

«ТРАДИЦИОННОЕ ЗАСТОЛЬЕ КАК ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ ФЕНОМЕН»

25 марта 1999 г. в Государственном республиканском центре русского фольклора прошло первое заседание методологического семинара на тему «Традиционное русское застолье. Проблемы междисциплинарного подхода», в котором помимо сотрудников Центра приняли участие сотрудники и аспиранты Института этнологии и антропологии, Института славяноведения РАН, Московского государственного университета им. М.В. Ломоносова и других научно-исследовательских учреждений.

Семинар открыл В.П. Селиверстов (ГРЦРФ), отметивший особую значимость междисциплинарного подхода в исследовании такого многокомпонентного социокультурного явления, как застолье. Построение системной модели застолья включает два этапа, которые различаются по описанию объекта и его научной интерпретации. Последняя требует сложных методологических построений, которые целесообразно рассмотреть на последующих семинарах. На данном заседании было предложено остаться в рамках проблематики первого этапа и ограничиться созданием интердисциплинарной модели русского застолья.

Затем было обсуждено несколько проблем. В тематический блок «Традиционное застолье: к проблеме дефиниции» вошло три доклада.

Н.А. Хренов (ГРЦРФ) в докладе «Традиционное застолье как историко-культурный феномен (предварительные замечания)» отметил, что биологическая потребность в пище в процессе исторического развития трансформируется в факт культуры. В каждом типе культуры застольные ритуалы определяются спецификой ментальности этноса или социума, а иногда испытывают воздействие других культур (например, великосветские застолья в России сформировались под сильным английским и французским влиянием). В традиционном укладе застолье использовалось для укрепления солидарности разных социальных групп: семьи, членов цеха, артели. Социальная иерархия в этой ситуации намеренно нарушалась во имя господства духа братства, а застолье понималось исключительно как проявление праздничной стихии. Праздником могло быть и событие частной жизни, не соотносимое с календарем (родины, крестины, свадьба). Особого внимания заслуживает эстетический аспект застолья. Пир и братчины, организуемые общинами и цехами, сопровождались представлениями скоморохов и кулачными боями.

В.Г. Смолицкий (ГРЦРФ) рассмотрел определение слова «застолье» и родственных ему слов в толковых, исторических и диалектных словарях русского языка. В памятниках письменности эти слова появляются не ранее XVI в. Более древним является слово «пир», зафиксированное уже в первых летописях и эпических жанрах фольклора. В XX в. название «застолье» закрепляется исключительно за праздничным столом и угощением.

Н.Р. Тимошова (ГРЦРФ) сделала реферативный обзор современной литературы по теме «Русское традиционное застолье». Докладчица отметила, что большая часть вышедших в последние годы публикаций рассматривает проблему засто-

лья очень узко, ограничиваясь, в основном, либо составом традиционных блюд и технологией их приготовления, либо застольным фольклором. Отдельные исследования посвящены проблеме календарно-обрядового контекста традиционных застолий.

Наиболее подробно была освещена проблема «Типы и виды традиционного русского застолья». Так, И.А. Морозов (ГРЦРФ) в докладе «К проблеме структурно-типологической характеристики традиционных русских застолий» охарактеризовал типы и виды традиционных застолий и проанализировал их отличительные признаки. Типика повседневных застолий, по мнению докладчика, определяется дихотомией «будничное» / «постовое». Постовые застолья отличались более строгой регламентацией поведения участников и особым составом пищи. Повседневные застолья имели существенную региональную вариативность, определяющуюся социальными и конфессиональными особенностями локальной этнографической группы, особыми или экстремальными ситуациями (полевые работы, голод, засуха). Праздничные застолья («общественные» и «семейные», «мужские» и «женские», «взрослые» и «детские») основывались на символике совместного поедания ритуальной пищи и сопровождались различными формами обрядового веселья. Основанием классификации может служить и семантика. Возможна группировка застолий по признаку основного их компонента: напитки («пивные» праздники, «литки», «обмывание копытца» и т.п.) и еда («бабины каши», «кочеты», «пирожные вечера» и т.п.).

А.Н. Иванов (ГРЦРФ) в докладе «Застольные "беседы" и "гуляния" в южной России» на материале, собранном в южнорусских областях, проанализировал застолье как одну из форм функционирования песенной традиции, опирающуюся на сложившиеся разновидности праздничного времяпровождения: «беседы» и «гуляния». Во время застолья использовались готовые концепты художественной жизни: действие («гуляние») чередуется с состоянием («беседой»), а застолье в целом соотносится со свадьбой (это прослеживается и в характере угощения, и в песенном репертуаре). В застольный репертуар включаются песни различных жанров, он ситуативен, как и само застолье. В конкретной ситуации выстраивается цельная песенная структура застолья.

Т.Б. Дианова (МГУ) в докладе «Праздничные и повседневные застолья в донской казачьей традиции» представила подробное описание типов и видов традиционных застолий у казачества и их семантики. Докладчица остановилась на социополовозрастном аспекте застолий (взрослые и детские, семейные и общественные, гостевые и окказиональные, участие в застолье стариков, младенцев, нищих), их мифологии, застольном этикете, технологии и эстетике приготовления праздничной пищи. Особый интерес вызвало описание особенностей свадебных застолий: устройство свадьбы «на браге» и «на водке», различные типы пищи, формы застольного поведения, порядок исполнения песен и других текстов во время свадебного «красного стола».

Т.С. Макашина (ИЭА РАН) рассмотрела застолья в структуре вологодского свадебного обряда: чаепития родственников на сватовстве и смотринах; столы во время рукобития и пропоя с участием посторонних; застолье кануна дня свадьбы, часто называвшееся «свадьбой», в котором принимали участие друзья жениха («полк», «поезд») и

подруги невесты; обед для причта; «княжий стол» в день венчания и «радошный стол» на следующий день; застолья на «хлибинах» и «отгостках», в том числе на масленицу и другие календарные праздники после свадьбы. Все эти типы застолий были охарактеризованы по нескольким параметрам: роли и месту в свадебном обряде; составу и количеству участников, их нарядам и порядку рассаживания за столом; сервировке и характеру угощения и напитков; сопровождавшему их фольклору. Свадебные «столи» выполняли важные функции в структуре обряда: ими заканчивался каждый ответственный период или этап свадьбы. Каждому свадебному застолью от простого чаепития до «княжого стола» соответствовал четкий регламент, касавшийся всего комплекса указанных параметров. Вот почему все застолья являются многозначным и полифункциональным действием, на фоне которого совершаются важнейшие обряды, определяющие его смысловое наполнение.

Е.Е. Левкиевская (ИнСлав РАН) охарактеризовала прагматику поминальных застолий на Русском Севере и у славян. Прагматика поминального застолья полифункциональна. Его предназначение — накормить душу усопшего, но эта акция одновременно является и принесением ему жертвы. В то же время — это акт сопричастия с умершими родственниками, «всем родом» (ср. календарные поминовения), снятие границ между «этим» и «тем» миром, временное символическое объединение в единый род. Докладчица обратила внимание на значимость региональных различий в семантике и прагматике поминальных застолий. Например, в Полесье «душек» угощают после общей трапезы; на Русском Севере мы находим наиболее полные и развернутые формы ритуалов встречи и выпроваживания «душек» и т.п. Время и место обряда варьируются: «вселенские дни», «радуница», суббота накануне Троицы, Дмитровская суббота, Великий Четверг, семик, святки и т.д. Летнее поминовение (тризна) совершается на кладбище или в доме, причем в качестве стола может служить могила. В осенне-зимний период «дедь» приходят в дом. Важную роль в застольном ритуале играет пища и связанные с ней поверья. Особого внимания требует употребление «разгонных» каш и киселя, а также способы утилизации остатков поминальной пищи. Характерна жесткая регламентация поведения хозяйки, приготовляющей пищу для поминального стола, количества и состава блюд, их распределения между участниками, использования ложек и посуды и проч.

Тему поминальных трапез продолжила в своем докладе «Поминальный стол в культурной традиции русских Уржумского р-на Кировской обл.» М.В. Ясинская (МГУ). Докладчица охарактеризовала «горячий обед», совершавшийся у старообрядцев сразу после похорон, а иногда даже до них. Было отмечено, что состав участников, равно как и состав поминальных блюд, часто определялся завещанием покойного. Родственники усопшего согласно обычаю не принимали участия в застолье и только доедали остатки трапезы. Поминальный стол должен был быть постным (блины,

кутья, рыбники, три супа, окрошка). Трапеза совершалась с особой торжественностью и благоговейным молчанием. Первую ложку кутьи и окрошки вкушала настоятельница после совершения общей молитвы. Характерно понимание совместной поминальной трапезы как заключения своеобразного договора с покойником, который не только нуждается в еде, но может предъявлять претензии к родственникам в случае неудовлетворения его требований, появляясь во сне.

Проблеме «Компоненты и атрибутика традиционного застолья» были посвящены доклады А.А. Желтова (ИЭА РАН) «Традиционная пища Присухонья и Поважсья как свидетельство этнической истории» и А.Г. Кулешова (ГРЦРФ) «Обрядовое печенье в структуре традиционного застолья». В первом докладе речь шла о распространении основного блюда дожиночной трапезы («соломата», «дежня», «сальника») у населения Вологодской обл. и проблеме его этнической принадлежности. Второй докладчик рассказал об основных видах обрядового печенья у русских и его употреблении в застольях разного типа. Был зачитан также доклад Т.В. Махрачевой (Тамбовский педагогический университет), посвященный терминологии и верованиям, связанным с замешиванием и выпеканием хлеба и приготовлением и обрядовым употреблением разных типов каши.

Ряд докладов был посвящен теме «Застолье в отдельных видах искусства и жанрах фольклора». Л.Я. Таежная (ГРЦРФ) в докладе «Мотив трапезы в русской иконописи» отметила, что начиная с XIV в. («Троица», «Тайная Вечеря», «Брак в Кане») данный мотив воспринимается в двух смыслах: материально-вещественном (историческом) и духовном. Двойственность восприятия сохраняется и в народном сознании (лубок «Трапеза праведников и трапеза грешников» и др.). В докладе В.А. Помещикова (музей «Царицыно») «Русская медная и оловянная посуда XVIII — XIX вв. как элемент праздничного застолья» были проанализированы образцы повседневной и праздничной утвари с точки зрения пластики и декора, ее вписанности в обрядовое и мифологическое сознание.

В дискуссии также приняли участие А.А. Батин (ГРЦРФ), И.М. Денисова (ИЭА РАН). Было указано, что слово «застолье» необходимо рассматривать в одном ряду с обрядовыми терминами, типа свадебных — «княжой стол», «почесный стол», «веселый стол» (ср. аналогичный ряд со словом «пир»). Слово «стол» связано с семантикой сакральности («стол — Божья ладонь», «стол — Божий престол») и верховной власти («сидеть на столе» = «княжить»). Застолье предстает как развернутая мифологема княжения: князь («хозяин») наделяет благами (напитки, пища, дары) своих приближенных в обмен на преданное служение. Совместная трапеза, сопровождающаяся обильным возлиянием и различными формами веселья, восходит к практике обрядового вкушения жертвенной пищи.

Материал подготовил
И.А. МОРОЗОВ
(Москва)

Семинар «Традиционное застолье как историко-культурный феномен» продолжает свою работу. В ближайших выпусках альманаха «Традиционная культура» планируется специальная рубрика, которая поможет нашим читателям «побывать» на заседаниях семинара.