

этих путях настоятельно пробивающийся импульс, идущий из глубинки.

Важной составляющей научной части сборника следует признать публикации уточненных и расширенных биографических данных о жизни и творческом пути крупных мастеров каргопольской игрушки И. В. и Е. А. Дружининых (статья А. Г. Кулешова) и известных художников дымковской пластики З. В. Пенкиной и Е. З. Кошкиной (статья Н. Н. Менчиковой).

Содержательным дополнением сборника стало включение в него эмоционального и увлекательного очерка Г. П. Дурасова о У. И. Бабкиной (статья «Игрушки Ульяны Бабкиной»), в котором автор неспешно, шаг за шагом, воссоздает саму атмосферу творческой работы народного мастера, ее строй и порядок, ее патриархальные основы и гармоничный лад. Таким образом, научная проблематика обогатилась яркой картиной самой жизни народного искусства.

В сборник включены материалы разных лет, его авторы — представители нескольких поколений науки о народном искусстве, что и создает целостную и одновременно многогранную систему видения на разных исторических этапах. Большой интерес вызывают статьи сборника, посвященные современному Дымкову (статьи Н. Н. Менчиковой «Новые темы в современной дымковской игрушке» и Г. П. Мельникова «Портреты мастериц дымковской игрушки»). Оба автора касаются многих проблем данного промысла и тех новых возможностей, которые открывают для себя его художники.

Важным в связи с вятской (дымковской) игрушкой было не только помещение в сборнике статьи В. Г. Смолицкого «А. И. Деньшин», но и использование в качестве дополнения очень яркого фрагмента из статьи А. В. Бакушинского об этой знаменитой игрушке.

Рецензируемый сборник адресован широкому кругу читателей; он может быть полезен как специалистам, занимающимся узкими проблемами народного искусства, так и всем любителям и почитателям народной культуры. Сборник интересно оформлен и содержит большое количество прекрасных фотографий, дающих довольно полное представление об упоминаемых промыслах и их мастерах.

Т. В. ХЛЫБОВА

Рецензия на: Традиционное русское застолье: сборник статей. — М.: ГРЦРФ, 2008. — 352 с.

Ши да каша — пища наша.
Русская народная пословица

Около 10 лет назад Центр русского фольклора провел цикл семинаров, посвященных вопросам традиционного русского застолья. Интерес, который вызвала тема научного обсуждения, побудил его организаторов издать тематический сборник, составители которого А. В. Костина и Л. Ф. Миронихина видели свою задачу в том, чтобы исследуемое явление предстало в нем как «многокомпонентный социокультурный феномен» (с. 5) со своей историей, своими проблемами. Самим фактом появления сборник утверждал актуальность темы русского традиционного застолья, недостаточную степень изученности представленных в нем проблем, необходимость научной рефлексии в этой области. В предисловии составители констатировали, что задачи книги — рассмотреть застолье как факт культурный, сакральный, ввести русскую тему в контекст мировой научной традиции, которая, если судить по работам Леви-Строса (например: [Леви-Строс 2000]), а также существованию исследовательских центров, занимающихся антропологией пищи (с. 6), уделяет этому аспекту человеческого бытия значительное внимание. Специфика сборника состоит в том, что его составители попытались избежать одностороннего взгляда на вещи и представили в нем статьи, где исследуемое явление проанализировано в рамках междисциплинарного, комплексного подхода. Авторы — фольклористы, этнографы, лингвисты, культурологи, искусствоведы — описывали русское застолье в разных аспектах, с позиций разных научных школ, ставили перед собой и разные исследовательские цели; лейтмотивом же было — рассмотреть традиционное застолье в его связи с мифологическим, символическим, обрядовым сознанием славян.

Вступительная статья сборника, призванная представить круг обсужда-

емых проблем и являющаяся его *лицом*, вызывает некоторые вопросы. На с. 10 читаем: «Начиная с XVII в. и вплоть до 1940-х гг. пища и трапеза в традициях народного православного календаря неизменно связывалась с традициями христианского благочестия». Почему только около двух с половиной веков благочинно питался русский крестьянин и каким образом эпоха Раскола повлияла на его отношение к трапезе? Непонятен принцип выделения типов оппозиций при классификации застолий: «*семейные и общественные, гостевые и окказиональные*» (с. 10) (выделено мной. — Т. Х.). На с. 11 узнаем о том, что на поминальном столе кисель был функциональным заменителем кутьи. Кисель по своим функциям близок к кутье, но он не замещает ее, во всяком случае, в качестве семантически емкого первого блюда стола он, как кутья, встречался редко, а чаще выполнял функцию *разгонщика*. Это во-первых. Во-вторых, кисель обязателен на поминальном столе далеко не во всех традициях.

Материалы, представленные в сборнике, отражают географию застольных традиций довольно широко. Это закономерно — книга включает статьи исследователей из Москвы, Тамбова, Ростова-на-Дону, Перми, Курска, Вологды, Минска, где по большей части и собраны полевые данные. Предлагаемые исследования, таким образом, во многом дополняют уже сложившуюся картину традиционного пищевого кода, вводя в научный оборот новые региональные данные.

Читатель сможет найти в сборнике описание некоторых традиционных блюд русской кухни, но по большей части его авторы стремились ответить не столько на вопрос, *что* мы едим, сколько — *как* и *когда*. Именно о такой стратегии свидетельствует название первого раздела «Повседневная трапеза и праздничное застолье: традиционные верования и формы этикета», представленного статьями И. А. Морозова, А. Б. Мороза, С. Ю. Дубровиной, Н. А. Ефимовой, А. В. Черных.

И. А. Морозов обстоятельно рассмотрел обычаи, связанные с началом и завершением трапезы. Пограничные

вехи любого обряда — его начало и завершение — особо значимы как для носителей традиции, так и для исследователя, в задачи которого входит определение событийных рамок изучаемого явления. Полевые данные по Вологодской, Костромской, Ярославской, Ульяновской, Рязанской, Орловской областям позволили автору выделить типологически сходные явления в начальной и финальной стадиях застолья, рассмотреть разнообразие обычаев и магические практики, сопровождающие эти этапы, теоретически обобщить полученные данные.

Несколько неуместной в первом разделе, судя по обозначенной в его названии тематике, выглядит статья А. Б. Мороза, посвященная столу как одному из важных элементов предметного кода народной культуры, его символике и обрядовым функциям. В книге имеется раздел «Предметный мир застолья», и данная статья дополнила бы взгляд искусствоведов, специалистов по народному прикладному творчеству, данными фольклориста, рассмотревшего разнообразные символические аспекты функционирования стола в традиционной культуре Каргополя. Семантика стола представлена в статье весьма разнообразно, в конечном итоге он, по мнению исследователя, олицетворяет единство социума и рассматривается как «сакральный центр дома». Некоторые наблюдения автора вызывают возражение. Приводя в пример случай симпатической магии, когда хозяйка оmyвает ножки стола, а потом идет оmyвать ноги первотелки, А. Б. Мороз говорит о *народно-этимологическом* сближении слов *стол* и *стоять*. Слово *стол* в этимологическом отношении спорное, происхождение его связывают как с глаголом *стоять*, так и *стелить* [Фасмер 1987, 764—765], однако современные исследователи склонны считать, что «правильнее относить это слово к группе *стоять, стаять*», указывая на общий индоевропейский корень *stā-, stē- [Черных 1999, 204]. Рассматривать связь *стола* и глагола *стоять* как образец народной этимологии, таким образом, не следует.

Последующие статьи раздела касаются региональных обычаев трапезы. 121

С. Ю. Дубровина описала обычаи застолья в Тамбовской области, связанные с православным календарем. Исследовательница выделила такие аспекты, как отношение к застолью, пищевые запреты и ограничения, описала блюда обрядового стола. Непонятна цель указания на верхнюю хронологическую границу существования в регионе обычаев «вплоть до 1940-х гг.» (с. 44), впрочем, как и причины столь резкого обрыва самой традиции. Почему обряды исчезли или редуцировались в 40-х гг., из статьи не ясно. По-видимому, следовало бы также четче отметить, какие из описанных обрядов известны лишь по воспоминаниям, а какие функционируют до сих пор.

Н. А. Ефимова описала святочную обрядовую девичью трапезу, предваряющую гадания о женихе, обычай которой сохранился в Шолоховском районе Ростовской области вплоть до XXI в. (зафиксирован этнолингвистической экспедицией в сентябре 2002 г.). В статье сделана попытка сравнить его с другими обрядами, имеющими гендерную маркировку. Так, исследовательница со ссылкой на Д. К. Зеленина приводит примеры специфически женских праздников, называя Троецпылятницу, Воскресенье жен-мироносиц, Кузьминки, день памяти св. Бориса и Глеба. Но последний праздник (2 мая по ст. стилю) не являлся специфически женским и упомянут Д. К. Зелениным как день обхода дворов и сбора куриных яиц, — в соответствующей главе известный этнограф исследовал «куриные» праздники», а не женские. Вместе с тем Н. А. Ефимова, поставившая цель найти параллели к исследуемому ей типу трапезы в других женских обрядах, не вспомнила о *зеленых святках*, где участие мужчин было строго ограничено. Праздниками девичьей *поры* или *воли* в русском фольклоре, как отмечает Т. А. Бернштам, называют «две-три даты»: Семик, Троица, Купалица [Бернштам, 261]. Наверняка можно отыскать обычаи женских застолий в других региональных традициях. Укажем, например, на послеродовое застолье в Центральной России, рассмотренное В. Е. Добровольской (с. 72—75). Такая обрядовая трапеза, как «бабина каша», известна не только благодаря

Т. Ю. Власкиной, на которую ссылается автор статьи, но известна и по работам П. В. Шейна, и Д. И. Успенского, и Д. К. Зеленина, и др., зафиксирована в этнолингвистическом словаре [Зеленина, Седакова 1995, 123—125]. В попытке классифицировать описываемое явление Н. А. Ефимова обозначила его как братчину. Об уместности этого термина в отношении данного явления стоит поразмышлять. С одной стороны, братчина как общинный пир обычно проводилась в день памяти святого покровителя деревни, а в северных губерниях это вообще был мужской праздник. С другой — традиции братчины очень древние, связаны с языческим прошлым славян, и в некоторых местностях согласно словарю В. И. Даля «бабины или девичьи ссыпчины в день жен-мироносиц и в троицын зовут братчиною» [Даль 1989, т. 1, 125]. К сожалению, статья изобилует неточностями, что снижает степень доверия к приводимым в ней данным.

Завершается 1-й раздел статьей пермского исследователя А. В. Черных о пищевых запретах летне-осеннего периода у русских пермского Прикамья. Автор говорит о запрете на землянику и приводит в доказательство данные по народному календарю, собранные в частности в Красноуфимском уезде Пермской губернии членом губернского статистического комитета Н. Л. Скалозубовым. В «Народном календаре» Скалозубова речь идет о том, что с Рождества Иоанна Крестителя (24 июня по ст. ст.) в селении Манчаж начинается ягодобор: «С этого дня начинают ягоды собирать» [Скалозубов 1893, 12], — а в Кошаеве той же губернии этим начинают заниматься 26 июня — на Тихвинскую Божию Матерь. О запрете же до указанных сроков есть ягоды ничего не сказано. Закономерно возникает вопрос: всегда ли традиционные сроки ягодоборов, как и копания лука, чеснока, картофеля и т. п., означали запрет на употребление в пищу соответствующих продуктов до этих сроков?

2-й раздел сборника «Компоненты и атрибутика застолья в семейных обрядах» открывает статья В. Е. Добровольской, посвященная структурной характеристике родинно-крестинного

застолья, написанная на материалах, собранных в Центральной России (во Владимирской, Нижегородской и Рязанской областях). Сведения информантов (47 человек) о послеродовом и крестинном застолье позволили исследовательнице проследить особенности сценариев этих обрядов, систему запретов, рассмотреть традиционные блюда, поведение участников, цели обрядовых действий.

Тему застолья продолжила статья И. С. Маховской, исследовательницы из Минска, которая рассмотрела крестинный пир как главное действо белорусской родинной обрядности. Помимо описания обряда, традиционного стола и особенностей ритуального поведения, в статье приводятся образцы поэзии белорусов — заклинательные, величальные и другие крестинные песни.

О свадебном застолье на Дону речь идет в статье Т. Б. Диановой. Собственно описанию традиционного свадебного стола предпосланы теоретические размышления автора, посвященные собирательским и исследовательским проблемам, связанным с застольем. Последовательно разобрав предсвадебные обряды и обряды дня свадьбы, Т. Б. Дианова рассмотрела и прокомментировала сопровождавшие их блюда, а также свадебную поэзию, в которой так или иначе затронута тема праздничного стола.

Поминальной трапезе посвящены статьи московских исследователей М. Д. Алексеевского и Л. В. Фадеевой и белорусского ученого Т. А. Новгородского.

М. Д. Алексеевский рассмотрел традиции поминального стола Русского Севера и символику составляющих его блюд, правила застольного этикета. Рассуждая об употреблении спиртного во время похоронно-поминальных обрядов, автор отмечает более сдержанное к нему отношение, чем во время свадеб и других праздников.

Традиции белорусов, сохранившие довольно архаичные явления славянской культуры, предоставляют исследователям много возможностей для изучения древнейших основ того или иного обряда. Эти возможности реализованы в статье Т. А. Новгородского,

рассмотревшего 2 группы поминальной трапезы — в семейные и календарные поминальные дни. Некоторое недоумение вызывает информация о том, что поминальную кутью «ели одной или тремя ложками из общей миски» (с. 129). Речь, по-видимому, идет о том, что ели *по три* ложки кутьи за раз.

Статья Л. В. Фадеевой «“Гостевание” и “пирование” в похоронных причитаниях и похоронно-поминальных обрядах русских (в сравнении с финно-уграми)» представляет безусловный интерес и по избранному сравнительному аспекту, и по задачам — рассмотреть социализирующую функцию указанных фрагментов обряда. Насыщенная текстами причитаний, она плавно переносит разговор о пище в другое русло — к вербальному аспекту пищевого кода русских.

Название третьего раздела сборника «Специфика фольклорных жанров в контексте традиционной трапезы», на мой взгляд, не совсем точно отражает суть представленных в нем материалов. Они посвящены не только фольклору в условиях застолья, но и описанию трапезы в различных фольклорных жанрах. Так, в статье Н. С. Бурмистрова речь идет о тематических и функциональных разновидностях частушек, исполняемых во время свадебного застолья. И наоборот, о застолье в былинах рассказывает В. Г. Смолицкий. Рассматривая героев за княжеским пиром, исследователь видит за разными манерами поведения схватку двух идеологий — христианской и языческой.

О традициях званого обеда в современной городской культуре, тостах, приговорках, песенных припевках, частушках, этикетных формулах, приметах, связанных с едой, а также о застольных отношениях и ассортименте блюд для угощения рассказала Е. А. Самоделова.

Как всегда, интересны результаты анализа слов, входящих в кластер «Пища», представленные в статье М. А. Бобуновой и И. С. Климас. Анализ сделан на материале двух жанров — былины и лирической песни. Любопытно, что в целом, по наблюдениям исследовательницы, в народной лирике преобладают наименования, связанные с питьем, а не с едой. В русском

фольклоре, в отличие от английского, как отмечают авторы, употребительны глаголы, относящиеся к субкластеру «Утощение».

Раздел 4-й, носящий название «Пища в народной культуре», включил статьи М. М. Валенцовой о магических функциях еды, А. А. Желтова о традиционной пище населения Присухонья и Поважья, Т. А. Ворониной о постном столе крестьян в конце XIX в. Признаться, не совсем понятен принцип выделения этих статей в отдельную рубрику. На мой взгляд, они были бы вполне уместны в первом разделе — о повседневной и праздничной трапезе.

М. М. Валенцова рассмотрела разнообразие продукты и блюда русской и славянской кухни, связанные с магией, и пришла к выводу о том, что пища имела отношение не только к телу, но и к душе, к обыденному и к сакральному, индивидуальному и общественному, через нее реализовывались важнейшие оппозиции традиционной народной культуры. Вологодский исследователь А. А. Желтов рассказал о традиционной пище населения районов Сухоны и Ваги — и обрядовой, и повседневной — на фоне этнической истории региона. Т. А. Воронина привела любопытные данные о питании русских крестьян во время постов, которое сохраняло отчетливо выраженные региональные и локальные особенности.

Пятый раздел — «Предметный мир застолья» — составили статьи специалистов по декоративно-прикладному искусству, имеющему непосредственное отношение к теме застолья. Так, А. Г. Кулешов рассказал о посуде, используемой в северодвинской традиции, о соотношении разных ее видов, о связи с другими бытовыми предметами. О медной посуде этого же региона — самоварах, братинах, ендовах, медниках, чайниках, кувшинах — поведала Л. Н. Гончарова. И. Л. Симакова сосредоточила свое внимание на скатерти как явлении народного искусства. Автор ошибочно говорит о *столешнице* как одном из видов покрытия стола, синониме скатерти (с. 267). *Столешница*, в отличие от *столешника* или *столечника* [Даль 1991, т. 4, с. 328], — это верхняя доска, крышка стола. Если же иссле-

довательнице известны иные значения этого слова, следовало бы сделать соответствующую словарную ссылку.

В сборнике три приложения. Первое посвящено застолью в истории культуры. Составившие его статьи выходят за рамки *русской* тематики сборника, заявленной в названии, выводя проблемы на уровень межнациональный, общекультурный. Вполне правомерно включение сюда статьи Н. А. Хренова, в которой рассмотрена связь застолья с ритуалами в архаических, традиционных и современных обществах. Исследователь вводит читателя в проблематику, связанную с пищей, застольем, как она отражена в мировой философской, антропологической мысли: обряды перехода и застолье, пища и власть, проблемы гостеприимства и стол, социальная стратификация общества и пиры, праздник и еда, пиршественная церемония и древние акты жертвоприношения. Эти и другие темы, поднятые автором в работе, позволяют по-новому отнестись к этнографической конкретике предшествующих статей, осознать логику развития *пищевых* представлений русских, сохранивших по большей части не гастрономический, а культурный интерес при выборе тех или иных блюд в условиях устоявшихся календарных и жизненных циклов.

Статью М. В. Добровольской предваряет весьма любопытный эпиграф, опускающий читателя с небес на грешную землю и на вопрос, что важнее — духовное или плотское, — отвечающий таким образом: «Открытие нового блюда более способствует счастью рода человеческого, нежели открытие новой звезды» (с. 293). Речь в ней идет о древнейших пищевых традициях, восходящих к первобытным эпохам. Статья далеко уходит от проблематики и самого сборника, и культурологической статьи Н. А. Хренова, вводя читателя в сугубо антропологическую, естественно-научную зону исследований.

Второе приложение составили материалы Л. Ф. Миронихиной и А. В. Кулагиной. Л. Ф. Миронихина рассказала о народной кухне в голодные годы, о тех незамысловатых блюдах, которые готовили русские женщины во время войны. Дополнением к ее рассказу мо-

гут послужить материалы по голодной кухне на Дону из статьи Т. Б. Диановой (с. 97–98). А. В. Кулагина подготовила к публикации и представила в сборнике дневник костромского крестьянина Афанасия Ивановича Скрябина — его горестный рассказ о пережитом, о *невыносимой* жизни и человеческом достоинстве.

Третье приложение — составленный Н. Р. Тимониной библиографический список по теме застолья — как всегда, очень основательный, состоящий более чем из 350 наименований. Он включает материалы, вышедшие в свет на протяжении 1990 — 2006 гг. Отмечу несоответствие разделов сборника и рубрикации, предложенную для темы застолья Н. Р. Тимониной. Так, она выделяет 4 раздела: «Застолье как элемент традиционного быта (Функции. История. Семантика. Мифология)», «Пища. Отдельные ее виды (ежедневная, праздничная, обрядовая, постовая)», «Застольный этикет», «Застольный фольклор».

Современная эпоха очень вольно обходится с русским языком: или нет уверенности, что он по-прежнему, в отличие от английского, великий и могучий, — а потому с ним можно не считаться, или довольно прихотливо понятая демократия толкает к пренебрежению нормами *литературного* (не *народного!*) языка. Ошибки на рекламных растяжках, в бегущей строке на телеэкране, не говоря о бульварной литературе и газетно-журнальной продукции, стали рассматриваться всего лишь как статистическая закономерность. Но ошибки в специальной литературе, особенно если авторы — люди, призванные изучать, а потому защищать культуру, удручают.

В нашем случае приходится с сожалением констатировать, что сборник плохо вычитан — налицо много досадных редакторских и корректорских оплошностей. Это не только создает впечатление неряшливого текста, но и мешает адекватному его восприятию. На с. 60 читаем: «с летним Ивановым днем связан *запрет не есть до праздника ягоды*»... Так есть или не есть? Вот в чем вопрос. И, к сожалению, он не единственный, как показал беглый анализ представленных в сборнике статей.

Сборники, где публикуются материалы исследователей разных школ, направлений, даже разных стран, призваны в том числе способствовать консолидации научного сообщества, объединяя его представителей, осуществляя возможность их дальнейшего общения. Современные издания давно практикуют такую форму потенциальной связи ученых, публикуя сведения об авторах. Рецензируемая книга сложившейся традиции не поддержала, а это исходя из междисциплинарного статуса издания было бы не только уместно, но и желательно.

Несмотря на отмеченные недостатки, следует признать, что в целом сборник справился со своей задачей — он раскрывает основные проблемы, связанные с изучением традиционного застолья русских, и будет полезен и специалистам, занимающимся народной культурой, и рядовому читателю, интересующемуся историей и культурой своего отечества.

Литература

Бернштам 2000 — *Бернштам Т. А.* Молодость в символизме переходных обрядов восточных славян: Учение и опыт церкви в народном христианстве. СПб., 2000.

Даль 1989 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. Т. 1. М., 1989.

Даль 1991 — *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка: в 4 т. Т. 4. М., 1991.

Зеленина, Седакова 1995 — *Зеленина Э. И., Седакова И. А.* Бабин день // Славянские древности: этнолингвистический словарь: в 5 т. Т. 1. М., 1995. С. 123 — 125.

Леви-Строс 2000 — *Леви-Строс К.* Мифологии. Т. 1. Сырое и приготовленное. М., СПб., 2000; он же: Мифологии. Т. 3. Происхождение застольных обычаев. М., СПб., 2000.

Фасмер 1987 — *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка: в 4 т. Т. 3 / пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева. М., 1987.

Черных 1999 — *Черных П. Я.* Историко-этимологический словарь современного русского языка: в 2 т. 3-е изд., стереотип. М., 1999.

Скалозубов 1893 — *Скалозубов Н. Л.* Народный календарь. Праздники, дни святых, особо чтимых народом, поверья, приметы о погоде, обычаи и сроки сельскохозяйственных работ // Сборник материалов для ознакомления с Пермскою губерниею. Выпуск V. Пермь, 1893.