до нашего времени в деревенских домах в различных районах Севера, а также на территории современной Карелии, свидетельствуют о том, что медные изделия широко употреблялись в крестьянском быту. Художественная ценность этих изделий, их образная выразительность проявляются в тонком понимании природных свойств материала, уме-

нии выразить то главное, что может вызвать ощущение связи с природой, с окружающей жизнью.

К предметам народного творчества относятся не только обрядовые вещи. Подлинные произведения искусства можно открыть в простом «меденике» (сосуде для хранения воды), в чайнике, в рукомое и др. В них можно увидеть то поэтическое природное уподобление реальным формам, которые соответствуют представлению мастера о красоте.

Если внимательно присмотреться к образам, к которым обращался мастер, можно заметить, что они всегда чрезвычайно близки человеку, любимы и популярны в народной среде. Это либо добрые герои сказок, либо элементы древней символики, живущие в устном поэтическом творчестве (конь, лебедь и др.). В северных медных ендовах часто можно увидеть образ плывущей утицы или гордо выступающего коня.

Латунная и красномедная посуда Севера, кроме ендов, почти никогда не украшалась орнаментами, в отличие от уральской меди. Однако мастер не наносил узоров не потому, что не справлялся с этим. Северные медники в совершенстве владели художественной обработкой металла и могли выполнять самые сложные работы. Но ценилась напоминая драгоценные сосуды из золота красота гладкого металла, которая выявлялась на больших плоскостях начищенных до блеска сосудов. Предметы, стоявшие на полках избы, создавали торжественное впечатление. Казалось, что от металла исходило солнечное тепло и свет.

Можно проследить довольно четкий ареал распространения некоторых форм изделий из меди в XIX—XX вв. на территории бывших Архангельской, Вологодской и Олонецкой губерний. В настоящее время художественной обработкой металла славится Архангельская область. Здесь вплоть до наших дней можно встретить образцы чеканной посуды и утвари. Этнограф П. С. Ефименко, изучавший в конце XIX в. крестьянский быт Русского Севера, указывал на обилие и разнообразие медной посуды в каждом доме состоятельного поморского крестьянина: «Сельские домохозяева обставляли полки или воронца внутри избы медью и частично оловянной посудой <...> Войдите в крестьянскую избу, и увидите котлы красной меди, большого и малого размера, вы увидите зеленой меди тазики, чайники, братыни и подсвечники, солоницы, оловянные стаканы <...> Относительно посуды нужно заметить, что в здешнем крае больше медной, оловянной и фаянсовой посуды, чем в быту среднерусского крестьянства» [Ефименко 1877].

Во многих описаниях крестьянских интерьеров второй половины XIX в. среди предметов домашнего обихода упоминается большое количество медно-чеканной утвари. Особую роль играли медные изделия у поморов на побережье Белого моря. Для них архангельские мастера изготовляли огромные, так называемые рыбацкие чайники, в которых поморы кипятили чай на всю артель. В хозяйстве рыбаков-поморов очень ценились также меденики для хранения чистой воды. Перечисленные предметы составляли основной набор поморской по-

суды, который определялся суровым бытом и аскетическим образом жизни старообрядцев, населявших побережье Белого моря. В XIX в. выделка красномедной посуды широко распространялась в монастырях Русского Севера и в Карелии.

Во время путешествия в Обонежье и Корелу в 1870-е гг. В. Н. Майков пишет в своих записках: «будто из Данилово, Лексы и других смежных селений прежде выходило в год пудов 300 различных медных изделий...» [Майков 1874: 120].

Во второй половине XIX в. в связи с расширившимися торговыми связями с Китаем в Сибири и на Севере России распространилась традиция чаепитий. Почти в каждом доме северных крестьян появились медные самовары. Крестьяне приобретали посуду для застолий в Петербурге, Екатеринбурге, Архангельске, а также на ярмарках.

По сведениям исследователей русского фольклора братьев Б. и Ю. Соколовых, чаепитие свидетельствовало о достатке крестьянина. Самовар являлся своеобразной рекламой богатого хозяина. И в песнях, опубликованных Соколовыми, часто упоминаются самовары [Соколовы 1815]. Много о чаепитии и свадебных обрядах говорится в русских сказках Севера. В конце XIX — начале XX в. чаепитие становится излюбленным сюжетом росписей на прялках, туссах и других изделиях из дерева и бересты архангельских и вологодских мастеров.

Широко бытовавшим видом праздничной посуды северных крестьян того времени были братыни (братины) для браги, меда и пива. Значение этих сосудов было очень велико, так как они использовались в ритуальных пиришестввах. В сборнике «Особенных слов Архангельской губернии», доставленном из города Пинеги П. П. Чубинским и обработанным П. С. Ефименко, термину *братыня* уделяется особое внимание: «Братыня — жестяная чашка с носиком, из которой крестьяне пьют пиво. Употребляется и в Псковской губернии. Во внутренних губерниях России эта чаша называется “братиной” оттого, что из нее пьют пиво и мед на братчинах» (Гос. архив Архангельской обл., ф. 6, оп. 12, д. 1847 г., л. боб.). Происхождение этих сосудов скорее всего восточное. Известно, что в XVI—XVII вв. Волжская Булгария торговала через золотоордынский центр со странами Средиземноморья и Востока. Некоторые страны поставляли медные чаши, котелки, подсвечники, тазы, ковши и др., которые расходились по всей России. Археолог В. П. Даркевич опубликовал в статье, посвященной медным и бронзовым изделиям из Волжской Булгарии, изображение медного ковша XIV в., являющегося прототипом северной енды [Даркевич 1975: 237]. Форма этого ковша очень близка форме северной посуды для пива. Автор статьи считает, что эти сосуды пришли в Поволжье не позднее XIV в. под воздействием сиро-египетских, иранских и иракских образцов. В XV—XVII вв. ковши употреблялись на Руси в городском быту. Позднее эти формы перешли в крестьянское искусство. Вполне вероятно, что на Север они перешли из Поволжья

(Костромская и Ярославская губернии), где художественная обработка металла и производство из него бытовых изделий были широко распространены. Другой вид северных сосудов для пива, меда и браги получил название ендовы. Подобные сосуды, иногда луженые внутри и снаружи, встречаются в описях имущества дворцов Московского Кремля и в описях церковного инвентаря XVII в. Название *ендова* также часто можно встретить на Урале, в районе Нижнего Тагила, где в XVIII в. было сконцентрировано большое количество кустарей-медников, работавших вокруг крупных заводов Демидовых и изготавливавших оцинкованные ендовы, снаружи покрытые орнаментом.

Ендова имеет характерную форму: высокое тулово сужается книзу или к середине, образуя талию. В отличие от открытых братин, ендовы закрыты крышкой, носик у них длинный, изящной формы, слегка изогнутый вниз. Сверху носик часто бывает закрыт пластинкой, которая переходит внутри в сеточку для процеживания. Довольно часто пластинка сверху бывает орнаментирована «пуансонной», имитирующей зернь чеканкой — техникой, очень распространенной в древнем Новгороде и на Руси.

На Севере ендовы делались открытыми, что упрощало их изготовление. Часто на наружной поверхности праздничных сосудов можно заметить следы «ковки», мелкими продолговатыми углублениями она покрывает стенки, образуя легкую рябь на гладком тулове. Этот прием широко использовался в кованных изделиях Кавказа и Малой Азии, в частности в дагестанских медных сосудах.

Характерной чертой восточного происхождения северных ендов является лужение снаружи и внутри, что одновременно придает сосуду вид драгоценного, серебряного изделия и предохраняет его от окисления. Можно предположить, что дагестанские мастера-отходники из крупных центров обработки меди завезли свое искусство на Север.

Несмотря на строгую преемственность, каждый мастер стремился выразить свою творческую индивидуальность при создании медных ритуальных сосудов. Казалось бы, что еще можно прибавить к этой устойчивой, прочно утвердившейся в быту форме? Предмет сочетает в себе два начала: бытовое и художественное; с одной стороны, это удобный в употреблении сосуд, с другой — пластически вылепленный образ, приобретающий декоративность.

Для северных ендов XVIII—XIX вв. наиболее характерен прием точечной орнаментации, выбитый по всей поверхности пластины слива. В центре композиции выторяется мотив двух завитков, плавно переходящий от одного к другому, которые заканчиваются сердцевидным мотивом, распространенным в народном искусстве символом цветка-«крин». Между завитками повторяются пять точек, напоминающие схему четырехлепесткового цветка или крест. При внимательном рассмотрении композиции рисунка на многих ендовах можно увидеть в завитках схематическое изображение женской фигуры, как бы вырастающей из двух нижних, крупных завитков. Возможно, таким образом

мастер пытался обозначить землю. Эти завитки опираются на волнистую линию из пунктира, напоминающую древнюю криптограмму воды. По сообщению В. Л. Янина, приемы точечного орнамента прослеживаются в новгородском искусстве начиная с XII—XIII вв. Такие крестики-точки украшают новгородские рукописи, надписи на сеонах и печатях. Г. Н. Бочаров подчеркивает, что мотив косоного креста, тесно связанный с языческой огненной символикой, — один из популярнейших в крестьянском искусстве.

На ендовах XIX в. встречается скань с мотивами сердцевидного орнамента. Приемы орнаментации изделий XII—XIII вв., возможно, оставались исходными для творчества медников XIX в. на Севере и в Поволжье [Никольская 1968: 138]¹. Северные мастера XIX в. использовали и приемы орнаментации изделий вятичей Окского бассейна².

Древний мотив ромба иногда претерпевает изменения и превращается в завитки, но общая композиционная схема сохраняется на всех ендовах, украшенных ромбами. Этот тип орнаментации значительно реже встречается в северных районах и тяготеет к Новгороду.

Народное творчество восприняло и сохранило древние элементы, символизирующие благополучие дома и оберегающие от злых сил. По мнению Г. Н. Бочарова, «мастерам, создававшим изделия, импонировала эта архаизация, ибо в какой-то степени отвечала их ремесленным традициям» [Бочаров 1969: 54].

Наличие определенного числа орнаментированных медно-чеканных предметов в районе Великого Устюга, крупнейшего центра художественного ремесла в XVII—XVIII вв., дает основания предполагать, что в этот период медно-чеканное ремесло было хорошо развито. Производством медной посуды, в частности праздничных братин, занимались, по рассказам местных жителей, также медники или бродячие мастера в районах Шенкурска, Вельска, Каргополя, Заонежья, Олонца, Кириллова, Вологды, Великого Устюга, Тотьмы, Сольвычегодска и других городов Русского Севера.

Интересную и многочисленную группу изделий из меди составляют *рукомои* (умывальники), широко распространенные на Севере. До сих пор в деревнях можно встретить снаружи или внутри избы в углу от-

¹ Прием украшения металла точечным орнаментом, подражающим зерни, встречается на археологических находках из железа, меди и серебра, сделанных ювелирами-кузнецами XII—XIII вв. Так, при раскопках древнерусских городищ того времени в бассейне Верхней Оки было найдено большое количество разнообразных предметов из черного и цветного металла. На Серенском городище были найдены створки двух бронзовых браслетов, украшенных подобной ложной зернью тонкой работы. Поверхность бронзового листа покрыта чеканным орнаментом в виде пунктирных линий, ромбов с кружочками, косых крестов, нанесенных зубчатым колесиком, резцами и пуансонами.

² В собрании Государственного музея этнографии в Санкт-Петербурге хранится новгородская ендова XVIII в. с орнаментацией в виде ромбов с кружочком в центре. Подобная же ендова с ромбами имеется в собрании Вологодского краеведческого музея.

крытый красномедный рукомой в виде ковшика с носиком и ручкой, крепящийся на длинной цепи к крюку.

Наиболее интересным является распространенный в монастырях и в крестьянском быту рукомой закрытый, с двумя носиками-сливами. Форма его очень древняя. В Западной Европе подобные бронзовые умывальники — водолеи, или акваманилы, бытовали в Средние века вплоть до XVI в.³

Среди сосудов, служивших в качестве рукомоев в России XVII—XVIII вв., особое место занимают большие луженые кувшины, или, как их называют в монастырских описях, *кумганы*. Само название говорит об их восточном происхождении. В XVIII в. имеются упоминания о подобных сосудах в описях привозных товаров: турецкие медные кувшины [Бакланова 1928: 85—86]. В описях Московского Кремля XVII в. неоднократно упоминаются медные кумганы «колмогорского дела», купленные в торговых рядах или у скупщиков, привезших их с Севера. Подобные кувшины имели широкое распространение в монастырском обиходе, особенно на Севере. Это подтверждает большое количество кумганов в собраниях музеев Москвы, Петербурга, Вологды, Тотьмы, Архангельска.

Кумганы использовались при трапезах и подносились к столу вместе с тазами-лоханями для мытья рук. Одна из таких лоханей с чеканным орнаментом находится в экспозиции Вологодского краеведческого музея. Судя по орнаменту, она явно кавказского происхождения. Блюда и кувшины с подобным чеканным орнаментом встречаются в музеях Дагестана. Для кумганов из Тотемского краеведческого музея характерна массивность и более крупные размеры. В отличие от изящных сосудов Средней Азии, Кавказа и Ближнего Востока, кувшины русских мастеров имеют более крупные формы и выразительный контур. Крышка таких кумганов напоминает восточную. Почти у всех северных кумганов основная часть тулова и крышка покрыта крупными «ложками», не только создающими рифленый рельеф, но и укрепляющими металлическое тулово.

Из различных образцов художественных изделий западноевропейской и восточной работы, оседавших на Русском Севере, русские медники использовали только то, что было им понятно и созвучно их мироощущению. Трансформируя формы и сюжеты, они создавали свои полные местного своеобразия произведения народного искусства.

Литература

Бакланова 1928 — Бакланова Н. А. Привозные товары в Московском государстве во второй половине XVII в. // Тр. Государственного Исторического музея. Вып. 4. М., 1928.

³ В собрании Государственного Эрмитажа хранится несколько средневековых водолеев немецкой работы. На Русский Север они были завезены, видимо, в XVII в. из Скандинавии или из Западной Европы.

Бочаров 1969 — *Бочаров Г. Н.* Прикладное искусство Новгорода Великого. М., 1969.

Василенко 1973 — *Василенко В. М.* О содержании в русском крестьянском искусстве // Русское искусство XVIII — первой половины XIX в. М., 1973.

Даркевич 1975 — *Даркевич В. П.* Медные и бронзовые изделия из Волжской Булгарии // Советская археология. 1975. № 2.

Ефименко 1877 — *Ефименко П. С.* Тр. этнограф. отдела Императорского Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском Университете. Кн. 5. Вып. 1. М., 1877.

Майков 1874 — *Майков В. Н.* Поездка в Обонежье и Корелу. СПб., 1874.

Никольская 1968 — *Никольская Т. Н.* Кузнецы железу меди и серебру от Вятчи // Славяне и Русь: Сб. М., 1968.

Соколовы 1815 — *Соколов Б., Соколов Ю.* Сказки и песни Белозерского края. М., 1815.



И. Л. СИМАКОВА
(Москва)

СКАТЕРТЬ КАК ЯВЛЕНИЕ НАРОДНОГО ИСКУССТВА

Художественное оформление предметов бытового назначения всегда привлекало внимание исследователей народного искусства, однако скатерть остается малоизученным предметом материальной культуры. Привлечение фольклорных, литературных и исторических источников поможет восполнить этот пробел.

Скатерть — предмет обихода, который издавна на Руси украшался узорным ткачеством, художественной вышивкой и набойкой.

В «Толковом словаре живого великорусского языка» В. И. Даль отмечает: «**Ска́терть** (*скатывать?*) ж. арх. *ска́тереть*, *твр. ска́терка*, *сиб. ска́терга*, *ска́терник* м. *вост.* столéчник; плат, ширинка, которою покрывают стол, трапезу; обычно из камчатной, бра́ной ткани: *садились за столы́ белодубовые, за скатерти бранья, за яства сахáрные, питья медвяныя*, сказчн. *Скатерть хлебосолка, самобра́нка*, сказчн. *Садитесь за скатерти бранья, за напитки пьяные. Все столом да скатертью. Дорожка скатертью!* пожеланье путнику. <...> *Муж за хлеб да скатерть, а жена за избу да пляшет. Скатертью руки утирать — заусенцы будут. Ска́тертная бра́нина. Скатертный стан, узор, то́ча.* <...> || **Ска́тертник**, стар. служитель которому поручен стол, приборы или столовое белье. || *Ска́тертник*, ткач бранины, камчатки. **Ска́тертница** ж. *пск. твр.* брани́на, камчатная ткань <...>» [Даль 1955: 193].

В «Словаре современного русского литературного языка» слово *скатерть* определяется так: «Скатерть — кусок ткани особой выработки или вязаное изделие, которым покрывают стол» [БАС (13): 903]. В литературе встречаем: «Посредине стоял длинный дубовый стол, покрытый суровой камчатной скатертью с широкой каймой из синих и красных петухов» (В. Н. Мамин-Сибиряк, «Приваловские миллионы»); «Ты возьмешь <...> вязаную скатерть с круглого стола из маминой комнаты» (М. Горький, «Свадьба»); «Официант накрывал столы хрустящими крахмалеными скатертями» (К. Г. Паустовский, «Кара-Бугаз»). Слово *скатерть* становится метафорой: «в сравнении: гладкий, ровный и т. п. <...> (о дороге, равнине, о какой-либо поверхности скатертью: ни оврага, ни лощинки, ни холма, ни пригорочка» [БАС (113): 903]. У В. Н. Мамина-Сибиряка читаем: «В сторону реки Яровой ушли зеленью полосой монастырские поемные луга. И хороши

места — скатерть скатертью!» («Охонины брови»); у В. Г. Белинского: «Впереди ничего, только бесконечная снежная скатерть сливается вдаль с свинцовым небом».

В качестве синонима слова *скатерть* иногда употребляется устаревшее *столешник*: «Вдоль улицы длинным рядом выстроили столы и покрыли их столешниками» (А. Г. Мельников-Печерский, «В лесах»).

В первобытную эпоху прототипом стола был дольмен из вертикальных столбов-плит с лежащей на них горизонтальной плитой. По мнению О. М. Фрейденберг, это сооружение является метафорой высоты — неба и единства того и этого света: «Он [стол] не сделан для удобства еды, но за столом едят, потому что разрываемый и съедаемый тотем представляется небом, стол-небо дублируется с возлежащей на нем едой. Жертвенник, престол, место приготовления ритуальной трапезы — все эти значения слова “стол” предшествуют бытовому его значению. “Стол” покрывался покрывалом (скатертью), вещной метафорой неба-воздуха, огораживался “горизонтом”, оградой, ставился на возвышение и смотрел на “восток” (восход солнца)» [Фрейденберг 1976: 16—20]. Отголоски этих древнейших представлений, слитые со славянскими языческими верованиями и христианским ритуалом, сохранились в обрядах и фольклоре. Длительное время высоким столом пользовались только по праздникам, обедая в обычные дни просто на лавке. Сам стол находился в красном углу и был ориентирован на юг или восток. Красный угол соответствовал церковному алтарю, глава семьи — священнослужителю, а обед — жертвоприношению [Топорков 1985: 225—229].

На Руси существовали два основных вида покрытия стола: маленькая столешница, которая застилала только плоскость стола, и большие скатерти, концы которых ниспадали со стола. Заметим, что русские скатерти, в отличие от западных, были меньшего размера и доходили не до пола, а примерно до середины высоты стола. Можно предположить, что столешники использовались ежедневно, а скатерти — во время праздничных трапез.

В Москве сохранились такие названия, как Скатертный переулок, который «возник на месте дворцовых “кормовых слобод” (XVII век), где в числе столовой и поварской прислуги проживали и “скатертники”, ведавшие скатертями и другим столовым бельем. <...> Столешников переулок (XVIII век) получил название от района Столешники, где в XVII веке жили ткачи, изготавливающие “столешники” — скатерти для царского двора» [Имена 1985: 328, 342]. Кадашевская слобода в Москве специально для царского двора изготавливала огромные скатерти, применявшиеся в праздничных застольях. Однако скатерти, использовавшиеся в быту крестьянства и купечества, мало представлены в музеях, видимо из-за их активного использования и плохой сохранности.

Издавна в России скатерти украшались художественной вышивкой, кубовой набойкой или узорным ткачеством, а также кружевом. Художественный декор скатертей имел свои особенности. Высокая художественная ценность многовекового народного искусства и в

настоящее время является источником эстетического наслаждения и творческого вдохновения.

Семантика орнамента, украшения скатерти многослойна: она совмещает отголоски древнейших космологических представлений, христианскую символику и позднейшие фольклорные напластования.

Большая часть дошедших до нас скатертей — тканые, выполнены в браной технике. В XVI—XVII вв. браная техника широко применялась в ткацких («хамовных») слободах Московского государства, о чем свидетельствуют многочисленные упоминания в документах, например: «делает зодейчатых скатертей бранье», «делает посольских скатертей бранье» [Якобсон 1934: 57]. «Повсеместно были распространены тканые браные узорные камчатные [с закрепленным краем] клетчатые скатерти, выполнявшиеся на трех, четырех и пяти ремизках способом блочковой заправки на подножках» [Алпатов 1965: 296].

К началу XVIII в. в быт крестьян, средних городских слоев и купечества проникает набойка. Крестьяне-кустари печатали ее масляной краской по холсту с крупных деревянных досок. Кроме того, крестьяне широко производили крашенину (одноцветный холст), которая использовалась для изготовления для предметов обихода — скатертей и занавесок [Арсеньева 1999: 8]. «В тверской набойке, в отличие от псковской и новгородской, посередине имеется большой орнаментальный круг, с его сегментами по углам, над каймой. Широко известен рисунок каймы из симметричных изогнутых стеблей. Он встречается на скатертях в других центрах русского набивного дела (Псков, Новгород, Каргополь), на подолах юбок и фартуков. Фон заполняется мелкими изобразительными мотивами в виде традиционных птиц, а в конце XIX в. изредка печатаются новомодные предметы стола — нож, вилка, ложка, рюмка. В Осташковском уезде (с. Трестино) скатерти делали с белым кругом и желтой каймой из “огурцов” и “цветов”. Другую разновидность орнаментации в весьегонских скатертях составляют продольные растительные побеги с розеткой, которые имеются на новгородских образцах Устюжского уезда. В упрощенных узорах это цветы то крупные (Торопец), то мелкие (Ржев)» [Калмыкова 1995: 140]. Своеобразные приемы техники и орнаментации набойки оказались очень устойчивы и просуществовали вплоть до XX в.

«Узоры набивных скатертей состоят из розеток и их частей, рисунков в клеймах, располагающихся симметрично. Для исполнения шло в дело несколько набойных досок. В центре такой салфетки размещалась крупная розетка сложного рисунка, напоминающая звезду или огромный цветок, а по краям шла широкая кайма, иногда также отпечатанная с разных досок. Фон скатерти, созданной Д. А. Лазаревым (в XIX в. — *И. С.*), густо заполнен крупными дубовыми листьями и воллообразными завитками. Чаще же вокруг центральной розетки, отдаленно напоминающей геометрическую резьбу на прялках, изображали птиц, перевитые кольца или более мелкие розетки. Однако основное внимание всегда уделяется выявлению центра — и здесь мастера как бы соревнуются между собой, усложняя рисунок центральной

розетки. В большинстве случаев скатерти отличаются высоким качеством печати, четкостью линий и некоторой сухостью рисунка: сочетающего геометрический и растительный орнамент сохраняя характерный для архангельских тканей спокойный ритм и ковровое заполнение» [Плотникова 1955: 7].

Уникальные синие кубовые льняные скатерти, украшенные кубовой набойкой с мотивами декоративных розеток — солярных знаков, хранятся в Государственном Русском музее. Особенно интересна рязанская скатерть с изображениями 12 тарелок с рыбой и столовыми приборами. Рыба — известный раннехристианский символ Христа; наряду с хлебом и вином образ рыбы имеет евхаристическое значение. Он появляется, например, в евангельском сюжете чуда умножения хлебов [Павловский 1900: 46—47]. В русском народном искусстве мотив рыбы встречается достаточно редко и только на предметах, связанных с праздничной, торжественной трапезой. В основном в коллекциях музеев хранятся изделия XIX в., когда мастера уже «могли не знать всех этих тонкостей, но они следовали большой семантической традиции» [Вагнер 1969: 164]. Изначальный смысл образов менялся, трансформировался, сохраняясь в традиционном узоре (см. [Плотникова 1991]).

На Русском Севере обычно украшались вышивкой только края скатерти — «счетным» шитьем с растительным орнаментом. На иллюстрации И. Я. Билибина к «Сказке о царе Салтане» А. С. Пушкина (1905 г.), где за огромным дубовым столом сидят гости, стол накрыт вышитой скатертью, украшенной «олонецким шитьем по письму», мотивы которого художник привез из летних этнографических экспедиций в Вологодскую, Архангельскую и Олонецкую губернии, проводившихся в 1902—1904 гг. по заданию этнографического отдела Русского музея императора Александра III для сбора произведений народного искусства. Уникальные материалы этих экспедиций были опубликованы в журнале «Мир искусства» в 1904 г. [Билибин 1904: 303].

В средней полосе и на юге России использовалась техника «по рисовке» при помощи которой украшалась вся плоскость скатерти. Во время изучения традиционной вышивки Орловского края в творческой лаборатории фабрики «Восход» наше внимание привлекла огромная праздничная скатерть, украшенная удивительной декоративной вышивкой «орловский спис», в которой очевидно восточное влияние. Крупные декоративные пятна «древа жизни», выполненные тамбурным швом, были украшены «счетными атласниками». По белоснежному фону скатерти расцветали ярко-оранжевые, ярко-красные и ярко-желтые цветы.

Как и в других народных художественных промыслах ручное производство кубовой набойки в конце XIX в. было вытеснено фабричными тканями. Ручная вышивка была заменена машинной.

В середине XX в. очень популярными в городской среде стали скатерти, выполненные в технике традиционного кружевоплетения. Они имели круговую композицию и колористический строй двух типов: белый цвет (вологодские) или красный, дополненный черным цветом

(михайловское кружево Рязанской области). Привлекает внимание композиция художника Д. А. Смирновой, воплощенная рязанскими кружевницами М. И. Игнатовой и К. И. Лузгиной: «Скатерть сделана из сурового полотна. Тремя концентрическими кругами, по ней идут красочные прошивки, край утяжелен широкой кружевной каймой с крупными красными мысами» [Работнова 1956: 44]. Великолепный образец вологодского кружевоплетения представляет собой скатерть «Хоровод» художника Г. Н. Мамровской [Творческие проблемы 1981: 301].

В настоящее время имитация художественной вышивки и узорного ткачества часто встречается на скатертях, выполненных из клеенки. На художественной выставке «Ладья—2002» в Москве (август 2002 г.), посвященной Дню города, самой большой популярностью пользовались яркие столешники и скатерти с узорным традиционным браным череповецким ткачеством.

Остановившись на истории возникновения скатерти в древности, на ее сакральном значении, проследив изменения в узоре, в способах оформления, необходимо отметить, что скатерть как предмет обихода не потеряла своего значения и при современном укладе жизни. Скатерть является предметом внимания художников по текстилю и дизайнеров среды.

Литература

- Алпатова 1965 — *Алпатова И. Л.* Набойка // Русское декоративное искусство. Т. 3. М., 1965.
- Арсеньева 1999 — *Арсеньева Е. В.* Старинные узорные ткани России XVI — начала XX вв. М., 1999.
- Билибин 1904 — *Билибин А. Я.* Народное творчество // Мир искусства. 1994. № 4.
- Вагнер 1969 — *Вагнер Г. К.* Скульптура Древней Руси. М., 1969.
- Даль 1955 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. Т. 4. М., 1955.
- Имена 1985 — *Имена московских улиц.* М., 1985.
- Калмыкова 1995 — *Калмыкова Л. Э.* Народное искусство Тверской земли. Тверь, 1995.
- Павловский 1900 — *Павловский Н. Н.* Очерки памятников христианской иконографии и искусства. СПб., 1900.
- Плотникова 1991 — *Плотникова М. В.* Набивные кубовые скатерти XIX — начала XX века // Из истории собирания и изучения произведений народного искусства: Сб. науч. тр. Л., 1991. С. 124—130.
- Плотникова 1995 — *Плотникова М. В.* Вступительная статья // Кубовая набойка в России XIX—XX вв. в собрании Государственного Русского музея. СПб., 1995.
- Работнова 1956 — *Работнова И. П.* Русское народное кружево. М., 1956.
- Топорков 1985 — *Топорков А. Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы у славян. Л., 1985. С. 225—229.
- Фрейденберг 1976 — *Фрейденберг О. М.* Семантика первой вещи // Декоративное искусство СССР. 1976. № 2. С. 16—20.
- Яacobсон 1934 — *Яacobсон А. Л.* Ткацкие слободы и села в XVII веке М.; Л., 1934.



Приложение I

ЗАСТОЛЬЕ
В ИСТОРИИ КУЛЬТУРЫ:
ОТ АРХАИЧЕСКИХ
РИТУАЛОВ
К СОВРЕМЕННЫМ
ОБРЯДОВЫМ
ФОРМАМ





Н. А. ХРЕНОВ
(Москва)

ЗАСТОЛЬЕ В КОНТЕКСТЕ РИТУАЛА

*Тотчас другие рассекли на части, и первый из каждой
Части кусок, отложенный на жир для богов, был Эвмеем
Брошен в огонь, пересыпанный ячной мукой; остальные ж
Части, на острые вертелы вздев, на огне осторожно
Начали жарить, дожарив же, с вертелов сняли и кучей
Всё на подносные доски сложили. И поровну начал
Пищу всех оделять свинопас: он приличие ведал.
На семь частей предложенное всё разделив, он назначил
Первую нимфам и Эрмию, Маину сыну, вторую;
Прочие ж каждому, как кто сидел, наблюдая порядок,
Роздал, но лучшей, хребтовую часть свины острозубой
Гостя почтил; и, вниманьем таким несказанно довольный,
Голос возвысив, сказал Одиссей хитроумный: да будет
Столь же, Эвмей, и к тебе многомилостив вечный Кронион,
Сколь ты ко мне, сироте старику, был приветлив и ласков.
Страннику так отвечал ты, Эвмей, свинопас богоравный:
Ешь на здоровье, таинственный гость мой, и нашим доволен
Будь угощенем; одно нам дарует, другого лишает
Нас своенравный в деянях Кронион; ему все возможно.*

ГОМЕР. ОДИССЕЯ, XIX, 414—445
(пер. В. И. Жуковского)

Предпослав нашим суждениям пространную цитату из Гомера в качестве эпиграфа, мы с ее помощью имеем возможность продемонстрировать основополагающие функции застолья как значимого акта не только в архаических и традиционных, но и в современных культурах. Хотя в данном случае нас будет интересовать то, что связывает не только архаические и современные, но и любые культуры, а именно архетипический смысл застолья. Поэтому мы начнем с такого признака застолья, который обнажает его связь с обрядами перехода, что у Гомера бросается в глаза прежде всего. Как мы убеждаемся, вчитываясь в Гомера, в данном случае застолье устраивается специально для того, чтобы «гостя попотчевать». В процитированном отрывке Эвмей (свинопас из Итаки, куда возвращается неузнанный Одиссей), устраивая трапезу, исходит из культурной нормы, а именно: чтобы быть принятым в какую-либо общность, всякий незнакомец, чужес-

транец, странник должен пройти через специальный обряд (по выражению А. ван Геннепа, обряд перехода). Находясь в статусе чужака, человек оказывается в состоянии межстатусности, неопределенности. В зависимости от типа культуры, с ним поступают по-разному. Его могут истязать и даже убить, но могут и обожествить, относясь к нему как к наделенному магической силой существу. Поэтому в традиционных обществах чужестранцев часто делают вождями и, соответственно, харизматическими фигурами. О том, что неузнанный Одиссей, т. е. чужестранец, оказывается в центре организуемого Эвмеем застолья, свидетельствует не только то, что по этому случаю принесено в жертву животное (древний грек питался мясом только в исключительных случаях), но и то, что хозяин «гостя почтил» лучшей частью, тем самым выделив его среди остальных участников трапезы. Это не просто приглашение к обеду, а организация обеда по случаю исключительного события — появления чужестранца.

Обращает на себя внимание атмосфера застолья. Присутствие чужестранца одновременно пугает и делает трапезу торжественной. Эта атмосфера связана с загадкой, тайной, ибо всегда трудно представить, какие намерения имеет чужестранец, пришел ли он с добром или со злом. Поэтому, угощая Одиссея, Эвмей говорит: «таинственный гость мой». Эта загадочность усиливается тем, что Одиссей — не чужак, он — свой, хотя признать в нем своего никто не может, ибо длительные странствия изменили его внешний облик. Несмотря на спровоцированное появлением чужака опасения, жертвоприношение и следующая за ним трапеза у Гомера означают снятие страха, взаимное согласие и исключающий всяческие непредвиденные эксцессы договор между участниками трапезы. Фактом организации трапезы Эвмей показывает, что страннику доверяют и принимают его за своего. Собственно, это и составляет смысл трапезы как обряда. На эту сторону трапезы обращает внимание и З. Фрейд, когда ставит вопрос о доисторических архетипах.

Связанные с едой и питьем древние представления предполагают, что есть и пить с кем-нибудь означает принять на себя взаимные обязанности: «Обычаи, которые и теперь еще в силе у арабов в пустыне, показывают, что связующим звеном в совместной трапезе является не религиозный момент, а самый акт еды. Кто разделил хотя бы маленький кусок пищи с таким бедуином или выпил глоток его молока, тому нечего его бояться как врага, тот может быть уверен в его защите и помощи. Разумеется, не на вечные времена: строго говоря, только на такой период времени, пока предполагается, что совместно съеденное еще сохранилось в теле. Так реалистически понимается связь соединения; она нуждается в повторении, чтобы укрепиться и стать длительной» [Фрейд 1991: 324]. Тем не менее, несмотря на страх, у Гомера трапеза всё же происходит. Это означает, что ее участники не просто насыщаются пищей: происходит то, что А. ван Геннеп называет обрядом включения [Геннеп 1999: 31]. Хотя Одиссей не чужестранец, об этом еще никто не догадывается.

В какой мере воспроизведенный Гомером ритуал оказывается общим для разных культур? Можно ли утверждать, что в славянском мире существовали аналогичные обряды перехода и, соответственно, включения? Есть основания полагать, что в отношениях древнего грека и древнего славянина к страннику существовало сходство. Входя под кров дома, чужестранец в славянском мире оказывался под защитой его хозяина. Это позволяет говорить о славянском гостеприимстве. Когда чужестранец садился у очага, он становился как бы членом семейства. В славянском мире обидеть странника, не принять его означает нарушить уважение к очагу как святыне и к семейным связям, что является грехом. Так, А. Н. Афанасьев, описывая гостеприимство по-славянски, удивлялся его сходству с обрядами, имеющими место у других народов, в частности у древних греков, у которых нарушение закона гостеприимства также считалось грехом и оскорблением богов.

Однако гостеприимство не свойственно исключительно славянам. Его можно фиксировать и у индейцев Северной Америки, и у народов Кавказа, где гостю передавали права старшего в семье и где за нанесенную ему обиду ждала жестокая месть. Говоря о гостеприимстве германцев, Афанасьев цитирует Тацита, утверждающего, что отказать в приеме у них означало бесчестие; «те же обычаи соблюдались и славянами; у них, по словам Гельмольда, позволительно было даже украсть — для того чтобы достойно употчевать гостя; напротив, обида, причиненная гостю, влекла за собою общественную месть: сожжение дома. На Руси, во многих отдаленных от торговых путей деревнях, принимают странников с благоговейным уважением; ибо, по народному поверью, Бог посылает за это урожай; брать с проезжих и путников деньги за обед или ужин признается там за грех: кто поступает вопреки этому мнению, у того не будет спорыньи в доме. Доселе почетных и дорогих гостей встречают с хлебом-солью, и в народе существует убеждение, что странник, вкусивший нашего хлеба-соли, уже не может питать к ним неприязненных чувств, становится как бы родственным нам человеком: “хлеб-соль не бранится”, “хлеб-соль не попустит на зло!”. Верят, что вместе со странником является сам Господь испытывать людское милосердие» [Афанасьев 1994. Т. 2: 64].

Прав ли А. Н. Афанасьев, обнаруживая сходство в обрядах перехода, имеющих место у разных народов и в разных культурах, в частности в трапезе как значимом элементе этого обряда? Разумеется, прав. Однако при этом в пиршественных обрядах, как и вообще в переходных обрядах, существуют и различия. В начале XX в., во время повышенного интереса к архаическим культурам, потребовался глаз и интуиция Шпенглера, чтобы обнаружить это несходство и на этой основе построить концепцию морфологии культур. Разумеется, Шпенглера интересовали не обряды перехода, которые А. ван Геннеп открывает приблизительно в это же время, и не трапезы, а картины мира, частью которых было и отношение к чужестранцам, и пиршественные столы, и жертвоприношения, и отношение к богам. Однако

дело не в Шпенглере как проникательном философе, а в том, что с легкой руки немецких мыслителей, в частности Гердера и Шеллинга, обращение XIX века к архаике (важным результатом которого явилось и фундаментальное исследование А. Н. Афанасьева) к XX в. трансформировалась в науку о культуре, точнее, о культурах. Тогда-то и стали обращать внимание не только на явления, которые повторяются в разных культурах, но и на то, что является выражением уникального для каждой культуры «прасимвола».

Воспроизводя ситуацию, описанную Гомером, мы имели в виду вариант, когда в качестве чужака предстает один человек, т. е. Одиссей. Ради него с помощью трапезы и совершается ритуал включения. Однако в культуре имеют место варианты, когда в качестве чужака может представлять целая группа или даже группы. Иначе говоря, вместе могут оказаться чужие люди или люди, придерживающиеся разных убеждений и даже враждующие между собой. В этом смысле любопытно место из Послания апостола Павла к Галатам, когда апостол Петр разделяет трапезу с язычниками («Ибо, до прибытия некоторых от Иакова, ел вместе с язычниками...» (Гал. 2: 12)). С этой точки зрения, трапеза может выступать способом сближения и объединения, следовательно, она способна свидетельствовать о социальном импульсе христианства, оказавшегося способным объединить разные народы [Геннеп 1999: 161]. Однако если иметь в виду реальную историю, то тезис о застолье как способе объединения звучит абстрактно. Например, о каком единении может идти речь, когда на Руси христианство распространялось в среде устойчивого язычества, которое не отступало и не исчезало, а подчас только рядилось в христианские одежды? Известно, что в соответствии с церковным уставом, два дня в неделю — среда и пятница — являются постными. Но представим себе, что праздник имеет место именно в среду или в пятницу. Значит, застолье исключает мясные блюда. Между тем, традиция языческого праздника, часто совпадающего по срокам с христианским, предполагает ритуальную еду, в том числе мясо. Это обстоятельство нередко становилось поводом для конфликтов между светской и церковной властью. Представители православной церкви в таких случаях требовали постного стола [Рыбаков 1993: 32].

Тем не менее объединяющая функция застолья обращает на себя внимание прежде всего. Начнем с того, что оно служит для семейной консолидации. Ни в чем другом семейное единство не проявляется так ярко, как в повторении семейного застолья, в процессе которого семейная жизнь достигает апогея, становится наиболее интенсивной. Такое ощущение, что лишь совместная трапеза и делает мать, отца и детей семьей.

Кроме того, застолье укрепляет дружбу, и потому за столом могут оказаться не только родственники. Этой цели служат так называемые званные обеды. «Церемония званого обеда, — пишет Р. Коллингвуд, — предназначена для обновления связей, причем не связей на основе взаимо-

понимания, общих интересов или политических взглядов, а простых эмоциональных связей между участниками или, точнее, между хозяином и каждым из приглашенных. Этот обряд укрепляет и кристаллизует чувство дружбы, и в лучшем случае каждый из его участников ощущает, до чего же очаровательны все его сотрапезники, а в худшем — что они, в конце концов, не такие уж мерзавцы. Если эти чувства не появились и хоть в какой-то степени не сохранились после обеда, такой обряд можно считать неудачным» [Коллингвуд 1999: 80]. Когда разрушаются формы традиционной социальности (а сейчас мы переживаем такую ситуацию), кажется, что социальность свертывается до стихийно возникающих совместных акций, в частности застолий. Это не случайно. Если вдуматься, то любая форма социальности с застолья и начинается, и во многом держится благодаря ему. Скажем, сталинская эпоха в этом смысле не была исключением. Например, в фильме М. Э. Чиатурели «Клятва» содержится эпизод пира в Кремле, на который съезжаются передовики производства, чтобы отметить свои достижения и помянуть погибших в борьбе за идеалы социализма. Здесь налицо связь отношения к застолью в XX в. с отношением к нему в архаических культурах [Хренов 2000].

В организации пиров и застолий в древности современные исследователи обнаруживают функционирование социальных институтов, призванных поддерживать единство человеческих коллективов. Так, пересматривая этнографические исследования XIX в., в которых подчеркивается экзотика и утопия древности, И. Я. Фроянов обнаруживает в воспетых былинами пирах князя Владимира форму общения княжеской власти с народом, орудие укрепления ее престижа в народе [Фроянов 1976: 42]. Нечто подобное можно уловить и в фильме М. Э. Чиатурели, и на полотнах художников сталинской эпохи. Ощутить функцию совместной трапезы позволяет историческая ситуация упадка или переходного периода, когда имеет место как раздробленность общества, так и обособление групп или отдельных индивидов. В качестве иллюстрации этого положения опять сошлемся на обряды античности, в данном случае древнеримские: «Поскольку микрогруппы были почти всегда также и культовыми объединениями, то совместные трапезы включали и обязательный ритуальный элемент: но шли люди за общий стол не столько ради богов, сколько прежде всего ради забвения общественных антагонизмов, в поисках человеческой солидарности и взаимной приязни, которые они ассоциировали с легендарным “золотым” прошлым общины, которые нужны были им как воздух и которые они все реже находили в неуклонно отчуждающемся огромном государстве, в раздираемой обостряющимися противоречиями римской повседневности. Еда и питье, благочестивая благодарность богам за их покровительство и человеческая солидарность составляли или обязательно должны были составлять в их идеализирующем сознании единство, имя которому было “сена” — совместная трапеза членов фамилии, общины, коллегии, кружка» [Кнабе 1993: 306].

Конечно, драки и даже убийства имели место и за пиршественным столом, так, в Древней Руси на пирах нередко готовились заговоры и убийства, а в драгоценных чашах подносили отравленное вино [Воронин 1948: 276]. У Дж. Фрэзера можно обнаружить множество примеров убийства старого и не справляющегося со своими обязанностями царя во время пира. Это иногда происходило в форме самоубийства царя, дающего по этому случаю пир для многочисленной знати. По окончании пира он приветствовал гостей и всходил на эшафот, чтобы на глазах присутствующих перерезать себе горло [Фрэзер 1980: 310]. В Древней Руси во время братчин (братин) нередко случались драки [Попов 1854: 33]. Ссоры могли происходить, в частности, в результате соперничества за место за столом во время пира, особенно в случае, когда в обществе имеет место жесткая социальная иерархия, которую неизбежно приходится соблюдать и за столом [Найденова 1999: 79]. «Но понятно, — пишет историк С. М. Соловьев, — что за пивом и между самими участниками в братине и гостями зваными всего легче можно было начаться ссорам и даже дракам; легко было поссориться и подраться, легко было и помириться при посредничестве других участников; нельзя было на ссоры и драки, произошедшие за пивом, смотреть, как на беспорядки, произведенные людьми, в полном сознании находящимися; нельзя было взыскивать обычных штрафных денег с человека, который поссорился за пивом и, протрезвившись, спешит помириться; и потому в некоторых уставных грамотах читаем: “В пиру или братине поссорятся или побьются, и не вышедши из пиру помирятся, то не платят ничего; если даже и вышедши из пиру помирятся за приставом, то не платят ничего, кроме хоженого”» [Соловьев 1856: 110].

Нельзя утверждать, что атмосфера социального отчуждения знакома лишь поздним обществам. В древности люди тоже сталкивались с распадом коллективов, взаимной враждой и истреблением. История социума даже в его архаических формах повторяет логику космологического мифа, т. е. социальный космос также накапливает противоречия, истощается и угасает, уступая место хаосу. Примирению людей и племен способствовали обряды, подобные североамериканскому потлачу. Хотя потлач к застолью не сводится, оно имеет важное значение, будучи значимым механизмом достижения и сохранения мира. Согласно М. Моссу, в совместных трапезах каждый сопричастен сущности другого [Мосс 1996: 197]. Кроме того, еду для праздничной трапезы готовят не для себя и даже не для своего клана, а для представителей других кланов. При этом организуемая каким-либо кланом в соответствии с требованием потлача трапеза означает или реакцию на уже имевшую место трапезу, устроенную другим кланом, или предвосхищает устраиваемую чужим кланом будущую трапезу. В любом случае организация трапезы выражает игровую стихию, в которую втягиваются различные кланы. Такая игровая атмосфера праздничных трапез предохраняет от возможных вспышек жестокости, кровопролитных и истребительных акций.

Человеческая мудрость побеждала, и племена учились солидарности. Так, известно, что свадьба с ее пирами и весельем представляет механизм, с помощью которого находящиеся во враждебных отношениях кланы, племена, фратрии и роды примирялись. Мифологический мир свадьбы представляет контраст по отношению к жестокой реальности, в которой враждовали, сражались и убивали. Ведь свадебный обряд — форма не индивидуального, а коллективного поведения. По мнению Д. А. Кавелина, свадьбы «завязывали узел общности, воспитывали ее и поддерживали. В них, и посредством их, всего чаще происходило сближение между людьми и устанавливались постоянные отношения. Поэтому их должно по всей справедливости признать одним из деятельнейших двигателей древней гражданственности» [Кавелин 1848: 126]. В этом смысле застолье представляет очевидный социальный феномен и заслуживает внимания социолога. Однако оно может быть также и предметом для внимания психолога, улавливающего в отношении к пище проявления вытесненных в бессознательное комплексов. В связи с этим процитируем высказывание Э. Канетти. Казалось бы, в застолье не существует никакой тайны. И всё же «здесь происходят многие загадочные процессы, о которых мы даже не задумываемся. Еда — это самое древнее в людях, и даже то, что многое в этих процессах объединяет нас с животными, до сих пор не вызывает в нас любопытства» [Канетти 1997: 220].

Когда Э. Канетти исследует проблематику пищи в связи с властью, он, по сути дела, тоже касается социологического аспекта застолья. Его суждения имеют отношение не только к архаическим культурам, но и к XX в., ведь, как показал С. Московичи, в формах отношения массы в XX в. к вождям проявилась архаическая ментальность, в частности архаическое отношение к культурному герою как значимому элементу мифа. Как убедительно показывает Канетти, восприятие вождя без пищевого символизма не происходит, поскольку он ассоциируется с образом главного едока, т. е. человека, способного съесть больше других. Восхищаясь своим сытым лидером с переполненным желудком и находящимся в окружении изобильных угощений, его подчиненные никогда не страдают от голода, даже если продовольственная проблема в обществе решается скверно. В этом смысле постреволюционная ситуация в бывшей советской империи воспроизводит эту архаическую ситуацию. Чтобы в этом убедиться, достаточно хотя бы пересмотреть популярные фильмы времен сталинизма, вроде «Кубанских казаков» или «Свинарки и пастуха», в которых полное изобилие и пищевое блаженство торжествует в эпоху реальных скудных продовольственных достижений.

Тема застолья заслуживает также внимания в его отношении к различным сословиям (см. [Попов 1854]), микрогруппам и субкультурам, цехам, дружеским компаниям и религиозным объединениям, которые, культивируя застолье, стремятся укрепить дух единения. Особого разговора заслуживают так называемые братчины как выражение общинного духа Древней Руси. По выражению исследователя XIX в.,

братчина есть «мирская пирушка» [Кашеева 1998], устраиваемая сельской общиной по случаю, например, дня чтимого в какой-то местности святого или по случаю храмовых праздников. Историк С. М. Соловьев дает такое определение братчины: «Оно означает, во-первых, пиво, сваренное в складчину на какой-нибудь праздник и которое вместе распивают; означает также складчину солодом и овсяною мукой для сварения пива или браги, и яйцами, для общей яичницы перед Троицыным днем; наконец, означает и просторную избу, где все, участвующие в складчине, пируют в Троицын день» [Соловьев 1856: 108].

В братчинах принимали участие все представители коллектива. Однако при изучении застолья не перестает быть актуальным и вопрос об ограничении количества их участников. Так, некоторые документы свидетельствуют, что на пирах были «званные» и «незванные». Например, существовал запрет на посещение сельских братчин незванными гостями, в том числе служилыми людьми, наместниками, волостными, тиунами и их людьми [Попов 1854: 21]. Как можно предположить, такое ограничение объясняется опасениями перед возможными драками и стычками, которые во время таких братчин нередко имели место. При этом разбирательством дела и судом занималась сама сельская община: «На пирах и братчинах при большом стечении народа и попойках естественным образом могли совершаться преступления, покражи и даже убийства. Вероятно, в этом отношении пиры и братчины обращали на себя внимание, и жители сел и волостей слагали в таком случае вину с членов братчины на чиновников и их людей и вообще на гостей незванных. С новою привилегией общинам запрещалось как чиновникам великокняжеским, так и вообще всем незванным приезжать на пиры и братчины. Таким образом, общины удерживали право, утвержденное вследствие сих грамот великими князьями, приглашать на свои пиры по своей воле, кого пожелают, и высылать вон всякого, кто бы явился без приглашения, не подвергаясь в этом случае никакому взысканию. Напротив, тот, кто бы послушался братчины и остался пить сильно, без всякого суда и исследования обязывался платить вдвое за всякое лихо, какое бы ни случилось на братчине, и сверх того подвергался и денежному взысканию по суду великого князя» [Попов 1854: 22].

Некоторые регионы на Руси при организации братчин добивались большей самостоятельности и освобождались от опеки властей. В Новгороде и Пскове такая опека была минимальной. Об этом свидетельствует то обстоятельство, что здесь возможные драки во время братчин разбирались не представителями власти, а самими участниками братчины. В данном случае можно фиксировать доминирование общественности над государственными институтами. В названных городах имело место также цеховое устройство [Соловьев 1854: 111]. Так, известно, что купцы объединялись в особые братства и организовывали братчины для своих. Однако укрепление цехового единства особенно характерно для западных городов Средних веков, Ренессанса и Нового

времени. Для поддержания единства членов цеха совместные трапезы оказывались незаменимым средством. Эта традиция существовала уже в городах античности, в которой были распространены культовые трапезы связанных клятвой союзов и братств [Вебер 1994: 272].

Современные социологи и психологи не проходят мимо темы застолья как значимого механизма укрепления социальности. В частности, на эту сторону пиришества обращает внимание С. Московичи. Совместное принятие пищи способствует уже отмеченному подъему чувств, возникновению особой атмосферы, когда стираются различия между индивидами и классами, когда возникает чувство братства и, что еще более важно, происходит выход за пределы эмпирической реальности и контакт со сверхчувственным. Это очевидно в случае маскараров, церемоний, праздников, пиришествнных и сексуальных оргий. «Каковы бы однако ни были обстоятельства, одержимость перемешивает людей разного положения, преображает их, делает их открытыми к взглядам или ощущениям, отличающихся от обычных. Они демонстрируют чрезмерную общительность и активность, как если бы они прорвали плотину. Вместо того, чтобы погружаться в самих себя, их можно видеть доходящими до необъяснимого вдохновения и творческих порывов» [Московичи 1998: 89].

Однако дело не только в эмоциональном подъеме или даже в экстагическом состоянии. Возникая в момент общего вкушения пищи, такое состояние, разумеется, создает особое, можно сказать, религиозное чувство братства. Хотя всё это важно, но далеко не исчерпывает смысла застолья. Всё дело в том, что в человеке продолжают сохраняться животные инстинкты, многое определяющие и в его отношении к другим. В акте приема пищи в числе прочего актуализируются, но вместе с тем и угасают каннибальские рефлексы. Ведь поедание означает не только поедание пищи; когда-то оно означало и поедание людьми друг друга. Опускаясь в бездны психологии масс, Э. Канетти формулирует почти шокирующее положение: «Было бы полезно бросить взгляд на принимающих пищу вообще, независимо от их ранга. Неоспоримо определенное уважение по отношению друг к другу среди тех, кто ест вместе. Оно выражается прежде всего в том, что они делят пищу. Лежащее на общем блюде принадлежит им всем. Каждый берет часть себе, каждый видит, что и другие взяли. Все стараются быть справедливыми, никто не берет слишком много. Самая сильная связь между едоками возникает, когда они едят от одного — одного животного, одного тела, которое они знали живым и единым, или от одного каравая хлеба. Но ощущение легкой праздничности, царящее среди них, только этим не объяснить; их взаимное уважение означает также, что они не будут есть друг друга. Хотя такая опасность всегда существует между людьми, живущими совместно в группе, в момент еды она наиболее заметна. Люди сидят вместе, люди обнажают зубы, люди едят, но даже в этот критический момент ни одному не приходит охота попробовать от другого. Каждый следит за собой, но следит и за другими, ибо все равно обязаны сдерживаться» [Канетти 1997: 241].

Исходя из этого суждения, можно вообще утверждать, что история становления социальности развертывается параллельно истории застолья и в его формах. Эволюция застолья сохраняет следы трансформации человека от природы к культуре, в границах которой происходит обуздание природных влечений. В этом случае тема застолья является важной темой истории общества, человека и, в чем нам предстоит разобрататься более глубоко, культуры.

Особого внимания заслуживает понимание застолья в соотношении с утопическим сознанием. Застолье составляет значимый элемент праздничных ритуалов, праздника вообще. Ситуация праздника связана с воссозданием идеального или утопического мира, в котором реальные противоречия жизни снимаются, где существует вечное блаженство и бессмертие. Праздник — это возвращение к первому дню творения, когда предки сотворили гармонический космос, в котором отсутствовали противоречия, конфликты, вражда и столкновения. Последние реализуются, когда космос изнашивается, сменяясь хаосом. Чтобы остановить распространение хаоса, вообще остановить время истории, необходим праздник, когда люди становятся братьями, преодолевают конфликты. По сути, праздник — это спектакль, возвращающий к первоначалу, к гармонии, имеющей место в мифическое время; это актуализация времени мифа, сопротивляющегося времени истории. Связь между утопией и праздником позволяет обнаружить связь между застольем и мифом. С другой стороны, застолье и праздник объединяет мотив жертвы, которую вкушают за праздничным столом: «Жертвоприношение и празднество совпадают у всех народов; каждое жертвоприношение составляет в то же время праздник, и ни один праздник не праздновался без жертвоприношения. Праздничное жертвоприношение было делом радостного возвышения над собственным интересом, подчеркиванием общности между собой и божеством» [Фрейд 1991: 324].

Воссоздание реальности мифа означает также и солидарность живых с мертвыми, т. е. с предками. Здесь возникает специфическая особенность застолья, связанная со сверхчувственными смыслами. Умершие тоже принимают участие в трапезе, и им выделяется часть пищи. В данном случае нельзя не упомянуть об обрядах съедания умершего, имеющих место в некоторых архаических культурах. Описывая погребальные ритуалы ряда племен, Б. Малиновский фиксирует амбивалентное отношение к умершим, которых и уважают, и в то же время опасаются. Крайней формой почитания умершего является обычай поедания его плоти. «Это делается с явным отвращением и ужасом и обычно сопровождается приступом сильной рвоты. И в то же время это считается актом наивысшего почитания и настолько священным долгом, что у меланезийцев Новой Гвинеи, где я был свидетелем этого явления и изучал его, данный обряд втайне практикуется до сих пор, несмотря на строгий запрет и угрозу наказания со стороны белого правительства» [Малиновский 1998: 51].

Не случайно значительное место в ряду погребальных приношений занимают съестные припасы и напитки. Согласно некоторым архаическим представлениям, после смерти душа усопшего какое-то время нуждается в пище и питье, которые ей готовят во время праздников, устраиваемых в честь умерших, и обычно оставляют на могилах. В некоторых племенах предки получают в дар лучшую часть пищи. Кроме того, в определенное время души могут возвращаться к живым, и тогда они тоже нуждаются в угощениях. «Древние египтяне выставляли запасы пирогов и уток на тростниковой подставке у могил или даже приносили мумии в дом, как гостей на праздник, как говорит Лукиан. Индусы до сих пор приносят умершим в дар пироги, ставят для них перед дверьми глиняный сосуд с водой для омовений или молоко для питья и каждое новолуние и полнолуние совершают торжественное приношение рисовых пирогов с кипяченым маслом и другие обряды, столь важные для отдохновения души после двенадцатимесячного пребывания ее с Ямой в Аиде и при переходе ее на небо питаров, или предков. В классическом мире такие обряды состояли в погребальных пиршествах и жертвенном приношении яств» [Тайлор 1989: 272]. Христианство сохранило эти обряды. Так, обычай ставить за ужином в Иванову ночь у стола пустые стулья для отошедших душ родственников сохраняется до XVII в. и в Европе. Еще в конце X в. настоятель монастыря Клюни Одилон установил поминовение всех усопших, легализуя таким образом связанные с пиром в честь умерших древние обряды.

Хотя такое отношение к умершим продолжает сохраняться и во времена мировых религий, в частности христианства, очевидно, что оно является более архаичным и предшествует религиям. По сути, именно оно вызывает к жизни богов. Ведь боги — это наделяемые божественной аурой предки. Как свидетельствует В. Я. Пропп, аграрное обрядовое празднество в качестве обязательного элемента включает в себя поминовение усопших. Отсюда очевидно, что торжественный ужин, с которого начинается празднование, например, святок, представляет поминальный стол. Отсюда и кутья как главное на такой трапезе блюдо, ведь она соотносится именно с похоронным обрядом. Кутья связана с ментальностью земледельца, поскольку варится из зерен пшеницы. С точки зрения земледельца, всякое зерно, семя означает возрождение жизни [Пропп 2000: 20]. Предполагается, что во время поминальной трапезы умершие едят вместе с живыми. Для умерших предназначался первый кусок пищи и первый глоток напитков (например, первый блин во время масленичной трапезы). Культ предков в его праздничных формах, связанных с потреблением пищи, выражал ментальность земледельца, верящего в то, что урожай зависит не только от вложенного в землю его личного труда, но и от потусторонних сил, в том числе от предков, которые, в соответствии с его верой, продолжали жить на том свете: «Из глубин земли умершие могли воссылать урожай или неурожай, могли заставить землю родить или задержать ее силы» [Пропп 2000: 28]. Вера в предков, способных влиять на урожай, характерна не только для древних славян, но и, например, для древних греков.

Значение праздничных трапез, которые не сводились к поминовению усопших, заключалось также и в вере в то, что обильные застолья под Новый год и на масленицу обеспечивают решение продовольственной проблемы на весь год. Налицо магическая функция праздничного застолья: отсутствие на праздничном столе еды означало бы, что людей ждет нищета и голод. Поэтому этой ситуации старались избежать. Во время праздника люди не просто ели, но ели как можно больше. Поэтому к празднику готовилась обильная и разнообразная еда. Съедали всё лучшее, что было в домашних запасах. По сути, речь идет о разгуле и обжорстве. Для крестьянина символом благополучия и счастья было изобилие, которое актуализировалось в празднике с сопровождающими его застольем, гулянием и ярмаркой. Полный достаток, изобилие, зависящие от предков, ассоциируются с представлением о «золотом веке». Эта символика характерна не только для традиционной культуры. Например, исследователи проследили образ изобилия на материале русской литературы XIX в. [Морозов, Фролова 2000]. При этом среди обильных угощений имела место пища, связанная со свиньей. В «Одиссее», чтобы угостить чужестранца, Эвмей закалывает свинью. В данном случае свинья приносится в жертву, следовательно, торжественная трапеза соотносится с жертвоприношением животного. В этом смысле славянский мир не слишком отличается от античного. И здесь жертвой служит свинья, которую забивают на Рождество и Новый год: так, на Новый год крестьяне со всего прихода привозили на погост часть или целую тушу свиньи («Мясо жертвовали в церковь, а головы бросали в общий котел у церковной ограды; после утрени начинали их варить, а после обедни все кидались к котлу и хватали кому что попадет» [Бушкевич 1999: 212]).

Важно, что у Гомера в жертву приносится именно свинья. В сознании грека — земледельца и скотовода свинья ассоциируется с изобилием, плодородностью, благополучием и урожаем. Как известно, архаическое сознание наделяло свинью исключительной плодородностью. Следовательно, употребление ее в пищу способствовало будущему изобилию, плодородию и плодовитости.

Жажда обеспечить в новом году изобилие вызвала к жизни необходимость не просто жертвы, употребляемой в пищу, но и специфической атмосферы разгула, сексуальной свободы, что, несомненно, тоже носило магический характер. Об этом и свидетельствует присутствие на праздничных застольях скоморохов: «Вызванное культом Перуна-оплодотворителя, насилующего облачных дев и щедро рассыпающего семя дождя, оно [скоморошество] не отличалось особенною скромностью и требовало от плясок сладострастных движений. Эти “глумы”, при грубости нравов старого времени и разгуле праздничного похмелья, выражались в формах не всегда грациозных и подчас бывали уже слишком откровенны; но они нравились неразвитой толпе, а потому продолжали держаться и тогда, когда давным-давно была позабыта та мифическая основа, на которой возникли эти нецеломудренные игрища» [Афанасьев 1994. Т. 1: 346].

В этом смысле можно провести параллели между славянскими празднествами и распространенным в архаических культурах представлением о возвращении «золотого века», в том числе тех, что легли в основу так называемых карго-культов в Океании: «Местные племена станут вновь хозяевами своих островов и не будут вынуждены работать, ибо их умершие предки вернутся на великолепных кораблях, переполненных товарами, наподобие тех гигантских грузовых судов, которые белые встречают в своих портах. Поэтому большинство этих культов, связанных с кораблями, требуют, с одной стороны, уничтожения домашних животных и инвентаря, с другой — сооружения обширных складов, где будут размещены привезенные умершими товары» [Элиаде 1996: 12]. В современных культурах можно найти аналогии подобным представлениям. Реальность социализма во многом оказывается реальностью мифа о «золотом веке», реальностью утопии. М. Элиаде этого не исключает: «Эсхатологическая и милленаристская мифология нашла свое новое рождение, в самое последнее время, в Европе, в двух политических тоталитарных движениях. Внешне абсолютно секуляризованные, нацизм и коммунизм насыщены элементами эсхатологического видения мира. Они провозглашают конец старого мира и наступление эры изобилия и блаженства» [Элиаде 1996: 75]. Пытаясь охарактеризовать имевший место в советской культуре XX в. слом, произошедший на рубеже 1920—30-х гг., когда возникает новая культура, называемая «культурой-2», В. Паперный пишет: «Сельскохозяйственный пафос плодovitости и урожайности возникает в культуре-2 вопреки угасанию реальных плодovitости и урожайности сельского хозяйства и реализуется он в одном из грандиознейших сооружений культуры-2 — во Всесоюзной Сельскохозяйственной выставке» [Паперный 1996: 164]. Таким образом, и утопия, и миф актуализируются в форме застолья, ведь именно оно соотносится со столь желанными для земледельца и предстающими главной ценностью земледельческой культуры изобилием и плодородием.

Мы уже говорили, что пиршественная церемония разворачивается как ритуальная или сакральная. Здесь мы оказываемся уже на территории культурной антропологии и можем понять смысл застолья лишь в связи с ритуалом, религиозными, а точнее сакральными акциями. Выше мы констатировали, что процесс вкушения пищи предстает как акт социальной, в частности групповой жизни. Однако что делает процесс поглощения пищи в группе сакральным актом? Ставя этот вопрос, мы, видимо, приближаемся к выявлению наиболее универсального признака застолья. Из простого поглощения пищи застолье трансформируется в ритуал лишь в том случае, если пища наделяется сакральными свойствами. Сакрализация пищи приводит к тому, что отношение к ней оказывается амбивалентным. В результате того, что в акте сакрализации происходит трансформация пищи, сама эта пища вбирает в себя магиико-религиозные силы. В этом случае такую пищу лучше не есть, чем есть. От нее или отказываются или поглощают ее

в соответствии с определенными правилами, например по частям и т. д. Если ее употреблять всю сразу и помногу, то она может оказаться вредоносной [Элиаде 1999: 58].

Представляя застолье ритуалом, мы обнаруживаем его особенность, объясняющую, почему сегодня интерес к этой теме растет. Ведь ритуал — ключевое явление человеческой культуры. Последняя началась с ритуала и в формах ритуала; с его помощью природа вводилась в берега культуры. Ритуал обладал огромным жизнестроительным потенциалом. Согласно некоторым исследователям (с ними не согласился бы, например, Й. Хейзинга), культура вообще имеет ритуальное происхождение. Все основные ее формы, будь то миф, религия, игра, искусство и т. д., были вызваны к жизни в формах ритуала. Если с этим согласиться, то удивительно ли, что ритуал как двигатель человеческой культуры всё больше притягивает к себе внимание. В этом смысле исключением не является и застолье. Не приходится удивляться, что в период интенсивного развития в России культурологии особый интерес вызывает застолье, ведь в этом случае мы имеем дело с ритуалом, который до сих пор остается одной из репрезентативных форм культуры.

У Гомера жертвоприношение сопровождается молитвой, обращением Эвмея к бессмертным богам с мольбой о помощи, чтобы они помогли вернуться домой остающемуся неузнанным Одиссею. Поэтому после молитвы жертва рассекается на части, а первый из каждой части кусок сжигается, т. е. предназначается богам. Очевидно, что на первоначальных этапах жертва понималась так, как это мы наблюдаем у Гомера: приношение божеству, чтобы умиловить его и сделать к себе благосклонным. Как пишет З. Фрейд, в жертву приносилось то, что можно было есть и пить, т. е. мясо, хлеб, плоды, вино и масло: «Самой древней формой жертвы, более старой, чем употребление огня и знакомство с земледелием, была жертва животного, мясо и кровь которого поедались вместе — богом и верующими. Важно было, чтобы каждый участник получал свою долю в трапезе» [Фрейд 1991: 324]. М. Мосс упоминает, что, например, даяки «развили целую правовую и моральную систему, обязывающую не уклоняться от участия в трапезе, на которой они присутствуют или которую готовят» [Мосс 1996: 101]. Условие всеобщности участия в ритуале распространяется и на застолье, которое связано с отношением к жертве каждого члена рода, племени, фратрии, вообще коллектива в любых его формах.

Как мы заметили, перед тем как принести свинью в жертву, Эвмей обратился к богам с просьбой вернуть Одиссея домой. Зулусы перед жертвоприношением быка тоже просят бога, чтобы он послал им дождь. Нечто подобное имеет место и в других регионах: «Жители острова Сервати приносят в жертву идолам буйволов, свиней, коз и домашних птиц, если намечается какое-нибудь важное дело или путешествие отдельным лицом или целой общиной. Так как убитые животные поедаются присутствующими, то случаи больших жертвоприношений сопровождаются обыкновенно многолюдными собраниями.

У диких племен Северной Индии приношение в жертву животных сопровождаются возлияниями опьяняющего напитка, так что здесь слова “жертвоприношение и “праздник” становятся в самом деле синонимами» [Тайлор 1989: 476].

Ссылаясь на античные и славянские источники, под жертвой мы имеем в виду прежде всего животное. Однако такой жертвой мог быть и человек, видимо, прежде всего враг или преступник. Речь идет о ритуальной антропофагии. Как считает В. М. Жирмунский, вкушение человеческой жертвы имеет магическое значение, ибо предполагает приобщение к силе убитого врага [Жирмунский 1965: 10]. Магическое значение имеет также употребление крови убитого врага. Однако по мере развития культуры человек отказывается от человеческих жертвоприношений и ритуального каннибализма: они перестают быть угодными божеству. Тем не менее это явление продолжает иметь место, правда уже в виде эксцесса, о чем свидетельствуют многочисленные «бродячие» сюжеты. Однако людьми и богами оно уже осуждается как отвратительное злодеяние. В данных сюжетах соперник или враг часто предлагает своему антагонисту вкушать мяса или выпить крови его же родственника. Например, в древнегреческом сказании родоначальник династии микенских царей Тантал был проклят богами за то, что поднес им в виде угощения мясо своего сына Пелопа. Поэтому между его потомками долго еще не утихают кровавые распри. Этот сюжет получил отражение в «Орестее» Эсхила, где внуки Тантала — Атрей и Фиест состоят в ссоре. Под предлогом примирения Атрей устраивает пир и подносит Фиесту мясо его маленьких сыновей. В трагедии «Агамемнон» Эгист об этом рассказывает так:

Фиест вернулся, к очагу с мольбой припал,
И было тут обещано несчастному,
Что кровью брата царь земли отеческой
Не осквернит. Но злой, безбожный замысел
Таил Атрей. На праздничное пиршество,
Как друга друг, позвал он моего отца
И гостя мясом чад его попотчевал:
Поодаль от пирующих рассек Атрей
Ступни и кисти рук — чтоб не узнал никто;
Отец кусок поднес ко рту в неведение
И, на погибель роду, начал мясо есть.
Вдруг, распознав злодейство богомерзкое,
Он закричал, упал, изверг убоину
И, опрокинув стол проклятьем бешеным,
Семью Пелопа проклял, пожелав, чтоб весь
Плисфенов род погиб такой же гибелью [Эсхил 1978: 243].

Отсюда очевидно, что человеческие жертвоприношения представляются не нормальным ритуальным установлением, а актом индивидуальной мести вследствие родовой или семейной распри.

Как утверждает М. Мосс, при акте жертвоприношения объект переходит из сферы мирского в сферу религиозного, т. е. освящается [Мосс 2000: 15]. До свершения обряда предполагаемая жертва сакральных свойств лишена. Здесь имеет место отмеченное В. Н. Топоровым противоречие. Казалось бы, жертвоприношение всегда связано с насилием, т. е. с убийством, а потому противостоит святости [Топоров 1988: 38]. С другой стороны, жертва не может приобрести сакральных свойств, если не будет убита, а следовательно, действие не будет иметь смысла, т. е. не будет ритуалом. Эта ритуальная закономерность наблюдается уже в тотемических культах, когда в качестве жертвы предстают животные, и будет просматриваться позднее, когда тотемизм заменяется более сложными религиозными системами, в которых в качестве жертвы предстает уже бог, например христианством. О. М. Фрейденберг близка к истине, утверждая, что трапеза является заменой изображения божества. Отсюда символика престола, представляющего обыкновенный стол на четырех столпах (слово стол во многих языках означает буквально ‘четырёхножие’), стоящий на возвышении посередине алтаря. Из этого обстоятельства выводится и семантика стола, мы бы сказали — архетипическая семантика. Здесь имеет место семантическое равенство между божеством, столом, небом и гробом: «Мы получаем семантический ключ к нашим вопросам. Теперь погребальный помост, катафалк, с его ложем-гробницей, высоким столом и пологом предстает нам в виде престола. Стол с возлежащим покойником и пиршественный стол с трапезой, на котором ставится подвижная фигурка мертвеца или кукла в гробу — оказывается дублером той же идеи алтаря с лежащей на нем жертвой, или престола с “телом Господним”, с божественным хлебом и вином» [Фрейденберг 1988: 21].

По мнению Э. Тайлора, жертвоприношение как ядро трапезы ассимилировано христианством. Однако эту ассимиляцию он объясняет чисто внешними мотивами, а именно необходимостью обратиться в христианскую веру народы, у которых жертвоприношение оказывалось центральным мотивом их отношения к миру: «Кроме того, обряд жертвоприношения хотя и не входил первоначально в христианское богослужение, уже рано занял выдающееся место в ритуале. Христианство вербовало своих сторонников среди народов, у которых идея жертвоприношения укоренилась очень глубоко, а церемония жертвоприношения была одним из наиболее важных обрядов богочитания. Отсюда возник обычай, которому предстояло заполнить пустое место после вытеснения язычества христианством. Это было достигнуто не нововведением, а приспособлением. Евхаристическая трапеза ранних христиан приняла характер жертвоприношения, обедни, мессы, во время которой приношение пищи и питья совершается священником, возлагающим их на алтарь, после чего они потребляются священником и верующими» [Тайлор 1989: 484].

Таким образом, в основе христианства также лежит принцип жертвы, имеющей важное значение в предшествующих этой религии то-

темических и аграрных культурах [Богораз-Тан 1926]. Понятие бога не существует без сакральной ауры, а сакральность возникает в акте жертвоприношения. Поэтому бог обречен быть жертвой. От этой архаической логики не свободно и христианство: «Чтобы бог мог снизойти до роли жертвы, нужно, чтобы между его природой и природой жертвы было нечто общее. Чтобы он подверг себя уничтожению в качестве жертвы, необходимо, чтобы его порождало именно жертвоприношение. Конечно, в определенном смысле такое условие выполняется при всех жертвоприношениях, поскольку в жертве всегда есть нечто божественное, что высвобождается в момент принесения в жертву» [Мосс 2000: 85]. Высвобождение сакральности способствует возвеличиванию жертвы, без которого невозможно ее обожествление. Именно поэтому поздние религии, в частности христианство, оказались бессильными упразднить символику ранних религий и сложившиеся в архаических культурах представления.

Вкушение пищи выступает, таким образом, как причастие сакрального. Правда, Б. Малиновский утверждает, что таинство причастия распространяется лишь на том уровне культуры, когда символический и мистический смысл пищи не исчерпывается имеющей место в архаических культурах примитивной психологией еды [Малиновский 1998: 45]. Евхаристия введена Иисусом Христом на Тайной вечере. При евхаристии христианин вкушает тело и кровь Господа; она изменяет статус христианина, выделяет его из массы непосвященных. Называя ритуал совместного поглощения и усвоения пищи причастием, Э. Канетти подчеркивает его торжественный характер: «Процесс поглощения, чтобы оно достигло своей цели, требует концентрации, тишины и терпения. Благоговение перед могуществом и святостью того, что вошло внутрь, обеспечивает на какое-то время тихое и пристойное поведение» [Канетти 1997: 131]. Эта особая атмосфера объясняется тем, что поедаемое животное должно чувствовать к себе уважение. Лишь в этом случае животное способно вернуться и позволить на себя охотиться. Если же это правило не соблюдается, то животное не возвращается, а это означает будущий голод. Это обстоятельство позволяет иллюстрировать амбивалентное отношение к пище — она и притягивает к себе, и в то же время пугает, страшит, отталкивает. Однако торжественность пиршества объясняется не только необходимостью почтения к поедаемой жертве, но и страхом перед тем, что трапезу могут разделить разные демонические силы: «За обед и ужин, по народному убеждению, должно приступать благословясь, сидеть тихо и скромно, ногами не болтать, не смеяться, пустошных речей не говорить и тем “беса не тешить”». Приготовлять опару для хлеба и всякие яства должно как некое священнодействие — с благоговением и благословясь; где стряпают без соблюдения этих условий, там в обеде принимают участие нечистые духи, распевая срамные песни и предаваясь буйным пляскам; к благословенным же яствам они и приступиться не смеют» [Афанасьев 1994. Т. 2: 43]. В Домострое опи-

сывается трапеза, перерастающая в дьявольский разгул: «И аще начнут смрадные и скарედные речи, и блудные, срамословие и смехотворение, и всякое глумление, или гусли, и всякое гудение, и плясание, и плескание и скотекатание, и всякие игры, и песни бесовские, тогда якож дым отгонит пчелы, також отгидут Аггели Божии от тоя трапезы и смрадныя беседы, и возрадуются беси и приидут и волю свою улучив, и вся угодная творится им» [Домострой 1994: 22].

Таким образом, поскольку вкушение пищи оформляется в обряд, т. е. получает форму повторяющегося акта, именно поэтому оно приобретает архетипический смысл: «Мы сможем убедиться в том, что всякий обряд заключается в воспроизведении архетипического поступка, совершенного *in illo tempore* (в начале “истории”) предками или богами, а потому первобытный человек стремится посредством иерофаний сообщить истинно “бытийный” смысл самым банальным и обычным актам. Через процесс повторения обряд совпадает со своим “архетипом”, упраздняя таким образом профанное время. Мы соприсутствуем тому же действию, совершаемому *in illo tempore*, на заре творения» [Элиаде 1999: 84]. Хотя сформировавшиеся в мире в последние столетия культуры чувственного плана утратили связь со сверхчувственным, которую обеспечивала религия, тем не менее давление первообразов в секуляризованном мире продолжает оставаться значимым. Может быть, понятие архетипа в юнгианском смысле остается еще более важным больше для секуляризованных культур, чем для архаических. Ведь архаический человек — создатель обрядов и ритуалов не относился к ним как к архетипам. Для него эти обряды и ритуалы — настоящая реальность.

Справедливо суждение К. Леви-Строса о том, что не люди мыслят в формах мифа, а «мифы мыслят в людях без их ведома». Это означает, что сами носители мифов не могут осознавать мифологический механизм мышления. «Говорящие субъекты, производящие и передающие мифы, если и осознают их структуру и способ действия, то лишь частично и не непосредственно. С мифами дело обстоит так же, как и с языком: говорящий субъект, который станет сознательно применять фонологические и грамматические законы (при условии, что он обладает необходимыми знаниями и навыками), почти тут же потеряет нить своего рассуждения. Точно так же использование мифологического мышления требует, чтобы его свойства оставались скрытыми; иначе человек окажется в положении исследователя, который не может верить в мифы, поскольку занимается их анализом» [Леви-Строс 2000: 20]. Что касается современного человека, он научился отделять чувственную реальность от сверхчувственной и к первой привык относиться как к определяющей и единственной. Применительно к нашей теме это вроде бы означает то, что для современного человека пища является лишь элементарным физиологическим актом. Имея в виду это обстоятельство, М. Элиаде говорит, что наши обеды — это заурядные физиологические акты, в то время как архаический человек усматривает в них таинства, с помощью которых он входит в контакт

с силами, далекими от профанного мира. Поэтому здесь физиологический акт трансформируется в обряд [Элиаде 1999: 84].

Тем не менее в редкие моменты, когда современным человеком чувственная реальность начинает постигаться в соответствии со сверхчувственной стихией (а именно в этом случае архетип и актуализируется), она им воспринимается острее и кажется особенно ценной. Касаясь распространенного обычая пить за здоровье человека, Э. Тайлор даже употребляет выражение «нелепый обычай». Казалось бы, какой смысл имеет этот тост? Смысл тосту придает его связь с древним обрядом-возлиянием на торжественных пиршествах в честь богов и умерших. С принятием христианства языческие возлияния в честь богов и культурных героев заменились тостами в честь Христа, Богоматери, святых, умерших предков, а также живущих: «можно предположить, хотя и не с полной уверенностью, что обычай пить за здоровье живых исторически связан с религиозным обрядом пить в честь богов и умерших» [Тайлор 1989: 82].

Организация в современном мире свадебного пира эту актуализацию архетипа предполагает. Не случайно Р. Барт утверждает, что великосветская, аристократическая свадьба осуществляет ту же функцию, что и пир в архаических культурах: «...Это одновременно и потлач, осуществляемый двумя семьями, и тот же самый потлач, явленный взору толпы, которая обступает это расточение богатств» [Барт 1996: 91]. Как архетипический акт рассматривает акт поедания и переваривания Э. Нойманн, считающий, что пищевой символизм возникает на основе архетипа: «Где бы ни появлялись напитки, фрукты, травы и т. д. как средство выражения жизни и бессмертия, включая “хлеб” и “воду” жизни, причащение и любую форму культа еды, вплоть до нашего времени, мы наблюдаем этот древний способ выражения. Материализация психических сущностей, когда сущности, которые мы будем называть “психическими”, такие как жизнь, бессмертие и смерть — обретают в мифе и обряде материальную форму и появляются как вода, хлеб, фрукты и т. д., характерна для примитивного разума. Как мы говорим, внутреннее проецируется наружу. В действительности происходит “психизация” объекта: все, что находится вне нас, воспринимается символическим, как наделенное сущностью, которую мы соотносим с психикой, чем-то психическим или духовным. Затем этот материальный объект, находящийся вовне “ассимилируется”, т. е. поедается. Осознанное понимание “разыгрывается” в элементарной схеме пищеварительной ассимиляции, и ритуальное действие конкретного поедания является первой формой ассимиляции, известной человеку» [Нойманн 1998: 45].

Однако сохранение в современной культуре пищевого символизма с его архетипическим подтекстом не означает, что человек, представляющий секуляризованную культуру, продолжает оставаться на примитивном уровне. Применительно к застолью понятие архетипа неизбежным становится лишь в поздних, т. е. в секуляризованных культурах. То, что в XX в. называют архетипом, в архаических куль-

турах было реальным актом. Когда в секуляризованных культурах реальность предстала в своих натуралистических, чувственных, материальных формах, способности постижения сверхчувственной стихии в соответствии с архаическими образцами человек всё же не утратил. Эти образцы и являются посредниками между человеком и реальностью. Собственно, именно эту подчеркивающую историческую преемственность культуры мысль и хотелось продемонстрировать нам на примере традиции застолья.

Литература

- Афанасьев 1994 — *Афанасьев А. Н.* Поэтические воззрения славян на природу: В 3 т. М., 1994.
- Барт 1996 — *Барт Р.* Мифологии. М., 1996.
- Богораз-Тан 1926 — *Богораз-Тан В. Г.* Миф об умирающем и воскресающем звере // Художественный фольклор. М., 1926. № 1. С. 67—76.
- Бушкевич 1999 — *Бушкевич С. П.* Жертва // Славянские древности: Этнолингв. словарь: В 5 т. Т. 2. М., 1999. С. 208—215.
- Вебер 1994 — *Вебер М.* Город // *Вебер М.* Избранное. Образ города. М., 1994. С. 309—440.
- Воронин 1948 — *Воронин Н. Н.* Пища и утварь // История культуры Древней Руси. Т. 1. М.; Л., 1948. С. 263—279.
- Геннеп 1999 — *Геннеп А. ван.* Обряды перехода. М., 1999.
- Домострой 1994 — Домострой. СПб., 1994.
- Жирмунский 1965 — *Жирмунский В. М.* «Пир Атрея» и родственные этнографические сюжеты в фольклоре и литературе // Советская этнография. 1965. № 6. С. 3—22.
- Кавелин 1848 — *Кавелин Д. А.* «Быт русского народа» А. Терещенко // Современник. 1848. № 12. С. 95—138.
- Канетти 1997 — *Канетти Э.* Масса и власть. М., 1997.
- Кашеева 1988 — *Кашеева Е. В.* Купеческое застолье как форма проведения сословного общения и проведения досуга // Традиционные формы досуга: история и современность. М., 1998. Вып. 8. С. 193—209.
- Кнабе 1993 — *Кнабе Г. С.* Римский обед // *Кнабе Г. С.* Материалы к лекциям по общей теории культуры и культуре античного Рима. М., 1993. С. 299—322.
- Коллингвуд 1999 — *Коллингвуд Р.* Принципы искусства. М., 1999.
- Леви-Строс 2000 — *Леви-Строс К.* Мифологии. Т. 1: Сырое и приготовленное. М.; СПб., 2000.
- Малиновский 1998 — *Малиновский Б.* Магия, наука и религия. М., 1998.
- Морозов, Фролова 2000 — *Морозов И. А., Фролова О. Е.* Тема изобилия в русской культуре XIX—XX веков в свете народных представлений // Традиционная культура. 2000. № 1. С. 91—98.
- Московичи 1998 — *Московичи С.* Машина, творящая богов. М., 1998.
- Мосс 1996 — *Мосс М.* Очерк о даре. Форма и основание обмена в архаических обществах // *Мосс М.* Общества. Обмен. Личность. М., 1996. С. 83—222.
- Мосс 2000 — *Мосс М.* Очерк о природе и функции жертвоприношения // *Мосс М.* Социальные функции священного. СПб., 2000. С. 9—99.
- Найденова 1999 — *Найденова Л. П.* Трапеза в старшей редакции Домостроя: парадоксы кодификации // Одиссей. Человек в истории, М., 1999. С. 78—84.
- Нойманн 1998 — *Нойманн Э.* Происхождение и развитие сознания. М.; Киев, 1998.
- Паперный 1996 — *Паперный В.* Культура Два. М., 1996.

Попов 1854 — *Попов А.* Пирь и братчины // Архив историко-юридических сведений, относящихся до России, издаваемый Н. Калачевым. Кн. 2. Ч. 2. М., 1854. С. 19—41.

Пропп 2000 — *Пропп В. Я.* Русские аграрные праздники. М., 2000.

Рыбаков 1993 — *Рыбаков Б. А.* Стригольники. Русские гуманисты XIV столетия. М., 1993.

Соловьев 1856 — *Соловьев С. М.* Братчины // Русская беседа. 1856. № 4. С. 108—117.

Тайлор 1989 — *Тайлор Э.* Первобытная культура. М., 1989.

Топоров 1988 — *Топоров В. Н.* О ритуале. Введение в проблематику // Архаический ритуал в фольклорных и раннелитературных памятниках. М., 1988.

Фрейд 1991 — *Фрейд З.* Тотем и табу: Психология первобытной культуры и религии // *Фрейд З.* «Я» и «Оно»: Труды разных лет. Т. 1. Тбилиси, 1991.

Фрейденберг 1988 — *Фрейденберг О. М.* Миф и театр. М., 1988.

Фроянов 1976 — *Фроянов И. Я.* Престижные пирь и дарения в Киевской Руси // Советская этнография. 1976. № 6. С. 39—46.

Фрэзер 1980 — *Фрэзер Дж. Дж.* Золотая ветвь. М., 1980.

Хренов 2000 — *Хренов Н. А.* Художественная картина мира 30-х годов в ее кинематографических формах // Мифы эпохи и художественное сознание: Искусство 30-х. М., 2000. С. 61—92.

Элиаде 1996 — *Элиаде М.* Аспекты мифа. М., 1996.

Элиаде 1999 — *Элиаде М.* Трактат по истории религий. Т. 1. СПб., 1999.

Эсхил 1979 — *Эсхил.* Трагедии. М., 1978.



М. В. ДОБРОВОЛЬСКАЯ
(Москва)

О ПОЯВЛЕНИИ ДРЕВНЕЙШИХ КУЛИНАРНЫХ ТРАДИЦИЙ

Открытие нового блюда более способствует счастью рода человеческого, нежели открытие новой звезды.

БРИЯ-САВАРЕН

Приготовление пищи, вероятно, следует считать одним из наиболее ранних проявлений культуры древнего человека. Археологические источники, сведения других гуманитарных и естественных наук позволяют сформировать представление о глубинной связи традиций питания с различными сторонами материальной и духовной культуры первобытных обществ; о стабильности сохранявшихся в различных культурах на протяжении тысячелетий традиций питания; о влиянии состава и режима питания на поведенческие, культурные особенности.

В известной мере изменение рациона питания нашими предками стало одной из ранних предпосылок гоминизации, увеличения объема мозга [Добровольская 2005]. В связи с этим хотелось бы вспомнить знаменитую формулу Клода Леви-Строса: «Человечество начинается с кухни».

Появление устойчивых культурно-кулинарных традиций

Следы наиболее древних индивидуальных «диет» мы находим в глубочайшей древности — в памятнике эпохи верхнего палеолита позднеюжурмского времени. Верхнепалеолитическое поселение Сунгирь, расположенное на окраине г. Владимира, было открыто в 1956 г. О. Н. Бадером [Бадер 1998]. Самая ранняя дата, полученная при анализе коллагена костной ткани из сунгирских погребений, — 26200 ± 640 (AA-36475), а самая поздняя — 19160 ± 270 (AA-36473) [Сулержицкий и др. 2000]. Уникальная сохранность скелетных материалов из сунгирских погребений и проведенный палеодиетологический анализ позволяет обратиться к реконструкции системы питания конкретной группы верхнепалеолитического населения. Анализ проб костной ткани (изотопный и атомно-абсорбционный) выявил индивидуальные

пищевые статусы четырех индивидов из погребений: мужчины зрелого возраста, двух подростков и еще одного взрослого индивида, единственная обработанная бедренная кость которого была положена в могилу подростков.

Погребение взрослого мужчины. Результаты анализа костной ткани этого индивида указывают на преимущественно мясную диету, что хорошо согласуется с нашим представлением об охотниках на крупных травоядных млекопитающих (северного оленя, мамонта и пр.) [Козловская 2000; Richards et al. 2001].

Погребение подростков. Мальчик в возрасте 12—14 лет. Анализ микроэлементного состава позволяет воссоздать неожиданное сочетание пониженной доли мясной пищи, большой удельной части растительной и высокого процента беспозвоночных. Кроме того, низкая концентрация цинка в его скелете дает основание предполагать явный недостаток белковой пищи животного происхождения. Как установлено, на зубах этого индивида отмечена множественная эмалевая гипоплазия, которая свидетельствует о нескольких стрессах, перенесенных им в детском возрасте. Скелет подростка также хранит следы задержки ростовых процессов, нарушения обмена веществ, перенесенного инфекционного заболевания [Бужилова 2000]. Возможно, эти стрессы и патологии были связаны с недоеданием и вызывали нарушения усвоения пищи.

Девочка в возрасте 9—10 лет (Сунгирь-3). Основную часть питания этого подростка составляло мясо наземных позвоночных. Растительный компонент был незначителен. Судя по величине содержания цинка, есть основания полагать, что белковое питание не было достаточным. На зубах также обнаружены множественные дефекты эмали, которые могли быть связаны с физиологическим стрессом, перенесенным в детском возрасте.

В могилу, где были похоронены мальчик и девочка, был положен фрагмент левой бедренной кости взрослого человека. Эпифизы кости были обколоты, костномозговая полость наполнена охрой. Вероятно, эта кость выполняла ритуальную функцию и положена в соответствии с погребальным ритуалом. Обращает на себя внимание то, что содержание микроэлементов в образце из изолированного бедра значительно отличается от описанных выше случаев. Концентрации всех элементов низкие или крайне низкие. Основную роль в рационе этого человека, вероятно, играло мясо наземных позвоночных. Низкие концентрации всех элементов дают основание предполагать, что этот человек в течение длительного времени переносил голод или хроническое недоедание [Козловская 2000].

К сожалению, имеющиеся на сегодняшний день палеодиетологические реконструкции немногочисленны, и мы не можем с определенностью судить об особенностях питания различных групп верхнепалеолитического населения. Мы располагаем более обширной информацией о традициях питания последующего периода — мезолита. Для

начального голоцена характерно увеличение водной, в особенности морской, пищи в рационе человека. «Первые свидетельства собирательства морских моллюсков <...> известны на стоянке Нацушима в Токийском заливе и датированы около 9500 лет» [Кузьмин и др. 1998: 102]. В этих же слоях обнаружены кости дельфина. Большая часть памятников с раковинными кучами относится к более позднему периоду. Интересно, что «первооткрыватели» морских продуктов — обитатели Японских островов — до сих пор держат первенство в мире по интенсивности использования различных источников пищи морского происхождения. Сегодня здесь добывается 16 видов съедобных красных водорослей, 5 видов зеленых и несколько бурых: «Для Японии известны не менее 50 видов двустворчатых морских моллюсков и 11 видов пресноводных моллюсков. Из иглокожих особенно ценятся в Китае и Корее трепанг, который называется “морским жень-шенем”» [Раков, Вострецов 1998].

Смешанный океаническо-материковый тип питания был характерен для мезо-неолитического населения побережий Атлантического океана. Широко известные раковинные кучи в Дании являются тому свидетельством. Исследование изотопного и микроэлементного состава скелетных материалов с побережья Балтийского моря позволяет также проследить особенности питания этого древнего населения. Изотопный состав костной ткани из мезолитических погребений Скатехолм указали на смешанный тип питания [Liden 1995]. Столь высокие вариации позволяют судить об индивидуальных различиях в структуре питания этого населения. Могильник Люммелунда (конец VII тыс. до н. э.) расположен на острове Готланд. Изотопный состав исследованных костных останков указывает на употребление пищи смешанного происхождения, но собственно морских продуктов было немного. Изотопный состав костной ткани индивидов из погребений мезолитического памятника Кунда на балтийском побережье Эстонии воссоздает картину питания этих людей (мясо наземных позвоночных) [Liden 1995]. О своеобразии типа питания мезолитического населения побережья Атлантики (от Шотландии до Португалии) пишут М. Ричардс и Р. Хеджес [Richards, Hedges 1999]. Они сопоставляют данные изотопного анализа, проведенного на материалах береговых мезолитических памятников Европы. Полученные данные свидетельствуют о потреблении местным населением морской пищи, причем с уверенностью можно сказать, что основу рациона составляла именно рыба, а не морские хищники. Авторы акцентируют внимание на том, что обитатели американских памятников с территории Ньюфаундленда, Британской Колумбии, калифорнийского побережья по сравнению с европейскими жителями в большей мере использовали охоту на морских животных, а не рыбную ловлю или зоособирательство. Морепродукты использовались также и в ритуалах. Например, в мезолитических погребениях на острове Тевьек в погребении были обнаружены раковины брюхоногих моллюсков, причем один вид при-

существовал только в мужских, а другой — только в женских погребениях.

Иные тенденции в поисках пищевых стратегий развивались среди обществ охотников, рыболовов и собирателей позднего каменного века, связанных с более открытыми ландшафтами светлого широколиственного леса, лесостепи, степи. Изучение изотопного состава скелетных материалов из погребений на территории современного Запорожья эпох мезолита и неолита помогли воссоздать особенности пищевого рациона. Изотопный анализ показал, что структура питания людей из таких памятников, как Деревка, Мариевка, Васильевка, Ясиноватка, идентична и представлена в основном растительной пищей и пресноводной рыбой [Lille, Richards 2000]. Заметный компонент животной пищи отсутствует. На протяжении мезолита — раннего неолита — неолита наблюдаются некоторые тенденции в изменении структуры питания [Lille 1996]. На протяжении периода 10000—4000 лет назад в описываемых районах складывается своеобразная картина. Если мезолитическая структура питания этого населения вполне соотносима с таковой для населения северных лесов (дичь, рыба, моллюски, растения), то при переходе к неолиту увеличивается роль растительной пищи.

По результатам исследований изотопного состава коллагена костной ткани мезо-неолитического населения Днепровских порогов отмечен значительный половой диморфизм в частоте встречаемости зубного камня. У мужчин он встречается гораздо чаще [Lille, Richards 2000]. Это связывается с различной структурой питания полов. Предполагается, что пища мужчин в большей мере содержала белки животного происхождения, чем пища женщин, причем эти отличия более ярко выражены у неолитического населения. Эта краткая информация о типе питания мезо-неолитического населения южных и северных районов свидетельствует о разнообразии пищевых традиций.

Фундаментальные полевые и лабораторные исследования археологических памятников в Южной Мексике, проведенные в долине реки Техуакан, позволили составить представление об особенностях развития образа жизни охотников и собирателей степных и полупустынных ландшафтов Нового Света [Yuers 1967]. В общей сложности исследованиями охвачен период от 8500 лет до н. э. до 1500 г. н. э. Охотники и собиратели Техуакана охотились в основном на два вида — белохвостого оленя и кроликов. Доли мяса белохвостого оленя и кролика в диете были примерно одинаковыми на протяжении периода 6500 лет до н. э. — 1000 лет н. э. Ранее мясо кролика составляло наибольший удельный вес в охотничьей добыче. Начиная со II тыс. н. э. охота на белохвостого оленя стремительно сокращается, а на кроликов — оказывается на прежнем уровне. Рыба занимает ничтожно малое место в рационе, что, возможно связано с засушливостью местного климата. Растительная пища занимала не менее важное место в рационе. Несколько десятков видов съедобных растений, у которых употреблялись в пищу пло-

ды, цветы, стебли, семена, листья, были обнаружены при раскопках. Несмотря на то, что наиболее ранние формы домашней кукурузы известны с 7000 лет до н. э., существенной частью в рацион питания культурные растения входят только около 3500 лет до н. э. До этого периода дикие растения и дикие животные примерно на паритетных основах формируют пищу этих охотников и собирателей. В период от 8000 до 5500 лет до н. э. мясо белохвостого оленя и кролика составляло более половины рациона. В более поздние периоды дикие растения преобладают в рационе. Следует отметить, что тенденции, обозначенные в позднем каменном веке, усиливаются во все последующие эпохи: население переходит на вегетарианскую пищу, а белки животного происхождения занимают минимальное место в питании. На ранних стадиях бытования теуаканского населения наиболее распространенными формами приготовления пищи были запекание и поедание сырого продукта, позже более популярными становятся варение в воде и гриль. Таким образом, отличительной чертой питания древних охотников и собирателей высокогорных районов Мезоамерики можно назвать чрезвычайное разнообразие видов диких растений и небольшую роль охоты. Возможно, эта традиция явилась причиной возникновения на территории Мексики мощных земледельческих государств, с чрезвычайно слабыми традициями животноводства и с практически полным отсутствием подвижных форм скотоводства.

Исследования химического состава скелетных материалов мезолитической натуфийской культуры и предкерамического Иерихона Леванта позволили составить представление о своеобразии типа питания охотников и собирателей Передней Азии 10000—6000 лет назад. На поселениях натуфийской культуры и PPNA (предкерамический неолит А) стабильно присутствуют и преобладают кости газели. Только при переходе к PPNB (предкерамический неолит В) наблюдается смена скелетных останков газели на другие виды, в том числе корову. Для мезолитического натуфийского населения отмечены величины Sr/Ca соотношения, отвечающие смешанной растительно-мясной пище, при переходе к PPNB наблюдается увеличение белкового компонента в рационе.

Вероятно, мезолит правильно назвать эпохой расцвета недифференцированных охотников, рыболовов и собирателей. Заложенный ранее принцип использования наиболее разнообразных пищевых источников [Добровольская 2005] нашел свое воплощение именно в мезолитическую эпоху. Удержатъ равное распределение нагузки на все доступные пищевые источники в течение долгого времени оказывается сложной задачей. Сезонная смена основных источников питания способствовала сохранению широкого спектра ресурсов. В самом явном виде смена пищевых источников в зависимости от сезона обнаруживается на береговых высокоширотных ландшафтах. Возможно, поэтому в эпоху мезолита численность поселений на морских побережьях явно превалирует над количеством поселений внутренних районов. Население, живущее в районах с менее выраженной сезонной сменой основных пищевых ре-

сурсов, имело возможность (а может быть, необходимость) специализироваться на ограниченном спектре пищевых источников. Вероятно, более ограниченный спектр источников пищи является фундаментальной предпосылкой перехода к производящему хозяйству.

В богатой и разнообразной погребальной обрядности мезолита—неолита лесной полосы Евразии выражена традиция сопровождения похорон жертвоприношениями зверей, птиц и рыб. Именно в эти эпохи расцветают различные жанры изобразительной деятельности, посвященной зверю, птице, рыбе, реже — растению.

Переход к производящей экономике и особенности питания

Вопрос о формировании первичных очагов производящей экономики чрезвычайно важен, так как ориентируясь на датировки конкретных памятников, мы можем предполагать, в течение какого времени, скольких поколений люди имели дело с традициями новой кухни — кухни животноводов и земледельцев.

В. А. Шнирельман приводит возраста формирования древнейших центров производящей экономики:

1. **Переднеазиатский очаг** (IX—VII тыс. до н. э.). Малая Азия, Иран, Ирак, от Палестины до Закавказья.

2. **Юго-Восточный очаг** (IV—III тыс. до н. э.). Северо-Восточная Индия, Юго-Восточная Азия, Южный Китай.

3. **Мезоамериканский горный очаг** (с IX—VII по III—II тыс. до н. э.) [Шнирельман 1989].

Два древнейших очага — переднеазиатский и мезоамериканский, как следует из исследований Н. И. Вавилова [Вавилов 1965а, 1965б, 1965в], имели мощные основополагающие злаковые культуры. С переднеазиатским очагом связано появление мягких пшениц, ржи, гороха, чечевицы, льна, с мезоамериканским — кукурузы, картофеля, фасоли, подсолнечника и прочих. Традиционно предполагается, что в древнейших центрах одомашнивания растений и земледелия растительная пища занимала ведущее место в структуре питания. На этом же основаны гипотезы, объясняющие уменьшение размеров тела в группах неолитического населения по сравнению с мезолитическим [Angel 1984]. Однако вероятно, что хозяйственные изменения имели гораздо более сложную динамику. Так, данные изотопного анализа костной ткани индивидов из знаменитого Чатал-Хююка в Турции, указывают на неожиданный, как признаются авторы, результат — большую часть рациона составляло мясо наземных позвоночных [Richards et al. 2003].

Имеющиеся в нашем распоряжении материалы позволили обратиться к реконструкциям особенностей питания в обществах с ранними традициями сельского хозяйства (эпохи неолита, энеолита, раннего бронзового века).

На территории Молдовы и Украины были найдены археологические объекты, связанные с традициями древнейшего сельского хозяйства. Памятник Сакаровка исследован экспедицией Института археологии

и этнографии под руководством О. В. Лариной и В. А. Дергачева в 1979 г. Погребальный памятник был обнаружен на территории ранне-неолитического (VI—V тыс. до н. э., согласно предварительным данным) поселения. Методом атомной абсорбции были проанализированы образцы костной ткани индивидов из могильника и поселения Сакаровка. Результаты химического анализа указывают на отсутствие специализации в питании населения. В ежедневном рационе людей из Сакаровки была пища животного и растительного происхождения, следов же растительной, а тем более зерновой специализации не наблюдается.

Как указывают археологические свидетельства, могильник относится к памятникам мариупольского типа, появление которых связывается с чрезвычайно ранним распространением производящего хозяйства на территории современных Украины и Молдовы. Согласно данным М. Лилли и его соавторов, памятники мариупольского типа в районе Днепровских порогов появляются в последней трети VIII тыс. до н. э. [Lillie 1996; Lillie, Richards 2000]. Эти же авторы склонны рассматривать процесс перехода от присваивающего хозяйства к производящему как чрезвычайно длительный, растянувшийся на три тысячелетия [Lillie, Richards 2000]. Большая длительность этого процесса, по мнению авторов, была благоприятна для хода адаптации. Резкий переход с одной диеты на другую всегда сопряжен со стрессом для организма. В данном случае продукты охоты, рыбной ловли, собирательства постепенно замещались продуктами животноводства.

Население, которое может быть отнесено к кругу земледельческих культур, не показывает преобладания растительной пищи в рационе, а скорее, наоборот — преобладание белковой. Окультуривание растений и животных было взаимосвязано, но связи эти своеобразны. Так, Н. И. Вавиловым описано, что переднеазиатская территория связана с происхождением не только важнейших пищевых растений, но и кормовых. Таким образом, можно предположить, что видовой состав растений в древних очагах сельского хозяйства указывает на роль животноводства в структуре хозяйства.

Каждый из перечисленных очагов характеризуется и своеобразным набором домашних животных. Древнейшие находки скелетных останков коз, которые могут быть идентифицированы как домашние, относятся к VIII—VII тыс. до н. э. (Загрос, Гандж, Дерех). В Джармо (VII тыс. до н. э.) также обнаружены домашние козы, бараны, домашняя свинья. В Чайоню (Юго-Восточная Турция) в слоях второй половины VIII тыс. до н. э. обнаружены останки домашней собаки и диких туров, оленей, коз, овец. В Чатал-Хююке (VII—VI тыс. до н. э.) найдены скелетные останки крупного рогатого скота, коз, овец, собаки. Возможно, на территории Палестины происходила первичная domestификация тура.

В Восточной и Юго-Восточной Азии предки домашних животных гораздо менее многочисленны. Первые domestифицированные виды по-

являются там, вероятно, не раньше IV тыс. до н. э., примерно в это же время приручают диких гуанако в Андах.

Юго-Восточный Индокитай не имеет столь древних традиций скотоводства, возможно, поэтому в рационе питания населения этого обширного региона так мало мясных блюд. Основа питания — рис и корнеплоды (батат, маниок, таро). Мезолит и ранний неолит (хоабиньская и бакшонская культуры) характеризуются возделыванием корнеплодов и разных сортов тыквы. Поздний неолит — период формирования рисоводства. Рис распространен у всех народов Индокитая. До сих пор велика роль корнеплодов в традиционном питании. У многих горных народов корнеплоды обязательно включаются в обрядовую пищу, связанную с культом предков. Различные сорта рыбы, раки, крабы и другие виды речного и морского происхождения составляют значительную часть рациона народов Юго-Восточной Азии. Следует упомянуть, что в мезолите и раннем неолите рыбная ловля и зоособирательство были основными пищевыми ресурсами населения побережий. В традиционной кухне этого региона мясо употребляют мало. С этим согласуются данные о традиционной китайской кулинарии. Э. П. Стужина по письменным источникам XII—XIII вв. воссоздает «кулинарный портрет» этой страны. К этому времени в крупных городах живет до полутора миллионов человек, поэтому эти сведения касаются своеобразия питания больших массивов населения. В городе Ханьчжоу «мучная пресная пища была главной в трапезе, а все остальные кушанья-приправы — лишь добавками к ней. Только богатые сдабривали эту пресную пищу мясом, рыбой и острыми солеными закусками, простолюдины же чаще всего лишь горстью соленых овощей или проросших бобов. Широко распространены были овощи (капуста, редька, другие крестоцветные, тыква, кабачки) и различные виды бобов, а также огромное количество всевозможных растений, семян, плодов дикорастущих трав и листьев кустарников и деревьев, которые использовались для приготовления сладостей, напитков, приправ» [Стужина 1972: 139]. В северной кухне преобладали мучные блюда, просо, закуски были пресными, овощи — солеными и сушеными. В южной кухне основу составляли рис, острые и разнообразные приправы. Употреблялись в пищу змеи, собаки пород, разводившихся на мясо. Таким образом, в типе питания этого региона просматриваются особенности, заложенные еще мезолитическими традициями: большое количество растительных видов, особенно корнеплодов; рыба, множество моллюсков и другой пищи водного происхождения, большое количество видов наземных животных. Производящее хозяйство внесло культуру риса, который стал основой — собственно едой, как хлеб для греков и маис для майя, но оно не отменило традиции более раннего периода — присваивающего хозяйства.

Так же, как и для более ранних традиционных корнеплодов, во время посадки риса совершались ритуальные действия, призванные обеспечить не только урожай, но и всеобщее преумножение жизни.

Интересно, что есть указания на то, что использование шелководного червя вначале было связано также с кулинарной традицией. Известно, что китайская кухня и медицина до сих пор изобилуют кушаньями и препаратами из насекомых. Е. И. Лубо-Лесниченко в своей книге «Китай и Шелковый путь» пишет, что самая ранняя находка кокона шелководного червя датируется V—IV тыс. до н. э. Особенности повреждения кокона дают основания судить о том, что сам червь был съеден. В современной китайской мифологии шелковица — символ плодородия. В тутовых рощах отправлялись культы матери прародительницы. Божество шелководного червя — женщина, спящая на коленях у дерева и выплевывающая нить. Появление шелка в Китае связывается легендами с именем жены легендарного императора Хуан-ди Лэй-цзу из рода Силин. Она научила людей шелководству, разведению шелководного червя, и земледелию, а Хуан-ди научил их приготовлению пищи на огне, ношению головных уборов. Начало шелководства восходит, вероятно, к развитому неолиту Китая. Самый ранний фрагмент шелковой ткани датируется началом III тыс. до н. э.; он обнаружен в слоях памятника культуры Лянчжу [Лубо-Лесниченко 1994].

Известно также, что мезоамериканский центр имел небольшое число видов одомашненных животных. Из млекопитающих это гуанако, из птиц — цесарка, индюшка. Охотники и собиратели голоцена с этих территорий также специализировались скорее на фитособирательстве, а не на охоте. Белохвостый олень, морская свинка, дикий кролик — основные промысловые виды, которые никогда не составляли преобладающую долю в рационе и не стали домашними животными. Мощные земледельческие цивилизации Америки развились прежде всего на основе возделывания маиса. Это растение занимает центральное место в их хозяйстве, мифах, ритуалах.

В различных частях света в разное время, но неизменно с развитием земледелия физиологически необходимым компонентом питания человека становится соль. В тех областях, где «солевая зависимость» формируется рано, в период становления самого хозяйственного уклада, когда в обществах чрезвычайно сильны символизация процессов, происходящих вокруг человека, соль «обрастает» богатой символикой и включается в различные мифологические сюжеты. Свойства соли — быстро кристаллизоваться и растворяться, быть приятной на вкус (как утверждают медики, в малых концентрациях — даже сладковатой) и одновременно жгучей, разъедающей и, таким образом, ее способность сочетать в себе противоположные качества чрезвычайно важна, так как соответствует фундаментальным формам сознания человека в системе дуальных оппозиций [Иванов 1987]. В тех ситуациях, когда физиологическая потребность в соли не столь остра (как, например, у кочевников-скотоводов, охотников и собирателей, которые получают достаточное количество хлорида натрия с животной пищей и к тому же не так привязаны в месту проживания, как земледельцы)

или переход к специализированному земледелию происходит позже, когда основные мифологемы уже сложились — соль становится источником богатства и выполняет только прагматическую функцию. Интенсивность употребления соли также имеет глубокие региональные традиции.

Сопоставление структуры и моделей питания древних обществ охотников, рыболовов и собирателей и групп населения производящего хозяйства позволяет судить о преемственности между ними. На основании этих наблюдений может быть сформулировано представление о глубокой древности пищевых традиций, восходящей к первобытным эпохам.

Так, например, сочетание растительной и животной пищи, присущее ранним формам производящего хозяйства Ближнего Востока, можно связать с широчайшим распространением этих так или иначе трансформированных традиций на огромных территориях Средиземноморья, потом — Евразии. Варианты более стабильных и «замкнутых» территорий Южной Америки и Мезоамерики, Юго-Восточной Азии, Китая, Японии связаны с первоначальной традицией сельского хозяйства, более ориентированной, во-первых, на растительную пищу, а во-вторых, на местные водные ресурсы (рыба, беспозвоночные). Таким образом, мы можем предполагать, что кулинарные традиции, сохранившиеся до нашего времени в искусстве китайской, французской, кавказской кухонь, уходят своими корнями не только во времена становления производящей экономики, но и в более ранние эпохи. Основываясь на этих, вероятно, самых древних различиях, мы можем выделить два ствола формирования культурно-кулинарных традиций. Первый — ближневосточно-евразийский и второй — южноазиатский.

Переход к производящему хозяйству вызвал увеличение растительного компонента в структуре питания больших массивов населения, зачастую сохраняя другие традиционные части рациона. Появление прочной кухонной посуды из камня, керамики и металла, широкое распространение традиций варки не только изменяет вкусовые качества, но и химический состав многих видов пищи. Увеличение доли растительной пищи также изменяет количество минеральных веществ, поступающих в организм. Интенсификация использования поваренной соли, вероятно, восходит к неолитической эпохе и может быть связана с недостатком хлора и натрия в результате сокращения поступления этих элементов с пищей, вызванного отказом от традиции поедания сырого мяса, питья крови.

Наиболее поздней пищевой специализацией следует считать приспособление к молочной пище. Эту мощную традицию можно считать производной ближневосточно-евразийского очага культурно-кулинарных традиций. Формирование подвижных скотоводческих обществ, развивавшееся с периода раннего металла (III—II тыс. до н. э.), привело к появлению новой системы питания. В ней важнейшее место занимают молоко и молочные продукты, а также мясо домашних животных. Пища подвижных скотоводов состоит из белков, жиров и

малой доли растительных углеводов. Молочную пищу отличает высокая калорийность, насыщенность доступными формами кальция, витаминами, иммунными телами. Появление новой пищевой системы, безусловно, повлияло на быстрый рост численности номадов (даже при невысокой рождаемости), расцвет их культур в евразийских степях. Возможно, важную роль в формировании евразийского степного населения с высокими показателями физического развития, большой длиной тела сыграла именно высокобелковая, разнообразная диета ранних скотоводов.

Литература

Бадер 1998 — *Бадер О. Н.* Позднепалеолитическое погребение Сунгирь (погребение и окружающая среда). М., 1998.

Бужилова 2000 — *Бужилова А. П.* Анализ аномалий и индикаторов физиологического стресса у неполовозрелых сунгирцев // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 302—315.

Вавилов 1965а — *Вавилов Н. И.* Проблема происхождения культурных растений в современном понимании // *Он же*. Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 131—142.

Вавилов 1965б — *Вавилов Н. И.* Проблема происхождения мирового земледелия в свете современных исследований // *Он же*. Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 143—151.

Вавилов 1965в — *Вавилов Н. И.* Центры происхождения культурных растений // *Вавилов Н. И.* Избранные труды. Т. 5. М.; Л., 1965. С. 9—130.

Добровольская 2005 — *Добровольская М. В.* Человек и его пища. М., 2005.

Иванов 1987 — *Иванов В. В.* Дуалистические мифы // Мифы народов мира: Энциклопедия. Т. 1. М., 1987. С. 408—409.

Козловская 2000 — *Козловская М. В.* Система питания верхнепалеолитических сообществ // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 411—420.

Кузьмин и др. 1998 — *Кузьмин Я. В., Алкин С. В., Оно А. и др.* Радиоуглеродная хронология древних культур Северо-Восточной Азии. Владивосток, 1998.

Лубо-Лесниченко 1994 — *Лубо-Лесниченко Е. И.* Китай и Шелковый путь. М., 1994.

Раков, Вострецов 1998 — *Раков В. А., Вострецов Ю. Е.* Морское собирательство // Первые рыболовы в заливе Петра Великого. Природа и древний человек в бухте Бойсмана. Владивосток, 1998. С. 241—275.

Стужина 1972 — *Стужина Э. П.* Обед на полтора миллиона персон (что ели и пили в Китае 800 лет назад) // Советская этнография. 1972. № 1. С. 129—142.

Сулержицкий и др. 2000 — *Сулержицкий Л. Д., Петит П., Бадер Н. О.* Радиоуглеродный возраст поселения и обнаруженных погребений // *Homo sungirensis*. Верхнепалеолитический человек: экологические и эволюционные аспекты исследования. М., 2000. С. 30—34.

Шнирельман 1989 — *Шнирельман В. А.* Возникновение производящего хозяйства. М., 1989.

Angel 1984 — *Angel J. L.* Health as a crucial factor in the changes from hunting to developed farming in the Mediterranean // *Palaeopathology at the Origin of Agriculture*. London, 1984. P. 51—74.

Byers 1967 — *Byers D. S.* The prehistory of the Tehuacan valley. Environment and subsistences. Andover, 1967.

- Liden 1995 — *Liden K.* Prehistoric diet transition. Stockholm, 1995.
- Lillie 1996 — *Lillie M. C.* Mesolithic and Neolithic population of Ukraine: Indications of diet from dental pathology // *Current Anthropology*. Vol. 37. 1996. № 1. P. 135—142.
- Lillie, Richards 2000 — *Lillie M. C., Richards M.* Stable isotope analysis and dental evidence of diet at the mesolithic-neolithic transition in Ukraine // *Journal of Archeological Science*. Vol. 27. 2000. P. 965—972.
- Richards, Hedges 1999 — *Richards M. P., Hedges R. E. M.* Stable isotope evidence for similarities in the types of marine food used by late Mesolithic humans at sites along the Atlantic coast of Europe // *Journal of Archeological Science*. Vol. 26. 1999. P. 717—722.
- Richards et al. 2001 — *Richards M. P., Pettitt P., Stiner M., Trinkaus E.* Stable isotope evidence for increasing dietary breadth in the European mid-Upper Palaeolithic // *The Proceedings of the National Academy of Sciences, USA*. Vol. 98. № 11. 2001. P. 6528—6532.
- Richards et al. 2003 — *Richards M. P., Pearson J. A., Molleson T. I., Russel N., Martin L.* Palaeodietary evidence from Neolithic Chatalhoyuk, Turkey // *Journal of Archeological Science*. Vol. 30. 2003. P. 67—76.



Приложение II

ПУБЛИКАЦИИ





Л. Ф. МИРОНИХИНА
(Москва)

НАРОДНАЯ КУХНЯ В ГОЛОДНЫЕ ГОДЫ

Воспоминания о пережитом голоде и блюдам «голодной кухни» часто встречаются в устных рассказах о прошлом, о жизни, о войне. Рассказчики — жители Смоленской, Калужской и Владимирской областей пережили на своем веку не один голодный период: в 1933 г., во время Великой Отечественной войны и в тяжелые послевоенные годы.

Фольклорными экспедициями МГУ им. М. В. Ломоносова и Государственного республиканского центра русского фольклора собран большой материал по «голодной кухне» в средней полосе России. Этот материал записан большей частью от сельских жителей, всё более или менее съедобное добывавших в лесу или в поле. Но записи, сделанные в городах (Муроме Владимирской области и Юхнове Калужской области), свидетельствуют о том, что и горожане в голодные годы ходили по колхозным полям и окрестным лесам в поисках пропитания.

Воспоминания о прошлом стали контекстом, в который органично вошли фрагменты «голодной кухни». В этом контексте ярко запечатлены и психология голода, и неоднозначное поведение людей в экстремальных ситуациях, и отношение к самим «голодным блюдам».

В некоторых семьях стремились сохранить хотя бы видимость традиционного уклада и нормального обеда, который должен был состоять из первого блюда — шей и второго — каши и обязательно хлеба. Первое блюдо, жидкое и горячее, всегда было основой обеда. Оно осталось и в голодное время: едва пробивалась первая зелень, как в рационе появлялись щи из крапивы, лебеды и щавеля:

Лебеда, в основном шла лебеда... Варили... как сказать, набор был этих всяких трав. Называй его супом, хоть щавлем называй его, как хошь называй его, плавали друг за дружкой эти травинки, посолены... [Собиратель: Надежда Алексеевна, расскажите, что такое «лысье щи»?] Капуста и вода. Кипятится, посолится — и наливали. И ели... Это у меня и мама называла «лысье щи». Оне ни с чем: ни жареные, ни маслом не мазанные, если есть молочко — молочком немного забелим.

Если есть сметанка, это уже богатство считалось, — сметанкой забелить. А то она [мама]: «Ешьте, это лысые щи». И всё, и ели. Хлебушка вот столечко. А воды напьёшься. И капусты скромненько положено, тоже и капусту сэкономили, было. Вот это вот и щи. Это называла у меня мама их лысыми щами. У нас в доме вот жили, были и зажиточные три семьи. Оне к нам приходили и с удовольствием ели эти лысые щи. Нас много, и их тут трое приходит... [1].

Всё-ж-таки в деревне легче прожить, чем в городе. Весной шавлю, крапивы нарвёшь, шей каких наваришь, похлебаешь. А через час это варево — шух — вниз, и опять живот пустой. Одна ж вода, быстро проскочит, и снова есть хочется [2].

Стремление сохранить традиционный уклад застолья и привычные блюда было не только успокоительным самообманом, но и помогало пережить беду.

Но далеко не во всех семьях в голодное время трапеза продолжала носить семейный, интимный характер. На вопрос, садились ли все вместе за стол, на котором не было ничего, кроме «лысых шей» и блинчиков-«тошнотиков», одна из рассказчиц, выросшая в большой дружной семье, воскликнула:

Какое застолье, что ты! Мы старались эту траву где-нибудь в тёмном углу съесть, со слезами, чтоб друг на дружку не глядеть, стыдно было... [3].

Трапеза всегда была действием, где каждому члену семьи предназначена своя роль. От матери ждали, что она приготовит, подаст на стол и накормит детей, и каждая мать, даже в моменты полного отсутствия продуктов, старалась приготовить хоть что-нибудь съедобное или «обманное» и сыграть свою роль кормилицы. Кулинарная изобретательность проявилась не только в умении найти нечто более или менее съедобное, но и в своеобразном обмане и самообмане, сопровождаемом шутками и словесными «приправами» (картошка *с таким* или *в обарочку*). Эти застольные игры в голодные годы помогали обмануть себя и детей, сделать скудную еду более терпимой. Ф. И. Герлюк вспоминала, как страдала ее семья в 1920-е гг., после Гражданской войны, от отсутствия соли. В основном ели одну картошку, и картошка без соли опостылела:

Мама зовёт нас с печки: «Слезайте снедать». А брат мой, покойник, не к ночи будет помянут, скажет: «Опять картошка! А с чем?» — «А с таким». Ему интересно: «А что такое “так”?» — «А вот слезай, узнаешь» [4].

Словесные «приправы» к голодному столу отражены и в пословицах и поговорках. Например, Ф. И. Герлюк любила повторять, садясь за стол: «Ешь, батрак, то с хлебом, то так».

В Калужской области записан еще один рецепт картошки без соли:

Мама говорила: «Ешьте быстрее картошку в обарочку». В обарочку — это когда разломить её — и парок идёт. В обарочку и вправду терпимей без соли [2].

Можно предположить, что «голодный» рацион оставался почти неизменным на протяжении веков. Горький опыт выживания и умение отыскивать съедобные травы и корни передавался из поколения в поколение.

Траву ели. Казинух — трава как щавель. Из крупочки кашу варили. Липник ели с деревьев. Шишки варили. Кто что находил — всё ели. Но выживали [5].

А потом вот, когда липа расцвела, стали листву эту сморгать. Мох собирали, дятлину дикую летом. Из дятлины вкусные были лепёшки, а вот с липника, с листвы они зелёные, мокрые какие-то. А мох-то, он и есть мох. И пахнет мохом. Лепёшку спечёшь, она мохляя. Потом щавель пошёл [2].

Картошка была ответственным блюдом. А потом трава — лебеда, кашка, клевер, щавель. А ещё, не знаю, как где, а у нас назывались «стволики». Это вот из щавеля. Это вот такие продолговатые. А ещё я знаю, по-правильному называли «молока́», а мы — «яблочки». Вот они жёлтенькие цвели у нас на лугах. И ещё приятные, сладенькие. А когда их кушаешь, губы грязные такие, коричневые. И руки. Молоко выделяет. Вот «молочник», это вернее всего называется.

Потом мы ещё стволики такие, пупыри ели. Они белым цветут. Толкачики — вот поздней весной на поле. Всё что попало ели, только б напитать, натолкать в живот чего-то. И хлеб такой пекли. Это долго у нас было. карточная система долго была. Люди в колхозе ничего не получали. Ну, как-то нужно... [6].

...Деревенские лебеду ели, я вот видала из лебеды хлеб — зелёный прям, но у нас этого не было... [7].

Летом, особенно в деревне, люди питались от леса, находили съедобные травы и листья. В основном это были щавель, черемша, молодая крапива, позднее лебеда, кашка, клевер, липовый цвет и лист. Что касается местных названий трав — *толкачики*, *пупыри*, *дятлина*, *молочник* и др., они нуждаются в более точном определении.

Зимой, когда все травы и корни исчезали под толстым слоем снега, казалось, наступало время, когда совсем нечем обмануть свой желудок. Но и тогда голодный человек находил в природе что-то съедобное. Ели кору с деревьев, сушеный мох и даже деревянные гнилушки, перемалывая их на «муку», для чего изготавливали специальные мельницы — «крушилки»:

А усе — гнилушки какие, колоды какие мололи, крушили. Такие мельницы были сделаны, крутили их руками. Два... набиты черепками, этот набит круг и тот, шириной так-то вот со стула. И крутишь, мелется,

эта «мука» идёт... И мох сушили да тёрли — ели.. Ели кто что. Казинух собирали, опуци. Казинух как щавель, такой дробенький, как крупки на ём дробенькие. И клевер сушили да толкли... [4].

«Голодная кухня», как и традиционное питание русской деревни, очень устойчива по составу блюд. Но всё же, как свидетельствуют многочисленные рассказы, существовали некоторые различия как в рецептах приготовления блюд из трав, коры, шишек, гнилушек, так и в названиях этих блюд. Травы или сразу варили, или сушили, потом размалывали на «муку» и пекли «хлеб», лепешки, блинчики, баранки.

Одним из самых распространенных блюд «голодной кухни» были лепешки или блины из мерзлой картошки, оставшейся с осени на колхозных необработанных полях. Осенью собирать ее было запрещено, а весной, когда она уже не считалась продуктом питания, власти «великодушно» разрешали населению повторно прочесывать колхозные поля:

Что ели? А вот что. Весной картошка оставалась в грядках. Как только начинает чуть сверху земля оттаивать, так и пошли шупать — вот где веточка сидит... Картошку эту соберём, посушим. Такие ступы деревянные с толкачами были... Вот этими деревянным толкачом столкёшь этих лепёшек. Пекёшь... ели... [2].

Этот «хлеб» или лепешки называли по-разному — *тошнóтики, лындики, сватéи, тёртики, дбдыли, дрыздули, шáндушки, мандулики, тарфин, шлёп-на-шлёп...* Блинчики из мерзлой картошки, которые даже в соседних деревнях иногда называли по-разному, обычно готовились так: мерзлую картошку опускали в холодную воду, чтобы она «вид имела», иногда снимали кожицу, подвешивали в мешочке, чтобы стекла вода. После того как стечет вода, картофельную массу либо сразу опускали в горячую воду, либо сушили в печке, толкли в ступе, добавляли траву, если она к тому времени уже появлялась, и пекли блинчики.

Рецепты приготовления из мерзлой, гнилой картошки «хлеба» или лепешек мало отличались в Смоленской, Калужской и Владимирской областях¹:

А потом где рожь, где зерновые какие — были свои мельницы, вот тёрли. Тёрка — это уж обыкновенная...

Война-то уже прошла, а восстановительный период каков был. Ой! Я помню, как ребятишки, бывало, подойдут и показывают руки: «Поглядите, Маргарита Александровна, какие у меня руки, все стёртые». А это тёрли картошку. Хлеба-то не было, и вот перед каждым домом висел мешок. Ну, мешочек такой. И трут прямо неочищенную, хорошо помытую картошку эту, мёрзлую. Тёрли эту картошку — и в

¹ В этом кратком обзоре мы ограничились материалами трех областей средней полосы России, хотя лепешки из мерзлой картошки — общероссийское блюдо «голодной кухни».

мешочек, под гнёт. Вода там, жидкость стекала, масса была более плотная. Ну и вот туда добавляли ещё картошку варёную, толкли. И вместе это делали «хлеб» и туда добавляли ещё травки...

Да, когда совсем по весне нечего было есть. Потому что не убрали урожай-то картофельный: немцы-то пришли осенью. И картошка померзла. И вот народ собирал эту картошку и выжимали этот крахмал, пекли лепёшки. Ещё туда травки добавляют. Вот. И я вам говорила про лепёшки. Это уже когда война кончилась. Тоже что попало ели. Траву. И вот эти — «тёртики» называли [6].

Из тёртой картошки баранки пекли. В войну и после войны лындики делали. Прошлогодною картошку собирали, помоем, под камешек — и в ступку. С молоком проходило всё... [5].

Сейчас дадут буханку в субботу и до вторника. Как у тридцать третьем году. Я говорила: «Во, дождётесь тридцать третьего года!» Льяные мякины добавляли в хлеб. Сморгали опучи — щавель, у нас «буча» звали, а тут «пуча», кониный. Свекра высушит, толкли, а тогда в муку добавляли, в картохи, в шелуху. Сляпаем лепёшек и едим. Свекольник сварить и с шелухой картофельной... Ели лебеду, крапиву, чего только не ели! Лындики делали, ходили в Барановку за мёрзлой картошкой. Принесём, водой зальём, у сумку и под камень положишь. Выжметя вода, лепёшки сделаешь... [4].

Плохо было, плохо. Свою картошку выкопают, потом перепашут, потом весной ищут — всё равно оставалось что-то. Собирали мёрзлую картошку, обдирали её, чистили — это всё снимем, шкурку. Мочили, чтоб она отошла. Приносили её, замачивали и сразу в дело пускали. Она, конечно, и вытекеть, она сухая станет. С неё выжимали крахмал. Блины делали с этого крахмала, «тошнотики». Добавляли лебеды туда, чтоб они держались — и на сковородку. Какой блин снимется, какой — нет, всё равно его соскребут и съедят. Ничем не брезговали. Голодовали [8].

Это уже сорок второй год, бои были, остались поля неубранные. Мёрзлую картошку собирали. В сорок первом-то немец оккупировал Юхнов пятого октября, а в нашу деревню восьмого пришли октября. И картошки свои выкопали. Конечно, что на приусадебных участках было, а колхозные остались. И уже весной ходили и выкапывали эту, выкапывали. И пекли из этой мёрзлой картошки, назывались «сватеи» почему-то, даже не знаю, почему... [*Собиратель*: Как ее готовили, эту картошку?] Господи! И распаривали, и тёрли, и по-всякому. Она, конечно, ну она мёрзлая. В холодную воду опускали, она более или менее вид принимала... Потом её... разотрётся, растиралась. Я теперь уже не знаю, как это... Я молодая была, делала это мать. Конечно, мне восемнадцать лет было [9].

[*Собиратель*: Как у вас назывались блинчики из мерзлой картошки?] «Тошнотики» — это повсюду. А ещё — «дрыздули» [10].

[Собиратель: Бабушка, а как готовили из мерзлой картошки эти баранки, вы их называете?] Копали мы их, он просто белый, крахмал. Один крахмал. Обмыишь эту землю, обчистишь. Тогда вымывши, кладёшь под гнёт. А с-под гнёту его вытащишь и тогда ж с варёной картошкой потолкёшь и что-нибудь добавишь, а то и одной катали. Один крахмал той-то с картошкой. А как спекёшь — она пышная, хорошая. А вкусная! Укусные были. [Собиратель: Как их называли?] «Таргин»... «тарфин». Пошли «тарфин» копать. Дети, бывало, пойдуть, по самую ж<...> лазият. Мёрзлая с вясны ж, не влезть на пахоту, топко было. А накапывали... [11].

Тридцать третий год подошёл. Ой, тут уж голод невыносимый! Ой, Божа мой! Мы и не видали никогда куска хлеба.. А ели, что мы ели? Нарвёшь вот этого вот свекольника, навалеешь вот еты вот очистки картошные... Ходили по полям. Оставалась под зиму картошка в поле некопаная... Эту картошку, она ж мёрзлая, ходили весной эту картошку собирать. Эту картошку в ведро там или в таз, намочишь её, тогда полупишь эту шелушку — прочки, и прокрутишь на мясорубку. Или лепёшек напечёшь. Звали их «лындики». Тут-то было хорошо, как эти картошки были. а как картошек не стало... [4].

На огороде свой огород посадили. Свёклу, свекольник этот рубили, щи варили, а мы — мать и мы, кто старшие дети, брат, сестра старшая и я, и пойдём в деревнях искать: где не вырыты были картошки колхозные, и вот роем. Голодные тоже, вот подвяжем себе ноги, где-то найдём, может, даже 10-15 километров ходили, искали эти поля, где не выкопана была, на зиму оставалась. Принесём этих картошек, промоем их, вымоет их бабушка, бабушка ещё с нами жила, материна мать, вымоет. А потом её процеживали в чём-то, или тряпках, или в чём-то и делали эти... Немножко молочком... [Собиратель: Как вы их называли?] И «тёртики» называли, и «шандушки», и как-то... кто как. Ну вот и пекли, делали как лепёшечки и пекли, на сковороду, спекём. Да ещё и не вволю было есть их. Нас шесть было, мать, отец и бабушка — девять человек семья. Отца уже в сорок третьем году в осень взяли в войну.

Уже пойдём мы собирать щавель, уже нигде не было, уже весь повыбран был. Вот свекольник и щавель потолкём вместе, побелим молоком. Ещё корова была. А коровы были во всех. Только нашу застрелили [12].

Фактически нищие были, только что не побирались. И мама встанет утром и думает, чем бы детей накормить... Вот так наша молодость прошла. Голодали после войны. Брат вот старший, он в тридцать третьем родился. Ходили, не только он, все... Ходили в поле картошку выкапывали. Вот эту, после зимы, она вся гнилая. Вот говорили — «шлѣп-на-шлѣп». Мама лепёшки такие делала. Ну, промывали, чистит мама сначала... Промоет в воде, потом протрет или как там, мяла, не могу сказать. И пекла лепёшки² [13].

² Рассказы о приготовлении *шлѣп-на-шлѣп* обязательно сопровождалась одним и тем же жестом: похлопыванием сложенными ладонями. Так блинчикам *шлѣп-на-шлѣп* пытались придать форму, когда между пальцами стечет вода.

«Додыли» ели лодыри. «Додыли» собирали в войну, картошки прошлогодние [14].

Подводя итоги этой небольшой работы, которую можно назвать первой попыткой представить накопившийся материал по «голодной кухне», необходимо сказать о перспективах работы по этой теме. В перспективе можно подробнее описать многочисленные съедобные травы и корни, способы приготовления «голодных блюд». Различные названия блюд «голодной кухни» и их этимология дают интересный материал для лингвистов и диалектологов.

В рассказах съедобные травы и корни часто носят местные, диалектные названия; точное научное определение этих трав без помощи специалиста затруднительно.

«Голодная кухня» отразилась в различных жанрах фольклора — пословицах, поговорках, присловьях, частушках. Но самый богатый материал (не только для фольклористов, но и для этнографов, лингвистов, историков и психологов) дают устные рассказы, народная проза во всех разновидностях — от развернутых устных повествований до документальных свидетельств.

Список информантов

1. Надежда Алексеевна Филатова, 1929 г. р., зап. автором в 2005 г. в г. Муроме Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01237.

2. Александра Максимовна Трофимова, 1925 г. р., образов. 7 кл., зап. автором в 1985 г. в д. Воронинки Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 9, № 48.

3. Валентина Ефремовна Карпизенкова, 1930 г. р., образов. 7 кл., зап. автором в 2005 г. в пос. Бетлица Куйбышевского р-на Калужской обл.; ЛАА.

4. Фёкла Ивановна Герлюк, 1910 г. р., неграм., зап. Г. И. Власовой и автором в 1987 г. в д. Мамоновка Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 1, № 107.

5. Мария Фоминична Климова, 1923 г. р., зап. К. В. Васиной и С. Файн в 1987 г. в д. Бестань Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 10, № 187.

6. Маргарита Александровна Зыченкова, 1923 г. р., учительница, зап. автором в 2004 г. в г. Юхнове Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01209.

7. Екатерина Васильевна Горчакова, 1931 г. р., образов. 4 кл., зап. автором в 2005 г. в с. Карачарово Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01329.

8. Анна Александровна Баланкина, 1923 г. р., урож. д. Издежково Сафоновского р-на Смоленской обл., зап. автором в 2003 г. в Москве; ЛАА.

9. Елизавета Кузьминична Пупырева, 1923 г. р., образов. ср. спец, зап. автором в 2004 г. в г. Юхнове Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01209.

10. Полина Ивановна Савельева, 1920 г. р., урож. д. Малиновка Смоленской обл., образов. 4 кл., зап. автором в 2001 г. в г. Рославле Смоленской обл.; ЛАА.

11. Наталья Андреевна Лагно, 1916 г. р., зап. автором в 2005 г. в д. Садовище Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01303.

12. Лидия Ивановна Тимохина, 1928 г. р., зап. автором в 2005 г. в д. Садовище Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01302.

13. Валентина Андреевна Литвиненко, 1937 г. р., зап. автором в 2005 г. в с. Карачарово Владимирской обл.; Архив ГРЦРФ, Э—01128.

14. Екатерина Павловна Михеева, 1924 г. р., зап. автором в 1985 г. в д. Лужницы Куйбышевского р-на Калужской обл.; Архив МГУ, тетр. 9, № 139.

Сокращения

ГРЦРФ — Государственный республиканский центр русского фольклора
ЛАА — Личный архив автора



А. В. КУЛАГИНА
(Москва)

«НЕВЫНОСИМЫЙ ГОЛОД...»
(из дневника костромского крестьянина)

На долю нашего народа выпало множество испытаний, среди которых одним из самых страшных было испытание голодом. Голод могли вызвать суровые климатические условия, стихийные бедствия, неурожай, падеж скота, война. Желанием обеспечить изобилие и достаток и уберечь труженика-крестьянина от неожиданных бедствий и голода проникнуты тексты многих фольклорных жанров, от рождественских колядок, содержащих пожелания хорошего урожая и приплода скота, до частушек, где гармонисту за хорошую игру сулят «три козы, четыре курицы и восемь поросят». Многие былины начинаются с описания пира у князя Владимира, а многие сказки заканчиваются пиром. Все календарные обряды включают угощение, не говоря уже о пирах с величаниями и благопожеланиями по поводу рождения и свадьбы, а также о поминальной тризне после похорон.

Голод тоже нашел отражение в фольклоре. О нем существует множество пословиц и поговорок: «Голод не сосед: от него не уйдешь»; «Стужа да нужда, нет их хуже; холод да голод, не легче того»; «Где холодно, тут и голодно». Описание голодной пищи в фольклоре предельно типизировано. Так, в балладе «Мать князя Михайлы губит его жену» князь, уезжая на долгую службу, просит мать кормить его княгиню «пшеничною кромою» (горбушкой хлеба) и поить «медовой водою», «чаями-кофеями», «водой клюцеговою», а та не дает снохе «ни есть, ни пить» или кормит ее «овсяной кромою», «гнилыма сухарями», «житничком буселым» (заплесневелым хлебом). В исторических песнях XIX в. солдаты в осажденном Севастополе гnevаются на врага (французов и англичан), который хочет их «с голоду поморить»:

Мы рогатую свою скотину
Начисто ее перевели,
Стали есть мы, братцы, лошадину,
И варили, жарили, пекли.
Вместо соли мы ее солили
Из патрона мы мелким порошком¹.

¹ Исторические песни XIX в. / Изд. подгот. Л. В. Домановский, О. Б. Алексеева, Э. С. Литвин. Л., 1973. № 361. С. 206.

Но несмотря на все лишения, солдаты готовы до конца стоять на своих рубежах, защищая Отечество.

XX век принес новые войны и бедствия и как следствие — голод. В рассказах пожилых людей о прошлом можно получить разнообразную информацию о том, как люди пытались спастись от голода. Важным источником являются также дневники, которые хранятся в семейных архивах. В 1998 г. во время экспедиции кафедры фольклора филологического факультета МГУ им. М. В. Ломоносова в Вохомский район Костромской области нам удалось обнаружить один из таких дневников, который велся жителем с. Спас Афанасием Ивановичем Скрябиным в течение всей его жизни. Из публикуемой далее краткой биографии Афанасия Ивановича видно, что кроме крестьянского труда ему пришлось служить в армии, потом воевать в Японии, Германии. Не миновал он участи заключенного, раскулаченного, «лишенца». Все эти трагические этапы жизни сопровождались голодным или полуголодным существованием. Ниже публикуются два отрывка из дневников Афанасия Ивановича — о его пребывании в германском плену (1915—1919 гг.) и о голоде, который он пережил вместе со своей семьей в 1947 г.

Примечательно, что в плену Афанасий Иванович жил по православному календарю и, указывая даты, отмечал: «6 августа. Преображение Господне в плену»; «25 декабря. Рождество Христово в плену» и т. д. О тяжести голодного существования в плену можно судить по тому, что все помыслы пленника заняты только едой (вспомним пословицу *У голодной куме хлеб на уме*). Вернувшись из германского плена домой, Афанасий Иванович, сорокалетний взрослый мужчина, весил всего 44 кг.

В Великой Отечественной войне Афанасий Иванович не участвовал по возрасту. Воевали его сыновья. Уже после победы старый отец вынужден был ходить по деревням, подрабатывая печником (сын Александр долго залечивал раны в госпиталях, другие сыновья работали в колхозе и в лесу).

В записи из дневника за 1947 г. Афанасий Иванович назвал свою жизнь *невыносимой*. Голодать начали с февраля (семья не получила заработанного хлеба) — и голодали по декабрь включительно, когда произошла денежная реформа и людям вернули лишь 10% обменяемых денег. При чтении дневника потрясают мужество, терпение, стойкость его автора. Несмотря на муки голода, тяжелый труд, Афанасий Иванович всегда сохранял оптимизм и, перечисляя пережитые беды и напасти, иногда подводил итог: «Месяц прошел благополучно».

Публикуемые ниже тексты скопированы с материалов, предоставленных Фаиной Александровной Борушковой, 1958 г. р., внучкой Афанасия Ивановича Скрябина, директором сельской средней школы. Дневник перешел к ней от отца, Александра Афанасьевича Подобина (1924—1994).

Краткая биография²

Афанасий Иванович Скрябин родился 16 января 1878 года в семье крестьянина в дер. Худобино Лапшинской волости Никольского уезда Северодвинской губернии. Отец — Иван Прокопьевич Скрябин, мать — Марфа Петровна Скрябина.

Отец его отделился от семьи, вступил в ходатайство с просьбой выехать на отрубной участок и, получив разрешение от власти, выехал в 1882 году на хутор между двух небольших речек — Хрящёвки и Толоконки (так образовался починок Толоконное). Афанасий был привезён в Толоконное в возрасте трёх лет.

Воспитывался Афанасий в простой крестьянской семье, родители были неграмотные. Рос Афанасий весёлым, смелым и бойким мальчиком. Ловил рыбу с товарищами в речках, собирал по склонам гор ягоды и грибы. Вследствие этого к нему ещё в раннем детстве привилось опьяняющее чувство любви к природе.

[Вся семья была неграмотна, и Афанасия решили выучить грамоте, для чего его отдали в обучение его дяде Павлу Петровичу — отставному николаевскому солдату. Но в его избе Афанасию не понравилось, так как там не было сверстников, и мальчик очень скучал по дому. У дяди он прожил год и попросился в школу. В школе проучился три года, сдал выпускной экзамен в числе лучших.] В 1893 году успешно окончил церковно-приходскую школу, за что получил похвальный лист, свидетельство по окончании полного курса школы и Евангелие Нового и Ветхого Завета за № 447. *[Внучка Афанасия Фаина Александровна Борушкова до сих пор хранит дома это свидетельство.]*

По окончании школы до призыва на службу жил в семье, выполнявшая всю крестьянскую работу. На 21-м году был призван на военную службу в 1899 году. В 1903 году вернулся с военной службы и вновь занялся крестьянством. На действительной военной службе получил звание старшего унтер-офицера. Командовал первоначально взводом, впоследствии — ротой.

Демобилизовался в запасе I категории 31 августа 1903 г. После занимался сельским хозяйством и частной торговлей на основе патента. Имел свой дёгтекурный завод.

В 1904 году был мобилизован на войну с Японией *[1904—1905 гг.]* вместе с братом Дорофеем. *[В 1907 г. женился.]* В 1914 году вновь мобилизован на войну с Германией. Взят в плен 8 февраля 1915 г. в Августовских лесах (было взято в плен русских 10-й армии 17 тыс., а 3 тыс. убито). Находясь в плену, 3 года 8 месяцев был в лагерях. Вернулся из плена в 1919 г. физически истощённым (вес 44 кг).

² Биография составлена сыном А. И. Скрябина Александром Афанасьевичем Подобиным, на основе его дневника «История жизни...», в котором Афанасий Иванович очень подробно описывает свою жизнь с детства до 1948 г. Курсивом в квадратных скобках даются пояснения собирателя, копировавшего материалы.

[В 1919 г. утопилась первая жена Клавдия, так как ее, Афанасия и его брата обвинили в поджоге соседского дегтекурного завода, которого они не совершали. Клавдия очень боялась обвинения и по пути на допрос в милицию утопилась в реке. Афанасию было очень трудно одному управляться с хозяйством и тремя маленькими детьми, и вскоре он женился на Марии Подобинной.]

В 1924 г. отмежевался на хутор. В 1927 г. осуждён по делу жены в период кампании защиты равноправия женщин. Лишен свободы на полтора года. *[Жена хотела побить дочь Афанасия от первого брака, он заступился. Жена подала в суд.]* Удачно бежал через семь месяцев.

В 1929 г. раскулачен вместе с женой и детьми Ириной, Дмитрием, Марией.

В 1930 осуждён с лишением свободы на два года как лишенец. Освобождён по состоянию здоровья. Вольная высылка в с. Луптюг Черновского р-на Нижегородского края (ныне Кировская область). Возвращается домой, чтобы прокормить семью, осваивает профессию печника. Подвергается преследованиям милиции и местной власти. В колхоз не вступал по убеждению.

В 1940 г. вышло постановление правительства об отмене Столыпинской реформы; селение хуторов и мелких поселений. Афанасий работал на стороне по найму все годы, т. е. с 1939 до 1952 г.

[В конце жизни] читал книги, чаще религиозные, увлекался всё больше географией. По-прежнему горячо любил природу, в летнее время ходил гулять в лес, по сенокосам, лугам, долинам речек. В свободное время рыбачил. Вёл наблюдение за погодой и, применяясь к погоде, сопоставлял зиму с летом и предсказывал на опыте наблюдений, какая будет погода. Предсказания погоды часто сбывались.

Тщательно следил за религиозными праздниками и знал точно, в какое число и какой день будет тот или иной праздник. Праздник отмечал всегда торжественно, религиозно.

8 апреля 1952 года в 9 часов утра смерть внезапно оборвала его довольно сложную и тяжёлую, но наполненную кипучей деятельностью чистую, правдивую жизнь. Жизнь его длились 74 года 2 месяца 7 дней.

Выдержки из дневника (1914–1916 гг.)³

Памятная книжка Скрябина Афанасия Ивановича, 1878 г. р., старшего унтер-офицера 12-й роты 212-го пехотного Романовского полка

Я мобилизован в 1914 г. 14 июля принят у Воинского начальника на службу; 23 июля отправился из города Никольска.

3 августа прибыл в г. Москву. 10 августа — зачислен в полк, 10 августа в 212-й полк, Романовский полк.

³ При копировании были исправлены некоторые ошибки и опiski, пунктуация приведена к современной литературной норме. Отточием в угловых скобках обозначаются неразборчиво написанные фрагменты рукописи и пропуски. Примечания принадлежат публикатору.

Выступил полк на войну из Москвы 15 августа, перешли германскую границу 26 августа — того же числа прибыли в город Тельзит, пришли из Германии в Ковну. 5 сентября выступили из города Нафорта, 8 сентября. Выступили из города Ковны на войну. 26 сентября был бой под Владиславом. 29 сентября во второй раз перешли границу в Германию. 18 октября в бою я участвовал у замка в большом лесу. 20 октября три раза сражались в день.

6 ноября мы пришли к Мазурским озёрам, из Роменских лесов мы неприятеля восемь дней выбивали, наша 12-я рота занимала сторожовку — участок окопы около дер. Котмешки, дежурили сутками, по суткам без смены, где невозможно днём производить смену и предоставлять обед.

Я восьмого сентября в день Пресвятой Богородицы за неимением хлеба, пёк картофель и этим поужинал; в заговение, т. е. 14 ноября, мы были для прикрытия артиллерии, и в этот день нам не было привезено хлеба, и мы так остались на весь день не евши.

26 ноября, т. е. в день Святого Георгия, мы, наша рота, в ночь заступила в сторожовку — в окопы, где пришлось нам сидеть в окопе целые сутки без смены и без обеда и не пивши чаю и воды.

Меня откомандировали из 12-й роты в 10-ю роту 29 ноября.

В день Рождества Христова я был в сторожовке на второй линии, в Новый год был на отдыхе, а в Крещение снова был в сторожовке, в ночь на Крещение ходили на работу окоп копать.

Отступление. 28 января мы отступили ночью из от отметок. 1 февраля были в гор. Сувалках, а 8 февраля нас взяли в плен, в ночь на 16 февраля прибыли в город Герму в лагерь Германии, пищу давали два раза в день, а хлеба давали 1 фунт в сутки.

Петров день в плену. 29 июня в Петров день нам утром на завтрак варили белую жидкую картофелину, а на обед был сварен жидкий крупяной суп с морковью, а на ужин выдали по селёдке и по 5 штук варёной картофели и 1/2 хлеба; день был холодный с дождём и ветром.

6 августа. Преображение Господне в плену. Утром я встал в 5 часов, на завтрак нам был сварен крупяной суп, которого давали по одному маленькому черпаку, я продал свой медный котелок за 1 марку и одну шапку чёрного хлеба и получил супу у Бетлицов и талончик, на который давали даром. В этот день я съел 1 фунт чёрного хлеба с добавком пищи.

Этот день был первым для меня праздником за всё время в плену, день прошёл благополучно.

15 августа. Успение Пресвятой Богородицы в плену. В этот праздник мы были на работе, нас было 500 чел. Утром рано нас в четыре часа пробудили и в 5 часов нам был дан завтрак: жидкий суп, а на обед был сварен суп из картофеля и капусты; совершенно хлебного ничего не положено. Мы работали до обеда, а после обеда на работу не ходили. На ужин был сварен жидкий крупяной суп. Я на ужин за неимением

хлеба купил 1 селёдку за 9 коп. Это было для меня разговением, хлеба, конечно, давали по 1/2 фунта в день — жилось очень плохо.

19 октября. Покров Пресвятой Богородицы. Утром в 6 часов утра нас всех отправили на работу. Нашей 14-й группе была очередь идти на работу в деревню, копать картофель. Нам в 9 часов утра дали хлеба на полфунта и жареного картофеля. На обед суп из брюквы и картофеля без хлеба, на ужин суп молочный и жареный картофель, и по маленькому куску хлеба.

25 декабря. Рождество Христово в плену. Утром был жидкий мучной суп, обед был жидкий — брюквенный суп. Вечером на Рождество мы пред святой иконой пропели тропарь празднику и прочие молитвы, а также и утром собрались на общую молитву и поздравили друг друга с праздником. На завтрак нам выдали дарственного хлеба. Сначала не было, потом шёл дождь.

6 января 1916 г. Крещение Господне в плену. Утром на завтрак был сварен жидкий мучной суп, на обед был жидкий бобовый суп, на ужин был мучной жидкий суп, несмотря на праздник, немцы гоняли людей на земляные работы, погода до обеда была сумрачная, после обеда была ясная и тёплая погода, снегу не было, можно работать на воле в одной рубахе, а на завтра было ещё теплее.

26 ноября. День святого Георгия великого в плену. Утром был кофе, на обед был перловый суп, на ужин был мучной жидкий суп, ходили на работу резать траву для набивки матрасов. Снегу не было, день прошел благополучно.

14 ноября. Заговение на Рождественский пост. Утром был очень жидкий мучной суп, на обед был брюквенный суп, а на ужин был крупяной суп, нам в этот день дали по одной жертвенной сырой брюкве, мы съели по одной брюкве и этим заговорелись, а хлеба дали тоже полфунта в день.

8 сентября. День Рождества Пресвятой Богородицы в плену. В этот день мы находились на работе, но по просьбе нашей немцы нас освободили от работы, по случаю праздника мы в 10 час. дня собрались на дворе, хор певчих, и пропели тропарь празднику и прочие песнопения, и у каждого повеселело на душе. На завтрак был жидкий крупяной суп, на обед жидкий фасолевый с картошкой суп, а на ужин был жидкий картофельный суп.

День Святой Параскевы великомученицы в плену. В ночь на девятую пятницу наш барак гоняли в баню и всю одежду парили в паровине, так что мне пришлось быть в бане в 12 часов ночи, и нас перевели в другой лагерь, обед был, сварена рыба с бобами и картофелем, а ужин был семуга и жидкий картофельный суп.

Заговенье на Петров пост. Утром была жидкая кукурузовая малафевка. Обед были бобы с картофелем и мукой, ужин — солёная селёдка и кофе простой и полфунта хлеба в день.

Прощённый день в плену Германии. В 10 часов утра на площади был поставлен четырёхконечный крест и украшон зелению. Русским свя-

щенником была за неимением облачения отслужена неполная литургия, где присутствовал лагерный комендант полковник Вертегштейн и его помощник; а также и лагерные фельдфебеля. При богослужении комендант стоял в фуражке, и остальные следовали его примеру, обед был фасоль с кукурузовой мукой, ужин — две селёдки копчёные. День был очень тёплый и благоприятный, а назавтрие трудный, ужин был колбаса.

Пасха. В плену Германии в 1916 году. В ночь на Пасху Христову в 10 часов на площади двора лагеря, было отслужено православным священником повечерие, и пропели тропарь празднику, священник поздравил с праздником.

Разговение в Пасху. Во 11 часов дня нам дали по полфунту на человека чёрного хлеба, к обеду было сварено 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. В Пасху и назавтриё дни были чудные, ведряные и весёлые.

Голод 1947 г.

Месяц январь. До настоящего времени, т. е. до 1947 г., <...> живу не в колхозе, хожу работать по деревням, занимаюсь по печному делу и проч. Жизнь в конце 1946 г. и в начале 1947 г. очень тяжелая. Хлеба из колхоза очень мало дают, питаться трудно, а налоги на всё непосильные, жизнь невыносимая.

Еще в конце 1947 г. сын Александр уехал в Кострому не операцию, а из Костромы его отправили в г. Буй и до настоящего времени еще там, а сын Василий в лесу <...> в Шубаче, Анатолий дома работает в колхозе. Жена дома работает по хозяйству, а сегодня, т. е. 18 января по старому стилю, именинники, имею счастье проводить свой праздник в родном доме и даже без работы и проч.

В январе месяце сего года мы еще не голодали, а ели досыта.

Месяц февраль. Ввиду того что на наш колхоз было наложено четыре накладки <...>, нам хлеба нисколько не досталось. Пришлось голодать. Я ходил работать по своей профессии (я печник) три раза, но работы не нашлось ввиду бесхлебицы. Я ходил на Воч, Шуба и проч. Но работы не нашел. Люди голодают, едят мякину, бус⁴, куколь⁵, пыж⁶, мололи дерево липу и березу и проч., а также едят всякую падаль. Хлеб и картошка вышли. Голодаем.

Месяц март. Ходил по деревням работать, но работы не нашел. Едва-едва пропитался. Васька еще работает в лесу тоже. Голодает, из колхоза хлеба не дают. Едим мякину и кукольные лепешки. Продуктов других нет.

Пасха была 31 марта. Пасху провели благополучно, испекли много пирогов и варили щи и проч.

⁴ Отходы зерна.

⁵ Отходы льна.

⁶ Конопляная мякина.

Месяц апрель. Хлеба нет. Голодаем. Едим хрена с водой, а работать не смогаем. Я работал в деревне Ельское, упал с крыши, разбился, два дня лежал. Пришел домой с большим трудом, а хлеба и нет куска, очень голодаем не только одне мы, голодают большая часть населения, и семян в колхозе не хватает.

Месяц май. Этот месяц прошел благополучно, только я болею ногами, плохо хожу. Очень голодали. Давали из колхозу муки. Мало работали в колхозе, почти двое ребята, Натолый и Василий, в пятидневку получали 4, 5 или 6 кг муки. Не хватало, ели еще пистиги⁷, крапиву, клевер. Очень голодали коровы. Нам молоко пришлось покупать. Картошки не было. С голоду пухли лицо и ноги, и все ослабли, не смогли ходить. Я не смог даже на крыльцо, на лестницу ходить, лазил ползком.

Месяц июль. В этот месяц в начале особенно голодали, муки давали мало, пришлось много есть клеверу, что затрачивало много время в сенокос и проч. Я носил ко Спасу на мельницу молоть рубленую лутошку⁸. <...> Испекли лепешки, я поел, и меня хватил, заболел живот, и я лежал полсутки. С голоду ходить не мог. В этом месяце изберёжилась⁹ у нас телка, выкинула трехмесячного теленка. Этот месяц до конца голодали, ели много клеверу и очень рано начали копать картошку, ввиду чего рано поели, не дали ей вырасти.

Месяц август. В начале месяца стояла погода дождливая. Уборку хлеба задержало. Хлеба из колхоза не давали. Ели клевер, картошку и губы¹⁰, а потом стал поспевать ячмень в огородах. Голодовка стала уменьшаться.

У нас в это лето сын Александр пробыл в госпиталях в городе Буге и Горьком по случаю ранения: перебита левая рука, порваны нервы. Делали ему там операцию, пока еще домой не прибыл. Месяц прошел благополучно. Я болею ногами, плохо хожу. Ревматизм в ногах. В этом году по случаю голодовки с огорода к Семенову дни почти всю съели картошку и галанку¹¹.

Месяц сентябрь. В сентябре месяце голодовка уменьшилась, потому что всё сняли с огорода: ячмень, картошку и прочее. Я ходил кой-куды по деревням работать (я работаю по печному делу), но здоровьем я всё слаб. Плохо ходят ноги и прочее. Месяц прошел благополучно.

Месяц октябрь. В этот месяц я ходил работать по деревням. В этот месяц сын Натолька варил с ребятам призывникам пиво. Я ходил по деревням работать, но с трудом: плох здоровьем, но хлебная нужда заставляла ходить и работать. Здоровьем плох. Месяц прошел благополучно.

⁷ Хвощ.

⁸ Липовые ветки, с которых сняли кору.

⁹ Выкинула плод.

¹⁰ Пластинчатые грибы.

¹¹ Брюкву.

Месяц ноябрь. Я ходил работал по деревням по печному делу, а семья дома. Но голодали. В этом месяце в первых числах променял телку на корову. Голод увеличивается. Мы ели капустный и галанешной лист и всякие отбросы, рубили мелко лутошку, мололи на мельнице и ели. Не мы одне, а много так страдали и другие.

Месяц декабрь. Этова месяца третьего числа переменили правительственные деньги. Обменивали на почте и выдавали только десятый процент. Люди деньгами пострадали в этом месяце. Дочь Татьяна уехала в город, а я хожу по деревням и работаю по своей профессии (печник), но здоровьем слаб. В нынешнем году у нас из колхоза хлеба нисколько не досталось. Голодаем зимой, а летом так голодали, все почти опухли с голоду. Ели траву, мололи лутошку, ели гнилую колоду, белый мох, падаль и всякие отбросы. И многие умерли с голоду. Очень был тяжелый, невыносимый голод 1947 год.



Приложение III

МАТЕРИАЛЫ
К БИБЛИОГРАФИИ
ПО ЗАСТОЛЬЮ





Перечень, предлагаемый вниманию читателей, включает в себя публикации по теме «Русское традиционное застолье», вышедшие в свет на протяжении 1990—2006 гг. В описании упоминаются также некоторые издания предыдущих лет, без которых список был бы не завершен, а также некоторые издания, затрагивающие проблему традиционного застолья народов, населяющих Россию.

Понятие «застолье» связано с различными сторонами народного быта, поэтому при составлении выделены следующие аспекты данной темы:

- *Застолье как элемент традиционного быта (Функции. История. Семантика. Мифология).*
- *Пища. Отдельные ее виды (ежедневная, праздничная, обрядовая, постовая).*
- *Застольный этикет.*
- *Застольный фольклор¹.*

Библиография включает в себя весьма разнообразные источники. Не претендуя на полноту охвата материала, составитель обозначает существующие ныне направления исследования народного застолья, которые разрабатываются представителями самых разных научных дисциплин (фольклористики, этнографии, лингвофольклористики, истории, культурологии и пр.).

ЗАСТОЛЬЕ КАК ЭЛЕМЕНТ ТРАДИЦИОННОГО БЫТА (Функции. История. Семантика. Мифология)

Агапкина Т. А. Пост: Из словаря «Славянские древности» // Славяноведение. — 2002. — № 6. — С. 40—42.

Адоньева С. Б., Бажкова Е. В. Функциональные различия в поведении и роли женщины на разных этапах ее жизни // Белозерье: Краевед. альманах. — Вологда: Легия, 1998. — Вып. 2. — С. 204—212. — (Старин. города Вологод. обл.).

Алексеевский М. Д. Организация ритуального застолья в доме в дни праздников в Каргополье // Христианство и Север: По материалам конф. — М., 2002. — С. 203—208.

Алексеевский М. Д. Похоронно-поминальная обрядность // Актуальные проблемы полевой фольклористики. — М.: Изд-во МГУ, 2003. — Вып. 2. — С. 112—118.

¹ В этот раздел не включены тексты традиционного свадебного застолья, поскольку это является темой отдельного обзора. Приведены лишь современные популярные материалы.

Анастасова Е. Небесное застолье влахов // Славянские этюды: Сб. к юбилею С. М. Толстой. — М.: Индрик, 1999. — С. 36—43.

Антипина Т. А. К теще на блины // Нар. творчество. — 1994. — № 1. — С. 6—7.

Аргудяева Ю. В. Восточные славяне на юге Дальнего Востока России: Учеб. пособие. — Владивосток: Изд-во ДВГУ, 2006. — 242 с. — [Есть сведения о питании, свадебном пире].

Аргудяева Ю. В. Старообрядцы на Дальнем Востоке России. — М., 2000. — С. 167—180: Пища старообрядцев.

Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. — 2-е изд., испр. — М.: Языки славян. культур, 2005. — С. 135—137.

Байбурин А. К. Из теста — поляницу, из девки — молодичу: Заметки к описанию операционного плана обряда // Мифологические представления в народном творчестве / Российский ин-т истории искусств. — М., 1993. — С. 91—106.

Байбурин А. К. О кулинарном коде ритуала // Балканские чтения—2: Симпозиум по структуре текста. — М., 1992. — С. 66—68.

Бахтин В. С. Русское застолье // Нева. — 1995. — № 7. — С. 227—232.

Безбородова В. А., Безбородов В. П. Праздники православной культуры на Руси. — Шадринск: Шадринск. Дом Печати, 2006. — С. 82—23 [«Бабы каши»].

Белов В. Повседневная жизнь Русского Севера. Очерки о быте и народном искусстве крестьян Вологодской, Архангельской и Кировской областей. — М.: Мол. гвардия, 2000. — 391 с. — (Живая история: Повседневная жизнь человечества).

Из содерж.: Застольщина: Ржаное. — С. 194—203; Житное. — С. 203—207; Скоромное. — С. 207—211; Рыбное. — С. 211—213; Огородное. — С. 213—216; Лесные дары. — С. 216—220; О чем звенит самовар. — С. 220—224.

Белова Е. Солнечный календарь. — СПб.: Невский проспект, 1999. — 188 с. — (Истоки здоровья). — [Обычаи питания русских в связи с календарем. Братчины].

Белова О. В. Обетные праздники в Харовском р-не Вологодской обл. // Живая старина. — 2004. — № 1. — С. 48.

Белова О. В. Пир на празднике чужом: народная магия в регионах этнокультурных контактов // Родина. — 2002. — № 4/5. — С. 30—33.

Бережная С. В. Народное питание русского и украинского населения Курской губернии в конце XVIII — XIX в. // История и культура: современность. — Курск: Изд-во КГПУ, 2000. — С. 61—63.

Березович Е. Л., Пьянкова К. В. Пищевой код в тексте пира: каша и квас // Славянский и балканский фольклор. Семантика и прагматика текста. — [Вып. 10]. — М.: Индрик, 2006. — С. 425—459.

Болонев Ф. Ф. Русские православные посты. — Новосибирск, 1992. — 56 с.

Брусенцова С. А. Пир как общественный институт Руси // Человек в славянской культуре: Тез. межвуз. науч. конф. — Курск, 1992. — С. 29—30.

Брусина О. И. Славяне в Средней Азии. Этнические и социальные процессы. Конец XIX — конец XX в. — М.: Вост. лит., 2001. — С. 49—99: Пища.

Будур Н., Панкеев И. Большая книга Рождества, составленная Наталией Будур и Иваном Панкеевым. — М.: ОЛМА-Пресс, 1999. — 863 с. — [История праздника в России, Англии, Франции, Германии, Скандинавии и рецепты праздничного стола].

Быт великорусских крестьян-землепашцев: Описание материалов Этнографического бюро кн. В. Н. Тенишева (на примере Владимирской губ.) / Авт.-сост. Б. М. Фирсов, И. Г. Киселева. — СПб.: Изд-во Европ. дома, 1993. — С. 76, 223—226.

Венгеровы А. и С. Жизнь-бытьё московское. Век XVII. «Дела давно минувших дней». — М.: ИНТО, 1994. — 400 с. — [Есть сведения о московских застольях].

Владыкин В. Заклинание хлебом // Удмурты. — М., 2005. — С. 140—141.

Власкина Т. Ю. Похоронно-поминальные обычаи и обряды донских казаков // Традиционная культура. — 2004. — № 4. С. 35—47 [Застолье: с. 46—47].

Воронина Т. А. Проблемы этнического изучения русского православного поста // Этногр. обозрение. — 1997. — № 4. — С. 85—95.

Гаврилова Т. И. Русский похоронно-поминальный обряд: (на материале Курской обл.). — Курск, 2002. — 168 с.

Из содерж.: Терминологическая система «Яства». — С. 91—99; Поминальная трапеза. — С. 157—158.

Голикова С. В. Семья Горнозаводского населения Урала XVIII—XIX вв.: Демогр. процессы и традиции / УрО РАН. — Екатеринбург, 2001. — С. 78—79. — [О застолье в родинно-крестильной обрядности].

Городенская О. Л., Завгороднева Т. Б. Русские праздники. Чаепитие у самовара: Учеб. пособие. — Тамбов: Изд-во ТГУ, 2002. — 35 с.: нот.

Гребенкина И. Н., Козлова И. Е. Архетипически значимые наименования продуктов во фразеологизмах французского и русского языков // Языкознание и литературоведение в синхронии и диахронии. — Тамбов, 2006. — С. 123—124.

Громыко М. М. Мир русской деревни. — М.: Мол. гвардия, 1991.
Из содерж.: Братчины. — С. 368—371.

Гура А. В. Вологодская свадьба глазами крестьянина. Свадьба 1897 г. Вологод. губ., Кадников. уезда, Двиниц. вол., дер. Глебово / Публ. А. В. Гуры // Живая старина. — 1994. — № 2. — С. 41—43. — [Застольные испытания невесты].

Демина Л. В. Свадебный обряд славян Тюменской обл. — Тюмень: Экспресс, 2005. — 242 с.: нот.

Из содерж.: [Стол для поезжан. — С. 108; Свадебный пир. — С. 110—111; Каравай. — С. 167, 168; Столы. — С. 169].

Домострой. Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято. — М.: Паломникъ, 1999. — 240 с.

Из содерж.: Как кормить с молитвой приходящих в дом. — С. 18—24; Женам наказ о пьянстве и о хмельном питье, и слугам также, и о том, чтобы тайком не держать ничего нигде, а клевете и обману слуг без проверки не верить: как их строгостью наставлять, да и жену также; и как в гостях находиться и дома себя вести во всем правильно. — С. 90; Как хозяину запасы напитков держать для себя и для гостей и как приготовить угощение. — С. 112; Ключнику наказ на случай пира. — С. 118—119; Наказ господина ключнику, как блюда постные и мясные варить и семью кормить в мясоед и в пост. — С. 119—122.

Донские казаки в прошлом и настоящем. — Ростов н/Д: Изд-во РГУ, 1998. — С. 371—373. — [Быт, стол, угощения верховых и низовых казаков].

Духовная культура Северного Белозерья: Этнодиалект. словарь / Сост. И. А. Морозов, И. С. Слепцова, Е. Б. Островский и др. — М.: ИЭА, 1997. — С. 140—146: Застолье / И. А. Морозов.

Душа обедает сама...: Обед в русской культуре конца XVIII — начала XX в.: Альбом / Сост. М. А. Бубчикова, М. В. Фалалеева, Е. П. Смирнова; Под общ. ред. Н. В. Сиповской. — М.: Сиб. цирюльник, Пинакотекa, Издатель Н. Михалков, 2006. — 335 с.: ил.

Едемский М. Б. Свадьба в Кокшеньге Тотемского уезда / Сост., подгот. текста и коммент. М. А. Вавиловой, С. Н. Смольникова. — Вологда: Легия, 2002. — 226 с.

Из содерж.: Столованье. — С. 125—128; Хлибины и процесье. — С. 128—129.

Елькова Е. Ю. Большая свадебная стопа: русская оловянная посуда с барочной эмблематикой // Художественный металл в русской культуре: Сб. ст. и материалов науч.-практ. конф. / Сост. А. Г. Кулешов; Отв. ред. А. С. Каргин. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2006. — С. 130—146. — (Сохранение и возрождение фольклорных традиций; Вып. 14).

Ефимова Н. А. К вопросу об обрядовой трапезе, сопровождающей святочные гадания // Вешенский вестник. — Ростов н/Д: Ростиздат, 2004. — № 3. — С. 142—149.

Забелин И. Е. Домашний быт русского народа в XVI и XVII столетиях. — М.: Языки рус. культуры, 2000—2001.

Т. 1: Домашний быт русских царей в XVI и XVII столетиях. Ч. 1. Гл. IV: Обряд государевой жизни, комнатной и выходной. — С. 384—453; Ч. 2. Гл. VI: Царский стол. — С. 348—427.

Т. 2: Домашний быт русских цариц в XVI и XVII столетиях. Гл. IV: Обряд царицыной жизни, комнатной и выходной. — С. 284—380.

То же. — М.: АСТ, 2005. — 1129 с. — (Классич. мысль).

Забьлин М. Русский народ, его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. — М.: Корд, 1991. — 610 с. — Репринт. изд. 1880 г.

Из содерж.: Образ домашней жизни. — С. 519—524 (хлебосольство; обеденный обычай; царский стол); Русские обеды. — С. 476—479; Домоводство. — С. 449—462.

Запорожец В. Летние праздники старой Москвы // Нар. творчество. — 2006. — № 3. — С. 59.

Застолье / Сост. Е. Ю. Басаргина. — СПб.: Диамант, Золотой век, 1996. — 512 с. — (Книга в подарок).

Из содерж.: Гл. «Пир на весь мир» — [История пиров у разных народов. Русское хлебосольство. Княжеские и царские пиры. Ритуальное застолье. Семейные ритуалы. Официальные приемы. Национальные кухни со всего света].

Захарова О. Ю. Власть церемониалов и церемониалы власти в Российской империи XVIII — начала XX в.: Коронации, дипломат. приемы, высочайшие выходы, военные парады, рыцар. карусели, церемониал. застолья, балы. — М.: АиФ Принт, 2003. — 4000 с.: ил.

Зеленин Д. К. Древнерусская братчина как обрядовый праздник сбора урожая (Краткое изложение большого исследования) // *Зеленин Д. К.* Избр. тр. Статьи по духовной культуре. 1917—1934. — М.: Индрик, 1999. — С. 49—56.

Зеленин Д. К. Троещеплятница (Этногр. исследование) // *Зеленин Д. К.* Избр. тр. Статьи по духовной культуре. 1901—1913. — М.: Индрик, 1994. — С. 105—150.

Зорин Н. Пища в русском свадебном ритуале Среднего Поволжья // Вопросы истории культуры народов Среднего Поволжья. — Чебоксары, 1993. — С. 54—71.

Зорин Н. В. Русский свадебный ритуал / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. — М.: Наука, 2004. — 248 с.

Из содерж.: Свадебный и горний стол. — С. 89; Баня для молодых. Сырный стол. — С. 93—102.

Зуева Т. В. Питьё — метафора любовного вожделения: ее обрядовые корни // Рус. речь. — 1996. — № 3. — С. 80—87.

Иванова А. А. Что есть в печи, всё на стол мечи // Рус. словесность. — 1998. — № 4. — С. 2—5.

Кашеева Е. В. Купеческое застолье как форма сословного общения и проведения досуга // Традиционные формы досуга: история и современность. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 1998. — С. 198—209. — (Сохранение и возрождение фольклорных традиций; Вып. 8).

Келлер Е. Э. Традиционная культура Петербурга: Очерки истории. — СПб.: Изд-во В. А. Михайлова, 2001. — С. 271—291: Застолье в праздничном укладе столичного города.

Кирюшина Т. В. Егорьевские обряды и песни на Костромской земле // Живая старина. — 2005. — № 3. С. 14—18.

Колгушин Л. А. Костромская старина // Костромская земля: Краевед. альманах. — Кострома, 1999. — Вып. 4. — С. 45—67 [Широкая масленица: с. 55—58].

Колосова Н. А. Пространство ресторана в культуре русского города // Городская повседневность в России и на Западе: Межвуз. сб. науч. тр. — Саратов: Изд-во СГУ, 2006. — С. 188—200. — [С XIX в. по наши дни].

Коринфский А. А. Народная Русь. Круглый год сказаний, поверий, обычаев и пословиц русского народа. — М., 1995. — 720 с. — [Отмечен обычай приглашать к праздничному столу скоморохов].

Кормина Ж. В. Проводы в армию в пореформенной России: Опыт этногр. анализа. — М.: НЛО, 2005. — 376 с.
Из содерж.: Алкоголь. — С. 94—99.

Костомаров Н. И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа: Утварь, одежда, пища и питье, здоровье и болезни, нравы, обряды, прием гостей / Сост., предисл. и примеч. С. Л. Николаева. — М.: Экономика, 1993. — 399 с.

Н. И. Костомаров, И. Е. Забелин о жизни, быте и нравах русского народа / Сост. А. И. Уткин. — М.: Просвещение — АО «Учеб. лит.», 1996. — 576 с.

Кремлева И. А. Обеты в народной жизни // Живая старина. — 1994. — № 3. — С. 15—17. — [Обетное застолье].

Кривцова Е. В. Свадебный обряд Хлевенского р-на Липецкой обл. // Традиционная культура. — 2004. — № 2. — С. 71—80 [Застолье: с. 71, 75—77].

Куренкова Т. Н. Структура микрополя «посуда» в лексико-семантическом поле «еда» (на примере произведений русских авторов конца XIX — начала XX в. // Концепт и культура: Материалы конф. / Отв. ред. Г. И. Лушникова, Л. П. Прохорова. — Кемерово: КемГУ, 2006. — С. 941—948.

Лавонен Н. А. Стол в верованиях карелов. — Петрозаводск: Периодика, 2000. — 172 с.

Лаврентьева Е. В. Культура застолья XIX в.: Пушкинская пора. — М.: Terra — Кн. клуб, 1999. — 320 с. — (Рус. дом).

Лаврентьева Л. С., Смирнов Ю. И. Культура русского народа. Обычай. Обряды. Занятия. Фольклор. — СПб.: Паритет, 2004 (2005). — 448 с.

Из содерж.: Из большой посуды не выльется. — С. 84—95; Каравай на столе. — С. 198—202; Честным пирком да за свадебку. — С. 340—354; Поминки. — С. 366; Русская кухня. — С. 373—392.

Лебедева Н. И. Долбленая деревянная посуда // Губернский дом. — Кострома, 2003. — № 3/4. — С. 85—91.

Леви-Строс К. Мифологики. — Т. 3: Происхождение застольных обычаев / Пер. с фр. Е. О. Пучковой. — М.; СПб.: Университет. книга, 2000. — 462 с. — (Книга света).

Левкиевская Е. Как душа с белым телом расставалась... // Родина. — 1999. — № 11. — С. 90—95. — [Есть сведения о поминальной пище].

- Леонов Ю.** Чаепитие на Руси и в иных землях. — М., 2004. — 192 с.
- Липец Р. С.** Эпос и Древняя Русь. — М., 1969.
Из содерж.: Гл. «Пирьы, их структура и функции». — С. 120—152.
- Логинов К. К.** Материальная культура и производственно-бытовая магия русских Заонежья. — СПб.: Наука, 1993. — С. 114—130.
- Логинов К. К.** Похоронный обряд и кладбище поморского села Гридино // Живая старина. — 2003. — С. 2—5 [Поминальная еда: с. 5].
- Логинов К. К.** Престольные и часовенные праздники и игрища в Водлозерье // Водлозерские чтения: Материалы. конф. — Петрозаводск, 2006. — С. 175—180 [Праздничный обед: с. 176].
- Лотман Ю. М.** Беседа о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства (XVIII — начало XIX в.). — СПб.: Искусство—СПБ, 1994. — С. 372—377.
- Лотман Ю. М., Погосян Е. А.** Великосветские обеды. — СПб.: Пушкин. фонд, 1996. — 318 с.: ил. — (Былой Петербург. Панорама столичной жизни).
- Макашина Т. С.** Застолье в вологодском свадебном обряде // Живая старина. — 1999. — № 3. — С. 2—4.
- Макашина Т. С.** Застолье в вологодском свадебном обряде // Мировоззрение и культура севернорусского населения / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Отв. ред. И. В. Власова. — М.: Наука, 2006. — С. 291—340.
- Максимов С. В.** Крестная сила: Т. 2. — М.: Рус. духовный центр, 1993. — С. 98—528.
Из содерж.: Сороки. — С. 354—356; Масленица. — С. 357—373; Великий пост. — С. 374—383; Пасха Христова. — С. 395—420; Иван Постный. — С. 494—497; Оспожинки. — С. 500—502.
- Манкевич И. А.** Время и пространство повседневности в застольных текстах русской классической литературы // XI Пушкинские чтения: Материалы конф. — СПб., 2006. — С. 56—63.
- Маркевич Н. А.** Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Извлечено из нынешнего быта. — Киев, 1860. — [Репринт: Киев: Час, 1992].
- Мароховский Г.** Водку пей да дело разумей: (У истоков народных праздников и традиционных застолий) // Федерация. — 1993. — 1 янв. — С. 3.
- Мароховский Г.** Застолье // Рос. провинция. — 1993. — № 1. — С. 152—154.
- Масленка:** Обычаи, обряды, фольклор восточнославянских народов в Новосибирской обл.: Учеб.-метод. пособие / Отв. ред. Е. Ф. Фурсова. — Новосибирск: Новый обл. центр рус. фольклора, 2004. — 92 с.: нот. — [Есть сведения о застолье].
- Материалы и исследования** по этнографии русского населения Европейской части СССР. — М., 1960.
Из содерж.: *Маслова Г. С.* Пища и хозяйственная утварь — С. 143—171.

Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР. — М., 1969.

Из содерж.: *Парникова А. С.* Пища, посуда и утварь — С. 205—209.

Мехнецов А. М. Традиционные формы похоронно-поминальной обрядности Северо-Запада России (поминальные «урочные дни») // Локальные традиции в народной культуре Русского Севера: Материалы конф. «Рябининские чтения—2003» / Отв. ред. Т. Г. Иванова. — Петрозаводск, 2003. — С. 198—203.

Морозов И. А. Проводы «некрутов» в Ульяновской обл. // Живая старина. — 2001. — № 4. — С. 15—17.

Морозов И. А., Мороз А. Б. Традиционное застолье: [Вопросник] // Актуальные проблемы полевой фольклористики. — М.: Изд-во МГУ, 2002. — С. 125—128.

Морозов И. А., Слепцова И. С. Круг игры: Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX—XX вв.). — М.: Индрик, 2004. — 920 с. — (Традиц. духов. культура славян. Соврем. исследования).

Из содерж.: Праздничное застолье. — С. 51—53.

Мужики и бабы: Мужское и женское в рус. традиц. культуре: Ил. энцикл. / Науч. ред. И. И. Шангина. — СПб.: Искусство—СПБ, 2005. — 688 с.: ил.

Из содерж.: Братчина / И. Шангина. — С. 78—81; Бабы каши / Е. Мадлевская. — С. 84—85; Стряпуха / Н. Прокопьева. — С. 642—644; Троецпылятница / О. Баранова. — С. 651—656.

Мыльников А. С. Этнография крестьянского двора // Этногр. обозрение. — 1994. — № 6. — С. 156—159. — [О междунар. симпозиуме «Производственная традиция и трудовые навыки в нар. культуре Северо-Запада России», в том числе о докладе Л. С. Лаврентьевой «Рус. нар. кулинария и культура»].

Национальная кухня в обрядовой жизни русских / Сост. Л. А. Феоктистова. — Ставрополь: Вернисаж, 1991. — 95 с.

Наши традиции. Крещение. Венчание. Погребение. Посты / Сост. П. Кузьменко. — М.: Букмэн, 1999. — 334 с. — (Наши традиции). — [Кулинарные традиции постов, народные и церковные обычаи поминок].

Никифорова О. В. Наименование свадебного пира в нижегородских говорах // Актуальные проблемы современной русистики: Тез. докл. конф. — Киров, 1996. — С. 65—66.

Новицкая М. Ю. С хлебом-солью к нашему всполю // Клуб. — 2000. — № 5. — С. 28.

Новичкова Т. А. Пир в кабаке: к эволюции одного поэтического канона // Русская литература и культура нового времени. — СПб.: Наука, 1994. — С. 206—229.

Новичкова Т. А. Хмель — всему голова: Песня о хмеле и традиции пивных праздников // Живая старина. — 1994. — № 2. — С. 52—54.

Новичкова Т. А. Эпос и миф. — СПб.: Наука, 2001. — 247 с.

Из содерж.: Пир, хмель и кабак. — С. 107—130.

Носенко Е. Семантика субботней трапезы в еврейской народной культуре // Праздник—обряд—ритуал в славянской и еврейской культурной традиции / Центр науч. работников и преподавателей иудаики в вузах «Сэфер»; Ин-т славяновед. РАН; Отв. ред. О. В. Белова. — М., ИС РАН, 2004. — С. 51—70. — (Академ. сер.; Вып. 15).

Носова Г. А. Традиционные обряды русских. Крестины, похороны, поминки. — М., 1993. — 264 с. — (Рос. этнограф; Вып. 6).

Оборотова Е. А. От печки. — Новосибирск: Наука-центр, 2003. — 224 с. — [Система питания сибирских народов и русских старожилов Сибири].

Одиссей. Человек в истории. 1999: Трапеза. — М.: Наука, 1999. — 340 с.
Из содерж.: Раздел «Социальность, рожденная за пиршественным столом»: Швейковская Е. Н. Прокопьевская трапеза: праздники и повседневность на Русском Севере в XVII в. — С. 14—20; Кондратьева Т. С. От царской подачи к кремлевскому распределителю. — С. 21—29; Найденова Л. П. Трапеза в старшей редакции Домостроя: парадоксы кодификации. — С. 74—84; Трушина Е. А. Общение за столом: сотрапезничество и застолье в течение веков: [Реферат книги, изданной на фр. яз. в 1992 г. в Руане, по материалам международного коллоквиума на указанную тему]. — С. 301—309.

Особенности русского застолья / Сост. О. Торпакова — М.: Фаир, 1997. — 272 с. — (Сер. «Черный ворон»). — [Русское застолье в старину: великокняжеские обеды, царский стол, боярские обеды. Званные обеды. Кухня, посуда. Застолье в наши дни, застольный фольклор].

Охлябинин С. Повседневная жизнь русской усадьбы XIX в. / Предисл., науч. ред. А. И. Фролова. — М.: Мол. гвардия, 2006. — 347 с.: ил.

Из содерж.: Гл. 6. Шекснинка, стерлядь золотая, каймак и борщ уже стоят! — С. 254—292. — [О хлебосольстве и обычаях застолья русских помещиков].

Панкеев И. Сударыня Масленица. — М.: Быстров, Эксмо, 2003. — 544 с. — [Сведения об обычаях праздничных застолий].

Парадовская Г. П. Музыкально-хореографические формы в структуре обрядово-праздничного комплекса братчины: на материалах восточных районов Вологодской обл.: Автореф. дис. ... канд. искусствовед. — СПб.: СПбГК, 2002. — 29 с.

Из содерж.: Гл. 1. Особенности обрядово-праздничного комплекса братчины. — С. 5—11. — [Разд. 1. Братчина в системе календарных обрядов и праздников; Разд. 2. Обрядовое содержание процесса приготовления пива; Разд. 3. Структура и семантика праздничного застолья].

Парадовская Г. П. Приготовление пива: интонационный код обряда // Фольклор: современность и традиция: Материалы конф. памяти А. В. Рудневой. — (Науч. тр.; Сб. 48) / Моск. консерватория. — М., 2004. — С. 281—293.

Петербург и Москва: Как жили, что ели и что пили // Русская старина: Путеводитель по XVIII в. / Авт.-сост. А. В. Кургатников. — М.; СПб.: Культура, Лик, 1996. — С. 257—259.

Пинежская свадьба / Авт.-сост. З. Г. Пашкова. — Архангельск: Правда Севера, 2006. — 104 с.: нот.

Из содерж.: Свадебный пир. — С. 33—35.

Пир—трапеза—застолье в славянской и еврейской культурной традиции / Центр науч. работников и преподавателей иудаики в в узах «Сэфер»; Ин-т славяновед. РАН; Отв. ред. О. В. Белова. М.: Би., 2005. — 256 с.

Из содерж.: *Сморгунова Е.* Дисциплина поста в иудейской и христианской традициях. — С. 26—44; *Каспина М.* Роль еды в еврейских магических практиках Восточной Европы в XVIII—XX вв. — С. 97—105; *Белова О.* Еврейские пищевые запреты в фольклорной интерпретации славян. — С. 106—124; *Чувьюров А.* Пищевые нормативы как форма этнической идентификации: на материалах русской и еврейской культурной традиции. — С. 144—157; *Фролова О.* Мотив объедания в еврейских народных сказках. — С. 187—201; *Березович Е., Пьянкова К.* Пищевой код в русской игровой лексике. — С. 209—254.

Плотникова А. А., Левкиевская Е. Е. Международная конференция «Хлеб в народной культуре» // Живая старина. — 1997. — № 1. — С. 54—55.

По старому русскому обычаю: Свадьба, крещение, похороны / Авт.-сост. В. Д. Калинина. — Мурманск, 1991. — 80 с.

Погодин М. Пища // Древняя Русь. — 2005. — № 3 (1). — С. 369—371.

Покровская В. Ф. Описание монастырской трапезы (по рукописи XV в.) // Труды Отдела древнерусской литературы. — М., 1974. — Т. 33. — С. 293—295.

Пономарева В. В., Хорошилова Л. Б. Мир русской женщины: воспитание, образование, судьба. XVIII — начало XX в. — М.: Рус. слово — РС, 2006. — 320 с.

Из содерж.: Пища [Института благородных девиц (Смольный)]. — С. 45—47.

Попова И. С. Мотив обрядовой еды в масленичном фольклоре Новгородской области и новгородско-тверском пограничье (по экспедиционным материалам ФЭЦ г. Санкт-Петербурга) // Русские народные говоры: история и современное состояние: Тез. докл. науч. конф. — Новгород, 1997. — С. 79—81.

Похороны и поминки в Зарайском уезде в 1856 году // Обряды и обрядовый фольклор / Сост. Т. М. Ананичева, Е. А. Самоделова. — М.: Наследие, 1997. — С. 189—191. — (Фольклор. Сокровища Моск. земли).

Православная жизнь русских крестьян XIX—XX вв.: Итоги этногр. исследований. — М.: Наука, 2001.

Из содерж.: Особенности соблюдения постов в народной среде в XIX веке. — С. 53—71; *Тульцева Л. А.* Стол — Божий Престол (Из гл. «Престольный праздник в картине мира [мироколище] православного крестьянина»). — С. 137—140.

Православный пост: Великий, Петров, Успенский, Рождественский: Правила, традиция, кухня. — М.: Локид-пресс, 2003. — 303 с.: ил.

Праздники российского года: Традиции, обычаи, гадание, кулинарные рецепты / Сост. Т. И. Мальцева. — Ростов н/Д: Изд-во РГУ, 1991. — 28 с.

Пыляев М. И. Старое житьё. — СПб.: Журн. «Нева»; Летний сад, 2000. — 486 с.

Из содерж.: Как ели в старину. — С. 3—30.

Пьянкова К. В. Об одном случае «пищевой» мотивировки в русской терминологии игр // Этимологические исследования. — Екатеринбург, 2003. — Вып. 8. — С. 199—207.

Рабинович М. Г. Очерки материальной культуры русского феодального города. — М., 1968. — С. 234—243.

Рамазанова З. Б. пища в цикле родильной обрядности народов Нагорного Дагестана // Вестн. ДагНЦ РАН. — 2006. — № 23. — С. 93—94.

Романов П. В. Застольная история государства Российского. — СПб.: Кристалл, предприн. А. Э. Сироткин, 2000. — 576 с.

Рец.: *Загорская Т.* Театральный вкус истории // Театр. жизнь. — 2001. — № 2. — С. 41—42.

Русская изба: Ил. энцикл. / Науч. ред. И. И. Шангина. — СПб.: Искусство—СПБ, 1999. — 376 с.: ил.

Из содерж.: Раздел «Дом и хозяйственная утварь». — С. 125—366. — [Стол: с. 114—117; Красный угол: с. 30—32; Горка: с. 66—69].

Русские / Отв. ред. В. А. Александров, И. В. Власова, Н. С. Полищук. — М.: Наука, 1997. — 830 с.

Из содерж.: Гл. 11. Пища и утварь (XII—XX вв.). Пища / В. А. Липинская. — С. 354—397; Утварь / Т. А. Воронина. — С. 397—415; Похоронно-поминальные обычаи и обряды / И. А. Кремлева. — С. 524—526, 528, 529.

То же. — М.: Наука, 2003.

То же. — М.: Центрполиграф; СПб.: МиМ-дельта, 2002. — 607 с.

Русский Север. Этническая история и неродная культура XII—XX вв. / ИЭА. Отв. ред. И. В. Власова. — М.: Наука, 2004. — 848 с.

Из содерж.: Гл. 7. Пища и утварь / Т. А. Воронина. — С. 367—424; Гл. 9. Свадебный обряд / Т. С. Макашина. — С. 473—574; Гл. 10. Обряды и обычаи, связанные с рождением и воспитанием детей / Т. А. Листова. [Застолье: с. 529, 535, 537, 552, 447]; Гл. 11. Похоронно-поминальные обычаи и обряды / И. А. Кремлева. — С. 661—705 [Поминки: с. 680—683, 686, 687].

Русское застолье: [О выставке декоративно-прикладного искусства из коллекции ГИМа] // Юный художник. — 1992. — № 2. — С. 2—3.

Рыбаков Б. А. Язычество Древней Руси. — М.: Наука, 1968. — С. 116—120.

Рязанская традиционная культура первой половины XX в. Шацкий этнодиалектный словарь: Из сер. «Православная и традиционная народная культура Рязан. обл.» / Авт.-сост. И. А. Морозов, И. С. Слепцова, Н. Н. Гилярова, Л. Н. Чижикова. — Рязань, 2001. — 448 с.: нот. — (Рязан. этногр. вестн.; Вып. 28).

Из содерж.: Вечеринка / И. А. Морозов, И. С. Слепцова. — С. 106—116; За столом / И. А. Морозов, И. С. Слепцова. — С. 172—182; Сыр-каравай / И. А. Морозов. — С. 386—392; Хлеб-соль подымать / И. С. Слепцова. — С. 416—417.

Северинов В. Д. Быт средневекового горожанина: (на материале Новгорода). — Великий Новгород, 1998. — 38 с.

Седакова И. А. Поэтика обряда: Погребальная обрядность восточных и южных славян. — М.: Индрик, 2004. — 320 с. — (Традиц. духовная культура славян. Современ. исследования).

Из содерж.: Погребальные кушанья и напитки. — С. 180—198; Обрядовые кушанья и профилактические предметы. — С. 111—125.

Селезнева И. Обаяние праздника. — М.: Бослен, 2007. — 160 с.: ил. — [Торжественная трапеза, элементы: убранство и украшение стола, история столовых приборов и посуда, этикет].

Селезнева И. В. Приглашение к столу: Традиции, обычаи, настоящее русского застолья. — М.: Воскресенье; Евразия+, 2001. — 115 с.

Слудняков А. О. Стол и красный угол в интерьере крестьянской избы Северо-Запада России и Верхнего Поволжья // Этногр. обозрение. — 2006. — № 5. С. 86—160.

Смирнов Д. Очерки жизни и быта нижегородцев XVII—XVIII в. Картинки нижегородского быта XIX в. — Нижний Новгород: Нижегород. ярмарка, 1995. — 604 с. — (Нижегород. старина).

Из содерж.: Гл. 5: «Яства и напитки».

Старкова Ю. Ю. Братчина — пир в языческой традиции Древней Руси // Жертвоприношение: Ритуал в искусстве и культуре от древности до наших дней. — М.: Языки рус. культуры, 2000. — С. 253—268.

Татаринцева М. П. Старообрядцы в Туве: историко-этнографический очерк. — Новосибирск: Наука, 2006. — 214 с.

Из содерж.: [Постная пища. — С. 106—107; Свадебный пир. — С. 116; Поминки. — С. 120].

Терещенко А. В. Быт русского народа. — М.: Рус. книга, 1999.

Ч. 1. Раздел III: Домоводство. [Пища, застолье, званые обеды, хлебосольство и т. п. Поминки, тризна: с. 117—172].

Ч. 4 и 5. [Братчины: с. 306—328].

Терещенко А. В. История культуры русского народа / Подгот. текста, современ. версия А. Тереховой и Н. Любимовой. — М.: ЭКСМО, 2006. — 736 с.: ил.

Терновская О. А., Толстой Н. И. Братчина // Славянские древности: Этнолингв. словарь. — М.: Междунар. отношения, 1995. — Т. 1. — С. 256—257.

Топорков А. Принимался он за питьё за пьяныя... // Родина. — 1997. — № 9. — С. 100—104.

Топорков А. Хлеб да соль // Нар. творчество. — 1993. — № 8. — С. 27—28.

Топорков А. Чара по кругу // Нар. творчество. — 1993. — № 9. — С. 27.

Традиции и культура русского быта: Учеб. пособие / Т. Н. Третьякова и др. — Челябинск: ЮУрГУ, 2006. — 224 с.

Из содерж.: Особенности русской национальной кухни [и обычаи застолья]. — С. 79—91.

Традиционная культура. — 2002. — № 2.
Из содерж.: *Хренов Н. А.* «Человек пирующий»: от природы к культуре. — С. 1—17; *Морозов И. А.* Структура и семантика традиционного застолья: обычай, верования, магия, связанные с его началом и завершением. — С. 18—31; *Валенцова М. М.* Магические функции еды. — С. 32—40; *Мороз А. Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах. — С. 41—46; Русское традиционное застолье: Материалы к библиографии / Подгот. Н. Р. Тимонина. — С. 47—56.

Традиционная народная культура русских: Сб. программ и вопросников для этногр. исследований. — Рязань, 1997. — 150 с.

Из содерж.: *Воронина Т. А.* Программа сбора сведений по теме «Питание русских в прошлом и настоящем». — С. 43—48; *Кремлева И. А.* Программа сбора материалов по похоронно-поминальной обрядности. Поминальная трапеза. — С. 74.

Традиционная этническая культура и народные знания: Материалы междунар. конф. — М., 1994. — 142 с. — [Секция Б: «Пища и традиции питания»].

Трахтенберг Л. А. Сумасброднейший всешутейший и всепьянейший собор // Одиссей. Человек в истории. 2005: Время и пространство праздника. — М.: Наука, 2005. — С. 89—118.

Трушкова И. Ю. Пища. Утварь // Энцикл. земли Вятской. — Киров, 1998. — Т. 8. — С. 182—184.

Тульцева Л. Филипповки // Нар. творчество. — 1993. — № 8. — С. 25—27.

Усманова А. Р. Свадебная обрядность татар Астраханской обл. // Живая старина. — 2004. — № 4. С. 14.

Устинов В. Посты да разговенья // Нар. творчество. — 1991. — № 7. — С. 25—26.

Фридрих Е. И. Калуга и калужане: Быт и нравы губернского города конца XIX — начала XX в. — Калуга: Золотая аллея, 1998. — 160 с. — [История питейного дела: кабаки, трактиры].

Фролов А. А. О жертвоприношениях животных на некрополях Северной Руси // Прошлое Новгорода и новгородской земли: Тез. докл. и сообщений науч. конф. — Новгород, 1995. — С. 10—12. — [О братчинах].

Хозяйство и быт русских крестьян. Памятники материальной культуры. Определитель. — М., 1959. — 257 с.

Холодная В. Кормление // Русские дети. Основы народной педагогики: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПб, 2006. — С. 168—173.

Христова Г., Ревнева С. Обрядовая еда в контексте календарной традиции Воронежской обл. // Живая нить традиций: Тез. конф. — Воронеж, 2004. — С. 50—54.

Хроленко А. Т. Чара и чаша в эпической картине мира // Филол. записки. — Воронеж, 1994. — Вып. 3. — С. 120—123.

Чем питались наши предки / Сост. Г. Л. Мартанов. — Донецк: Сталкер, 1998. — 320 с. — [Об истории и разнообразии приготовления пищи у разных народов, в том числе у славян].

Чиликина Е. От званого ужина до чарской встречи // Праздник. — 2004. — № 6. — С. 32—34. — [Технология проведения юбилейных торжеств].

Чуркин М. К. Питание крестьян Центрально-Черноземной полосы Европейской России во второй половине XIX — начале XX в. (Пищевые нормы, энергетическая ценность, влияние на главные демографические показатели и здоровье земледельческого населения) // Вопросы социальной истории России конца XVIII — начала XX в. — Омск, 2004. — С. 155—168.

Чуркин М. К. Особенность питания сибирских крестьян во второй половине XIX — начале XX в. (Энергетическая ценность пищи, личные и хозяйственные бюджетные расходы) // Народная культура Сибири: Материалы XIII науч. семинара СРВЦФ / Отв. ред. Т. И. Леонова. — Омск: ОмГПУ, 2004. — С. 123—127.

Чухина А. А. Свадьба, родины и похороны в Каргополье // Живая старина. — 2004. — № 2. — С. 51.

Шангина И. И. Застолье // Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПБ, 2001. — С. 188—193.

Шангина И. И. Русский традиционный быт: Энциклопед. словарь. — СПб.: Азбука-классика, 2003. — 686 с.

Из содерж.: Блюдо. — С. 360—362; Братина. — С. 366—369; Горшок. — С. 376—378; Гречневик. — С. 514; Ендова (Яндова). — С. 379—381; Квашня (Дежа). — С. 374—386; Ковш. — С. 386—388; Кубок. — С. 404—406; Кумган. — С. 407—408; Лавка. — С. 408—410; Ложка. — С. 415—418; Лукошко. — С. 419; Миска. — С. 422—426; Москвич. — С. 551; Налевка. — С. 424—425; Нож. — С. 426—427; Поварешка. — С. 434; Решето. — С. 447—448; Самовар. — С. 449—453; Стол. — С. 464—468; Чашка — С. 487—488; Шабала. — С. 489.

Шмелева М. Н. Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) // Русские народные традиции и современность. — М.: Наука, 1995. — С. 235—258.

Щуя, июнь 1828 г. Быт севернорусской деревни / Карельск. науч. центр. Ин-т яз., лит. и истории РАН; Сост. Ю. И. Дюжев; Науч. ред. К. К. Логинов. — Петрозаводск, 2006. — С. 13, 116, 118, 132, 133.

Этнография Центрального Черноземья России. — Воронеж: Изд-во ВГУ, 2002. — Вып. 1. — 88 с.

Из содерж.: *Вострикова А. А.* Погребально-поминальная обрядность южно-русского населения с. Коршево Бобровского р-на Воронежской обл. — С. 31—33; *Сидякина Е. Н.* Свадебный обряд Бобровского уезда Воронежской губ. конца XIX — нач. XX в. — С. 38—49.

То же. — Вып. 2. — 2003.

Из содерж.: *Карасева Т. В.* Характеристика воронежской крестьянской обрядовой пищи. — С. 33—49.

То же. — Вып. 4. — 2004. — 165 с.
Из содерж.: *Карасева Т. В.* Хлеб, булочки, баранки и их названия в воронежских селах. — С. 64—80; *Суханова С. В.* Свадебный обряд: Традиции и инновации (по материалам Губкинского р-на Белгородской обл.). — С. 110—122 [Каравай: с. 112; Свадебный пир: с. 115, 116]; *Цветкова Е. В.* Свадебный обряд с. Новая Цемань Воронежской обл. (по рукописным материалам архивов и современным записям). — С. 130—139 [Свадебное застолье: с. 137—138].

То же. — Вып. 5. — 117 с.
Из содерж.: *Карасева Т. В.* Алкогольные напитки и их названия в воронежских селах. — С. 28—33; *Махрачева Т. В., Махрачев С. Ф.* Структура и наполняемость народного календаря Тамбовщины (на примере праздника Благовещения Пресв. Богородицы). — С. 39—49 [О просвирке]; *Евтеева В. В.* Материальные атрибуты в свадебном обряде как знаки смены статуса невесты. — С. 50—57 [Застолье: с. 53—55]; *Пухова Т. Ф., Букиша М., Телкова О.* Свадебный обряд сел Эртильского р-на Воронежской обл. — С. 58—62 [Пир. — С. 61]; *Бессонова Е. М.* Особенности этнографического содержания свадебного обряда Усманского р-на Липецкой обл. — С. 63—73 [Пир первого свадебного дня: с. 68—69].

Юдин Н. Л. Социальный смысл праздника. — М.: Незав. ин-т граждан. общ-ва, 2006. — 156 с.

Из содерж.: Праздник как пир победы. — С. 109—151. § 1. Социальная телесность и праздник; § 2. Аналитика предметного универсума праздника; § 3. Повседневность еды и праздничного пира; § 4. Тотальность праздника победы.

Ястребов А. Праздник безумства: Дионис и Мельпомена. — М.: Аграф, 2000. — 544 с. — (Лит. атлас страстей). — [Попытка осмысления традиции литературного застолья и выпивки в культурологическом ракурсе. Примеры из художественной литературы].

Пища. Отдельные ее виды (ежедневная, праздничная, обрядовая, постовая)

Агонен М. А. Концепт «хлеб» в русских народных сказках // Третьи Лазаревские чтения: Традиционная культура сегодня: теория и практика: Материалы конф. — Челябинск, 2006. — Ч. 2. — С. 199—203.

Андреева Т. Б. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. // Этногр. обозрение. — 2004. — № 1. — С. 77—88.

Андреева Т. Б. Традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX — начале XXI в.: Автореф. дис. ... канд. ист. наук / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН. — М., 2006. — 25 с.

Анохина Л. И. Названия ритуальных кушаний из муки в Орловских говорах // Сельская Россия: прошлое и настоящее: Докл. и сообщ. конф. — М., 2001. — Вып. 2. — С. 193—195.

Арутюнов Г. Роща... из теста [выставка-конкурс «Свадебная выпечка в Подмосковье»] // Нар. творчество. — 2003. — № 5. — С. 15—16, 58—59.

Баранов Д. А. Символика и ритуальные функции пива // Живая старина. — 1996. — № 3. — С. 15—17.

Батурина К. Б. Сыр в языке и обычаях русского народа // Рус. речь. — 1998. — № 2. — С. 81—87.

Блощицына М. В. Пища русского сельского населения Болотнинского р-на Новосибирской обл. конца XIV — XX в.: по материалам полевой экспедиции 2005 г. // Вестн. НГУ. Сер.: История, филология. — Новосибирск, 2006. Т. 5. — Вып. 3. — С. 131—135.

Борисов С. Б. «Пирог счастья» и «гриб счастья»: современные разновидности женских коммуникативно-магических практик // *Борисов С. Б.* Культурные коммуникации и ритуалы / ШГПИ, ИВГИ РГГУ. — Шадринск, 2003. — С. 24—60.

Брусилев Б. П. Хлеб да соль в Посты и праздники. — М.: Сов. спорт, 1996. — 406 с. — [Месяцеслов, кулинарные рецепты].

Бунчук Т. Н. «Житие хлеба». Севернорусская быличка в ряду текстов *vita herbae et vita rei* // Традиционная культура. — 2000. — № 2. — С. 98—106.

Бураева О. В. Традиции и инновации в питании русского населения Байкальского региона (XVII — начало XX в.) // Вестн. Бурят. ун-та. Сер.: История. — Улан-Удэ, 2005. — Вып. 10. — С. 43—61.

Быт пушкинского Петербурга: Опыт энциклопед. словаря. А—К / Рук. проекта И. С. Чистова. — СПб.: Изд-во И. Лимбаха, 2003. — 304 с.
Из содерж.: *Григорьева А. А.* Вина, напитки. — С. 92—96.

Васева В. «Свадебный барашек» в болгарской традиции // Живая старина. — 2004. — № 4. С. 16—18.

Ветлужская сторона: Ист.-краевед. сб. — Кострома, 1995. — Вып. 1. — С. 128: Что в деревне ели по праздникам. — [Об обрядовом печенье].

Ветлужская сторона. Вып. 6: Традиц. фольклор Варнавин. р-на Нижегород. обл. / Под ред. А. В. Кулагиной. — М.: Вектор ТиС, Московия; Варнавино, 2005. — 432 с. — На обл. загл.: Во веселой во беседе...

Из содерж.: Семейный обрядовый фольклор / Публ. В. Ковпика при участии Е. Ю. Богомоловой и Н. А. Зайцевой. — С. 114, 144—146.

Власкина Т. Ю. «Бабина каша» в станице Раздорской // Живая старина. — 1998. — № 3. — С. 47.

Воронина Т. А. Пост в традиционном питании русских // Расы и народы. — М., 1998. — Вып. 25. — С. 211—248.

Воронина Т. А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской обл. // Русский Север. Ареалы и культурные традиции. — СПб.: Наука, 1992. — С. 78—101.

Галева Е. С. Пряник в свадебных обрядах русских крестьян второй половины XIX — начале XX в. // Традиционная культура. — 2003. — № 3. С. 34—41.

Гейченко С. С. Рецепты из поваренных книг семейства Пушкиных — Ганнибалов / Ред.-сост. И. Панченко. — Псков, 1999. — 15 с.: ил.

Георги И. Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов: их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей / Предисл., примеч. В. А. Дмитриева. — СПб.: Рус. симфония, 2005. — 799 с. — (Кн. памятники из фондов Б-ки АН: Вып. 4).

Из содерж.: [Еда россиян. — С. 519—522].

Гончаров Ю. Под шанежки и пельмени: Сиб. кухня XIX в. // Родина. — 2002. — № 6. С. 50—54.

Гришанова В. Н. Семантически производные существительные, называющие обрядовые выпечные изделия в говоре одного села // Духовная культура: Проблемы и тенденции развития: Тез. докл. — Сыктывкар, 1994. — Ч. 1. — С. 76—79.

Дайн Г. Соломбальские козульники // Нар. творчество. — 1993. — № 9. — С. 12—14.

Дмитриева С. В. Наименования обрядовых кушаний // Третьи Майминские чтения. — Псков, 2000. — С. 253—255.

Добровольская В. Е. Обрядовое печенье Гороховецкого края // Живая старина. — 2003. — № 1. — С. 23—25.

Добровольская В. Е., Кулешов А. Г. Обрядовое печение и его художественные особенности // Традиционная культура Гороховецкого края: Экспедиц., архив., аналитич. материалы: В 2 т. — М.: Гос. респ. центр рус. фольклора, 2004. — Т. 1. — С. 88—100.

Добровольский В. Н. Культ зернового хлеба в поверьях крестьян Рязанской губернии. — СПб., 1907. — 20 с.

Живая старина. — 2005. — № 1.

Из содерж.: *Добровольская В. Е.* Зимнее обрядовое печенье Муромского р-на Владимирской обл. — С. 24—26; *Белова О. В.* Народные легенды о пасхальных яйцах. — С. 27—29; *Килачицкая И. Р.* «Дорого яичко к светлому празднику»: Пасхальные яйца в рус. быту. — С. 29—31.

Живая старина. — 2006. — № 3.

Из содерж.: *Бондарь Н. И.* Хлеб/хлеб: пища и символ (материалы к этнокультурному словарю Кубани). — С. 37—39; Кулич и пасха на старинных русских открытках / Публ. И. Р. Килачицкой. — С. 40—41.

Занозина Л. О. Терминологическая микросистема «обрядовые яства» в единой терминосистеме календарной обрядности Курского региона // Исследования по лингвофольклористике. — Курск, 1994. — Вып. 1. — С. 47—52.

Зинховская Л. С. Репрезентация концепта «хлеб» в народно-разговорной речи: Автореф. дис. ... канд. филол. наук. — Омск: ОмГУ, 2006. — 26 с.

Иванов В. В., Топоров В. Н. Каравай // Мифологический словарь. — М.: Сов. энциклопедия, 1991. — С. 277. Или: Мифы народов мира. — М.; Минск; Смоленск, 1994. — Т. 1. — С. 622.

Иванова А. А. Хлеб всему голова // Рус. словесность. — 1998. — № 2. — С. 2—5.

История вина в цивилизации и литературе / Сост. С. Ю. Ключников. — М.: Беловодье. Здесь и сейчас, 1999. — 519 с. — (Традиции и культура).

Карасева Т. В. Ареальная характеристика названий пищи в воронежских говорах // Сельская Россия: прошлое и настоящее. — М., 1999. — С. 177—178.

Китицына Л. Хлеб: Из материалов по нар. питанию Костром. края // Костромская старина. — 1991. — № 2. — С. 20—27.

Ковалева Н. И. Блюда русского стола: История и названия. — СПб.: Лениздат, 1995. — 317 с.

Кольмиков В. Лети, милый, не пугайся // Нар. творчество. — 1999. — № 2. — С. 40.

Константинова Л. Наименование алкогольных напитков в русском языке XI—XX вв. (лингвистический аспект): Автореф. дис. канд. филол. наук. — Орел, 1998. — 27 с.

Коршунков В. А. Березовая каша: От обрядового кушанья до порки // Идеографический и историко-этимологический анализ славянской фразеологии. — Псков, 1994. — С. 56—57.

Красна изба пирогами / Зап. Т. В. Ольховик // Губернский дом. — Кострома, 1996. — № 3. — С. 52. — [Что ели и пили в разных волостях].

Кудряшова Р. И. Слово народное: говоры Волгоград. обл. в прошлом и настоящем: Учеб. пособие. — Волгоград: Перемена, 1997. — 124 с.

Из содерж.: О том, что носили и ели наши предки. — С. 59—87.

Кулешов А. Г. Знаки весны // Нар. творчество. — 2003. — № 4. — С. 10—11. — [Ритуальное печенье].

Лаврентьева Л. С. Соль в обрядах и верованиях восточных славян // Из культурного наследия народов Восточной Европы: Сб. МАЭ. — [Вып.] 14. — СПб.: Наука, 1992. — С. 44—55.

Ларина Л. И. Ритуальный хлеб в курском свадебном обряде // Исследования по лингвофольклористике. — Курск, 1994. — Вып. 1. — С. 43—47.

Ларина Л. И. Терминология и символика обрядовой пищи (на материалах курских свадебных обрядов) // Фольклорная лексикография. — Курск, 1995. — Вып. 4. — С. 16—19.

Лашенко С. К. Заклятие смехом. Опыт истолкования языческих ритуалов восточных славян. — М.: Ладомир, 2006.

Из содерж.: «Чтоб каравай весёлым был». — С. 173—196.

Лебедева Н. И. Из архива Н. И. Лебедевой: свадебное и праздничное печенье Рязанской обл. / Публ. Е. А. Самоделовой; Этнолог. коммент. А. Б. Страхова // *Palaeoslavica*. — Cambridge (Mass.), 1999. — Vol. 7.

Легенды из станицы Динской / Публ. В. В. Запорожец // *Живая старина*. — 2003. — № 1. — С. 40 (№ 6, 7).

Лутовинова И. С. Слово о пище русской. — 2-е изд., перераб. — СПб.: Авалон, Азбука-классика, 2005. — 286 с. — (Рус. словесность).

Логинов К. К. Традиционная повседневная и праздничная пища русских южной Карелии // *Актуальные проблемы полевой фольклористики* / Отв. ред. А. А. Иванова. — М.: Изд-во МГУ, 2004. — Вып. 3. — С. 110—116.

Логинов К. К. Чем питались люди в древнем Заонежье // *Кижский сборник*. — Петрозаводск, 2000. — № 5. — С. 105—121.

Лутовинова И. С. Бытовой уклад и пища русского крестьянского населения современной Псковской обл. // *Историко-этнографические очерки Псковского края*. — Псков, 1998. — С. 204—217.

Лутовинова И. С. Названия кушаний, связанных с древними обрядами русского народа (кутья) // *История русского языка и севернорусские говоры*. — Сыктывкар, 1994. — С. 81—93.

Лутовинова И. С. Названия обрядовых кушаний, связанных с праздником Пасхи (на материалах русских народных говоров) // *Живое слово в русской речи Прикамья*. — Пермь, 1993. — С. 172—176.

Лутовинова И. С. О некоторых названиях пищи в «Домострое» // *Язык и текст: Межвуз. сб.* — СПб.: Изд-во СПбГУ, 1998. — С. 135—145.

Лутовинова И. С. Праздник Пасхи на Псковщине и названия обрядовых кушаний, связанных с ним // *Древний Псков*. — СПб., 1994. — С. 93—98.

Лутовинова И. С. Слово о пище русских: К истории слов в русском языке. — СПб.: Изд-во СПбГУ, 1997. — 304 с.

Львов А. (Топорков А.) Мука в кувшине, тесто в квашне // *Родина*. — 1994. — № 8. — С. 115—116.

Ляховская Л. П. Календарь славянской жизни и трапезы: Праздники, обычаи, обряды, кухня. — М.: МСП, 1999. — 461 с.: ил.

Ляховская Л. П. Русская кухня. — СПб.: Кристалл, 2000. — 398 с.

Ляховская Л. П. Энциклопедия православной обрядовой кухни: Праздники, традиции, обычаи, обряды. — М.: МСП, 2000. — 670 с.

Малоха М. Семиотизация растений и этнокультурная история: виноград у восточных славян // *Проблемы славяноведения: Сб. ст. и материалов*. — Брянск: Изд-во БГУ, 2006. — Вып. 8. — С. 464—471.

Мелехова Г. Н. Русские. Традиционный уклад Лекшмозерья. — М., 1993. — Кн. 1. — 240 с. — (Б-ка рос. этнографа). — Раздел «Пища». — С. 168—186 [Основные продукты и блюда. Напитки. Будничное и праздничное меню].

Немировская (Добровольская) В. Бабкины каши: Русские святочные блюда // Нар. творчество. — 1994. — № 6. — С. 22—23.

Никифорова О. В. Наименования свадебного хлеба в нижегородских говорах // Актуальные проблемы изучения русских народных говоров: Материалы науч. конф. — Арзамас, 1996. — С. 84—86.

Нужный П. Вино в жизни и жизнь в вине. — 2-е изд., доп. — М., 2001. — 396 с. — (Истоки).

Онучина Т. А. Календарные мотивы в холмогорском обрядовом печенье // Этногр. обозрение. — 2002. — № 6. — С. 28—37.

Панкова В. Ю. Терминология и ритуальные функции хлеба в южнославянских родинных обрядах // Символический язык традиционной культуры: Балканские чтения—2. — М., 1993. — С. 63—67.

Паунова Е. В. От Рождества до Масленицы // Живая старина. — 2003. № 3. — С. 32—34.

Плотникова А. Славянские поверья о крошках хлеба // Хлябът в славянската култура. — София, 1997. — С. 156—164.

По заветам старины: Материалы традиц. нар. культуры Вожегодского края. — М.: Родникъ, 1997. — (Рус. традиц. культура; № 2). — С. 6 [Об угощении девок на вечерке специальным кушаньем].

Потебня А. А. Собрание трудов: Символ и миф в народной культуре. — М.: Лабиринт, 2000. — 482 с.

Из содерж.: О некоторых символах в славянской народной поэзии. Питьё. — С. 11—14; Еда. — С. 15; Каша. — С. 135—142; Хлеб. — С. 122—135.

Проблемы археологии, этнографии, антропологии Сибири и сопредельных территорий. — Новосибирск, 2006. — Т. 12. — Ч. 2. — 196 с.

Из содерж.: *Бадмаев А. А.* К вопросу о повседневной пище бурят в XVIII в. — С. 48—51; *Блощицына М. В.* Повседневная пища русских Маслянинского р-на Новосибирской обл. первой пол. XX в. (по материалам полевой экспедиции 2006 г.). — С. 60—63.

Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря: Ил. энцикл. — СПб.: Искусство—СПБ, 2001. — 672 с.

Из содерж.: Бабы каши / Е. М. — С. 16; Благовещенская просфора / В. Х. — С. 22—25; Благовещенская соль / В. Х. — С. 25; Блины / Н. С. — С. 25—32; Васильев вечер / Е. М. — С. 41—47; Гостевание молодоженов / Н. С. — С. 117—119; Жаворонки / В. Х. — С. 162—166; Каша / И. Ш. — С. 236—238; Кесаретский поросенок / Е. М. — С. 238—242; Кисель / И. Ш. — С. 242—243; Козули / Е. М. — С. 259—265; Кресты / В. Х. — С. 274—277; Кулич / В. Х. — С. 301—304; Кутья / Е. М. — С. 314—317; Лесенки / В. Х. — С. 318—321; Просфора / В. Х. — С. 470—471; Сбитень / И. Ш. — С. 502—503; Сороки / В. Х. — С. 554; Творожная пасха / В. Х. — С. 566; Хлеб / И. Ш. — С. 611—615; Хмельные напитки / И. Ш. — С. 615—621; Чаепитие / И. Ш. — С. 626—630; Четверговая соль / В. Х. — С. 632—633; Четверговый хлеб / В. Х. — С. 633—634; Яйцо / В. Х. — С. 651—655. — [В. Х. — В. Г. Холодная; Е. М. — Е. Л. Мадлевская; И. Ш. — И. И. Шангина; Н. С. — Н. Н. Соснина.]

Русское застолье: Кулинарные рецепты от русских писателей / Сост. Е. Басова, М. Яновская. — М.: ЭКСМО-Пресс, 2000. — 304 с.: ил.

Самоделова Е. А. Каравайная традиция рязанской свадьбы // Этнография и фольклор Рязанского края: Первые Лебедевские чтения. — Рязань, 1996. — С. 25—32.

Сатыренко А. С. Образ хлеба в поэтической системе подблюдного гадания // Поэтика фольклора: Сб. ст. к 80-летию В. П. Аникина. — М.: Изд-во Моск. ун-та, 2005. — С. 48—55.

Славянская мифология: Энциклопед. словарь — М.: Эллис-лак, 1995. — 416 с.

Из содерж.: Горох / А. А. Плотникова, В. В. Усачева. — С. 140—141; Горшок. — С. 141; Еда. — С. 176—178; Ложка. — С. 245; Нож. — С. 274—275; Печенье фигурное / А. А. Плотникова. — С. 308—310; Питьё. — С. 312—313; Соль. — С. 364—365; Стол. — С. 366—367; Хлеб. — С. 384—387; Хлеб-соль. — С. 387 / А. Л. Топорков; Яйцо / Л. Н. Виноградова. — С. 397.

Славянская мифология: Энциклопед. словарь / Отв. ред. С. М. Толстая. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Междунар. отношения, 2002. — 512 с.

Из содерж.: Блины / А. В. Гура. — С. 42—43; Бобы / А. А. Плотникова. — С. 43—44; Братчина / Н. И. Толстой. — С. 57; Вино / Н. И. Толстой. — С. 77—78; Горшок / А. Л. Топорков. — С. 111—112; Еда / А. Л. Топорков. — С. 152—153; Кутья / М. М. Валенцова. — С. 274; Мак / В. В. Усачева. — С. 290—291; Мед / М. М. Валенцова. — С. 294—295; Молоко / С. М. Толстая. — С. 301—302; Нож / А. Л. Топорков. — С. 326—327; Пасха / Т. А. Агапкина. — С. 356; Печенье / А. А. Плотникова. — С. 363—364; Питьё / А. Л. Топорков. — С. 366—367; Пост / Т. А. Агапкина. — С. 381—383; Похороны / В. Я. Петрухин. — С. 383; Приглашение / Л. Н. Виноградова. — С. 390—391; Рыба / А. В. Гура. — С. 417—419; Соль / М. М. Валенцова. — С. 444; Стол / А. Л. Топорков. — С. 450—451; Ступа и пест / А. Л. Топорков. — С. 454—456; Хлеб / А. Л. Топорков. — С. 476—477; Хлеб обрядовый / А. А. Плотникова. — С. 477—478; Хлеб-соль / А. Л. Топорков. — С. 479.

Славянские древности: Этнолингв. словарь: В 5 т. / Под общ. ред. Н.И. Толстого. — М.: Междунар. отношения, 1995—2004.

Т. 1: А—Г. — 1995. — 578 с.

Из содерж.: Бабин день / Э. И. Зеленина, И. А. Седакова. — С. 123—125; Блины / А. В. Гура, Л. С. Лаврентьева. — С. 193—196; Бобы / А. А. Плотникова. — С. 201—202; Борщ / Т. А. Агапкина. — С. 239; Булочка / И. А. Седакова, С. М. Толстая. — С. 270—272; Великий Пост / Т. А. Агапкина. — С. 302—306; Вино / Н. И. Толстой. — С. 373—374; Водка / Н. И. Толстой. — С. 392—394; Говядя / Н. И. Толстой. — С. 503—504; Горох / А. А. Плотникова, В. В. Усачева. — С. 523—526; Горшок / А. Л. Топорков. — С. 526—530; Горшок / Н. И. Толстой. — С. 530—531; Гречиха / В. В. Усачева. — С. 546—548.

Т. 2: Д—К (Крошки). — 1999. — 700 с.

Из содерж.: Еда / А. Л. Топорков. — С. 176—178; Заговенье / Т. А. Агапкина. — С. 237—238; Закваска / М. М. Валенцова. — С. 252—254; Зерно / В. В. Усачева. — С. 324—327; Капуста / В. В. Усачева. — С. 460—461; Каравай / А. А. Гура. — С. 461—466; Каша / М. М. Валенцова. — С. 483—488; Квас / М. М. Валенцова. — С. 488—489; Кормление ритуальное / Л. Н. Виноградова, С. М. Толстая. — С. 601—606; Крошки / А. А. Плотникова. — С. 685—687.

Т. 3: К (Круг) — П (Перепелка). — 2004. — 704 с.

Из содерж.: Кутья / М. М. Валенцова. — С. 69—71; Лавка / С. М. Толстая. — С. 72—74; Ложка / А. Л. Топорков. — С. 129—134; Мак / В. В. Усачева. — С. 170—174; Мед / М. М. Валенцова. — С. 208—210; Молоко / С. М. Толстая. — С. 284—288; Морковь / В. В. Усачева; Мука / Е. С. Узенева, В. В. Усачева. — С. 330—335; Натощак / Т. А. Агапкина. — С. 371—372.

Слепцова И. С. Обычай «жаворонков кликать» в Среднем Поволжье // Живая старина. — 2001. — № 4. — С. 12—14.

Степанов Ю. С. Константы: Словарь русской культуры. Опыт исследования. — М.: Школа «Языки рус. культуры», 1997. — 824 с.

Из содерж.: Хлеб. — С. 202—208.

Степанова Н. В. Употребление безалкогольных и алкогольных напитков в культуре повседневности Древней и Средневековой Руси // Мир культуры: актуальные проблемы методологии теории и истории культуры: Сб. ст. — М., 2005. — С. 167—168.

Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. — Мюнхен, 1991. — С. 53—68; 81—97.

Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов: Избр. тр. — М.: Вост. лит., 1996. — 296 с.

Из содерж.: Обряды, обычаи и приметы, связанные с хлебом. — С. 100—115; Обрядовое употребление свадебной соли. — С. 116; Обрядовое употребление свадебного стола. — С. 148; Хлеб в обрядах и песнях. — С. 158—247.

Тихомирова М. Н. Традиционная пища татар Среднего Прииртышья во второй половине XIX — первой трети XX в.: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. — Новосибирск, 2005. — 23 с.

Традиционная пища как выражение национального самосознания / ИЭА РАН. — М.: Наука, 2001. — 440 с.

III Конгресс этнологов и антропологов России: Тез. докл. — М., 1999. — 400 с.

Из содерж.: Секция 2: Традиционная пища как выражение национального самосознания. — С. 235—243: *Андреева Т. Б.* Традиция пивоварения на Русском Севере в XX в.; *Брусина О. И.* Особенности культуры питания славян-старожилов Средней Азии [ритуальная пища]; *Воронин В. В.* К природе значимых компонентов национальной пищи (на примере лука); *Воронина Т. А.* Национальные традиции в пище русских на рубеже XX—XXI вв. [гостеприимство, обильное застолье]; *Добровольская В. Е.* Типы пищевых запретов на Севере Великороссии; *Лаурентьева Л. С.* Еда в праздничной традиции русских (по материалам конца XIX — начала XX в.); *Мороз А. Б.* К вопросу о семантике блинов в русской традиционной культуре; *Морозов И. А.* Традиционное застолье в структуре повседневной и праздничной жизни.

Трифорова Л. В. Пища кондопогских и пряжинских карел людигов (по материалам музея «Кижы» 1980-х гг.) // Кижский вестник. — Петрозаводск, 2005. — Вып. 10. — С. 80—86.

Трофимова Е. Превращение «хлебного ушка» // Удмурты. — М., 2005. — С. 108—114. — [О традиц. кухне народов Поволжья].

Тяпкива Т.К. Каравайница [в свадеб. обряде] // Восточноевропейский фольклор: Словарь науч. и нар. терминологии. — Минск, 1993. — С. 108.

Узенева Е. С., Усачева В. В. Мука в славянской традиционной культуре // Кодови словенских культура. — Београд, 2000. — Бр. 5. — С. 108—119.

Фольклор Судогодского края. — М.: ГРЦРФ, 1999. — 336 с.: нот. [Сведения об обрядовой пище на свадьбе, поминках. Обрядовое печенье на Благовещение, Сороки.]

Херлихи П. «Веселие» русских: обычаи и ритуалы питья спиртного в России / Реферат В. С. Коновалова // РЖ «Общественные науки за рубежом» / ИНИОН. — М., 1992. — № 1. — С. 35—38.

Хлеб в народной культуре: Этногр. очерки / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. — М.: Наука, 2004. — 413 с.

Из содерж.: *Воронина Т. А.* Традиции хлебопечения у разных народов мира: Крат. очерк. — С. 12—82; *Мысько Ю. В.* Почитание печи у восточных славян (по археологическим данным Днепровского правобережья). — С. 83—90; *Кузнецова А. И.* Типы названий обрядового хлеба у восточных славян (этнолингвистический анализ). — С. 91—100. *Воронина Т. А.* Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских. — С. 101—138; *Чагин Г. Н.* Хлеб в питании и обрядах русских крестьян Верхочамья в XIX — начале XX в. — С. 139—143; *Онучина Т. А.* Вырезной архангельский пряник в системе северного обрядового печенья. — С. 144—172; *Новгородский Т. А.* Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX — начала XX в. — С. 173—177; *Гонтарь Т. И.* Этнографические особенности хлебопечения в кулинарии карпатских украинцев в XIX в. — С. 178—192; *Кожолянюк Г. К.* Символика хлеба в рождественской обрядности украинцев (конец XIX — начало XX в.). — С. 193—199; *Григулевич Н. И.* Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев. — С. 251—277; Словарь терминов / Сост. А. В. Фролова. — С. 392—408.

VI Конгресс этнографов и антропологов России: Тез. докл. / Ин-т этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН; Музей этнографии и антропологии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН; СПбГУ; Рос этногр. музей; Европ. ун-т в СПб. Отв. ред. Ю. К. Чистов. — СПб., 2005. — 532 с.

Из содерж.: *Алексеевский М. Д.* Поминальные трапезы на Русском Севере: пищевой код и застольный этикет. — С. 222; *Добровольская В. Е.* Еда на похоронном застолье во Владимирской обл. (по материалам экспедиций 1994—2004 гг.). — С. 224; *Лаврентьева Л. С.* магические функции еды в русской традиции. — С. 225; *Андреева Т. Б.* Домашнее пивоварение на Русском Севере в XIX в.: технология и утварь. — С. 230—231; *Воронина Т. А.* Заздравная чаша в русской традиции: к истории застольного этикета в X—XVII вв. — С. 231; *Лириная В. А.* Русский чай: заимствования, традиции, новации. — С. 233; *Фролова А. В.* Современные пинежские настойки (по результатам полевых исследований). — С. 236.

Шкабар И. Яичко ко Христову дню... / Публ. подгот. В. Головина // Новое время. — 1995. — № 16. — С. 44—45.

Энциклопедия суеверий / Сост. Э. и М. Рэдфорд, Е. Миненок. — М.: Мир; Локид, 1995. — 560 с.

Из содерж.: Блины. — С. 32—33; Буханка хлеба. — С. 51; Вино. — С. 62; Горох. — С. 97—98; Еда и питье. — С. 129—130; Каша. — С. 182—183; Масленица. — С. 255—258; Пасха. — С. 316—317; Пасхальные яйца. — С. 318—319; Жаворонок. — С. 132—133; Поминальный день. — С. 338—340; Соль. — С. 430—431; Хлеб. — С. 464—465. — [Автор рус. статей. — Е. Миненок].

«Як у хаце свящочная паска...»: По материалам этногр. экспедиции Ветковского музея народного творчества / Публ. Г. И. Лопатина // Живая старина. — 2005. — № 1. — С. 31—32.

Hellberg-Hirn E. Хлеб-соль: магическая пища // *Studia slavica finlandensia*. — Helsinki, 1990. — Т. 7.

Застольный этикет

Байбурин А. К. Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии. — М.: Наука, 1988. — С. 12—37.

Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета. — Л.: Наука, 1990. — 166 с. — [О русском застольном этикете, его роли в обыденной и обрядово-магической жизни человека. О столе как символе. О печи. О пьянстве и обжорстве как реликтах язычества и др.].

Бобунова М. А., Климас И. С. «Позову я в гости гостя...» // Рус. речь. — 2002. — № 1. — С. 99—107.

Богатырев П. Г. Семантика и функция сельского этикета // Тезисы докладов IV Летней школы по вторичным моделирующим системам. — Тарту, 1970. — С. 67—75.

Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: структура текста // Славянское и балканское языкознание: Структура малых фольклорных текстов. — М.: Наука, 1993. — С. 60—82.

Виноградова Л. Н., Толстая С. М. Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский вечер: формула и обряд // Малые формы фольклора: Сб. ст. памяти Г. Л. Пермякова. — М.: Вост. лит., 1995. — С. 166—197.

Громыко М. М., Буганов А. В. О воззрениях русского народа. — М.: Паломник, 2000.

Из содерж.: Поведение за столом. — С. 169—171; Пост. — С. 171—179.

Кузнецов А. В. Традиционный чувашский застольный этикет // Сельская Россия: Прошлое и настоящее. — М., 2004. — Вып. 3. — С. 328—331.

Лаврентьева Е. В. Светский этикет пушкинской поры. — М.: Олма-Пресс, 1999. — 640 с. — [Книга содержит сведения о культуре застолья].

Лошинский В. М. Этикет и сервировка стола. — М.: Махаон, 2001. — 446 с.

Максимов С. В. Русский человек в гостях // Вестник Рос. фольклор. союза. — 2002. — № 1. — С. 48—49.

Мартин Д. Этикет: Всё о правилах поведения за столом. — М.: ЭКСМО-Пресс, 2001. — 315 с.

Мирзоян А. Г. Мир этикета: Энциклопедия. — Челябинск: Урал ЛТД, 2000. — 408 с.

Из содерж.: Гл. «Хорошие манеры за столом».

Никишенков А. А. Традиционный этикет народов России (XIX — начало XX в.). — М.: Старый сад, 1999. — 142 с. — (Центр по изучению межнац. отношений Ин-та этнологии и антропологии РАН).

Из содерж.: Этикет гостеприимства и застолья. — С. 51—56.

Одоевский В. Ф. Кухня. — М.: Изд-во Ив. Лимбаха, 2007 (в печ.).

Отрывок из кн.: Главные основания кухонной нравственности (Из записной книжки доктора Пуфа) // Кн. обозрение. — 2007. — № 2. — С. 19.

Путеводитель по обычаям и этикету: Быт. Традиции. Культура / Пер. с англ. — М.: АСТ, Астрель, 2006. — [Отдельные тома по Италии, Испании, Великобритании, США, Франции, Германии].

Рахматуллина З. Этикет в культуре застолья // Бельские просторы. — 2002. № 7. — С. 108—118.

Родина. — 2000. — № 4.

Из содерж.: *Кирсанова Р.* Правила столового этикета. — С. 112—113; *Шевелева О.* Вино французское, посуда русская. — С. 99—102.

Толстая С. М., Виноградова Л. Н. Приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин // *Толстая С. М.* Полесский народный календарь. — М.: Индрик, 2005. — С. 443—500. — (Традиц. духов. культура славян. Соврем. исследования).

Топорков А. Л. Застольный этикет в свете мифологии (на восточнославянском материале) // Исследования по славянскому фольклору и народной культуре / Под. ред. А. Архипова и И. Полинской. — Окленд, 1997. — Вып. 1. — С. 132—140. — (Studies in Slavic Folklore and Folk Culture).

Топорков А. Л. Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. — Л., 1985. — С. 223—242.

Топорков А. Л. Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян // Этнознаковые функции культуры. — М.: Наука, 1991. — С. 190—203.

Энциклопедия этикета / Сост. О. И. Максименко. — М.: Астрель, АСТ, 2000. — 512 с.

Из содерж.: Застольный этикет. — С. 163—218; Некоторые русские традиции, связанные с едой. — С. 501—505.

Застольный фольклор

Афанасьев С. П., Новиков С. Встречаем Новый год и Рождество: [Новогод. традиции. Поздравления, приглашения, тосты. Конкурсы, сценарии, игры]. — М.: АСТ-пресс СКД, 2003. — 310 с.: ил.

Бахтин В. С. А хозяин не скупой — поднесет нам по другой: Из кн. «Русское застолье» // Пятница (Еженед. прилож. к Санкт-Петербург. газ. «Час пик»). — 1994. — 21 янв.

Бахтин В. С. Русское застолье: Тосты и приговорки к выпивке // Пятница. — 1994. — 1 янв.

Бахтин В. С. Краснобай застольный // Вечерний Петербург. — 1997. — 17 янв.

Бахтин В. С. Байки о гостях и хозяевах // Пятница. — 1994. — 14 янв.

Бахтин В. С. Садись в уголок, чтобы черт не уволок (Русское застолье: пословицы, поговорки, тосты и приговорки к выпивке) // Пятница. — 1993. — 24 дек.

Веселовская О. Самая большая энциклопедия застолья. — М.: Рипол классик, 2000. — 704 с. — [В кн. входит застольный фольклор].

Веселовская О. Свадьба пела и гуляла. Поздравления, сценарии, конкурсы, тосты. — М.: Рипол классик, 2003. — 608 с.

Видит Бог — не пьем, а лечимся: Тосты на все случаи жизни. — Б. м.: Тест-сэмпл, 1999. — 351 с.

Застолье по-русски. Тосты / Сост. А. Е. Порожняков. — М.: КРУК, 1999. — 224 с.

Застольная книга: Тосты. Анекдоты. Застольные песни. Народный фольклор / Сост. В. В. Куликов. — СПб.: Кристалл, 1997. — 544 с.

Застольные песни, тосты, анекдоты, частушки / Сост. А. И. Уральский. — М.: Светлана, 1995. — Вып. 1. — 31 с.

Игры и праздники Московии. — М.: ОДИ-International, 1998. — 192 с.
Из содерж.: Свадебный обряд (застольные свадебные песни) / Публ. А. В. Кулагиной.

Кугач А. Н., Турылина С. В. Настольная книга тамады. — Ростов н/Д.: Феникс, 2003. — 320 с. — (Хит сезона).

Махов Ф. Большой застольный календарь: Тосты на каждый день. — СПб.: Изд. дом «Нева», 2003. — 384 с.

О вине и пьянстве: Русские пословицы и поговорки. Приметы, поверья, пожелания, тосты, юмор, загадки, дразнилки, звукоподражания, эпиграфика / Сост., предисл., словарь, примеч. Г. Ю. Багриновского. — М.: Аграф, 2001. — 478 с.

Орлов Ю. Заздравные чаши: Приветствия, поздравления, пожелания, тосты. — М.: Яуза, ЭКСМО-Пресс, 1999. — 191 с.

От всей души: Застольная поэзия. — СПб.: Литера, 1999. — 235 с.

Пожелания к юбилею / Сост. Т. И. Возякова. — 2-е изд. — Екатеринбург: Издатель Возякова, 2003. — 32 с. — (Нар. творчество россиян; Вып. 17).

Русское застолье / Сост. А. А. Уральский. — М.: Светлана.
Вып. 1: Оригинальные тосты, пожелания, дарственные надписи. — 1995. — 31 с.

Вып. 2: Тосты, песни, анекдоты, частушки. — 1996. — 31 с.

Русское застолье: 1000 кушаний, напитков, тостов, развлечений / Сост. С. А. Мирошниченко. — М.: БАТО-Пресс, 2006. — 448 с. — [Рассматриваются также элементы этикета гостя, хозяина и застольный].

Секреты веселого застолья. Застольный этикет. Тосты. Анекдоты / Сост. Н. Е. Петропольская, А. И. Тыщенко. — Самара, 1999. — 768 с.

Синдаловский Н. Героический фольклор войны и блокады // Нева. — 1999. — № 1. — С. 174—183. — [Легенды, частушки, поговорки. Одна из тем — еда].

Соловьева С. Ваша свадьба: сценарии, обряды, тосты, поздравления. — М.: ЭКСМО, 2002. — 384 с. — (Для дома, для семьи).

Старинская Н. Б. Веселое застолье: Свадьбы. Праздники. Вечеринки. — М.: Интер-весы, 1995. — 256 с.

Старинская Н. Б. Веселое застолье: Тосты. Величальные. Анекдоты. — М., 1993. — 316 с.

Старинская Н. Б. Искусство застолья. — М.: Интер-весы, 1994. — 39 с. — [8 принципов веселого застолья. Как сочинить тост. Тосты].

Старинская Н. Б. Украсим вечеринку: тосты, юморески, анекдоты, частушки. — М., 1999.

1000 лучших тостов / Сост. Р. И. Шостакович. — 3-е изд., перераб., доп. — М.: ЭКСМО-Пресс, Яуза, 2000. — 480 с.

Так будьте здоровы: Тосты. Анекдоты. Афоризмы. Застольные песни. Забавные истории / Сост. А. Куберская. — СПб.: Тимошка, 1997. — 288 с.

Тосты с приколом. — Екатеринбург, 1997. — 256 с.

Тосты и застольные речи / Сост. В. Д. Косулин. — СПб.: Диамант. Золотой век, 1997. — 400 с. — (Книга в подарок).

Так выпьем же за то: 500 золотых тостов. — М.: Рипол классик, 1999.

Тосты. — М.: ЭКСМО-Пресс, Яуза, 2000. — 284 с.

Тосты: Вып. 2 / Сост. К. и Д. Солертовские. — М.: Гамма С. А.; Гамма Пресс, 1999. — 190 с.

Тосты на все случаи жизни. — М.: АСТ-Пресс, 1999 — 445 с.

Хрестоматия тамады. — М.: Терра — Кн. клуб, 1999. — 368 с. — (Рус. дом). — [Тосты, анекдоты, поговорки и пословицы и поговорки, цитаты из классической литературы, застольные песни].

Чарочка моя серебряная: Нар. песни за праздничным столом: Песенник. — М.: Кифара, 1996. — 111 с.: нот.

Частушки, припевки, страдания, кубанские застольные песни / Запись, подгот. текста И. Н. Бойко; Нот. В. Г. Захарченко. — Краснодар: Центр «Отрада», Раритеты Кубани, 2002. — 376 с.: нот.

Шаронина М. Г. Семиотические аспекты тостов: Исторические корни и современность // Россия и Восток: Проблемы взаимодействия. — Челябинск, 1995. — Ч. 3. — С. 93—96.

Энциклопедия тостов. — М.: Рипол классик, 1998 — 480 с. — (Ваш домашней).

Энциклопедия тамады / Сост. Л. В. Кочина. — М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2001. — 296 с.

Яворовская И. А. Тосты, пожелания, поздравления. — Ростов н/Д: Феникс, 1999. — 470 с. — (Дом. энциклопедия).

Материал подготовила
Н. Р. ТИМОНИНА
(Москва)



ТРАДИЦИОННОЕ
РУССКОЕ
ЗАСТОЛЬЕ

Сборник статей



Составители
Анна Владимировна Костина
Любовь Федоровна Миронихина

Редактор *Е.Е. Жигарина*
Дизайн и верстка *И.К. Дергунова, Т.В. Бурцева*
Дизайн обложки *И.К. Дергунова*
Корректор *Т.С. Воронцова*

Подписано в печать 01.09.08. Формат 60x90/16. Бумага офсетная. Гарнитура NewtonС.
Объем 20,1 уч.-изд.л.; 19,8 а.л.; 22,0 печ.л. Тираж 300 экз. Заказ №

ФГУК «Государственный республиканский центр русского фольклора»
119034, Москва, Турчанинов пер., 6

Отпечатано в Раменской типографии
140100, Московская обл., г. Раменское, Сафоновский проезд, д. 1