



ИСТОРИЧЕСКАЯ  
КНИГА



Российская Академия наук  
Институт славяноведения

КОДЫ  
ПОВСЕДНЕВНОСТИ  
В СЛАВЯНСКОЙ  
КУЛЬТУРЕ:  
ЕДА  
И ОДЕЖДА

Санкт-Петербург АЛЕТЕЙЯ 2011

УДК 390(=16)  
ББК 63.5(=41)  
К57

Редколлегия:

*Н. В. Злыднева* (ответственный редактор),  
*П. В. Королькова, Н. М. Филатова*

Рецензенты:

доктор искусствоведения, профессор *И. Е. Светлов*,  
кандидат филологических наук *В. В. Мочалова*

**К57 Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда** / отв. ред. Н. В. Злыднева. — СПб. : Алетейя, 2011. — 560 с.

ISBN 978-5-91419-405-2

Сборник основан на материалах научных конференций, проводившихся Отделом истории культуры Института славяноведения РАН в 2008–2009 годах. В фокусе данного междисциплинарного исследования, опирающегося на широкий материал русской культуры и культуры славянских народов, — два центральных концепта повседневности, вокруг которых выстраивается система ценностных ориентиров человека в различные периоды его жизни и в различных культурных стратах. В книге анализируется семиотическая природа еды и одежды в контексте славянской традиции, а также приводимые ими в действие механизмы социальной, гендерной и национальной идентификации. Анализ функционирования мотивов еды и одежды в литературе и искусстве в диапазоне от средневековья до постмодернизма позволяет рассмотреть концепты сквозь призму поэтики культуры, отражающей специфическую картину мира региона. Наряду с маститыми российскими учеными в сборнике приняли участие молодые специалисты, а также известные зарубежные слависты. Книга предназначена для фольклористов, историков, литературоведов, культурологов и всех, кого интересуют проблемы славянской культуры.

**УДК 390(=16)**  
**ББК 63.5(=41)**

ISBN 978-5-91419-405-2



9 785914 194052

© Коллектив авторов, 2011  
© Институт славяноведения, 2011  
© Издательство «Алетейя» (СПб.), 2011  
© «Алетейя. Историческая книга», 2011

## **ПРЕДИСЛОВИЕ ОТ РЕДКОЛЛЕГИИ**

Основу настоящего сборника составили материалы двух научных конференций, посвященных осмыслению и функционированию концептов еды и одежды в славянских культурах, которые проводились Отделом истории культуры Института славяноведения РАН в 2008–2009 годах в рамках реализации проекта «Повседневные практики и их отражение в аксиологической системе славянских текстов».

В последнее время бытовая культура как значимая сфера человеческого существования, в которой его маргинальные и индивидуальные проявления тесно соприкасаются с коллективным сознанием и глубокой традицией, исследуется разными гуманитарными дисциплинами: когнитивной лингвистикой, культурной антропологией, социологией, фольклористикой.

Книга, которую читатель держит в руках, встраивается в общую тему, однако формирует и собственную исследовательскую нишу, существенно расширяя как проблематику, так и географический горизонт материала. В фокусе исследователей – русская культура и культура зарубежных славян: поляков и чехов, болгар и сербов, а также словаков, словенцев и даже малочисленных кашубов. Кроме того, это сборник интердисциплинарный как по составу специалистов (лингвистов, историков, фольклористов, литературоведов, искусствоведов), так и по принципам подхода к рассматриваемым феноменам.

Содержанием труда стали проблемы повседневности в различных областях славянских культур с точки зрения культурных стереотипов и поведенческих сценариев. Характеризуя прежде всего человека телесного, еда и одежда описывает и его духовный мир, чем данный труд встраивается в общее русло работы Отдела, на протяжении уже многих лет исследующего разнообразие славянской культуры в категориях и концептах. В данном случае еда и одежда представлены как два центральных концепта повседневности, вокруг которых выстраивается система ценностных ориентиров человека в различные периоды его жизни и в различных культурных стратах.

В книге рассматривается знаковая и коммуникативная природа концептов еды и одежды в контексте славянской традиции и приводимые ими в действие механизмы социальной, гендерной и национальной

идентификации. Кроме того, особенностью разговора о повседневности в данном труде является привлечение текстов художественной литературы и изобразительного искусства, которые рассматриваются с точки зрения риторики той или иной эпохи в широком историческом диапазоне. Анализ функционирования мотивов еды и одежды в литературе и искусстве в диапазоне от средневековья до постмодернизма позволяет рассмотреть концепты сквозь призму поэтики культуры, отражающей своеобразие картины мира региона, благодаря которой он выделился в особую общность в составе европейской цивилизации.

В большинстве работ сборника осуществлен компаративный подход к материалу, предполагающий анализ феноменов двух и более культур, что позволяет делать выводы с учетом универсальных закономерностей функционирования культурных механизмов, проявляющихся уникально в каждом отдельном случае. Хронологические и проблемные критерии в отборе текстов определялись степенью репрезентативности материала для выявления общей и частной национальной и региональной специфики функционирования кодов повседневности в контексте славянской картины мира. Так, например, и исторический, и художественный материал представлены во фрагментах, характеризующих переходные эпохи, когда обнажаются «швы» культурного сознания и актуализируются фундаментальные оппозиции, такие как свой/чужой и жизнь/смерть, или отражающих взаимодействие высоких и низких страт организации поэтического текста (эпоха польского сарматизма XVII века, мифологические корни мотивики Гоголя, советское искусство 20-х годов). В столь разнообразном исследовательском диапазоне славянской культуры проблемы повседневности исследуются в России впервые.

В сборнике приняли участие как сотрудники Института славяноведения, так и ученые многих других академических институтов и университетов России, а также Болгарии, Венгрии, Польши, Сербии и Хорватии. Наряду с работами маститых ученых, здесь представлены молодые специалисты. Мы надеемся, что сборник привлечет внимание широкой гуманитарной общественности и будет интересен всем, кого привлекает актуальная культурологическая проблематика, а также литература, искусство и история быта славян.

## КОНЦЕПТЫ ЕДЫ И ОДЕЖДЫ В ЯЗЫКЕ

*Чернышева М.И.  
(Москва)*

### ТЕМАТИЧЕСКИ-ИСТОРИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ РУССКОГО ЯЗЫКА: ОДЕЖДА

На рязанской конференции «Славянские языки, письменность и культура», посвященной 190-летию со дня рождения И.И. Срезневского, мы впервые поставили вопрос о необходимости постепенного формирования будущего «Исторического тематического словаря русского языка» (Чернышева 2002, 135–138) и затем неоднократно в кратком виде возвращались к этой теме (Чернышева 2007, 19–26), хотя подготовленная полная версия обоснования данной идеи до сих пор не опубликована.

До третьей четверти XX в. историческая лексикография русского языка вообще только формировалась, и не было еще первых словарей этого направления, если не считать имеющих огромное значение, но носящих предварительный характер «Материалов для словаря древнерусского языка» И.И. Срезневского. В 1940 г. Л.В. Щерба еще только рассуждал о несуществующем историческом словаре русского языка и задумывался над тем, какой следует избрать способ представления лексического материала: алфавитный, понятийный или соединяющий в себе оба способа: «Слова каждого языка образуют систему... исторический словарь должен отражать последовательные изменения системы в целом. Как это сделать, однако, — неизвестно... Будем ли мы создавать историю фонетических слов и их значений [так говорит он о словарях, использующих алфавитное расположение материала. — М.Ч.], или историю слов-понятий, или, наконец, свяжем все это в единое целое, как теоретически казалось бы более правильно?». Тогда этот вопрос остался совершенно открытым, поскольку главным препятствием на пути формирования какого бы то ни было исторического словаря русского языка было отсутствие накопленного материала («Все это, однако, только вопросы для будущего, так как материала для их разрешения еще не накоплено» [Щерба 1974, 304]).

Если обратиться к истории русской лексикографии, то можно заметить, что достаточно долго существовали в основном тематически организованные подборки слов, и в XVIII в. число тематических словарей было значительным (а может быть, они вообще преобладали – никто такой подсчет еще не сделал [Вомперский 1986]). Но затем окончательную победу одержали, будучи наиболее удобными в использовании, словари с расположением слов по алфавиту, хотя при создании первого толкового словаря русского языка, Словаря Академии Российской 1789–1794 гг. был выбран гнездовой способ представления лексики.

В своих рассуждениях мы исходим из того, что в настоящий момент самый крупный исторический словарь русского языка, «Словарь русского языка XI–XVII вв.» (СлРЯ XI–XVII вв.), выходящий в издательстве «Наука» с 1975 г. и насчитывающий уже 28 выпусков (2008), близится к завершению. В 2000 г. в 25 опубликованных выпусках насчитывалось около 80 тыс. слов<sup>1</sup>; соответственно, сейчас число это существенно больше. Накопленный материал уже позволяет постепенно (пусть первоначально – в виде эксперимента) переходить от наиболее удобного для любого справочника алфавитного способа расположения материала к собственно языковому, который определяется отнесенностью слова к той или иной теме, понятийному ряду и т.п. Такого рода словарь принадлежит к словарям идеографического типа. В качестве образца может быть использован создающийся и издающийся авторским коллективом под руководством академика Н.Ю. Шведовой фундаментальный лексикографический труд «Русский семантический словарь: Толковый словарь, систематизированный по лексико-семантическим классам слов» (Русский семантический словарь 2003). При этом следует обратить внимание на то, что, в отличие от подобного рода классификации лексики современного языка, тематическая организация лексики в историческом словаре представляется не просто интересной, но и уникальной.

Таким образом, под нашим руководством на базе СлРЯ XI–XVII вв. группа студентов составила несколько экспериментальных тематических словарей, в том числе словарь с условным названием «Наименования одежды в русском языке XI–XVII вв.»<sup>2</sup> (первоначальный вариант апробирован студенткой Государственной Академии славянской культуры Е.Л. Бутусовой<sup>3</sup>).

Осуществление данного проекта имеет целый ряд трудностей. Назовем некоторые из них. Главным препятствием для создания четкой



классификации служит то, что зачастую мы плохо знаем, как выглядел тот или иной вид одежды. В качестве примера можно привести слово *вотола*. Предположительно, слово первоначально служило названием толстой грубой ткани, а потом стало означать верхнюю одежду, сшитую из этой ткани (Семенова 2000, 385); от названия ткани к названию одежды из этой ткани – один из показателей развития лексической семантики данной тематической группы. Эта точка зрения, основанная, по-видимому, на данных, представленных в «Описании» П. Савваитова («вотола – грубая, толстая ткань, дерюга, у которой основа посконная, а уток из льняных охлопьев» [Савваитов 1896, 22]), находит отражение в толковании Словаря древнерусского языка XI–XIV вв. (СДРЯ 1988–2008) «род верхней одежды, возможно, из ткани того же названия» (СДРЯ, I, 478). Однако никто не знает, как эта одежда выглядела. Некоторые полагают, что это была запашная одежда с рукавами; по мнению других, *вотола* представляла собой плащ-полотнище, скреплявшийся у шеи пряжкой или пуговицей. Может быть, *вотола* была без рукавов, с капюшоном. Относительно длины также нет точных сведений (до колен, до икр?) [Семенова 2000, 387]. При отсутствии данных в Словаре принято давать расширительное толкование: «вид одежды». Таким образом, с одной стороны, указанная трудность мешает воссозданию стройной картины, а с другой – малопонятное или даже неизвестное слово может быть помещено в группу «Названия одежды. Неясная семантика», что позволяет сохранить уникальные данные.

Еще одна трудность связана с многообразием вариантов произношения и, соответственно, написания иноязычных названий, в данном случае, одежды. В качестве примера можно привести целый ряд вариантов передачи греч. *ependytēs*": *епендитъ*, *епиндитъ*, *ефеньдитъ*, *пендитъ*, *пондитъ* («род верхней одежды»). В таких случаях необходимо следить за идентичностью реалии, учитывая также то, что в редких случаях можно обнаружить даже славяно-русский эквивалент (перевод) слова, вошедшего в древнерусский лексикон в качестве заимствования. Для примера можно привести соответствие греческому слову *ependytēs*": *приполъ*, которое, основываясь на контексте, толкуется как «покрывало...» (СлРЯ XI–XVII вв., 19, 252)<sup>4</sup>. Таким образом, в тематическом словаре следует учитывать разные способы представления одной реалии.

Кроме того, существует множество других проблем, нуждающихся в осмыслении, останавливаться на которых пока мы не имеем возможности.

Весь лексический массив группируется в историческом тематическом словаре по родовым, видовым и групповым признакам. Каждая группировка имеет свой номер или буквенный знак, например: V. Повседневная одежда; V. Б. Верхняя (накидная) одежда; V. Б. б. Мужская одежда. К примеру: *ментеня* – «название мужской одежды (накидка, длинное верхнее платье без рукавов на меху)» (СлРЯ XI–XVII вв., 9, 88).

Для слов крупной темы характерно наличие наименования с родовым значением. В рассматриваемый период таких наименований было несколько: *одежа* (*одежда*), *надъяние*, *одъвало*, *платье*, *портъ*, *риза*.

Выделение групп и подгрупп темы<sup>5</sup> – весьма непростая и спорная задача. На нынешнем, предварительном этапе было определено несколько групп, например: «Повседневная одежда», «Одежда специального назначения», «Праздничная одежда», «Названия одежды в соответствии с выполняемой службой», «Названия одежды в соответствии с саном» и другие.

Почти каждая группа имеет подчиненные подгруппы (группировка второго уровня). Например, группа «Одежда специального назначения» содержит пять подгрупп: «Обрядовое, ритуальное одеяние» (*погрббальное*), «Рабочая одежда» (*лопотъ*), «Нарядная, праздничная одежда» (*кортель*, *подволока*), «Торжественное, парадное одеяние» (*багряница*, *золото*, *порфира*).

Поскольку одним из признаков слов, входящих в эту группу, является вторичность семантики, то есть, как уже было сказано, достаточно часто название ткани переносится на название одежды, то можно выделить массив «Названия одежды по материалу»: *дерюга* – «дерюга, а также название одежды из этой ткани...»<sup>6</sup>; *кодманъ* – «название шерстяной ткани и верхней женской одежды из этой ткани ...».

Сохранность одежды позволяет сгруппировать слова в группу «Названия одежды по состоянию» (например: *ветошка*, *рубъ*, *рубщице*).

Поскольку в некоторых случаях зрительный образ выполняет мотивирующую функцию и ложится в основу названия, то может появиться группа (или подгруппа<sup>7</sup>) «Названия одежды по внешнему виду» (*кротополие* – «одежда с короткими полами»; *синее* – «драгоценная пряжа, ткань или одежда синего цвета»).

Ожидается, что в каждой группе должно быть общее наименование, однако оно бывает не всегда. Например, для группы «Повседневная одежда» общим наименованием будет *платье*. В этой группе «Верхняя одежда» и «Нижняя одежда» будут подгруппами второго уровня. Такое разделение возникло в силу того, что русский костюм

включал несколько предметов (одежд), которые носили одновременно, т.е. он был как бы многослойным. Поэтому в историческом тематическом словаре была сделана попытка расчленить костюм на верхнюю (или накидную) и нижнюю одежду. «Верхняя одежда» имеет в качестве подгрупп третьего уровня «Наименования одежды, общей для мужчин и женщин» и особо: «Мужская одежда» и «Женская одежда».

Одно и то же название может попасть в разные группы и подгруппы, если содержит несколько классификационных признаков. Таким образом, *порфира* попадает в подгруппы «Торжественное, парадное одеяние» и «Царская одежда». Это обуславливает необходимость соотносительных отсылок, позволяющих определить, в каких группах (подгруппах) представлено одно и то же слово.

*Состав и структура словарной статьи тематического словаря*

Тематический словарь состоит в основном из существительных, а также лексических сочетаний с опорным существительным. Было признано целесообразным приводить также ближайшее словообразовательное гнездо, характеризующее основное слово темы (при этом производные слова показаны другим шрифтом). Например:

**РУБАХА**, ж. То же, что **рубашка**...

- **рубашенко**, с. и **рубашенка**, ж. Уменьш.-уничиж. к **рубах** и **рубашка**...

- **рубашенце (рубашенцо)**, с. Уничиж. к **рубах**...

**РУБАШКА**, ж. Рубашка...

- **рубатенка**, ж. Уничижительно о рубашке...

- **рубашенко**, с. и **рубашенка**, ж. Уменьш.-уничиж. к **рубах** и **рубашка**...

- **рубашечка**, ж. Уменьш.-ласк. к **рубашка**...

Есть смысл подумать о включении в тематическое словообразовательное гнездо производных прилагательных, поскольку их сочетаемость вносит в тему дополнительную информацию:

- **рубашенный**, прил. Относящийся к рубашкам, белью. У копейщика у Зинова Ливонева [взяли] лошадь, серги земчюжные... и всю платеную и рубашеную рухледь. Баг.Мат., 86. 1680 г. (Материалы 1886)

- **рубашечный**, прил. Относящийся к рубашке. А ворота рубашенные жегши, приговаривала: какова де бела рубашка на теле, таков бы де муж до жены был. МДБП, 24. 1638 г. (Письменность 1968; СлРЯ XI–XVII вв., 22, 225).

В ряде случаев в основном словаре сочетание выделено под прилагательным, тогда в тематическом словаре материал объединяется. Например, в словарную статью *мантия* («верхняя одежда ранних христиан в виде плаща, позднее сохранившаяся у монахов, а также в парадном одеянии царей и высших слоев духовенства...» [СлРЯ XI–XVII вв., 9, 28.]) в тематическом словаре добавлено: *Соборная мантия (манатья) – мантия (у монахов), предназначавшаяся первоначально для посещения церкви, особенно в праздники, но служившая также и обычной верхней одеждой монахов.* Выхалъ я чернецъ з братьею... ограблень, снято на поругание и верхнее чернеческое платье, мантии и клобуки, и по ся мѣсто бродимъ к церкви без соборныхъ мантий и клобуковъ. Пам.старообр., 136. XVII в. (Барсков 1912; СлРЯ XI–XVII вв., 23, 84–85)

Кроме того в тематический словарь включаются субстантивированные существительные и причастия. Например:

**СКРОПЛЕННЫЙ**, прич. Кое-как сделанный, сшитый... – В знач. сущ. **Скропленая**, мн. Нечто кое-как сшитое, собранное из кусочков; одежда, висящая лохмотьями, клочьями. Не буди винопица, ни прилагайся мясь купованию, вся бо пианица и любодѣи обнищают, и облечется в растрззаяна и скръпленая. (Притч. XXIII, 24) Библ.Генн. 1499 г. (СлРЯ XI–XVII вв., 25, 29)<sup>8</sup>.

**СИНИЙ**, прил. ... 5. В знач. сущ. **Синее**, с. и **Синяя**, мн. Драгоценная пряжа, ткань или одежда синего цвета. И обухъ тя въ чръвлены, и препоясахъ тя въ синя, и възложихъ на тя трихантон. (Иезек. XVI, 10) Библ.Генн. 1499 г. Онъ им яше по стенамъ скинии и по запонамъ херувимы, шиты от злата, и сребра, и червленого, и синяго, и багрянаго, отъ шельковаго шевчия художества. Иос.Вол.Просветитель, 246. XVI в. (Просветитель 1896; СлРЯ XI–XVII вв., 24, 151.)

В тематическом словаре приводится несколько цитат (или одна цитата) из основного словаря, остальной цитатный материал сокращен до названий источников и имеет отсылку к основному словарю. Например:

**САККОСЪ (САКОСЪ)**, м. Верхнее облачение высокопоставленного духовного лица (ср. греч. *sakkos*). По семъ облачали его въ патриаршеский саккосъ Петра чудотворца и въ прочия патриаршеския одежды. ДАИ VI, 238. 1672 г. (Дополнения 1857); АИ IV, 488. 1672 г. (Акты исторические 1842); Чиновн.Иоакима, I, 20. 1676 г. (Выписка 1855); Подлинник ик., 43. XVII в. (Подлинник иконописный 1903; СлРЯ XI–XVII вв., 23, 22.).

Благодаря подключению нового материала, поступающего по мере дальнейшей публикации Словаря русского языка XI–XVII вв., про-

исходит углубление разработки. Так, первоначально слово *платье*, исходя из сформулированной в Словаре семантики: «то, что человек надевает на себя, одежда» (СлРЯ XI–XVII вв., 15, 78), должно было служить обобщающим наименованием. Однако в результате учета прилагательных, формирующих соответствующие лексические сочетания, они попадают в разные группы: *платье самородное* – «одежда из некрашеной черной шерсти (монашеская)» – в подгруппу «Одежда монахов, лиц духовного сана», *платье вздѣвальное* – «платье, одежда, надеваемая каждый день» – в «Общие наименования» одной из основных групп «Повседневная одежда», а *платье строевое* – «военная экипировка, обмундирование» – в группу «Названия одежды, соответствующей выполняемой службе».

В целом нужно сказать, что экспериментальная работа по созданию первых пробных тематических словарей показала, что новое целевое прочтение опубликованных выпусков СлРЯ XI–XVII вв. повлекло за собой уточнение значений, перекомпоновку словарного массива и введение дополнительных или новых данных. Так, *саянь* в СлРЯ XI–XVII вв. имеет расширительное толкование: «вид одежды». Однако исследователи указывают, что *саянь* – это «женская одежда, близкая по покрою к сарафану или юбке». Этому есть бесспорное литературное подтверждение: «Да сестры нашей Марфы платья... кафтанъ отласной полской... да саянь алой тафтяной, да фези дорогилные женские» (АЮБ III, 260. 1660 г., Акты 1884; СлРЯ XI–XVII вв., 23, 68). Таким образом, толкование в тематическом словаре было изменено и, соответственно, отличается от дефиниции основного словаря.

В заключение следует заметить, что создание подобного рода словарей, производных от основного, чрезвычайно перспективно, не говоря уже об уникальности собранного в них материала.

## ЛИТЕРАТУРА

Акты 1884 – Акты, относящиеся до юридического быта древней России. Изд. Археограф. комис. под ред. Н. Калачова. СПб, 1884. Т. 3.

Акты исторические 1842 – Акты исторические, собранные и изданные Археографической комиссиею. СПб, 1842. Т. 4.

Барсков 1912 – *Барсков Я.Л.* Памятники первых лет русского старообрядчества // *Летопись занятий Археографической комиссии за 1911 г.* СПб, 1912. Вып. 24. Кн. 2.

Вомперский 1986 – *Вомперский В.П.* Словари XVIII века. М.: Наука, 1986.

Выписка 1855 – Выписка из чиновника патриарха Иоакима, писанного с 1674 по 1676 год и хранящегося в библиотеке Новгородского Софийского собора // *Временник Московского Общества истории и древностей российских*, 1855. Кн. 22.

Дополнения 1857 – Дополнения к Актам историческим, собр. и изд. Археограф. комис. СПб, 1857. Т. 6.

Материалы 1886 – Материалы для истории колонизации и быта степной окраины Московского государства (Харьковской и отчасти Курской и Воронежской губ.) в XVI–XVIII столетии, собранные в разных архивах и отредактированные Д.И. Багалеем. Харьков, 1886. 1600–1693 гг.

Письменность 1968 – Московская деловая и бытовая письменность XVII века / Изд. подгот. С.И. Котков, А.С. Орешников, И.С. Филиппова. М., 1968, 1617–1698 гг.

Подлинник иконописный 1903 – Подлинник иконописный, изд. С.Т. Большакова, под ред. А.И. Успенского. М., 1903.

Просветитель 1896 – Просветитель, или обличение ереси жидовствующих. Творение Иосифа Волоцкого. Изд. 3-е. Казань, 1896, ок. 1511 г., сп. XVI в.

Русский семантический словарь 2003 – Русский семантический словарь. Толковый словарь, систематизированный по классам слов и значений / Под общей редакцией Н. Ю. Шведовой. Т. I «Слова указующие (местоимения). Слова именующие: Имена существительные: Всё живое. Земля. Космос». М., 1998. Т. II «Имена существительные с конкретным значением: Всё создаваемое руками и умом человека». М., 2000. Т. III «Имена существительные с абстрактным значением...». М., 2003. Т. IV «Глагол: Глаголы неполнозначенательные, дейктические, бытийные, со значением активных действий, деятельности». М., 2007. Т. V «Глагол: Глаголы со значением физических действий, движения, неактивных процессуальных состояний. Имена прилагательные с процессуальным значением. Счетные слова», в печати. Т. VI «Имена прилагательные. Наречия. Предикативы» (том находится в работе).

Савваитов 1896 – *Савваитов П.* Описание старинных русских утварей, одежд, оружия, ратных доспехов и конского прибора, в азбучном порядке расположенное. СПб, 1896. С. 22.

СДРЯ 1988–2008 – Словарь древнерусского языка XI–XIV вв. Т. I–VIII. М., 1988–2008 (издание продолжается).

Семенова 2000 – *Семенова М.* Быт и верования древних славян. СПб, 2000. С. 385.

СлРЯ XI–XVII вв. – Словарь русского языка XI–XVII вв. Вып. 1-28. М., 1975 – 2008 (издание продолжается).

Чернышева 2002 – *Чернышева М.И.* Исторический тематический словарь русского языка (проблемы и перспективы) // И.И. Срезневский и современная славистика: наука и образование. Сборник научных трудов. Рязань, 2002. С. 135–138.

Чернышева 2007 – *Чернышева М.И.* Исторический тематический словарь русского языка (проблемы и перспективы) // Лексикографията и лексикологията в съвременния свят. Материали от IV национална конференция с международно участие на Българското лексикографско дружество. София 21-22 октомври 2006. Велико Търново, 2007. С. 19–26.

Щерба 1974 – *Щерба Л.В.* Опыт общей теории лексикографии // Л.В. Щерба. Языковая система и речевая деятельность. Л., 1974. С. 304.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Цифра 80 тысяч слов была названа после подготовки Обратного словника к 25 выпускам СлРЯ XI – XVII вв. – см.: Словник (обратный) Словаря русского языка XI–XVII вв. Сост. Ю.Н. Филиппович, М.И. Чернышева, А.Ю. Филиппович // Словарь русского языка XI–XVII вв. Справочный выпуск. М.: Наука, 2001. С. 391–813.

<sup>2</sup> Эта тема многократно привлекала внимание исследователей. Среди них можно вспомнить некоторые: Миронова Г.М. Названия одежды в древнерусском языке. Дисс. канд. фил. наук. Киев, 1978; Смолина К.П. Лексика имущественной сферы в русском языке XI–XVII вв. М., 1990; Лукина Г.Н. Предметно-бытовая лексика древнерусского языка. М., 1990; Вардугин В.И. Русская одежда: история народного костюма от скифских до советских времен. Саратов, 2001; к этой теме также неоднократно обращался в своих работах Г.В. Судаков.

<sup>3</sup> Здесь использованы некоторые материалы этой работы.

<sup>4</sup> Вторая часть толкования «набедренная повязка» вызывает сомнение.

<sup>5</sup> Терминологическую сторону вопроса сейчас оставляем в стороне. Она требует дальнейшей проработки.

<sup>6</sup> Первоначальное толкование слова в основном словаре: «дерюга, а также одежда из нее» (СлРЯ XI–XVII вв., 4, 231); в тематическом словаре толкование претерпело некоторое изменение.

<sup>7</sup> Это зависит от выбранных классификационных признаков.

<sup>8</sup> Книги Ветхого и Нового завета, писаны в 1499 г. в Новгороде, при дворе архиеп. Геннадия. Рукоп. ГИМ, Син., № 915.

*Фатеева Н.А.  
(Москва)*

## **ГРУППЫ ПЕРЕНОСНЫХ ЗНАЧЕНИЙ СЛОВ, ОБОЗНАЧАЮЩИХ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В РУССКОМ АРГО**

Моя статья выстроена на материале «Словаря русского арго» (Материалы 1980–1990 гг.) В.С. Елистратова (Елистратов 2000). Фактически, этот словарь включает в себя слова и идиоматические выражения не какой-либо одной социальной группы, а отражает словоупотребление в рамках «ненормативной городской речи». В основном автор сосредоточился на арго Москвы, поскольку именно в Москве был собран материал для словаря. Как пишет сам Елистратов в Предисловии, в словаре представлен сплав многочисленных городских арго (жаргонов, сленгов): шоферов, бизнесменов, проституток, грузчиков, художников, рабочих, воров и т.п. Весь материал «подслушан» в общественных местах: в транспорте, на рынках, в столовых и пивных, в очередях и спортзалах и т.п. При этом Елистратов подчеркивает, что любой арготизм в речи стилистически окрашен, что отличает его от разговорно-просторечных лексем, хотя реально грань между арготизмами и неарготизмами размыта.

Автор словаря также считает, что «в последний период времени (начиная со второй половины 80-х годов) арго как феномен языка и культуры приобретает все большее и большее влияние: арготизмы не только прочно входят в разговорный язык, но и активно проникают в средства массовой информации, арго становится одним из ведущих стилистических ключей в современной художественной литературе. В связи с этим остро встают проблемы культуры языка. Изучение механизмов арготизации речи крайне необходимо в связи с проблемами эволюции языка, взаимодействия языка и культуры» (Елистратов 2000, 575). Самое острое оружие арго – «смеховая экспрессия». Как считает Ю.Н. Караулов, арго снимает все запреты в осмеянии любых ценностей, любых высоких символов и святынь общечеловеческого и национального масштаба. Именно поэтому, по его мнению, арготические конструкции в последнее время часто используются в российской прессе и определенной части «художественной» прозы (Пелевин, Сорокин, Лимонов и т.п.), поскольку они позволяют создать так называемое «идеологизированное острословие», десакрализирующее основополагающие концепты русской картины мира (Караулов gramota).



Почему названия пищевых продуктов и самого процесса поедания пищи так прижились в аргю, понять несложно. Еда – первая физиологическая потребность человека, вторая по значимости – сексуальные устремления человека. Именно поэтому почти все сферы человеческой жизни (конечно, в минималистском объеме) можно описать при помощи лексики из этих двух сфер. В то же время еда и сам ритуал принятия пищи – это и особый язык коммуникации. Существуют целые исследования, посвященные метафоре «любовь – пища» (например, Чавдарова 2004). Во всех языках можно найти и языковые метафоры типа *сладость любви, медовый месяц, аппетитная женщина, женщина-конфетка, шоколадная кожа* и др. Наконец, во всех кухнях мира существуют так называемые афродизиаки, то есть продукты, стимулирующие жизненные силы и сексуальное влечение (икра, креветки, устрицы, трюфели, спаржа, сельдерей, вино, грецкие орехи, шоколад и др.).

Именно поэтому так крепка связь между названием продуктов питания и мужскими и женскими половыми органами, а также женщиной как сексуальным объектом. Перенос наименования прежде всего осуществляется на основании формы продукта (чаще всего фрукта или овоща), а также его аппетитного вида или особой сладости. Так, мужской половой орган получает следующие названия: *баклажан, банан, морковка, огурец, перец, хрен*, мошонка же именуется как *арахисы* или *орехи*. Существует даже идиоматическое выражение *орехи звенят*, означающее сильное сексуальное возбуждение. Всем известно, что *хрен* употребляется как эвфемизм по отношению к матерному слову, и поэтому именно с этим словом создается масса частушек либо пародий на тему интимной лирики. Нужно сказать и о том, что названия данных овощей применяются также и для обозначения мужчины как целого, например: *огурец-молодец* («солдат, молодой офицер»), *старый перец* (закадычный друг) и т.п.

Сперма в аргю именуется *молоком*, даже *птичьим молоком*. Однако молоко имеет в сексуальной сфере и более широкое значение, связанное с венерической болезнью, как в выражении *Белое молоко с конца капает*.

Мужской половой орган имеет еще одно «сладкое» название – *вафля*; вафля является и более общей метафорой орогенитального секса, хотя это слово в аргю полисеманлично и даже энантиосемично (см. ниже). Точно так же мужское достоинство может называться и *грушей*, как в паремии *Висит груша, нельзя скушать*, хотя названия фруктов прежде всего соотносятся с частями тела женщины.

Некоторые понятия, связанные со сферой сексуального удовлетворения, основаны не только на семантической связи с фруктами, но и мотивированы фонетическими процессами (контаминациями, языковой игрой). К ним можно отнести слово *бананизм*, означающее онанизм, и *ананас* во втором значении – «онанист».

В своем же первом значении *ананас* употребляется для обозначения женской груди. Для именованья девушки как привлекательного сексуального объекта используются названия и других фруктов: *груша* (также связано с именем собственным Груша, Аграфена), и *персик* – особенно «спелый персик» (часто произносится с кавказским акцентом); *персиком* называется и задница, ягодичцы привлекательной девицы, еще одно название этой части тела – *помидоры* или *томаты*.

Девушка, особенно полная и соблазнительная, часто сравнивается и с аппетитными хлебулочными изделиями (*булочкой*, *ватрушкой*, *свежим батоном*), а также мясными блюдами (*мясо*, *фрикаделька*). Менее симпатичные и упитанные представительницы женского пола получают название «*супового набора*».

Специальные обозначения имеют и отдельные части человеческого тела. Так, *бульонки* (*Не тяни свои бульонки, и без них в жизни мало красоты*) означают руки; а также и останки человека. Наибольшее число арготизмов связано со *ртом* и *зубами*, *челюстями*, участвующими в переработке пищи: *хлебало*, *хлебальник*, *хлебогрызка*, *мясорубка*, *хлебоприемник*, *хлеборезка*, *чаехлебка*. Однако рот также именуется и в связи с оральным сексом – *вафельник*, *вафельница*. Существуют и недифференцированные обозначения для рта и лица: *салатник*, или *салатница* («*убери свою салатницу*»), а также *хлебососина* или *хлебсоска*. Лицо может получать и описательное изображение: *глаза как два пельменя* – так говорят о невыразительном лице. Лицо (и голова целиком) также именуется «*репа*»: можно «*накатить в репу*» («дать по морде»), а можно «*парить репу*» – «делать паровую ванночку для лица». Голова же целиком именуется *тыквой*, а растрепанная непричесанная голова описывается как *взрыв на макаронной фабрике*. Голова как орган «мысли» с «продуктовой» точки зрения оценивается чаще всего отрицательно. Например, «*семечки в арбузе*» означает «мозги в голове; способность думать», однако в речи это словосочетание приобретает отрицательные коннотации: *У тебя вообще-то семечки в арбузе есть или твой папа коробки клеил?* Мыслительный процесс, как и в общем разговорно-просторечном языке, связывается с процессом «варения, варки», поэтому голова получает также название *горшок* или *котел* (*горшок варит* – «соображает»), а сам глагол *ва-*

*рить* используется в переносном значении «думать, понимать, разбираться в чем-либо». С мыслительными процессами связано и уже упоминавшееся наименование «вафля», в варианте «вафел» или «вафла» оно означает «идиот, дурак»; выражение *вафли глотать* используется для выражения смысла «быть рассеянным, непредприимчивым», отсюда *вафлеглот, вафлер* и *вафлист* – «разиня, шалопай».

С процессом переработки и поедания пищи связаны и выражения, передающие плохое и невнятное говорение. Так, глагол *жевать* означает «говорить (обычно невнятно, плохо, нудно)». Например: *Чего-то он мне жевал вчера, а чего, не помню, фигню какую-то* (ерунду). Словосочетание *языки жевать* получает в арго значение «мямлить, быть в растерянности, нерешительности», например: *Нечего языки жевать, говорите, да или нет*. Существует еще одно выражение для выражения подобного смысла – *огурец (или огурцы) во рту мусолить* – «мямлить, говорить неразборчиво, мяться, не говорить по сути, прямо не отвечать на вопрос». Идиома *вафли глотать*, означающая «быть рассеянным, непредприимчивым, не уметь пользоваться моментом», связана уже с неумением здраво мыслить. В последних двух выражениях, видимо, не пропадает и эротическая составляющая.

Если же человек плохо слышит, то про него говорят *у него бананы в ушах*. Это выражение заимствовано из популярного в 1980-х годах анекдота.

*Заходит мужик в купе поезда и видит, сидит там мужик, а из его ушей бананы торчат.*

– *Почему у Вас бананы в ушах?*

– *Говорите громче, у меня бананы в ушах!*

Есть и более новые анекдоты, использующие это выражение в ином смысле:

*Чувак с бананами в ушах и пучками зеленого лука в ноздрях заходит к врачу:*

– *Доктор, я себя в последнее время стал плохо чувствовать!*

– *Это, голубчик, все потому, что вы неправильно питаетесь!*

Человеческое тело оценивается и с точки зрения излишнего веса; есть и названия для такого порока как ожорство. В арго много названий «толстяков», образованных от названий пищевых продуктов, как сырых, так и приготовленных для еды. Это, прежде всего, «мясо» и «изделия из мяса», а также люди, продающие и разделявающие мясо, например: *мясо* (в одном из своих значений), *мясник, толстомясый* – «толстый, жирный, мощный человек». Излишний вес у человека также связывается со следующими видами домашних животных, идущих на

«мясо»: *кабан, кабанятина* – «большой, полный, сильный человек» (это слово имеет и положительные коннотации, провоцирующие смысл «молодец, молодчина»); *поросенок, поросятка, поросятина* – ироническое обращение к толстому человеку; *теленок, телятина, телятник* – «толстый человек». Для обозначения толстяков используются также названия изделий из мяса и полуфабрикатов: *антрекот, антрекотик* – шутл. «толстяк» (*коллекция антрекотов* – о сборной по тяжелой атлетике); *холодец* – «толстый, дряблый человек», а также прилагательное *фрикаделистый* – «толстый, полный, жирный».

Для обозначения толстого человека используются также именованья, видимо, отражающие то, что это нечто с «начинкой»: *вареник* – «большой, толстый, краснощекий человек» (часто используется при дружеском обращении); *пельмень, пельмеш, пельмешка* – «толстый, неуклюжий человек; большая, громоздкая вещь» (также используется в значении «несимпатичный, неприятный, противный человек»). Существует и арготизм, обозначающий прежде всего круглое, жирное лицо: *сырник* – «лицо, обычно толстое, холеное» (ср.: *Сырник номенклатурный. Это еще что за сырник?*), который имеет ироническое звучание).

Из названий сладких и калорийных изделий для передачи данного переносного смысла используются следующие наименования: *повидло* – «толстый человек», а также «мягкотелый, слабохарактерный человек» (используется часто в ироническом ключе); *жиртрест-комбинат-промсосиска-лимонд* – «толстый, жирный человек или мальчик» (из детского, школьного жаргона), а также *булочник, сын булочника*. *Лакомкой* называют нищего, собирающего милостыню около продовольственных магазинов, супермаркетов.

О том, кто хорошо и богато живет также говорят «он жирует»; это слово связано со специальным термином животноводства: *жировать* – «насыщать жировыми веществами, нагуливать жир (о диких животных)».

Существует и ряд поговорок о сильном голоде, например: *желудочный сок прогрызает стенки желудка* – о сильном, нестерпимом голоде. Если же гости пришли только с целью «пожрать», шутливо говорят: *пришли гости поедать (или глодать) кости*. *Сыроежкой* называют человека, думающего только о еде. Тощего и высокого человека обыывают *макарониной*.

Еще одно пристрастие человека, которое разнообразно отражено в аргю, – любовь к алкоголю. На этот счет существует несколько названий как людей, злоупотребляющих алкогольными напитками, так и самого процесса «распития» напитков и его последствий. В языковом отноше-

нии особо интересно слово *буханка*, которое означает алкоголичку: это слово возникло в результате контаминации просторечного глагола *бухать* («сильно пить») со словом *буханка* («батон хлеба»). О том, что человек сильно напился, можно сказать следующим образом: *налимонился* (глагол диалектного происхождения; по объяснению В.И. Даля [Даль 1955, 252], его внутренняя форма связана с тем, что в пунш добавлялся лимон); *(Упал) мордой (харей, рожей, репой) в салат; пьян в лапшу; удар по печени* (когда человек перебрал низкокачественных напитков).

Глагол «*глотать*» в арго имеет недифференцированное значение: это и есть, и пить спиртное, и пить таблетки, обладающие наркотическим действием. У наркоманов распространен также эвфемизм *глотать колеса*; а один из видов наркотика называется иносказательно *армянский пирожок* (на хлеб намазывают гуталин, а затем счищают, хлеб при этом служит избирательным сорбентом наркотических компонентов).

Соответственно, все в жизни стоит денег – и еда, и алкоголь, и наркотики, и секс. Этим можно объяснить большое количество наименований денег и их определенного количества, связанных с едой и пищевыми продуктами. Так, *харч* употребляется и для наименования еды, пищи, и для именования денег, дохода, прибыли (*А какой с этого харч?*), такое же совмещение значений находим и у слова *овес* (*Я теперь и без овса, и без стойла – «у меня нет ни денег, ни личного кабинета»*). Правда, *овсом* сейчас также называют бензин, так как он связан с кормом для лошади и идеей передвижения. Существуют названия для разного количества денег:

*пескарь* (вышло из употребления, так как в настоящее время такой купюры нет) – «пять рублей, пятерка» (*Купил на пескаря. Дай пескаря. За мной пескарь* (я должен);

*лимон* – «миллион (рублей и т. п.); много, куча» (*наварил лимон – «заработал миллион (или вообще много денег)»*); считается, что это слово образовано в результате фонетических трансформаций от слова «миллион», в просторечном произнесении «мильон»; впервые зафиксировано в 1920-х годах); отсюда глагол *лимонить* – «зарабатывать много денег», а также «воровать, красть»;

*арбуз* – «миллиард рублей» (ср.: *Сошлись на арбузе*).

Имеются и разные названия для валют. Так, выражение *Меняю морковь на капусту* расшифровывается как «меняю немецкие марки на доллары» (сейчас оно уже устарело, так как марки вышли из денежного обращения).

Логично, что следующая сфера использования арготизмов, образованных от названий продуктов и способов поглощения и

приготовления пищи, связана с идеей обмана, а также с разными способами выражения целого ряда угроз и отрицательного отношения к кому-либо. Самое безобидное выражение для выражения обмана вынесено в заглавие моего доклада: это *вешать лапшу на уши* – оно используется в значении «обманывать, разыгрывать, заговаривать зубы, разводить демагогию». Видимо, происхождение этого фразеологизма связано с его особой звуковой оболочкой, в которой контаминированы два слова: *ложь* и *лапша* через диалектное *локша*. Первоначально бытовало выражение, непосредственно связанное с поглощением пищи – «*локиш на бороде*», которое означало «ложь, обман, аферу»: *вешать локиш на бороду* кому-то – «дурчить, обманывать» (ср.: *Он тебе локиш на бороду вешает, а ты хлебало раззявил!*). Само слово «*локиш*» восходит к диал. русскому «*локша*», то есть «лапша». Таким образом, получилось выражение *лапшу на бороду вешать*. А только затем «лапша», видимо, для лучшей звуковой огласовки переместилась на «уши», которыми мы слушаем байки. Таким образом, оба эти фразеологизма, можно сказать, «выужены из одной тарелки». В наше время создаются и его окказиональные производные, например, *вешать спагетти на уши*.

Слабая форма обмана или введения в заблуждение заключена и в выражении *пудрить (или сахарить) мозги* кому-то – «пытаться воздействовать на кого-либо, убеждать; заговаривать зубы, обманывать, темнить».

Переход к более серьезному обману уже связан с приборами для приготовления пищи: *провернуть через мясорубку* – «сильно обмануть, надуть, облапошить». Глагол *провернуть* используется и самостоятельно: *Провернул, да и денежки вернул*. Есть еще одно выражение из жаргона официантов или метрдотелей: *играть с кухней* – «заниматься махинациями в ресторане для обмана клиентов».

Зарабатывание же денег обманным путем связано с понятием *навар* и *намывания капусты*. Когда человек хочет выразить угрозу, он уже говорит: «*изрублю в капусту*», правда, часто это выражение используется в ироническом ключе. Серьезное наказание же связано с «перцем»: *натянуть на перец* кого-то – «наказать, расправиться, разделиться». Избиение вовлекает в свою сферу «финики»: *навешивать фиников* – «избивать, наказывать, ругать, распекать». Еще одно выражение связано с публичным позором или унижением, и, судя по всему, вошло в язык недавно, так как порождено компьютерными реалиями: *закидать виртуальными помидорами* кого-то – «опозорить, публично унижить, освистать» (возможно, оно пришло из компьютерного жар-

гона). Более известный, «невиртуальный» вариант – *закидать тухлыми, гнилыми помидорами*.

Чтобы избавиться от человека или заставить его замолчать, достаточно сказать:

*Да я на тебя булочку крошил!* – «мне нет до тебя дела, пошёл ты к черту, я тебя не уважаю, презираю» (обычно говорят в шутку);

*Не пахни рыбой (или жареной рыбой), не пахни салатом, не пахни селедкой, не пахни щами* – «замолчи; уйди, уходи»;

*Не булькай, повидло (или пиво, лужа, жижа)* – «молчи, перестань болтать, заткнись».

Однако арго приспособлено и для выражения положительных эмоций, например, везения в каком-либо деле, хорошо идущих финансовых делах. К примеру, *«В шоколаде (быть, кататься, купаться и т.п.)»* – так говорят о приятной ситуации, везении, благополучном стечении обстоятельств, ср.: *Чувак магазин открыл – третий год в шоколаде купается* (о хорошо идущих финансовых делах). Существует и обратное данному выражение: *попасть в молоко* – «неудачно сделать что-либо, не попасть в цель». Происхождение последнего связывают со спортивным языком, а именно, с языком спортсменов-стрелков; возможно, оно пришло и из армейского жаргона, где выражение *попасть в молоко* или *послать пулю за молоком* означает «не попасть в мишень».

Еще один класс переносных значений, связанных со съестными продуктами, охватывает названия людей по возрасту, профессии или национальности. Так, отец, старший по званию, начальник, уважаемый человек, предводитель называется *«батонем»* (предположительно, контаминация с грузинским словом *батано* – «отец»), в то время как солдат первого года службы имеет название *лимон, старший лимон* – «солдат второго полугодия первого года службы». В двух последних наименованиях, возможно, используется цветовая метафора, связанная либо с выражением *«желторотый птенец»* (перенос по общности желтого цвета), либо с желтым цветом солдатских погон.

Среди названий по внешнему виду и национальности выделяются: *желток* для обозначения всех азиатов, а также *персик* в значении «перс, иранец; любой азиат (чаще не тюркского происхождения и не монголоид, напр. афганец, араб и т.п.)»; иногда *персик* произносится с кавказским акцентом, в частности, без смягчения [п]. *Хачапуриком* шутливо называют кавказцев (от названия блюда «хачапури»), *чебурек* – любых южан (контаминация названия блюда и пренебрежительных названий *чурка, чурек*). Наименование *полуфабрикат* получает человек смешанных кровей, полукровка. Итальянцев метонимически

называют по их любимому блюду – макарона, макаронина (ср. *Макароны хорошо матрешек раскупают*), прилагательное *макаронистый, макаронный, макароновый* означает не только «итальянский», но и, как мы упоминали, «длинный, тощий, неловкий (человек)».

И еще один класс наименований, связанный с воровским и преступным жаргоном. «*Мясной*» – так иносказательно называют уголовный розыск, а агент уголовного розыска или милиционер получает название «*мясник*». В общем русле этих переносных значений *холодильником* называется комната для задержанных при отделении милиции.

Итак, мы рассмотрели почти все классы переносных значений арготических слов и выражений, связанных с едой, а также приготовлением и потреблением пищи. Ю.Н. Караулов в рецензии на Словарь В.С. Елистратова пишет, что, обращаясь к «Словарю русского арго», мы сразу же должны отметить, что его не только не рекомендуется, но и вредно читать подряд» (Караулов *gramota*). Я как раз старалась этого не делать, а выбрать только те его статьи, которые связаны с темой настоящего сборника. Однако, не владея всем набором знаний, которые предоставляет этот словарь, тоже можно попасть впросак. Например, мы так и не узнаем, что *бананы* – это «особый фасон брюк, широких и суженных книзу», *морковка* – «джинсы, брюки, сужающиеся книзу», а *лапша* – это и название трикотажного джемпера, связанного в резинку (мода 1970-х годов), и бахрома на замшевых и кожаных изделиях, и нечто незначительное, неважное, ложь, сплетни, выдумки: например, *лапша газетная*. Надеюсь, набор блюд в моей статье не ограничился одной «лапшой». Тем более что, если заглянуть в сонник, то мы узнаем, что «увидеть во сне лапшу» – это к появлению ненормального аппетита и желаний.

## ЛИТЕРАТУРА

- Даль 1955 – Даль Вл. Словарь живого великорусского языка. М., 1955. Т. 4.  
Елистратов 1995 – *Елистратов В.С.* Русское арго в языке, обществе и культуре // Русский язык за рубежом, 1995. № 1.  
Елистратов 2000 – *Елистратов В.С.* «Словарь русского арго» (Материалы 1980–1990 гг.). М., Русские словари, 2000.  
Караулов *gramota* – *Караулов Ю.Н.* О «Словаре русского арго» В.С. Елистратова // Электронный ресурс: [http://www.gramota.ru/biblio/magazines/gramota/slovari/28\\_157](http://www.gramota.ru/biblio/magazines/gramota/slovari/28_157).  
Чавдарова 2004 – *Чавдарова Д.* Метафора «любовь – пища» в русской литературе XIX века // Алфавит: Строение повествовательного текста. Синтагматика. Парадигматика. Смоленск: СГПУ, 2004. С. 222–230.



Васькина А.С.  
(Москва)

## **ПИЩЕВОЙ КОД В КОЛЛЕКТИВНЫХ ПРОЗВИЩАХ (КАРГОПОЛЬСКИЙ И НЯНДОМСКИЙ РАЙОНЫ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ)**

Предметом рассмотрения данной статьи является распространенное на Русском Севере явление – прозвища, которые даются жителям деревни, села, района, области жителями соседних населенных пунктов, территориальных единиц (т.н. экзонимы). Прозвищный фольклор уже рассматривался в работах В.И. Даля, Д.К. Зеленина, Н.В. Дранниковой, Н.Д. Гордеевой, Ю.Б. Воронцовой и других. В указанных исследованиях ставился вопрос о терминологическом значении и границах этого явления.

Так, Н.В. Дранникова использует понятие «локально-групповые прозвища», Н.Д. Гордеева – «коллективно-территориальные прозвища». Однако территориальная составляющая понятий, используемых Дранниковой и Гордеевой, не всегда «работает», то есть люди, живущие в разных местностях, могут называться одним групповым прозвищем. По всей видимости, *определенная (локально ограниченная)* территория в рамках современного состояния прозвищной традиции уступает по значимости другому признаку: коллективности. Поэтому в данной статье я остановлюсь на понятии «*коллективные прозвища*» (КП), используемом Ю.Б. Воронцовой (Воронцова 2009).

Коллективных прозвищ, распространенных на Русском Севере, известно немало. Так, СРНГ фиксирует чуть более 50, а именно 53 коллективных прозвища. Н.В. Дранникова приводит около 750 известных на данный момент севернорусских прозвищ (Дранникова 2004). Материалы, представленные в данной статье, взяты из Архива учебно-научной лаборатории фольклора РГГУ.

Приводимые КП являются лишь частью реально существующих, во-первых, из-за установленного территориального ограничения – рассматриваются два соседствующих района Архангельской области – Няндомский и Каргопольский; во-вторых, выбраны лишь те прозвища, в основе которых лежит пищевой код; в-третьих, нельзя исключать возможности того, что некоторые прозвища не были зафиксированы.

*Функционирование коллективных прозвищ*

КП в современной севернорусской традиции продолжают активное бытование в качестве своеобразного *дифференцирующего признака*. В зависимости от удаленности друг от друга вовлеченных в коммуникацию населенных пунктов, выделяют четыре уровня: прозвища для жителей соседних 1) *областей*, 2) *районов*, 3) *кустов (сел)*, 4) *деревень*. На третьем и четвертом уровнях часто можно проследить взаимную обусловленность прозвищ ближайших населенных пунктов. Прозвища строятся по модели отношений «мы–они», что говорит о том, что оппозиция «свой–чужой» очень важна для носителя традиционного сознания. Это, в свою очередь, проявляется во взаимоотношениях жителей наиболее близко расположенных и тесно связанных территориальных единиц (соседние *села* и составляющие *села деревни*). Так, жителей с. Моша Няндомского района повсеместно именуют *кукониками* (куконики – это одна из разновидностей пирогов, о чем речь будет идти далее), сами же мошинцы в ответ прозывают жителей соседнего села Орьмы *водохлабами*, а села Лимь – *огородниками*.

Следовательно, важной оказывается специфика хозяйственной деятельности людей. Также большая доля коллективных прозвищ (около 100 из 750 перечисленных Дранниковой КП) формируется на основе *названий продуктов*, якобы в больших количествах употребляемых (или когда-то употреблявшихся) в пищу жителями той или иной местности (*творожники, тесоеды*).

Прозвище, данное соседями, имеет для носителя традиции, по всей видимости, пейоративный характер, даже при кажущейся нейтральности. В следующем примере эксплицируются взаимные отношения жителей с. Моша – *куконики*, и няндомцев – *мамоны*:

[Слово «куконик» – это ругань?]

[ЛАГ:] Да.

[ОСМ:] Дак это няндомцы придумали. Няндомцы – это мамоны. Да. И мы друг друга ненавидили. [...]

[ЛАГ:] Они приеж'ают сюда, здесь пиздюлей получают. Мы приежаем туда – мы там получаем. Добровольно! Все на добровольных началах! [смеются] Никакой вражды. [смеются] Все у нас закономерно (ЛАГ, с. Моша, Няндомский р-н).

Данный текст показателен с точки зрения типичности подобных отношений между соседями: взаимная «ненависть» *куконики* и *мамоны*, часто не имеющая личных причин, обуславливается для них исключительно принадлежностью другой стороны к «чужим», «не своим».

Приход одних в пространство других (а контакт сел и деревень неизбежен) ведет к возможному конфликту.

Такое подзадоривание друг друга выполняло и социальную функцию – вызывало склоку, драку, служило проявлению молодецкой удалости, расстановке статусов «свой–чужой» и, как следствие, «сильный–слабый». Дразнить и бранить друг друга – это определенная условная норма, требующая также определенной ответной реакции.

Один из частых способов функционирования КП в присловьях – это тексты частушек-дразнилок. Так, в Каргопольском и Няндомском районах были зафиксированы следующие схожие присловья-дразнилки:

<p>Которые за рекой жили, дак <i>мы их дразнили как:</i></p> <p><b>Заречана-уханы,</b> Сидят над лоханью, <u>Пропадушину жалвят,</u> Ничего не говорят!» <u>А потом палками швыряемся.</u> [Что такое пропадушина?] Ну, упала лошадь. (ГАП, с. Рягово, Каргопольский р-н)</p>	<p><b>Малолуцана</b> воры Украли колоколы На баенке сидят, <u>Пропадужинку едят.</u> (ПЕК, Няндомский р-н)</p> <p>Лузяна (жители д. Лузи) – воры, украли колоколы, на [...] крыше сидят, <u>кобылятину</u> <u>йидят.</u> (НЕТ, с. Лепша, Няндомский р-н)</p>
---	--

Оба присловья построены по похожей схеме: «N (некоторый коллектив, те, кого дразнят) находятся в некоем «плохом» месте (около лохани, бани), едят «плохую» пищу (конину, тухлое мясо)». Кроме идеи «плохого» пространства, показательна заложенная в данных текстах идея поедания людьми «пропадушины», то есть мяса «упавшей» (мертвой) лошади, непригодного в пищу. Это обидно, во-первых, из-за самой идеи поедания падали, во-вторых, из-за общего запрета есть конину как мясо «нечистого» животного (Страхов 2003, 98–101). Исполнение такой частушки-дразнилки неизбежно провоцирует взаимную неприязнь, часто перерастающую в ритуальную драку.

Также в качестве примера можно привести текст присловья-частушки о жителях д. Озерко. Информантка рассказывает о том, как раньше называли и дразили жителей их деревни:

[СЕИ:] *Я тоже творожница*. Здесь деревня называется *творожники*. Частушка деревенская есть:

*Вон Озерышко видать,  
Пошли творожнички гулять,  
Лапти на ноги обули,  
Творогу в карман надули.*

(СЕИ, с. Озерко, Каргопольский р-н).

Прозвище жителей д. Озерко *творожники*, обращаясь к пищевому рациону жителей данной деревни и стандартно объясняющееся, как «едящие много творога», не воспринимается самими «творожниками» отрицательно, как видно из приведенного текста. Однако и нейтральное КП может быть воспринято как обидное, поэтому чаще люди сами себя не называют по присвоенному их территории прозвищу. Тем не менее, для обеих сторон КП являлись абсолютной бытовой нормой. В связи с этим информанты охотно перечисляют КП соседей, но могут делать вид, что не помнят своих.

#### *Формирование пищевых КП*

При попытке идентификации группы людей обращение к продуктам их питания оказывается очень важным (вспомним поедание «пропадужины», зафиксированное в селах сразу двух районов).

С одной стороны, можно предположить, что носитель традиционного сознания при наделении соседей прозвищем обращается к их пищевому рациону в силу его первостепенной важности (ведь питание входит в число «витальных потребностей» человека). Однако в действительности жители одной местности в целом питаются более или менее одинаково. Важным оказывается то, *что*, якобы, предпочитают подавать к столу; *как* именно едят и кормят гостей; *способ приготовления* различными группами людей того или иного продукта. То есть это своего рода представление об образе жизни «другого». Оно одновременно характеризует и работоспособность людей, и окружающие природные условия, и уровень развития.

Например:

Вот нас, например, мошинских [с. Моша Няндомского р-на] жителей, зовут **кукониками**. Мошинские куконики. [...] Потому что все на праздниках кукониками угощали. Всю жизнь раньше пирогов не пекли таких в тонких сочных, а лепешку толстую такую разляпывали, туда клали начинку, перегибали пополам. [...] Вот. На праздники всегда [пекли] эти куконики. Да и не только на праздниках, и в обычной жизни применяли. Все пекли в Моше. Вот и назвали: мошинские куконики.

(СЗИ, с. Моша, Няндомский р-н)

Круглый этот самый сочень [...] перегибается пополам, выходит вот такой пирог формы-то [...] как полумесяц. А начинали, значит, и творогом, и... сукосыром, и... сухой сыр вот варили, сушили и вот потом его [им. в виду в пирог] заваривали, там масло ложили, чтоб он вкусный был. Ну, разные начинки – и ягодами можно, и всяко. Ну вот, мошинских звали: «Мошинский, э! **Мошинский куконик!**»

(СТП, Моша, Няндомский р-н)

В действительности куконики – это пироги, распространенные повсеместно, в том числе и в Каргопольском, и в Няндомском районах. Однако только в Няндомском районе они получили такое наименование (для сравнения, в Каргополье они не имеют специального термина и описательно именуется «тонкими пирожками»). Как видно из приведенных рассказов, важным оказывается то, что в селе Моша пироги-куконики особенно славились и пеклись из «толстого» теста (в отличие от каргопольских «тонких пирожков»), с разнообразными начинками.

Такой способ прозвищного словообразования можно назвать метонимическим благодаря переносу названия блюда на общность людей, так это блюдо называющих и по-своему его готовящих.

Приведем прозвище жителей с. Хотеново Каргопольского р-на:

[О жителях с. Хотеново:] Их называли **кислыми житниками**, потому что они любят кислое все.

(КВА, с. Нокола, Каргопольский р-н)

Житниками называли повседневный хлеб на житной (ячменной) муке. В этом смысле *кислые* – оценка негативная. Она подразумевает кислый хлеб, хлеб из перебродившего теста, именно этим прозвище и обидно.

Иногда можно наметить некоторую закономерность в «пищевых» коллективных прозвищах жителей соседних районов. Так, одну «продуктовую» модель условно можно назвать «грибной». Это прозвища обабки в отношении жителей села Печниково Каргопольского района и подбельши для населения с. Елгома, Няндомский район.

<p>Печниковцы – это <b>обабки</b>. [Почему?] А там всю жизнь грибы едят. (ШМА, с. Труфаново, Каргопольский р-н)</p> <p>Печниково [жители этого села] называлось <b>сухие обабки</b>, грибы. [...] [Почему обабки?] Не знаю, потому, что здесь этот, собирали, много грибов этих. [Как выглядят обабки?] Маслята. (ТАИ, с. Печниково, Каргопольский р-н)</p>	<p>[УЕП родом из села Елгома] Елгомских называли <b>подъельши</b>, а почему называли подъелоши, потому что там очень много рыжиков росло под елками, это все рыжики, и вот это подъельши. Уот. (УЕП, с. Канакша, Няндомский р-н)</p>
---	--

Хотя в случае с *подъельшами* о *поедании* грибов прямо не говорится, это должно естественно подразумеваться: информант не делает различия между *подъельшами* и *рыжиками*, а последними на Русском Севере называются грибы, употребляющиеся для засолки.

КП могли формироваться на основе кормящего село или деревню промысла (часто он обуславливался природными и географическими особенностями местности). Следовательно, нельзя исключать того, что села и деревни со схожими превалирующими промыслами получают и схожие прозвания. Например, можно выделить, «рыбную» продуктовую модель. *Ряпусами*<sup>2</sup>, *ершами* и *ершовыми брюшинами* в Каргопольском районе называются жители сразу двух сел – Орлово и Лекшозеро.

С. Орлово	С. Лекшозеро
<p>[Жителей <u>с. Орлово</u> как <i>дразнили</i>?] <b>Ряпусами</b>. [...] [А почему?] Ряпусов, наверно, много ловили, чего ли. Не знаю. (ЛИН, с. Труфаново, Каргопольский р-н)</p>	<p>[А как называли тех, кто в <u>с. Лекшозеро</u> живет?] А <b>ряпусами</b> звали в Лекшозере. Там полное озеро ряпусов-то. (БВ, с. Казаково, Каргопольский р-н)</p>
<p>[Почему тех, кто живет в <u>с. Орлово</u>, звали <b>ряпусами</b>?] Ну, основная пища наверно была, и поэтому их называли так. (ТАИ, с. Труфаново, Каргопольский р-н)</p>	<p>Вообще, они [жители <u>с. Лекшозеро</u>] рыбу ловят, дак <b>ряпусами</b> их и прозвали. (ПНД, с. Печниково, Каргопольский р-н)</p>
<p>[<u>Орловцы</u>] – <b>ершovy</b> <b>брюшины</b>. У озера, ершо... Рыбу едят, дак вот так назвали. (МАО, с. Орлово, Каргопольский р-н)</p>	

Нас [орловских, называют] **ерши**. [А лекшмозерских?] *Дак мы все здесь ерши.*

«Наше озеро глубоко,  
По дну плавают ерши.  
На Орлово девок много  
Только глазики больши»

(КМД, с. Орлово, Каргопольский р-н)

Как видно, сами носители традиции объясняют прозвища **ряпуса**, **ерши** следующим образом: «люди, занимающиеся ловлей ряпусов/ершей» или «едащие много ряпусов/ершей». Эти прозвища, как и **куконики**, **обабки**, **подъельши**, **кислые житники**, строятся на переносе значения с продукта питания на людей, добывающих или готовящих этот продукт, питающихся им.

Еще один активно функционирующий способ прозвищного словообразования – это обозначение внутри прозвища агенса (производителя действия) и самого действия, производимого им (поедания или выпивания чего-либо). Такая модель реализуется через **сложение двух основ**: первая из них называет (якобы) поедаемый в указываемой местности продукт, а вторая – это корень **-ед-** или **-хлеб-**. Данный способ родственен метонимическому. По такой модели образовано, например, шуточное прозвище **«мохоеды»** для жителей Ильинской Слободы или прозвище **«тестоеды»** для жителей села Лядины. Интересна рефлексия информанта над указанным прозвищем.

[Жители с. Лядины -] **тестоеды**. Там у них озера, ни реки близко нет, рыбы нет, ничего нет, они там все те... на тесте жили, тесто ставили: овсяное тесто, э-э-э, заварное делали... вкусное такое<sup>3</sup>, все тесто, их тестоедами прозвали.

(МНП, с. Труфаново, Каргопольский р-н)

Прозвище, которым жителей Архангельска и всей Архангельской области определяют жители прочих областей – это **трескоеды**.

[Почему жители Архангельска – **трескоеды**?] Дак потому что там треску все время ловят. И раньше треска у нас была первое блюдо. Трескоеды все архангельские, не только вот мы, вся Архангельская область.

(ПТИ, с. Воезеро, Няндомский р-н)

Однако сами жители Архангельской области могут себя с данным прозвищем и не ассоциировать, не причисляя себя непосредственно к

архангелогородцам (т.к. «живут слишком далеко от моря и едят треску сравнительно редко»). Показателен в данном случае следующий текст, рассказывающий о службе информанта в армии за пределами своей (то есть Архангельской) области:

Я на службу пришел, понимаешь, служил. «А ты, – говорят, – откуда пришел?» – «С Архангельска». – «О, *трескоед*». [...] А я трески еще не видал.

(МАЕ, с. Усачево, Каргопольский р-н)

Довольно распространено в Каргопольском и Няндомском районах прозвище *водохлебы*. Так называют все Каргополье и отдельно села Шолтому, Орьму, Воезеро.

Каргополье	<u>Каргополы</u> – <i>водохлебы</i> . Чаю много пьем. Это уже общее – каргополы. И мы каргополы. (ЛТИ, с. Река, Каргопольский р-н)
С. Шолтома	Раньше нас [жителей с. Шолтома] называли: «А-а, шолтомские <i>водохлебы</i> »... Потому что у нас Шолома река текла, пить можно. (ТЕГ, с. Т роица, Каргопольский р-н)
С. Орьма	Кто живет в <u>Орьме</u> , их звали Оремские <i>водохлебы</i> . Потому что они жили на берегу реки Моши, на самом берегу, две деревни – Большая Орьма и Малая Орьма. Одна на одной стороне реки, а другая подальше, на другой. Вот. Их и назвали оремские водохлебы, што, мол, у реки живут, все воду хле... едят. Воду хлебают. Водохлебами их назвали. (СЗИ, с. Моша, Няндомский р-н)
С. Воезеро	<u>Воезерские</u> – <i>водохлебы</i> . [...] У нас, правда, озеро большое, рич... речек куча, может, из-за этого? (БКД, Воезеро, Няндомский р-н)

Как видим, предлагаемые информантами толкования распространенного КП очень похожи. Все «*водохлебы*» много пьют и живут в непосредственной близости от воды. Должно быть, широкое распространение этого КП и закрепившегося за ним объяснения – это следствие объективной реалии севернорусских поселений: деревни всех сел всегда сгруппированы вокруг водоема (реки или озера). Таким образом, в коллективном прозвище отразилась реальная топография местности.

Вследствие фиксации в прозвищах и присловьях топографических фактов в сознании носителя традиции может происходить смешение



данных, логическое связывание, толкование одного прозвища через взаимосвязь с другим, например:

А от всех северян называют *водохлебами*... Чай пьем из самовара. А так, пока весь самовар не выпьем... Вот и... [А почему именно северян?] Потому что они *трескоеды*. Трескоеды все северяны. [...] Фсе на рыбе. А говорят, рыба посуху не ходит. Рыбы... поешь, потом в организме сухо. Потом самовар [выпьешь]. [смеется] Водохлебы.  
(АГМ, с. Усачево, Каргопольский р-н)

Помимо прозвищ, декларирующих ловлю, выращивание, приготовление и поедание людьми чего-либо, существуют и такие обидные коллективные прозвища, которые указывают на недостатку продуктов питания, бедность или дурной нрав людей.

Так, жители же с. Лекшмозеро устойчиво именуется *голодаями*. В интерпретации информантов это прозвище получает двоякое толкование: с одной стороны, голодный образ жизни самих жителей этого села, а с другой стороны, лекшмозеры – *голодаи* потому, что заставляют голодать своих гостей:

<p>[Лекшмозерских называли <i>голодаями</i>.] [Почему?] А всю жизнь они голодные. (ШМА, с. Труфаново, Каргопольский р-н)</p>	<p>Лекшмозеры – <i>голодаи</i>. Пойди по деревне – никто чаю не подает. [...] [Была поговорка:] <i>Голодаи</i> рукавов не оторвут<sup>4</sup>. (ЧАИ, с. Орлово, Каргопольский р-н)</p>
--	--

КП *голодаи* образуется от глагола «голодать» при помощи суффикса *-ай-*, служащего формированию отглагольных существительных.

Говоря о суффиксальном способе образования КП, стоит вспомнить прозвище *творожники*, приводившееся ранее. Оно образовано присоединением продуктивного суффикса *-ник-* к названию якобы доминирующего продукта (в данном случае это творог). В действительности же сомнительным представляется, что жители с. Озерко когда-либо ели больше творога, нежели их соседи. КП *творожники* наглядно показывает важность того, чем *жители села X характеризуются в сознании жителей села У*. В данном случае это сложным образом выраженная идея отсутствия в Озерке водоема: если вода и рыба отсутствуют, следовательно, должен присутствовать некоторый фактор, отличающий данное село от окрестных, должен быть найден продукт, который там используют в пищу больше других. Выбор падает на творог.

Следовательно, подтверждается заявленный ранее тезис о том, что КП существуют и функционируют в системе, во взаимодействии. Приведем показательный пример: жители д. Орлово (стоящей на озере) именуется *ряпусами*, а жители Лядин (удаленного от водоемов села) – *тестоедами*. Известно, что, несмотря на географическую удаленность друг от друга, Лядины меняли в Орлове муку на рыбу. Важный в глазах друг друга дифференцирующий признак выражается в прозвищах. Часто *ряпусами*, то есть ловящими ряпусов и питающимися ими, для жителей Лядин являлись не только орловцы, но и обитатели прочих деревень, стоящих на оз. Лекшмозеро.

Таким образом, можно сделать следующие выводы:

Пищевой код, заложенный в часто обидной форме КП, отражает картину видения и восприятия жителями одних сел и деревень жителей соседних территориальных единиц. Также пищевой код в гипертрофированной форме отражает как наличие существовавших пищевых приоритетов (*творожники*), так и, напротив, их якобы-отсутствия (*голодаи*).

В различных случаях пищевой код раскрывается по-разному: КП могут называть *виды продуктов*, дифференцируя их по местности, где они наиболее часто употребляются (в одних селах традиционное сознание делает акцент на употреблении в пищу грибов, в других – рыбы, в третьих – воды или чая и т.д.). Из пищевых присловий ясно, что закрепление в прозвище того или иного продукта может фиксировать ведущие промыслы жителей данной местности или географии местности и особенностей ее природных условий.

Анализ пищевых КП позволяет наметить ряд продуктов, имеющих для жителя сельской местности особенное значение, положительно или отрицательно маркированное: с одной стороны, вырисовывается традиционный пищевой рацион (хлеб/мучные изделия, рыба, грибы, творог, вода/чай). С другой – действует механизм «от обратного»: осознавая важность для человека того, чем он питается и как добывает то, чем питается, носители традиции подшучивают друг над другом. Подобные механизмы выполняют важную социальную функцию: разграничение «своих» и «чужих», через которое происходит определение своего статуса в отношении «чужого». Некоторые информанты не имеют ничего против присвоенных их коллективам прозвищ *«творожники»* и *«ерши»*, отражающих реалии жизни, а на некоторые прозвища, звучащие обидно (*«мамоны»*, *«куконики»*) реагируют гораздо резче.

## ЛИТЕРАТУРА

Воронцова 2002 – *Воронцова Ю.Б.* Коллективные прозвища в говорах Русского Севера: диссерт. на соиск. уч. степени канд. фил. наук. Екатеринбург, 2002 (рук.).

Дранникова 2004 – *Дранникова Н.В.* Локально-групповые прозвища в традиционной культуре Русского Севера. Функциональность, жанровая система, этнопоэтика. Архангельск, 2004.

Каргополье 2009 – Каргополье: фольклорный путеводитель. Предания, легенды, рассказы, песни и присловья / под общей редакцией А.Б. Мороза. М., 2009.

Страхов 2003 – *Страхов А.Б.* Ночь перед Рождеством: народное христианство и рождественская обрядность на Западе и у славян. Кембридж, Массачусетс, 2003.

СРНГ – Словарь русских народных говоров. М., Л. (СПб), 1965–2003. Вып. 1–37.

## СПИСОК ИНФОРМАНТОВ

АГМ – Ажгибкова Галина Михайловна, 1948 г. р., родилась и живет в с. Усачево Каргопольского р-на.

БВ – Большишальская Валентина, 1924 г. р., родилась в с. Лекшмо-Бор, живет в с. Казаково Каргопольского р-на.

БКД – Богданова Клавдия Дмитриевна, 1944 г. р., родилась и живет в с. Воезеро Няндомского р-на.

ГАП – Грабович Александр Петрович, 1939 г.р., род. в д. Кузьмины Горы (25 км от Рягово), живет в с. Рягово Каргопольского р-на.

КВА – Калитин Василий Арсентьевич, 1928 г.р., родился и живет в с. Нокола Каргопольского р-на.

КМД – Калинина Мария Дмитриевна, 1926 г. р., родилась и живет в с. Орлово Каргопольского р-на.

ЛАГ – Лебодан Анатолий Григорьевич, 1942 г.р., родился и живет в с. Моша Няндомского р-на.

ЛИН – Ломовцева Ирина Николаевна, 1961 г. р., родилась и живет в Северодвинске. В с. Труфаново Каргопольского р-на приезжает на лето.

ЛТИ – Левченко Тамара Ивановна, 1934 г. р., родилась в с. Река Каргопольского р-на, живет в г. Северодвинск.

МАО – Макарова Анна Александровна, 1931 г. р., родилась и живет в с. Орлово Каргопольского р-на.

МАОЕ – Монастырских Александр Егорович, 1929 г. р., живет в с. Усачево Каргопольского р-на.

МНП – Макарова Нина Павловна, 1927 г. р., родилась и живет в с. Труфаново Каргопольского р-на.

НЕТ – Трапезникова Нина Ефимовна, 1928 г.р., родилась и живет в с. Лепша Няндомского р-на.

ПНД – Побляхина Наталья Дмитриевна, 1926г. р., живет в с. Печниково Каргопольского р-на.

ПТИ – Подгорних Татьяна Ивановна, 1941 г. р., родилась в с. Мехреньга, живет в с. Воезеро Няндомского р-на.

СЕИ – Сайгушина Екатерина Ивановна, 1951 г.р., родилась и живет в с. Озерко Каргопольского р-на.

СЗИ – Сурова Зоя Ивановна, 1921 г.р., родилась и живет в с. Моша Няндомского р-на.

СТП – Соболева Татьяна Павловна, 1933 г.р., родилась и живет в с. Моша Няндомского р-на.

ТАИ – Тонких Анатолий Иванович, 1940 г. р., живет в с. Печниково Каргопольского р-на.

ТЕГ – Трифонова Евдокия Григорьевна, 1914 г. р., род. в с. Шолтома (примерно 13 км от Троицы), живет в с. Троица Каргопольского р-на.

УЕП – Уваров Егор Павлович, 1928 г. р., родился в с. Елгома (ныне несуществующее село в 35 км от Канакши), живет в с. Канакша Няндомского р-на.

ЧАИ – Чабрикова Анна Ивановна, 1929 г.р., родилась и живет в с. Орлово Каргопольского р-на.

ШМА – Шумейко Мария Алексеевна, 1939 г. р., родилась в Пеле (выселки у Челмогорского монастыря в 3 км от с. Труфаново) живет в с. Труфаново Каргопольского р-на.

## **ПРИМЕЧАНИЯ**

<sup>1</sup> Жители д. Малые Лузи в кусте Лепша, Няндомский р-н.

<sup>2</sup> Ряпус – рыба ряпушка.

<sup>3</sup> Заварным тестом называют род заварного киселя из муки: овсяную или ржаную муку, а также молотый солод заливали кипятком, получившуюся жидкую кашницу выдерживали некоторое время, чтобы она подкисла, и потом ели ложками с молоком, ягодами и т.п.

<sup>4</sup> То есть не станут активно зазывать в гости, чтобы чем-либо угостить.

---

# **ЕДА И ОДЕЖДА В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ ПО ДАННЫМ ЭТНОЛИНГВИСТИКИ И ФОЛЬКЛОРА**

*Левкиевская Е.Е.  
(Москва)*

## **ПИЩА ПОВСЕДНЕВНАЯ И ПИЩА РИТУАЛЬНАЯ: МЕХАНИЗМЫ ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ АКСИОЛОГИЧЕСКИХ КОДОВ**

Пища, как сложная и многоступенчатая аксиологическая подсистема, вписана в общую национальную аксиологию. Аксиологичность пищи определяется ее двойственной природой. С одной стороны, пища – сугубо биологическая субстанция, периодичность потребления которой определяется физиологией человека как существа биологического. С другой стороны, потребление пищи, как собственно все физиологические отправления человека, имеет мощную семиотическую проекцию в национальной культуре. Пищевое поведение как отдельного человека, так и народа в целом, включающее выбор пищевых ингредиентов (в том числе и пищевые запреты), способы и технологии их обработки, этикетные формы их потребления и организация трапезы, является наряду с одеждой и другими аксиологическими подсистемами одним из важнейших идентификационных кодов, позволяющих отличить человека от не-человека (зверя, иномирного существа и т.д.), человека культурного от дикаря, «своего» от «чужого», определить социальный, религиозный, возрастной, гендерный статус человека. Пищевые нормы и пристрастия, а также особенности обработки и потребления пищи включены в национальную систему ценностей и, наряду с языком, типом одежды, жильем маркируют рамки национальной культуры. Ср., например, специфически русский способ заготовки продуктов (грибов, рыбы) впрок путем квашенья, не характерный для других народов, приводивший в недоумение многих иностранцев, отмечавших пристрастие русских к «несвежей», дурно пахнущей рыбе. Можно вспомнить широко распространенные у украинцев и белорусов блюда из запеченной

свиной или гусиной крови (т.н. кровянка — кровь, запеченная с мукой) или кровяные колбасы в противовес русским, избегающим какого бы то ни было употребления крови и считающим это грехом. Стандарты технологической обработки, принятые в национальной традиции, могут лежать в основе номинации тех или иных продуктов (например, русское масло — сливочное масло, изготовленное из топленых сливок или перетопленное после изготовления, что характерно для русской традиции, и чухонское масло — изготовленное из свежих сливок путем сбивания, что характерно для соседних финских и тюркских народов).

Прежде чем говорить о повседневной и не-повседневной пище, необходимо определить понятие повседневности, очертить ее рамки и выявить характеристики, отличающие категорию повседневности от того, что повседневностью не является. Самое общее понятие повседневного связано с представлением о рутинности, тривиальности жизни, которая в силу своей обыденности и размытости остается незамеченной самим человеком и обществом в целом, плохо поддающейся рефлексии, ускользающей от самосознания. Совершенно очевидно, что категория повседневности самым тесным образом связана с категорией времени и различными формами его членения и именно через один из этих способов членения времени может быть определена. Наиболее очевидная категориальная черта повседневности связана с суточным ритмом жизни человека и бесконечно повторяющимися в этом цикле процессами и событиями, репрезентирующими уклад жизни человека (ср.: Лелеко 2002, 103–120). Можно сказать, что существуют две наиболее очевидные характеристики повседневности — это включенность в суточный ритм и заполненность этого суточного времени ежедневно повторяющимися событиями, значительная часть которых связана с реализацией биологических потребностей человека в сне и пище. Суточный цикл делится на время сна и время бодрствования («День и ночь — сутки прочь»), а членение времени бодрствования определяется периодичностью приема пищи — чисто биологической потребностью человека в пополнении энергетических запасов. Поэтому время реализации повседневности в силу ее насыщенности сиюминутными, текущими, повторяющимися изо дня в день заботами и обязанностями связано с неким вечно актуальным настоящим, в котором эта повседневность и реализуется. Собственно повседневная пища — это пища ежедневно повторяющегося суточного цикла, и именно в силу своей обыденности, тривиальности, размытости своего состава она выпадает из поля зрения антрополога и этнографа.

Легче всего очертить это размытое поле повседневности при сопоставлении его с другими структурами жизни социума, которые повседневностью не являются. Прежде всего, повседневность включена в оппозицию «повседневность—праздник» и «повседневность—ритуал». Повседневность может быть противопоставлена различным неутилитарным формам жизни отдельных групп общества, например, бытовая повседневность может быть противопоставлена опыту религиозной жизни с его суровой аскезой, в том числе и особыми ограничениями, налагаемыми на пищу (например, в монастырской, отшельнической жизни) или, напротив, богемному образу жизни с его спецификой времяпровождения, образу жизни неформальных молодежных групп и т.д. Об этой категориальной противоречивости феномена повседневности в свое время хорошо сказал Константин Богданов в работе «Советская очередь: социология и фольклор»: «Любая социальная традиция репрезентируется значениями, находящими свое выражение на языке гетерогенного и однозначно не специализированного дискурса. Институциональные формы социального бытия в повседневной практике не существуют отдельно друг от друга, но так или иначе пересекаются, опосредуют друг друга и в целом обслуживаются дискурсом, который сконструирован и несконструирован одновременно, концентрирован и диффузен» (Богданов 2001, 179–180).

Повседневная пища может быть изучена, прежде всего, с точки зрения своего состава, то есть совокупности того, что данное общество считает пищей не с биологической, а с культурной точки зрения. Пища, биологически пригодная для человеческого потребления, не всегда является пищей в семиотическом смысле этого слова с точки зрения данной традиции. В качестве примера можно привести шампиньоны, которые с биологической точки зрения (и с точки зрения других культур) являются вполне пригодным и вкусным блюдом, но которые в русской традиции исконно причислялись к разряду «поганок» и в пищу до последнего времени не употреблялись. В русской традиции существовал культурный запрет на употребление в пищу зайчатины (считалось, что у зайца кошачья морда и собачьи лапы), мяса глухарей (потому что они глухие), раков (потому что это «чертовы вши»), угря (потому что он похож на змею), налима (потому что у него нет чешуи) и т.д. Именно потому, что пища включена в набор национальных ценностей, каждый новый вид пищи, внедряемый в культуру, подвергается жесткой аксиологической оценке (вспомним историю внедрения картофеля в России и знаменитые картофельные бунты, вызванные представлением о том, что картофель — это «чертовы яйца» или растение, выросшее из чрева блудницы).

Важно, что аксиологический статус того или иного блюда с течением времени может эволюционировать и даже изменяться на противоположный. Такая эволюция, в частности, произошла в русской пищевой культуре с салатом «Оливье». Из ресторанного, но вполне бытового и ничем не маркированного блюда в начале XX в. к концу столетия — в поздний советский период — он превратился в обязательный элемент праздничного новогоднего стола. Ритуально маркированное блюдо может терять свой статус, превращаясь в повседневную пищу. Такая участь в течение того же XX в. была уготована, например, яичнице, которая в крестьянской традиционной культуре имела вполне отчетливый ритуальный статус (хотя и могла выступать в качестве повседневной пищи), что связано с символикой яйца как плодородного начала. Вспомним обычай отмечать трапезой с яичницей многие календарные праздники, например, Юрьев день, Семик и другие. В советской культуре яичница в силу элементарности своего изготовления стала блюдом для холостяков — разновидностью домашнего фастфуда, чего-то, приготовленного небрежно, на скорую руку, не требующего мастерства и вложения души. Ср. реакцию одного молодого мужа, получившего на завтрак яичницу и воспринявшего это как неуважение к собственной персоне: «Я не для того на тебе женился, чтобы ты меня яичницей кормила».

В национальной культуре с течением времени может расширяться или сужаться состав того, что осмысляется как человеческая пища. Можно констатировать, что в современной русской культуре за последние двадцать лет эти рамки стремительно расширились по сравнению с предыдущим периодом. При этом статус человеческой пищи и даже пищи экологической, полезной для здоровья, получили такие виды пищи, которые в XIX в. таковыми не считались. Ср. реакцию русских матросов (зафиксированную писателем Станюковичем, который, как известно, был морским офицером), наблюдавших, что едят туземцы одного из архипелагов, где остановился их корабль (а ели, как видно из текста, они то, что мы сейчас называем морепродуктами и считаем изысканной и полезной для здоровья пищей и то, что в русской традиционной культуре всегда причислялось к разряду «гадов» и человеческой пищей никак не являлось): «Убогие они... Земля у них хлебушко не родит, вот и жрут всякую нечисть, прости Господи».

Могут меняться критерии, по которым пища причисляется к разряду человеческой/нечеловеческой. Скажем, для славянской традиционной культуры одним из важнейших критериев человеческой пищи являлась ее ритуальная чистота и освященность. Существовали



специальные механизмы, которые превращали пищу биологическую в пищу культурную через освящение первых образцов этой пищи в каждый новый сезон. Сюда же относятся и многочисленные запреты потреблять плоды нового урожая до момента их освящения. Ср. всем хорошо известные запреты есть яблоки до яблочного Спаса, особенно женщинам, у которых умирали дети. Только пройдя освящение, пища нового урожая превращалась в пищу, разрешенную для человека. Первая и последняя части пищи принадлежали душам предков, «иному» миру и обычно приносились в жертву, ср., например, обычай выбрасывать первый сот нового урожая в реку в жертву водяному или кормление освященным медом нового урожая всех желающих на медовый Спас.

Ритуальная чистота пищи имела такое же большое значение. Ритуально нечистая пища автоматически делалась непригодной для человеческого потребления — например, из-за мыши, попавшей в какое-либо блюдо или просто обнюхавшей ее, не из-за правил гигиены, а из-за того, что это блюдо становилось ритуально нечистым вследствие соприкосновения с хтоническим животным, принадлежавшим к категории «гадов».

Эти и другие примеры показывают, что соприкасаясь и отчасти пересекаясь с указанными сферами и укладами жизни, повседневность имеет очень гибкие и подвижные границы. Собственно, в этом и заключается сложность описания повседневности как научного объекта, поскольку невозможно четко определить его границы. Они меняются в зависимости от прагматики коммуникативной ситуации и зависят как от точки зрения и социокультурного опыта того, кто, если можно так выразиться, является субъектом этой самой повседневности, так и от точки зрения того, кто является сторонним наблюдателем. Например, для героини старого советского фильма «Приходите завтра» Фроси Бурлаковой, которая представляет собой советский вариант вольтеровского Кандида — человека природного, посещение московского ресторана является событием экстраординарным и явно выходит за рамки повседневности. А для какого-нибудь представителя столичной богемы, не утруждающего себя приготовлением домашней пищи, еда в ресторане — событие абсолютно рутинное и повторяющееся изо дня в день. Для человека, получающего в церкви просфору, ее вкушение осмысливается в рамках сакральной значимости, но для просвири, чья каждодневная обязанность — печь просфоры, это занятие включено в систему повседневности (что не отменяет понимания ею сакрального статуса этого ритуального хлеба). Для человека мирского

монастырская трапеза, подчиненная укладу монастыря, маркирована как ритуальная. Для монаха, живущего в монастыре, она включена в круг повседневности. Этот и другие примеры показывают, что повседневность и не-повседневность взаимопроникают друг в друга, а их осмысление зависит от точки зрения наблюдателя или участника событий. Именно поэтому вполне возможны исследования, изучающие, скажем, петроградскую повседневность в октябре 1917 г., а именно в неделю совершения Октябрьской революции (Карпов 2005, 88–103). С нашей точки зрения, привитой учебниками истории и ретроспективным взглядом на происходившее, это было, безусловно, одно из наиболее экстраординарных событий в истории России, не совместимых с понятием повседневности. Но с точки зрения тех горожан, которые проживали свою каждодневную жизнь внутри происходящих исторических катаклизмов, повседневность, разумеется, никуда не исчезала: они не переставали есть, пить, спать, подметать полы, стирать белье и совершать множество других рутинных процедур, вписанных в привычный суточный цикл.

Именно в силу текучести и подвижности границ повседневности трудно отделить повседневный корпус пищи от ритуально и празднично маркированного. Собственно ритуальных форм пищи, специально приготовленных ради совершения какого-либо обряда, в каждой национальной культуре сравнительно мало. Их количество явно не соответствует тому многообразию обрядовых застолий и ритуально маркированных ситуаций вкушения еды, которые существуют в традиции. В качестве специфически обрядового блюда можно вспомнить сочиво как основную пищу застолья в рождественский Сочельник, коливо как поминальное блюдо, колач как ритуальный компонент сербской «славы» (именин всего рода), свадебный каравай, польский, словацкий и западно-украинский жур – ритуальное блюдо великопостной обрядности на закваске из овсяной или ржаной муки, творожную пасху (впрочем, последнее блюдо лишь весьма условно можно отнести к традиционным видам пищи – оно явно городского и заимствованного происхождения).

Большинство же блюд, употребляемых в ритуальных застольях, — это пища двойного назначения, которая в принципе может подаваться за трапезой в обыденной жизни, но при соответствующих обстоятельствах используется и в ритуальных целях. Сюда можно отнести, например, блины, яичницу, кисель, квас, но в наибольшей степени разные виды каши и хлеба, которые активно включены в календарную и семейную обрядность. Например, блины, кисель, квас маркированы в

восточнославянской культуре как поминальная пища. Каша включена в родильную обрядность и свадебное застолье. Различные виды выпечки сопровождают любую ритуальную трапезу.

Существующие в культуре механизмы обеспечивают переключение этих и других видов пищи из обыденной сферы в ритуальную. Такое переключение чаще всего происходит путем структурно-семантического сдвига, который меняет семантику пищи, ее статус в символической пищевой иерархии и включает данное блюдо в систему ритуальных отношений и практик. Структурно-семантический сдвиг чаще всего касается трех позиций: изменения одного или нескольких ингредиентов в составе пищи, трансформаций в технологии ее приготовления, а также изменения способов и коммуникативных условий потребления пищи, в том числе — запретов и предписания на ее употребление в определенные календарные и хозяйственные периоды (ср. ограничения на скоромную пищу в течение постов, привычку отмечать кашей, яичницей, особыми видами хлеба важные события трудового цикла — окончание жатвы, начало молотбы, сева и т.д.).

Что касается первого способа переключения статуса блюда из обыденной сферы в ритуальную — изменения состава пищевых ингредиентов, то он обычно применялся при изготовлении разного вида обрядовых каш как наиболее архаичного и сакрального вида кушанья, варившегося из «природного», почти необработанного продукта — цельных зерен. Самый частотный случай — замена сорта зерна, из которого она готовилась: «повседневное» зерно заменялось более дорогим и редким, «праздничным» (например, ячмень заменялся гречкой) или имеющим в данной традиции дополнительные коннотации. В частности, во многих ареалах славянского мира (на Русском Севере, в Моравии, в Словакии и др.) в качестве основного свадебного блюда, которым кормили молодых, подавалась пшенная или пшеничная каша, имевшая семантику плодородия, — чтобы молодые были плодovitы. В другом случае обрядовая каша, в отличие от обыденной, могла вариться не из одного, а из нескольких (или всех возможных) сортов зерна, как, например, сербская варица — каша из цельных зерен разных видов злаков, реализующая идею панспермии. Она подавалась на стол в дни свв. Саввы, Варвары и Николая ради плодородия и будущего урожая. Аналогичная символика панспермии в Полесье реализовывалась в обычае бросать в новогодний борщ зерна разных видов: кукурузы, тыквы, ячменя, пшеницы, овса, проса, — «шѐб спорилось ўсѐ, шѐб шѐдрылось, шѐб урожай хороший быў» (Брестская обл., ПА).

Во многих случаях в качестве меняющихся ингредиентов, влияющих на вкус блюда, могли выступать соль и сахар (мед) как символические эквиваленты горькой и сладкой жизни. Ср., в частности, русский обычай подавать на стол на крестинах пересол — круто посоленную кашу, которой кормили отца младенца, чтобы он понимал, как солоно пришлось его жене во время родов, и чтобы он символически разделил с ней родовые муки. Оппозиция «сладкий—солёный/горький» в пищевом коде свадебного стола после брачной ночи (сладкая или соленая каша, сладкая/горькая водка) являлась манифестацией сохранения/утраты невестой девственности до свадьбы. Например, в Полесье традиционная свадебная каша варилась сладкой, если невеста оказывалась девственницей, и соленой — в противном случае. В ряде случаев такую же роль в свадебном обряде играла сладкая/несладкая водка — у болгар в Добрудже отцу невесты подносили подогретую и сладкую водку, если невеста была девственной, в ином случае водка была холодной и несладкой. У всех славян включение дополнительных пищевых элементов в кашу (меда, сахара, молока, изюма, орехов, мака) превращало ее в поминальное блюдо, подававшееся на поминках или в годовые поминальные дни и раздававшееся нищим «за помин души». В Добрудже в случае смерти родственники пекли булочку, замешанную на воде, предназначенной для обмывания покойника, — эту булочку съедали в молчании возле покойника ради поминовения его души. У сербов при отнятии ребенка от груди мать давала ребенку съесть специальную булочку, чтобы он легче отвыкал от грудного вскармливания. Тесто для булочки она замешивала на собственном молоке.

В разных ареалах славянского мира тесто булочек, предназначенных для гадания, девушки замешивали на собственном поте, на воде, принесенной во рту, взятой из-под мельничного колеса, из трех или семи колодцев, украденной из дома своих кавалеров или из муки, молотой на жерновах в обратную сторону, то есть против солнца. Как видно из приведенных примеров, изменение одного или нескольких элементов в составе пищи на ритуально маркированный приводит к изменению статуса этой пищи.

Изменение технологии изготовления является вторым механизмом, способным превратить повседневное блюдо в ритуальную пищу. К примеру, на юге России и на Украине на Рождество и Новый год специально готовили очень густой борщ, чтобы «весь год густо было» (Агапкина 1995, 239). Изменение в технологии могло быть как сознательным, так и случайным, произошедшим по недосмотру — в такой ситуации пища получала статус маркированной

уже постфактум. Примером чему может служить т.н. «забўтный» хлеб – буханка, которую при выпечке хлеба хозяйка случайно забыла вынуть из печи, в результате чего она пролежала там дольше положенного, обуглилась и зачерствела. Согласно полесским верованиям, такой хлеб приобретал особые свойства забвения – «забўтный» хлеб давали съесть человеку, слишком сильно тосковавшему по покойнику, чтобы потеря близкого быстрее забылась. С этим хлебом обходили засеянное поле, чтобы воробьи «забыли» о нем и не выклевывали посевы.

Самым распространенным механизмом включения обыденной пищи в разряд обрядовой был третий, связанный с изменением коммуникативных условий и способов потребления пищи. В этом случае по количеству ингредиентов и технологии приготовления блюдо могло ничем не отличаться от того, что готовилось в повседневной жизни, но ситуация, в рамках которой это блюдо потреблялось, а также запреты и предписания на действия с этим блюдом придавали ему статус обрядового.

Наиболее очевидной иллюстрацией этого механизма является запрет резать пищу (обычно хлеб и блины) во время поминального застолья – поминальный хлеб и блины только ломались. Носителями традиции обычно это объяснялось тем, что души умерших, незримо присутствующие за поминальным столом, могут порезаться о нож, поэтому его в этой ситуации вообще не полагалось класть на стол, а также тем, что от разломанного горячего хлеба исходит больше пара, которым и питаются души умерших. В действительности такой способ потребления пищи во время поминок связан с тем, что для обрядово маркированного поведения вообще характерна архаизация технологий, возвращение к более древним и даже первобытным практикам обращения как с едой, так и с другими объектами обряда. Здесь можно вспомнить аналогичный восточнославянский запрет разрезать ткань для изготовления подушки и покрывала в гроб покойнику – в этом случае полотно только разрывалось. Ср. также известный в некоторых славянских регионах запрет использовать железные гвозди при сооружении гроба и замену их деревянными штырями.

В ритуально маркированной ситуации мог меняться способ употребления пищи по сравнению с обычным. У русских на крестинах гости старались съесть кашу как можно быстрее, чтобы новорожденный начал быстрее говорить. Во время поминальной трапезы в разных частях восточнославянского мира принято было, напротив, есть медленно и

после каждого глотка класть ложку на стол, чтобы дать возможность душам умерших предков, незримо присутствующим за столом, воспользоваться этой ложкой.

Значимым могло быть количество элементов одного вида пищи – один, два, неопределенное множество, нечетное число, определенное число, обычно сакральное (три, семь, девять, сорок). В похоронных и поминальных обрядах предписывалось печь нечетное количество поминальных хлебцев, чтобы не случилось еще одной смерти – «в пару» уже произошедшей. Число сорок маркировало количество обрядовой пищи в день Сорока мучеников – у украинцев в Полесье на трапезу в этот праздник варили сорок галушек, у русских пекли сорок ритуальных хлебцев в виде фигурок птиц (т.н. «жаворонков» или «грачилов»), у македонцев было принято выпивать сорок стопок водки.

Маркированной может быть измененная форма пищи, сигнализирующая об изменении ее статуса. Чаще всего это связано с изготовлением разного вида обрядовых хлебцев. В частности, в среду Крестопоклонной недели Великого поста в полесском ареале пекли т.н. кресты – хлебцы в форме крестов, которые ели сами и давали скоту ради плодородия, закапывали в первую борозду при начале пахоты для урожая, клали в семена при засеве и т.д. Здесь же можно вспомнить и восточнославянские лесенки – обрядовые хлебцы в виде лестницы с семью ступенями, которые пекли на Вознесенье, носили в поле и там подбрасывали вверх, чтобы Христу было легче подниматься на небеса и чтобы жито было высоким.

Как показывают приведенные примеры, сакрализация и ритуальная отмеченность пищи в традиционной культуре достигаются не путем создания блюд, принципиально отличных от повседневных по своему составу и способам изготовления, а путем включения уже имеющихся образцов повседневной пищи в обрядовую практику с помощью структурно-семантического сдвига, приводящего к повышению ценностной иерархии этой пищи на аксиологической шкале.

## ЛИТЕРАТУРА

Агапкина 1995 – *Агапкина Т.А.* Борщ // Славянские древности. Этнолингвистический словарь. М., 1995. Т. 1.

Богданов 2001 – *Богданов К.А.* Повседневность и мифология. СПб, 2001.

Карпов 2005 – *Карпов А.В.* Революционная повседневность: семь дней до сотворения «Нового мира» // Феномен повседневности: гуманитарные исследования. Философия. Культурология. История. Филология. Искусствоведение. Материалы международной научной конференции «Пушкинские чтения, 2005». СПб, 2005.

Лелеко 2002 – *Лелеко В.Д.* Пространство повседневности в европейской культуре. СПб, 2002.

ПА – Полесский архив, хранящийся в Отделе этнолингвистики и фольклора Института славяноведения РАН.

Семенова А.В.  
(Москва)

## ОБРЯДОВАЯ И ПОВСЕДНЕВНАЯ ПИЩА В КАШУБСКОЙ ТРАДИЦИИ

Код еды пронизывает любую традиционную культуру, цементируя модель мира носителей языка. На метафорах, связанных с поглощением, усвоением, нехваткой или, напротив, избытком пищи строятся механизмы, позволяющие интерпретировать такие, на первый взгляд, далекие от питания явления, как ценностные категории культуры с ее запретами, ограничениями и императивами, религиозные представления и мифологическая модель мира, характеристики интеллектуального уровня и эмоционального состояния людей, внешность и физиология человека, социальные характеристики и многое другое. Так, в кашубском языке на пищевых образах строятся фразеологизмы, характеризующие самые разнообразные стороны жизни: *v n'eb'e p'ećq p'ern'ik'i na sv'ąta* (в небе пекут пряники к празднику) – «о кроваво-красном закате в преддверии рождественских праздников», *krōcic sq jak lēXē p'ivo v brēXu* (крутиться как плохое пиво в животе) – «бесмысленно крутиться, бездельничать, путаться под ногами», *rēbē varēc* (варить рыбу) – «быть растрепанным», *žėv'ic sq mėgovim sētīm* (питаться комариным жиром) – «быть худым», *vějesc Žėdovi skvark'i z pateln'i / vějesc ksązu / matce / Žėdovi slėvė* (съесть у еврея шкварки со сковороды / съесть у ксендза, у матери, у еврея сливы) – «о сыпи на лице», *grėzc na ostatn'ėX ząbaX* (грызть последними зубами) – «быть старым», *p'ąsk grėzc / zem'a* (песок, землю грызть) – «быть умершим», *vrėkami sob'e Xleba obkladac* (брюквой хлеб обкладывать) – «очень скромно питаться», *dobri jak m'ód / jak Xlėb* (добрый как мед / как хлеб) – «очень добрый» (Sychta, 1967–1976).

Относительная изолированность кашубов, компактно проживающих на северо-западе Польши, и, одновременно, многолетнее на них влияние как польского языка и его диалектов, территория распространения которых граничит с кашубами (силезские, кочевские говоры), так и насаждавшегося более сотни лет немецкого языка, а также проникновение элементов чешского и лужицкого языков, привели к появлению большого количества заимствований. Тем не менее, кашубская языковая картина мира (ЯКМ) осталась во многом самобытной. Например, в работах фразеолога-кашубиста Е. Тредера указывается, что 40% кашубских фразеологических единиц являются аутентичными,



не заимствованными (Greder, 1989). Однако значимые и для других славянских культур концепты, как правило, некоторым образом отражаются в кашубской картине мира.

Мы можем увидеть, как повседневное переплетается с праздничным, а сакральное – со светским, рассмотрев концепт ХЛЕБ в кашубской ЯКМ. Сакральные смыслы, присутствующие в этом концепте, актуализируются в представлении о хлебе как о Телe Христовом – *Boží Xléb* – святое Причастие, что скрыто проявляется в запрете наступать на хлеб – *N'e depc po Xleb'e, n'eX sq n'e marněje ten boží dār* (не топчи хлеб, чтобы не губить/не тратить понапрасну этот божий дар) (I, 51). (Здесь и далее ссылки на словарь Б. Сыхты приводятся в круглых скобках с указанием тома и страницы). Многократное упоминание картофеля, брюквы, бобовых культур, капусты, огурцов и рыбы как во фразеологизмах и поговорках, так и в запретах и рекомендациях, связанных с полевыми работами и рыболовством, позволяют предположить, что перечисленные продукты составляли значительную часть традиционного кашубского рациона, однако в ЯКМ концепт ХЛЕБ как основа всяческого процветания, богатства и благорасположения Всевышнего, является безусловным семантическим центром: *Bóg dāl zqbě, dā i Xlěbk do gqbě* (Бог дал зубы, даст и хлеб в рот) (I, 308); *Boží dār* – «хлеб» (I, 51); *komu Pan Bóg daje Xléb, temu daje i nóz* (кому Господь Бог дает хлеб, тому дает и нож) (II, 32). К библейским образам восходит и интерпретируемое на бытовом, буквальном уровне утверждение: *k'ej le mǎš to Xlěbka i sól, tej možeš być ščeslěwši jak sóm król* (когда у тебя есть хотя бы хлеб и соль, то ты можешь быть счастливее самого короля) (II, 256). Следует отметить, что ХЛЕБ-СОЛЬ как вербальный и предметный комплекс является для славян в целом носителем таких символических смыслов как «плодородие, достаток, благополучие (прежде всего в доме, семье); согласие; сакральность и чистота» (Березович, Пьянкова, рук.).

ХЛЕБ, выполняющий в культуре роль телесной и духовной пищи, необходимый как в наиболее обыденных повседневных практиках, так и в ритуализованных и сакрализованных сферах (причастие, крестины, бракосочетание), безусловно представляет собой одну из «осей отсчета», вокруг которых формируется поле аксиологически нагруженных представлений, складывающихся в семантическое поле кода еды. Сквозь призму концепта ХЛЕБ характеризуется возраст, семейный и социальный статус человека. Например, сырое тесто, которое необходимо как можно скорее поместить в печь (очевидно, чтобы оно не скисло или не осело), противопоставляется готовому, выпеченному

хлебу и хлебу, приготовленному не из пшеничной муки, а из можжевельника (в этом случае, по-видимому, имеется в виду горький вкус и семантическая связь можжевельника с загробным миром). С помощью этих оппозиций противопоставляется девица на выданье и вдова, а «можжевельовый» хлеб характеризует вдовца: *z tobđ je ju, Zěvčq, čas jak z Xleba v p'ec* (с тобой уже, девушка, [пришло] время, как с хлебом [который пора] ставить в печь) – «о девушке на выданье» (IV, 244), *z Zěvusem z Xěci jak z Xlebem do p'eca* (с девушкой [которую надо отдавать] из хаты, [следует поступать] как с хлебом [который ставят] в печь) – «следует как можно раньше выдавать дочь замуж» (I, 265); и напротив – *u gđovca Xlěb z jalóvca, u gđově Xlěb gotov'i, ale n'e každěmu zdrov'i* (у вдовца хлеб из можжевельника, у вдовы хлеб готовый, но не для каждого хорош [букв. «здоров»]) (II, 77).

Хлеб как метафора повседневного пропитания иногда выступает в виде объекта, с которым сравнивается пожилой человек, рост которого с возрастом уменьшается: *rosc jak kaval Xleba v garscě* (расти как кусок хлеба в горсти) – о старом человеке (II, 150). Не вполне здоровый психически человек видится носителям кашубского языка как «засунутый недостаточное количество раз в печь» при «выпекании». Связь рождения с образом печи является интернациональной и общеславянской универсалией (ср. Кабакова, Седакова 2004, 257–264).

Наличие хлеба ассоциируется в культуре с благополучием и сытостью, в связи с чем тонкие ломтики хлеба не воспринимаются кашубами нейтрально и характеризуются в ярких образных сравнениях: *Xlěb, že přezen'» gđun'sk je v'iZec* (хлеб [такой, что] сквозь него видно Гданьск) – о тонком ломтике хлеба (II, 32); *to je tačej xleba, že přez n'eúe mýyže viZec jak v Uyslan'ine pasturk z pso XýyZi pýy gýyraX* (это такой [ломтик] хлеба, что сквозь него можно увидеть, как в Усланине пастух ходит по горам) – о тонком ломтике хлеба (II, 34).

Нахлебник, нетрудоспособный родственник, проживающий на содержании у других, также описывается через концепт ХЛЕБ: *dobri Xlěb / starkovsk'i Xlěb* (добрый хлеб / стариковский хлеб) – жизнь в нахлебниках (II, 32); *jic na Xlěb / bic na dobrim Xleb'e* (идти на хлеб / быть на добром хлебе) – идти на содержание / находиться на содержании у детей или других родственников (II, 32); *Xlebová jizba* (хлебная изба) – часть дома, где живут иждивенцы, нахлебники (II, 35). Нищий также питается тем, что называется *prošoni Xlěb: ХоЗec po prošonim Xleb'e* (ходить за выпрошенным хлебом) – просить милостыню (II, 32).

Трудолюбие и лень, положительная и отрицательная характеристики человека также могут преломляться через концепт ХЛЕБ: *tě n'e ješ*

*vàrt, žebēs Xléb na sv'ece [jád]* (ты не стоишь того, чтобы хлеб на свете [есть]) (II, 32); *Xto dobře oře, mǎ Xléb v kotoře* (кто хорошо пашет, у того хлеб в риге) (II, 32); *Xléb plače, k'ej go zgn'ili je3q* (хлеб плачет, когда его едят ленивые) (II, 32); *zjǎdlé Xleba lěXo są odrǎb'ǎ* (съеденный хлеб плохо обрабатывается) (II, 34). В последнем фразеологизме указывается на тот факт, что труднее добиться надлежащего исполнения трудовых обязательств от работника, получившего плату вперед. На заключительную часть процесса выпекания хлеба смотрят как на легкую работу и, следовательно, тяжелая работа противопоставляется моменту доставания хлеба из печи: *to n'e je tak letko jak Xleba z p'esa vějic* (что-либо не так просто, как вынуть хлеб из печи) (II, 32).

Благополучие измеряется прежде всего наличием хлеба, тогда как голод – и его мифологизированное воплощение *JoX'im* – чаще всего связаны с периодом до сбора урожая, когда прошлогодние запасы успевают истощиться: *Xléb sv'éži, maslo krov'e dajō zdrov'e* (хлеб свежий, масло коровье дают здоровье) (II, 32); *věgón'ac JǎX'ima* (выгонять Йохима) – ввезти первую процию урожая в амбар, молотить, ехать на мельницу (II, 72); *vnet žn'ivǎ JǎX'ima vĕpǎ3q* (скоро жатва выгонит Йохима) (II, 72); *JǎX'im v tĕX dlug'iX děflaX ju pǎ3i* (Йохим в длинных башмаках [сапогах?] уже бежит) – о человеке, едущем на мельницу после сбора урожая и молотбы (II, 77).

Несмотря на безусловно позитивную общую окраску данного концепта, ХЛЕБ может восприниматься и как причина наглого поведения, поскольку сытый ощущает себя сильным и может проявлять агрессивность; при этом голод побуждает к активности, поиску пропитания: *Xléb daje rog'i, a glód nog'i* (хлеб дает «рога», а голод – ноги) (I, 325).

В некоторых случаях постный и скоромный хлеб противопоставляются, и тогда возникает оппозиция «скоромный–постный», подобная общеславянской. Данное противопоставление, как показала С.М. Толстая, относится к более или менее общим основам духовной культуры славян (Толстая, 2008). Безусловная важность этой оппозиции у восточных славян не подлежит сомнению. У кашубов представления о разделении года на периоды поста и мясоеда также наложили определенный отпечаток на структуру фразеосемантического поля, базирующегося на коде еды, о чем свидетельствуют, например, выражения *na gv'ǎzdkǎ riz, na jastrĕ anis, a na sv'ǎtk'i ju n'i ma pam'ǎtk'i* (в Сочельник рис, на Пасху [в канун Пасхи?] – анис, а на праздники уже не осталось и памяти [об этой пище]) (I,5); *časem marc doston'e m'qsa v zǎbĕ* (иногда март получает мясо в зубы) – *иногда Пасха выпадает на конец марта*, то есть маркируется окончание Великого поста. Тем

не менее, оппозиция «постный—скромный», насколько это видно из анализа обширного лингвокультурного материала, представленного в Словаре кашубских говоров Б. Сыхты, не играет роли оси, рассекающей культурное пространство и языковое сознание кашубов на две принципиально противопоставленные части, как это показано в упомянутой работе С.М. Толстой на материале русской культуры. В частности, плохое, нечистое и неприличное у носителей русского языка и его говоров часто укладывается в оппозицию «постный—скромный», чего, по-видимому, нельзя сказать о кашубах.

Тем не менее, значения типа «от добра добра не ищут», «лучше синица в руках, чем журавль в небе», «аппетит приходит во время еды» (то есть потребности растут) во многих случаях находят выражение в кашубских фразеологизмах, где постный хлеб противопоставлен сдобе: *Xto mŏ Xlėb, ŝukŏ kŭelča, přě tim zgub'i Xlėb, a kŭelča n'e dostan'e* (у кого есть хлеб, ищет калач, при этом потеряет хлеб, а калача не получит) — ср. рус. «от добра добра не ищут» (II, 32); *Xto mŏ Xlėbka, Xce m'ec kolča* (у кого есть хлеб, ищет калача) (II, 190); *mŏŝ Xlėb, n'e ŝekaj kolča, bo kolč zgub'iš, a Xleba n'e nalėzeŝ* ([когда] имеешь хлеб, не ищи калача, потому что калач потеряешь, а хлеба не найдешь) (II, 190); чрезмерные требования характеризует выражение *tě bė v'erq Xcŏl kolča z maslq* (ты бы, наверно, хотел калач [да еще] с маслом) — о слишком требовательном человеке (II, 190); *mŏl pŏl Xlėba, a Xcŏl m'ec cali, přě tim on to pŏl zgub'il i terŏ on n'i mŏ n'ic* (имел полхлеба, а хотел иметь целый, при этом он половину потерял и теперь у него нет ничего) (II, 32).

Ритуализованность трапезы у кашубов не всегда связана непосредственно с постами. Так, взаимоотношения между работниками и хозяевами традиционно формализовались посредством традиционной трапезы: *Mŏrcin ŝk'ė klŏsk'i* — клѣцки, которыми на прощанье угощали уходящих работников в день св. Мартина 11 ноября (ср. *Юрьев день* на Руси). Таким образом, *n'e jesc mŏrcin ŝk'iX klŏskŏv* (не есть «мартинских» клецек) означает *уйти с работы до установленного срока* (до дня св. Мартина) (III, 49).

Хлеб сам по себе как продукт может оцениваться как лучший и худший в зависимости от его количества и свежести: *kusėc jak psa ceplim Xlebaq* (соблазнять, как собаку теплым хлебом) (II, 32) — теплый, свежий хлеб выступает здесь как синоним искушения; *dobri Xlėb jak kolča n'i ma* (хорош и хлеб, если калача нет) — и простой хлеб хорош в отсутствие сдобы (II, 190) (ср. рус. *на безрыбье и рак рыба*); *jemu jaŝ gaba skoče na kŭelčŏce* (у него даже рот «скачет» [при виде] калачей) — о человеке, который любит сдобу (II, 190).

Наличие хлеба – повседневного продукта – может восприниматься как естественное и само собой разумеющееся благо. Тогда народная мудрость напоминает от том, что «хлеб на дороге не валяется»: *za groša n'e kup'iš 3is kolăča* (за грош не купишь сегодня калача) – булка тоже имеет свою цену (II, 190), а также, что *z pŏsku Xleba n'iXt n'e up'êće* (из песка хлеба не удастся испечь) (II, 32).

Противопоставление человека животным демонстрирует противопоставление хлеба основной пище домашнего скота: *bidli Xlĕb* – брюква, сено (II, 32). Через анималистический код кашубский фразеологизм указывает на источник пропитания: *Xto mŏ pšcolĕ i klače, ten na b'edq řădko plače* (у кого есть пчелы и лошади [на которых пахут и возят урожай], тот редко плачет от бедности) (IV, 211). Хозяину, который кормит скот хорошо, противопоставляется нерадивый хозяин, который *grĕdq krovĕ karm'i/ten na grĕžĕn'e pase* (замерзшими комьями земли коров кормит/выгоняет [скот] пастись на мерзлую землю), то есть слишком рано выгоняет коров, когда поля еще не оттаяли и не покрылись травой (I, 359). Вероятно, здесь подчеркивается и его нерадивость в период заготовки корма для скота на зиму.

Голод, недостаток пищи также характеризуются сквозь призму концепта ХЛЕБ: *głodněmu Xlĕb jak mŏd* (для голодного хлеб как мед) (II, 32). Даже смерть во фразеологии характеризуется как нежелание есть хлеб: *n'e Xcâl Xleba jesc i temu umar* (он не хотел есть хлеба и поэтому умер) (II, 32). Структура этого выражения напоминает о выводе, к которому приходит Т.В. Цивьян: *мифологическая модель мира является «объясняющей», устанавливающей причины и следствия*, (курсив мой – А.С.), благодаря чему мир носителя традиционной культуры становится целостным (Цивьян, 1990).

Наравне с хлебом важные для рациона носителей кашубской картины мира продукты упоминаются во фразеологизме со значением «голод, недостаток запасов пищи»: *bulvŏn, žĕta n'i mŏ, juž jăX'im je tu* ([когда] картошки и ржи нет, Йохим тут как тут) (II, 72).

Наконец, образ хлеба мифологизируется, связывается с образами, характерными для традиционного народного двоеверия, при котором мифы о явлениях природы преломляются в свете христианских представлений: *sv'ati P'otr z kolăčami jeZe* (святой Петр с калачами едет) – «гремит гром» (II, 190).

С мифологическими представлениями связаны также образ молнии как кары Божьей и, наоборот, божественного огня, помогающего человеку не испытывать недостатка в еде. Образ мистического огня, снисходящего к бедным людям отражается в выражении *na mŏtn'i*

*gotovac* (готовить пищу на молнии) (III, 44). По-видимому, предполагается, что это очень редкое явление, поэтому по большей части этим людям приходится голодать. Однако связь молнии и голода может быть иной: *caště mēln'ě, b'edně pēln'ě* – часто бьющая молния без грома становится причиной голода, т.е. убогого обеда. Молния вызывает большие потери, например, *bulvě pāli/zarāžā/zak'idā/sěši, že v'icé n'e roscō* (картофель сжигает/заражает (?)/закидывает (?)/сушит, так что он больше не растет); *māln'ā škoži břadov'i, jak on prav'e kv'itn'e* (молния наносит вред фруктовым деревьям, когда они цветут); *gZe māln'o spadn'ō, tam nic n'e rosce* (куда упадет молния, там ничего не растет) (III, 44). Однако во фразеологизме *u n'iX je v'edno māln'a, tam n'iXt glodn'i n'e ostan'e* (у них всегда молния, там никто голодным не останется) (III, 45) актуализируется противоположное значение, поскольку здесь характеризуется пищевое изобилие, т.к. огонь с неба дается даром.

С ХЛЕБОМ в кашубской культуре оказался тесно связан и образ *кофе*. В частности, ритуальная поминальная трапеза называется у кашубов *Ślodka kava* (сладкий кофе), и подается с ритуальным *kolčem* (сдобным калачом) (II, 149).

Кофе прочно, хотя и относительно недавно (не ранее XVII–XVIII вв.), вошел в обиход кашубов. Так, во время экскурсии по кашубско-словинской деревне-музею под названием Клюки туристам демонстрируют бедный рыбацкий дом, с обычным для кашубского региона убранством. Среди предметов первой необходимости на кухне представлена кофемолка. Таким образом, под влиянием немецкой культуры кофе действительно прочно вошел не только в употребление, но и в картину мира кашубов. Оценка качества кофе отражается в следующих фразеологических выражениях: *kava jakbē Xto buksē vēplókāl* (кофе [такой], будто [в нем] кто-то брюки прополоскал) – кофе, как помой (II, 149); и напротив – *nēncēna kava* (материнский кофе) – «хороший кофе» (II, 149). Характеристика пейзажа также возможна через код еды: одним из примеров является сравнение *voda jak zalana kavq* (вода как будто залита кофе) (II, 149). Пейзаж может характеризоваться и через другие пищевые продукты: *Zis je glada, moře vēzdri jak kvasn'ė/m'ódnė mlėko/jakbē Xto olėvē nalāt do vodē* (сегодня штиль, море выглядит, как кислое/сладкое молоко/как будто кто-то оливкового масла налил в воду) (I, 321).

У кашубов имеет свадебный обычай, называемый *Gořkā kava* (горький кофе). В конце свадебного застолья, на котором обязательно подают кофе, гости говорят молодым: *mě gořk'e kavě n'e bažemē p'ile, le*

*puZetě dodóm* (мы горький кофе не будем пить, а пойдем домой). При этом молодые должны «подсластить кофе» поцелуем, причем Б. Сыхта указывает в Словаре, что иногда молодые отказываются, и гости действительно обиженные расходятся по домам (II, 149). То есть кофе может служить у кашубов *разгонным блюдом*. Через кулинарный код проявляется оппозиция «жизнь–смерть»: «сладкий кофе» на поминках противопоставлен «горькому кофе» на свадьбе.

Пример с «горьким кофе» побуждает затронуть тему этикетных и «антиэтикетных» устойчивых выражений в кашубской языковой традиции: *jeZta tak dlugo, jaZ vama břěX paqn'e abo gbura djăblě veznō* (ешь-те так долго, пока у вас живот не лопнет или хозяина черти не заберут) – демонстрируется антигостеприимство и недоброжелательное отношение к гостю (II, 97). Осуждается и чрезмерность в еде: *je bez m'arě/jakbě m'arě n'e m'âl/jakbě m'arq m'âl přejadli/jakbě snopě podăvâl/jakbě štakovâl/jakbě kam'en'e zb'erâl na polu i cěskâl na jednō gromadq/jakbě djabel za n'ego jăd* (кто-либо ест без меры /будто меры не имеет /будто у него мера «проедена», то есть проел свою меру /будто снопы подает /складывает в скирды /будто камни собирает с поля и бросает в одну кучу /будто черт за него ест) (II, 97). Антигостеприимство проявляется также в выражении: *gotuj sq grăpušku o jednim vaqlišku jaZ sq gosce rozjadq* (варись, кашка, на одном угольке, пока гости не разойдутся) (I, 345).

Этикет запрещает привередничать за столом в гостях: *doma n'i mǎ co jesc, a u lězi vēmislâ* (ему дома нечего есть, а он у людей воображает) (I, 229); *na goscince po peřince, a doma zjădbě groma* (в гостях по перышку, а дома съел бы очень много, «гром») – о человеке, который мало ест в гостях, привередничает (I, 229). Кашубский этикет также налагает запрет на разговоры во время еды: *abŭe jesc, abŭe gadac* (или есть, или говорить) – ср. рус. «когда я ем, я глух и нем» (II, 97). Устойчивые выражения транслируют рекомендации по разумному поведению: *jak dajō to jedZ, jak čija šukaja, to ŭučeké* (когда дают, то ешь, а когда палку ищут, то убегай) – ср. рус. «дают – бери, бьют – беги» (II, 97).

Б. Сыхта приводит в Словаре загадку: *Co to je? Rob'i sq to tak'e, žebě bělo čarné, a potemu, žebě bělo b'alě, a potěmu, žebě bělo gořk'e, a potemu žebě bělo m'odné. Rob'i sq to tak'e, žebě bělo gorōcé, a potemu sq v to dmuXâ, žebě bělo zemné* (Что это такое? Оно делается сначала черным, а потом белым, а потом горьким, а потом сладким. Оно делается горячим, а потом на него дуют, чтобы оно было холодным) (II, 149). Как мы видим, образ в загадке прозрачен, однако следует обратить

внимание на то, что даже такой поздно появившийся в кашубском обиходе напиток, как кофе, входит в кашубскую картину мира как на бытовом, повседневном уровне, так и на аксиологически маркированном, даже сакрализованном и ритуализованным (бракосочетание, прощание с покойным). С другой стороны, в тех случаях, когда кофе появляется в контекстах, не связанных с ритуалом, мы видим иную сферу работы мифологического, ценностно-ориентированного сознания носителей кашубского языка: загадка о кофе строится на базовых оппозициях (черный / белый, горячий / холодный), лежащих в основе освоения любых фрагментов мира, а также на представлении о переходе, перетекании противоположных состояний друг в друга. Образы в загадке подтверждают тезис о единстве модели мира, представленной в народном сознании и ЯКМ. Главной задачей здесь является не передача оригинального видения и нестандартной точки зрения на предмет через традиционные речевые жанры, а трансляция устойчивых алгоритмов мышления и народной культуры (в данном случае кашубской), единой для каждого ее носителя. С одной стороны, в единицах фольклорных микрожанров (фразеологизмах, а также паремиях и загадках), образность которых построена на пищевом коде, отражаются фрагменты модели мира, связанные со многими иными аспектами жизни. С другой стороны, собственно «пищевые» образы, наблюдения, характеристики людей и их поведения демонстрируют «выходы» в широкое когнитивно освоенное пространство, где с кодом еды оказываются тесно связаны другие коды повседневности и мифологические представления, от анималистического и растительного до наиболее абстрактных – временного и онтологического. Таким образом, «освободившись от мифологии, мы снова находим ее, но уже не на уровне «бытового пантеона», а в виде мифологических универсалий... таков закон структуры архетипической ММ [модели мира] в любой традиции, что она ориентирована на универсальность» (Цивьян 1990, 135).

## ЛИТЕРАТУРА

- Березович, Пьянкова, рук. – *Березович Е.Л., Пьянкова К.В.* ХЛЕБ-СОЛЬ // Славянские древности. Энциклопедический словарь. Т. V. (рукопись).
- Кабакова, Седакова 2004 – *Кабакова Г.И., Седакова И.А.* Младенец // Славянские древности. Энциклопедический словарь. Т. 3. М., 2004. С. 257–264.



Толстая 2008 – Толстая С.М. Оппозиция «постный–скоромный» в свете диалектной семантики // «Пространство слова. Лексическая семантика в общеславянской перспективе». М., 2008. С. 478–481.

Цивьян 1990 – Цивьян Т.В. Лингвистические основы балканской модели мира. М., 1990.

Sychta 1967-1976 – Sychta B. Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej. Wrocław etc. 1967–1976. T. I–VII.

Treder 1989 – Treder J. Frazeologia kaszubska a wierzenia i zwyczaje na tle porównawczym. Wejherowo, 1989.

Гура А.В.  
(Москва)

## ОБ ОДНОМ АСПЕКТЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КУЛИНАРНОГО КОДА В СВАДЬБЕ: СУДЬБА, ДОЛЯ

Понятие земной судьбы или доли как отпущенного объема жизненной силы, счастья и благополучия реализуется в свадьбе в предметных и поэтических символах, которые могут относиться как к главным персонажам обряда, так и к большим группам лиц – холостым и женатым людям, обоим участвующим в свадьбе родам, сельскому сообществу в целом. Помимо доли, полученной человеком при рождении, на свадьбе возникает необходимость обретения новой доли (Байбурин 1993, 121). Символическое наделение долей приурочено обычно к важнейшим моментам свадьбы, связанным со сведением жениха с невестой, их бракосочетанием, переездом невесты к жениху и свадебным пиром.

В песне из Черниговской губернии, исполняемой при выведении невесты к жениху, залогом счастливой доли являются встречающие невесту Бог с Богородицей:

*Бог яе сустракае,  
Прачыстая святая,  
Доля яе шчаслівая,  
Добрая гадзіначка  
З усёю радзіначкай*  
(Мглинский у., Расуха, Вяселле, 327).

В белорусских и украинских песнях, сопровождающих обряд посада, невеста просит доли у Бога. Счастливой долей одаряют ее или обоих молодых Бог или родители, судьбу новобрачных определяют ангелы вместе с Божьей матерью или с Богом. По представлениям черногорцев, участников свадьбы наделяет своей долей счастья Бог по пути к венчанию. В черногорском Приморье свадебный сват жениха на обеде в доме невесты подавал хозяину дома яблоко и обращался к родне невесты со словами: «С вама да будемо пријатели... да се дичимо с вашим одивом као што се дичи поље ширином, море дубином, зец брзином, а лисица мудрином. Више куће ти стои стог, на њему господ бог, некоме дијели капом, некоме шаком, а теби, домаћине, и капом и шаком, и сваком добром срећом!» [Будем с вами друзьями... будем гордиться вашей невестой так же, как поле гордится шириной, море глубиной, заяц быстротой, а лисица хитростью. Над домом стоит стог, на нем Господь Бог раздает (деля удачу) одним шапкой, другим пригоршней, а

тебе, хозяин, дает и целую шапку, и пригоршню, и всякую удачу!]. Эту удачу участникам свадебной процессии жениха желают встретить по дороге к венчанию, как об этом поется в песне по окончании угощения у невесты:

*Сусрела вас добра срећа и господин бог,  
свети Петар и Никола, божји анђели!*

[Чтобы встретила вас удача и Господь Бог,  
святой Петр и Николай, божьи ангелы]

(р-н Херцегнови, Вукмановић 1969, 145, 147).

Для жениха и невесты одним из источников их новой доли является родительское благословение. Как говорится в Калужской области, «если не благословемши, то ведь и доли нету!» (Куйбышевский р-н, Бутчино, Кулагина 2000, 81). Свадебный сват на обручении спрашивал согласия родителей невесты на брак молодых, призывая их выпить «па мајатеk и доле млодых» [за богатство и долю молодых] (Жешовское воев., р-н Лежайска, Бжиска Воля, Komentarze, 155). Часто родители осыпали жениха или невесту житом, что также символизировало наделение их счастливой долей. Например, в волинском Полесье мать невесты обсевала молодых житом перед отъездом невесты из родительского дома, при этом пели песню от лица невесты:

*Сіяла маты долю,*

*Стоячы над водою.*

*Плывы, доля, з водою,*

*Я зара за тобою.*

*Ны сій, маты вовсом,*

*Посій, маты, жытом,*

*Надылы добрым бытом (вар.: жытям),*

*Посій пшеаныцэю,*

*Надылы дэляныцэю*

(Ратновский р-н, Речица, зап. автора).

В Волинской области при осыпании молодого, приехавшего с невестой в дом жениха, пели:

*Из-за гори вітер віє,*

*Батько житом сіє,*

*Житом ще й водою,*

*На Грицеву долю*

(Локачинский, Киверцевский, Ковельский р-ны, Традиційне весілля 1969, 182).

Понятие индивидуальной доли следует рассматривать отдельно для жениха и невесты, учитывая, что дочь является временным членом

семьи: она уходит из родительского дома в новую семью. Прежде всего, для обретения ею своей доли важно соблюдение в семье очередности выхода дочек замуж. Если очередность нарушается, то, по представлениям словаков, младшая сестра забирает себе счастье старшей сестры, которая в этом случае уже не сможет выйти замуж (р-н Трнавы, Шпачинце, Leščák 1996, 228). Вопрос о доле приобретает для невесты актуальность уже в период сватовства, когда у украинцев Луганской области для невесты пекся специальный хлеб *доля*, который невеста разрезала на четыре части (Луганская обл., Беловодский р-н, Новолиमारовка, Магрицька 2003). Для невесты ее личная доля воплощается и в ее приданом – ее *náijke* (орлов.), *наделке* (архангел.), *части* (укр. закарпат.), *čias(t)ke* (словац. орав.). В некоторых славянских традициях с понятием доли может ассоциироваться также плата родителей невесты родителям жениха за то, что невеста будет жить в их семье, например, макед. *баба-хакъ* (р-н Демирхисара, Арнаулов 1931).

Содержание понятия доли применительно к невесте определяется не только ее уходом в новую семью, но также исключением ее из социально-возрастной группы холостых и включением в группу лиц, состоящих в браке. Такие символы девичества невесты, как красота и воля, близки к понятию доли как общего достояния группы, в данном случае молодежной, девичьей (Байбурин 1993, 70). В канун свадьбы у русских невеста сдавала красоту – передавала группе подруг предметы, символизирующие ее девичество, например, разрезанную на кусочки ленту или различные девичьи украшения (ленты, кольцо, бусы и др.). Тем самым каждая из девушек получала часть ее девичьей доли, а сама невеста этой доли лишалась, ее свободная девичья жизнь заканчивалась, «потухала»: «Разрежут девичью красоту по кусочку и подружкам раздадут, значит, она потухла» (Урал, СРНГ, вып. 30, 318). Накануне свадьбы, в момент обрядового «перехода», невеста оставалась без доли:

*A już zima na świecie, pobielaty pola,  
A gdzie mi się podziiała moja dawna dola.  
Dolo moja dolo, gdzieżeś się podziiała,  
Anim cię przepiła, anim przehułała*  
[А уж зима на свете, побелели поля,  
А куда у меня подевалась моя прежняя доля.  
Доля моя, доля, куда же ты подевалась,  
Я тебя ни пропила, ни прогуляла]  
(Польша, р-н Замостья, Вулька Лабуньска, Komentarze, 349).

Девичью волю должна сменить бабья доля:

*Не снимай с мене  
Девичью волюшку,  
Не надевай на мене  
Бабью долюшку.  
Девичья долюшка –  
Она часовая,  
А бабья долюшка –  
Она вековая*

(Калужская обл., Ферзиковский р-н, Широково, Русская свадьба – Куланига, 162);

*Что моя-то, видно, волюшка,  
Золотая воля девичья,  
Улетела в лес и скрылася  
И досталася мне долюшка,  
Доля злая, горе-горькая*

(Вологодская губ., Вологодский у., Янгосарь, Дилакторский, 3).

Понятия воли и доли как старой и новой судьбы невесты коррелируют между собой в песенных текстах, поговорках, фразеологизмах (ср., например: *Волька моя, волюшка, горькая долюшка*); для воли, красоты и доли характерны одни и те же поэтические мотивы, например, сеяние воли или доли в свадебных песнях западной зоны восточнославянского ареала. Преемственность девичьей и женской доли подчеркивается в украинских свадебно-поэтических текстах мотивом прорастания и сбора посеянной девичьей красоты в случае доброй доли невесты в новой семье (Волынское воев., Гороховский пов., Львовщина, Сокальский пов., Буковина, Весілля, 15, 173, 218). Представления, сходные с передачей красоты, можно наблюдать у чехов, где воплощением добрачной доли служил *rohovej koláč*, куски с углов которого раздавали перед свадьбой девушкам (северо-восточная Чехия, р-н Йилемнице, центральная Чехия, Нимбурк, ALJ), а иногда и парням (северо-восточная Чехия, Нова Пака, ALJ), чтобы они скорее вступили в брак. Бывало также, что каждая девушка и другие гости, приглашаемые на свадьбу, получали от невесты и жениха уже готовый маленький хлебец *rohovej koláček* (западная окраина Праги, ALJ).

У чехов Моравии невеста, покидающая родной дом, получала на свадьбу от родителей или крестной (посаженой матери) каравай, называемый *výslužka, veslōžené, vyslouženec* и т.п. Он воспринимался как божий дар от родителей и символически объединял в себе все

заслуги и добродетели невесты за прожитый отрезок жизни: был вознаграждением за труд, доброту и послушание родителям, а в новой семье служил свидетельством ее нравственной чистоты, подтверждением ее честности и добропорядочности. Вместе с невестой эта ее *summa virtutis* переходила в семью жениха, где на свадебном пиру к ней приобщались все участники свадьбы путем дележа этого хлеба. В Валашской области Моравии его делил жених (р-н Недашова). Иногда сначала жених резал его до половины, начиная с середины, а потом невеста. Одну половину получали жениховы гости, а вторую невестины. Далее эти половины делили на куски между всеми гостями. При этом произносилась речь, в которой о ветках, воткнутых в каравай, говорилось, что в них отражена вся вольная, честная и беспорочная жизнь молодых и вся их освященная родителями будущая жизнь – жизнь, «которая прошла и которая наступает» (Vešegková 2006, 158). Мотив передачи невестой своей доли семье жениха присутствует также в западнополесских свадебных песнях, исполняемых матерью жениха при встрече молодых:

*Невехно моя, роспусти долю  
Да по мойму двору,  
Да шоб зачулі воли і коровы  
І жытечко ў полі  
І пчолкі в дуброві;*

*Ты невехно моя,  
Ты голубка сіва,  
Роспусти долю по мойму полю*

(Ровенская обл., Рокитновский р-н, Каменное, зап. автора);

*Сий, нэвэсто, долю  
По мэму полю*

(Брестская обл., Малоритский р-н, зап. автора).

Уход невесты из родительского дома создавал угрозу для благополучия ее собственной семьи, т.е. мог нарушить «долевое» равновесие между семьями новобрачных в пользу семьи жениха. Поэтому в северо-западной Болгарии перед отъездом к венчанию невеста со свечой в руках шла открывать ворота амбара, хлева, загона для скота, чтобы вместе с ней из дома ее родителей не ушло плодородие и счастье (Врачанский окр., р-н Бялой Слатины, Габаре, Иванова 1937, 85).

Для предотвращения подобного дисбаланса стороны обменивались караваем, которые нередко пеклись в доме каждого из молодых,

свадебными знаменами, подарками и т.д. В Смоленской губернии с этой целью совершали специальный ритуал *перепивания яловицы*. Стороны разрезали пополам продолговатый хлебец *яловицу* из каравайного теста или поводок для коровы, тоже называемый *яловицей*, и оставляли одну часть в доме невесты, а вторую передавали дружке жениха при вручении невесты молодому; при этом дружка невесты бросал половину хлебца дружке жениха, после чего первый предлагал второму водки как выкуп за пойманную половинку хлеба (Добровольский 1894, 15; СРНГ, вып. 26, 186). Две равные доли хлебца или поводка символизировали равновесие счастья и благополучия между семьями новобрачных. У болгар Херсонской губернии родственники жениха и невесты при заключении сторонами договоренности о браке делили между собой три яблока, которые им бросала невеста (Державин 1914, 131).

Символами общей нераздельной доли молодых, их совместной судьбы в браке выступают в свадебном обряде хлеб, яблоко, яйцо, курица и т.д., которыми жених с невестой делятся друг с другом и съедают вместе, сообща. Разделяемые между новобрачными, они символизируют совокупную новую долю супругов, их одну на двоих дальнейшую судьбу, которую они отныне разделят друг с другом. Поэтому с делением этих предметов были связаны предсказания их будущей судьбы. Например, у словаков по тому, кто из молодых первым разломит хлеб или пирог или кому из них достанется больший кусок, судили, кто из них в семье будет иметь власть (Leščák 1995, 95; Leščák 1996, 144; Bednárík 1942/43, 57), а давая молодым съесть разрезанное пополам яблоко, желали им, чтобы их любовь была неделима (Leščák 1996, 69). У болгар хлеб ломали над головой мальчика, чтобы первенцем в семье был сын (Велчева, 91). У черногорцев при преломлении хлеба просили Бога о том, чтобы у молодых хорошо родился хлеб и плодились овцы (Сумцов 1885, 139). С целью повлиять на будущую судьбу новобрачных в волынском Полесье хлеб им пекли целиком из одной дежи теста, «щоб життя молодих не кололось», т.е. чтобы они были неразлучны, не разводились друг с другом (Сидорук 1962, 189). У русских Среднего Поволжья (в частности, в Казанской губ.) молодым перед брачной ночью давали испеченное куриное яйцо, которое они должны были разделить между собой (Зорин 2001, 89, 148). В центральной Словакии невеста сразу после венчания делила яйцо, которое взяла из дома и несла за пазухой, половину давала жениху, а половину съедала сама (р-н Липтовского Микулаша, Виходна, Leščák 1996, 275). В восточной Словакии молодых отдельно кормили курицей и по тому, кому из них

достанется сердце, судили, чей век продлится дольше (р-н Михаловце, Leščák 1995, 58). В Брянской области между молодыми делили *лады* (или *ладыги*) – коровью лодыжку. Разрубая ее пополам жениху и невесте, стороны соглашались, что свадьба будет *с ладами*, не бедная (Брянский р-н, Дорожёво, Кулаковский 1965, 134). Смысл наделяния жениха с невестой их общей долей имеет также одаривание новобрачных на свадебном пиру.

Обретение молодыми их новой общей доли затрагивает членов их семей и, шире, членов сельского сообщества в целом. Переход невесты в новую семью и в новую социально-возрастную группу требует ритуального механизма восстановления нарушенного жизненного баланса. «Принятие в ту или иную группу новых членов, равно как и выбытие из нее, предполагает ритуальное перераспределение общего объема жизненной силы. Показательно, что продукты для приготовления обрядового хлеба собираются представителями новой возрастной группы или их „заместителями”, они же участвуют в его приготовлении и между ними он делится... В результате не только главные герои ритуала, но и каждый из членов прежней и новой возрастной группы получает новую часть общей доли после очередного перераспределения» (Байбурин 1993, 122). Главный свадебный хлеб каравай воплощает собой новую коллективную долю, заново распределяемую между всеми участниками свадьбы и посторонними односельчанами, а кусок каравая, получаемый каждым при его дележе, символизирует его индивидуальную долю совокупной судьбы. Мать невесты приступала к замешиванию теста для каравая со словами: «На щаслівую долю» (Минская обл., Молодечненский р-н, Марково, Вяселле, 472). В свадебной песне пелось, что в каравай замешивали воду с трех рек, пшеницу с трех бочек, два кубочка масла и две «порции» счастья – «две доленькі щчасных» (Брестская обл., Житковичский р-н, Малое Малешево, Тураўскі слоўнік, вып. 2, 219). Удачно испеченный каравай сулил невесте добрую долю (Замойское воев., р-н Звезжиньца, Журавница, Komentarze, 356). По величине куска каравая судили, кому досталось больше счастья или более долгая жизнь. Молодым при дележе каравая часто доставалась его середина или верхушка. При этом им высказывались пожелания счастливой доли, например: «Жадаю вам долі, щчасця, здароўя, як у зялёнага дуба, каб жылі люба, каб позна не спалі, рана ўставалі, добра працавалі, каб быў хлеба кусок і дзяцей куток» (Минская обл., Пуховичский р-н, Берлеж, Вяселле, 496–497). В украинском Прикарпатье и в Замойском воеводстве Польши свадебный каравай назывался «долей» (укр. *доля*, пол. *dola*). Каждый



участник свадьбы должен был отведать «доли». Гости съедали кусок и кричали, что «доля» горькая, чтобы молодые поцеловались и усладили долю, сделали ее счастливой (р-н Билгорая, Komentarze, 315,322). В Жешовском воев. на пограничье с Замойским дележ свадебного каравая назывался раздачей доли – *dawanie doli* (р-н Лежайска, Бжиска Воля, Komentarze, 322). «Долей» (*dola*) в районе Билгорая назывались также крошки свадебного хлеба, которыми, обмакивая их в мед, угощали присутствующих на *rózgowinach*; предварительно на ломтях этого хлеба плели из руты (обеспечивавшей, по поверью, долгую жизнь молодым) два маленьких венка, которые жених и невеста клали себе в карман (Букова, Komentarze, 341). Кроме свадебных гостей, куски каравая или испеченные из каравайного теста мелкие хлебцы давали нищим, посторонним зрителям-односельчанам, детям, встречным по пути свадебного поезда. Если при раздаче каравая кто-либо украдет кусок каравая, считали, что у новобрачных не будут рождаться дети, а если кусок каравая унесет собака, то не будет плодиться скот (Витебская губ., Никифоровский 1897, 57). Подобную же символику имел в некоторых районах России дележ свадебного пряника или пирога, в центральной Далмации – фигурного изделия *krokont* из топленого сахара (например, в виде дворца) (о. Вис., зап. автора). Другим распространенным символом общей доли, распределяемой между всеми участниками свадьбы, является каша аналогичная родиной или крестинной кашей, распределяемой в подобном же смысле между детьми. В Поволжье известен обычай устраивать *сырный стол*, во время которого родственников с обеих сторон угощали сырами, за что дружка просил символически оделить молодых – *положить на сыры*:

*От кошки – котеночка,*

*От овцы – ягнечочка,*

*От коровы – теленочка,*

*От лошади – жеребеночка*

(цит. по: Байбурин 1993, 81).

В Подлясье на обручении всем присутствующим раздавали *девонубный сыр* (Седлецкая губ., Бельский у., Сумцов 1885, 121). Смысл перераспределения общей доли имел также дележ жаркого в середине свадебного пира у русских, печеной курицы или петуха у македонцев, поляков, словаков и чехов, а также раздача каждому гостю на свадьбе по ветке со свадебного деревца у моравских чехов (р-н Тршебича, Руховани, Večerková 2007, 148), расхватывание гостями на свадебном пиру яблоч со свадебного деревца у болгар (Иванова 1984, 122–123) и разбирание гостями с собой по домам еды со свадебного стола у лужичан и

моравских чехов (Иванова 1988, 75–76; Navrátilová 2000, 178). В итоге ритуального дележа каждый гость на свадьбе получал свою долю счастья и жизненной силы. В Черногории гостей, покидающих свадебный пир, молодежь провожала песней:

*С вама пошла добра срећа  
и господин бог!*

*Ко вам хтио навредитъ  
не дао му бог!*

[С вами пошла удача  
и Господь Бог!

Кто вам хотел навредить,  
тому не дал Бог]

(р-н Херцегнови, Вукмановић 1969, 153).

Символику обретения молодой парой своей общей доли внутри доли коллективной передает следующий новгородский обычай: на свадьбе молодым следовало попробовать (*почернуть*) еды из трех тарелок, иначе счастья молодым не будет (Любытинский р-н, СРНГ, вып. 30). О том, как соотносится индивидуальная или совместная доля молодых с коллективной, какую часть она занимает в составе совокупной доли, можно судить по тому, что при дележе каравая молодые получали часто лучший кусок (его середину или верхушку). В Витебской губернии из остатков каравайного теста пекли для невесты хлебец *долю*, который во время венчания она держала за пазухой. (Никифоровский 1897, 57). Тесто, оставшееся от каравая, составляет объем личной доли невесты по сравнению с общей. Хлебец *долю* невеста ела потом с женихом за столом в его доме – разделяла с ним свою будущую судьбу (Никифоровский 1897, 65). У чехов для характеристики объема частной, семейной доли молодых в составе общей используется еще одна метафора – кусочек неба. В юго-западной Чехии жених, приведя невесту в свой дом, первым делом вел ее к дымоходу и показывал сквозь трубу кусочек неба со словами: «*Takovýj malýj kousíček chčestí ti muší stačit k spokojenosti hu nás, maš-li mi ráda!*» [Такого маленького кусочка счастья должно тебе хватить для нашего довольства, если ты любишь меня!]. Невеста обычно на это с плачем давала обещание: «*Nadosmtí!*» [До самой смерти (На всю жизнь)!] (р-н Домажлице, ALJ).

В оценке совокупной доли и соотношения ее с индивидуальной следует принимать во внимание еще один фактор – влияние личной доли невесты как совокупности ее моральных качеств на общее благо членов породненных семей и всего сельского сообщества. Примером символического взноса невесты в общее семейное благо может

служить уже упоминавшаяся чешская *vyšlužka*, воплощавшая собой все нравственные добродетели девушки. Проверка этих качеств наступала во время супружеского акта молодых в брачную ночь, после которого часто происходило перераспределение общей доли в виде дележа курицы, раздачи каши, дележа окорока и расщипывания пучка калины в ритуале *ломать калинку* (Даль, т. 2, 78) и т.д. Целомудрие невесты определяло счастливую общую долю, счастье и благополучие всех участников обряда. Если же невеста не оправдывала качеств, которые на нее возлагались, и оказывалась «нечестной», это лишало благополучия не только семью, в которую ее принимали, но нередко и все село, суля им различные беды: смерть детей, мор скота, засуху, неурожай и т.п.

В разных славянских традициях представлены свои воплощения этого концепта, будь то «доля» у восточных славян или «срећа», «късмет» у южных. В качестве индивидуальной и коллективной доли на свадьбе выступают в основном кулинарные символы (хлеб, пирог, пряник, яйцо, сыр, жаркое, печеная курица, петух), а также некоторые предметы (яблоко, ветка со свадебного деревца, лента, поводок для коровы и т.п.). Основными механизмами распределения доли является обмен (хлебами, дарами и т.п.) и дележ.

## ЛИТЕРАТУРА

Арнаулов 1931 – *Арнаулов М.* Български сватбени обреди. Ч. 1: Преглед на обичаите у народа //Годишник на Софийския университет. Историко-филологически факултет. Кн. 27, ч. 3. София, 1931. С. 1-110 [3-й пагинации].

Байбурин 1993 – *Байбурин А.К.* Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб, 1993.

Велчева – *Велчева В.И.* Етнографско изследване на село Зверино – Врачанско //Библиотека на Софийски университет «Св. Климент Охридски», архив на С. Романски. Ркс 34.

Весілля 1970 – *Весілля.* Т. 2. Київ, 1970 (Українська народна творчість).

Вукмановић 1969 – *Вукмановић Ј.* Сватбени обичаји у херцеговском крају //Гласник Цетињских музеја, књ. 2. Цетиње, 1969. С. 135–155.

Вяселле 1978 – *Вяселле.* Абрад. Мінск, 1978 (Беларуская народная творчасць).

Даль – *Даль В.* Толковый словарь живого великорусского языка. Изд. 2. Т. 1–4. СПб., М., 1880–1882. [Фотомеханическое воспроизведение: М., 1978–1980].

Державин 1914 – *Державин Н.С.* Болгарские колонии в России. (Таврическая, Херсонская и Бессарабская губернии). Материалы по славянской этнографии. София, 1914 (СбНУ, 1914, кн. 29).

Дилакторский – Дилакторский П. Канун свадебного дня в Янгосоре Вологодского уезда и губернии (этнографический материал) // Гос. Архив Вологодской обл. Ф. 652. Оп. 1. Ед.хр. 80.

Добровольский 1894 – *Добровольский В.Н.* Смоленский этнографический сборник. Ч. 2. СПб., 1894.

Зорин 2001 – *Зорин Н.В.* Русский свадебный ритуал. М., 2001.

Иванова 1937 – *Иванова М.М.* Етнографско изследвание на село Габа-ре, Бялослатинско // Библиотека на Софийски университет «Св. Климент Охридски», архив на с. Романски, 1937. Ркс 330.

Иванова 1984 – *Иванова Р.* Българска фолклорна свадба. София, 1984.

Иванова 1988 – *Иванова Ю.В., Кашуба М.С., Красновская Н.А., отв. ред.* Брак у народов Центральной и Юго-Восточной Европы. М., 1988.

Кулагина 2000 – *Кулагина А.В., Иванов А.Н.* Русская свадьба. Т. 1. М., 2000.

Кулаковский 1965 – *Кулаковский Л.* Искусство села Дорожева. Изд. 2. М., 1965.

Магрицька 2003 – *Магрицька І.* Словник весільної лексики українських східнословобожанських говірок (Луганська область). Луганськ, 2003 // Віртуальна Русь. Бібліотека. <http://www.vesna.org.ua/txt/magrytskai/slovnuk.html>.

Никифоровский 1897 – *Никифоровский Н.Я.* Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах. Собрал в Витебской Белоруссии Н.Я. Никифоровский Витебск, 1897.

Сидорук 1962 – *Сидорук І.* Польське весілля села Любязь («Льбезь») над Припяттю // Записки Наукового товариства імени Шевченка (New York; Paris), 1962, т. 169, с. 177-195.

СРНГ – Словарь русских народных говоров / Гл. ред. Филин Ф.П. Вып. 1-. Л., 1965-.

Сумцов 1885 – *Сумцов Н.Ф.* О свадебных обрядах, особенно русских. Харьков, 1885.

Традиційне весілля 1969 – Традиційне весілля на Волині // Волинь у піснях. Львів, 1969. С. 135–184.

Тураўскі слоўнік – Тураўскі слоўнік / Склад. А.А. Крывіцкі, Г.А. Цыхун, І.Я. Яшкін. Т. 1–5. Мінск, 1982–1987.

ALJ – Archiv lidového jazyka dialektologického oddělení Ústavu pro jazyk český AV ČR. Brno.

Bednárík 1942/43 – *Bednárík R.* Zvykoslovie. Okr. Bystrica, Prievidza, Michalovce, Žiar nad Hronom, Zvolen, Bardejov, Bánovce nad Bebravou, Trenčín, Poprad, Lipt. Mikuláš, Prešov, Humenne. 1942/43. // Archiv textov Ústavu etnológie SAV (Bratislava). Inv.č. 294.

Komentarze – Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego. T. 8. Drożdż A., Pieńczak A. Zwyczaje i obrzędy weselne. Cz. 1: Od zalotów do ślubu cywilnego. Wrocław, Cieszyn, 2004.

Leščák 1995 – Pramene k tradičnej duchovnej kultúre Slovenska (obrazy, zvyky a poverý – 1939)/Zostavili: M. Leščák, V. Feglová. Bratislava, 1995. S. 53–128.

Leščák 1996 – Slovenské svadby. Z dolazníkovej akcie Matice Slovenskej 1942 / Zostavil: M. Leščák. Bratislava, 1996 (Pramene k tradičnej duchovnej kultúre Slovenska. II zväzok).

Navrátilová 2000 – *Navrátilová A.* Rodinné obyčeje (narození, svatba, pohřeb) // Vlastivěda moravská. Nová řada: Země a lid. Sv. 10: Lidová kultura na Moravě. Brno, 2000. S. 166–186.

Večerková 2006 – *Večerková E.* Několik poznámek k svatebnímu koláči na Moravě. (Příspěvek ke studiu obřadních artefaktů. III) // Folia ethnographica. Supplementa ad Acta Musei Moraviae, Scientiae sociales. [Sv.] 40. Brno, 2006. S. 143–149.

Večerková 2007 – *Večerková E.* Svatební stromy. (Příspěvek ke studiu obřadních artefaktů. IV) // Folia ethnographica. Supplementa ad Acta Musei Moraviae, Scientiae sociales. [Sv.] 41. Brno, 2007. S. 147–160.

*Алексеевский М.Д.  
(Москва)*

## **УЧАСТНИКИ ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНЫХ ТРАПЕЗ НА РУССКОМ СЕВЕРЕ**

Рассматривая похоронно-поминальный ритуал как «примитивное драматическое действие», О.А. Седакова предложила разделять всех его участников на две группы: «партию живых» и «партию умерших» (Седакова 2004, 103–104). Подобное разделение особенно актуализируется во время похоронно-поминальных трапез, когда две «партии» встречаются за одним столом. Общая прагматическая направленность этих трапез однозначна: представители «партии живых» стремятся как можно лучше угостить умерших или их обрядовых заместителей. О том, какую роль в традиционных похоронно-поминальных трапезах Русского Севера играют умершие, мы писали в отдельной работе (Алексеевский 2007). Теперь же попробуем рассмотреть, какое место там занимают представители «партии живых».

«Живых» участников трапезы можно разделить на «своих» («родных») и «чужих» («посторонних»). Родные умершего во время похорон находятся в особой опасности, так как именно их в первую очередь покойник может «забрать с собой». По этой причине во время обряда они должны как можно меньше сталкиваться со «сферой смерти»: им запрещено обмывать покойника, копать могилу, нести гроб. Эту работу за них должны выполнять «чужие» (соседи, знакомые, «похоронные специалисты»). В Заонежье после погребения было принято угощать сладостями детей, которые несли венки во время похоронного шествия, их также обязательно должны были угощать не родственники, а посторонние (Логинов 1993, 165). В редких случаях родные даже отказываются разделять с умершими трапезу в дни общегодовых поминок и сами едят отдельно: «В Родительскую субботу на кладбище ходим, еды приносим, но сами на кладбище никогда не едим. Приходим когда с кладбища, я собираю дома обед, садимся все, поминаем дома»<sup>1</sup>.

Этот же принцип определяет и распределение ролей во время поминального застолья. Если во время деревенских праздников именно хозяева проявляют наибольшую инициативу – готовят угощение, кормят гостей, следят за соблюдением застольного этикета (Крживоблоцкий 1861, 551; Пр-ский 1865, 444), – то на поминках они, напротив, пассивны. Вместо них организацией трапезы занимаются специально приглашенные «посторонние»: <В день похорон> готовят всё больше соседи, чужие<sup>2</sup>.

На поминальных трапезах нет того ярко выраженного половозрастного обособления, которое типично для праздничных застолий (Бернштам 1985, 143–144), не фиксируется и сложная система рассаживания за столом<sup>3</sup>, характерная для свадебных пиров. Особо маркируется лишь место покойника или людей, замещающих его.

В поминальных трапезах обычно не должны принимать участие дети, так как в народной культуре оппозиция «молодость–старость» соотносится с оппозицией «жизнь–смерть». Однако если хоронят ребенка, присутствие детей за столом, напротив, обязательно: «Мать ходит <на похороны своего ребенка>. Тут сидит у гроба. Девочек маленьких берёт <на> сороковой день. Девочка маленькая <если умерла>, берёт ребятку всех. Маленький <умер>, так маленьких и надо. Ходят и большие <на поминки>, но за стол-то маленьких <только сажают>. Конфет берёт, купит, што "Помяните!"»<sup>4</sup>.

Особое внимание во время поминальных трапез уделяется нищим, которые представляют «партию умерших». Их приглашали за стол не на каждые поминки, а лишь на самые значимые: после похорон и в сороковой день. Иногда их сажали за общий стол с прочими гостями (Ефименко 2009, 348), иногда организовывали для них отдельное застолье. Так, по свидетельству Г.И. Куликовского, в Каргополе в дни поминок собирают обеды только для нищих: «Для такого стола готовят рыбники, пироги, блины и кисель. Нищих сзывают как гостей и после обеда одевают хлебом, пирогами, а иногда и деньгами. Такие обеды стараются делать как люди богатые, так равно и небогатые, и хоть один раз в году такой стол устроит каждый хозяин» (Куликовский 1894, 421). В Пошехонском уезде Ярославской губернии нищих угощали отдельно от остальных гостей на улице, куда ставили специальные столы (Балов 1889, № 54, 4). В некоторых местах нищих не только кормили, но и одаривали хлебом и зерном (Ефименко 2009, 348). В Олонецкой губернии в Устьмоше и Шуньге на поминках раздавали «нищим жито, иногда фунтов по пяти» (Петров 1863, 57). В Заонежье на сороковой день могли подарить нищим бычка, ярочку или овцу «на погляжение» (Логоинов 1993, 182).

Кормление нищих осмысляется как кормление самого покойника. В Олонецкой губернии во время поминальной трапезы на сороковой день, раскладывая кушанья по тарелкам, приговаривали: «Что людям, то и покойнику». Еду, которую накладывали на блюдо умершего, затем раздавали нищим (Куликовский 1894, 420). Также им могли отдавать всю еду, которая осталась после поминок<sup>5</sup>.

Особый тип участников представляют собой «похоронные специалисты»: гробовщики, могильщики, обмывальщицы. Отношение к

ним двойственно, так как их можно отнести и к «партии живых», и к «партии умерших» (так как их профессиональная деятельность связана со сферой смерти). Необходимо добавить, что в некоторых местах обмывальщики могли исполнять роль покойного. Записи такого рода единичны, однако следует остановиться на них подробнее.

В наиболее полном варианте этот обряд был записан в 1970-е годы в Юрлинском районе Пермской области. Эта территория с формальной точки зрения не относится к Русскому Северу, однако она является «очагом русского заселения», сформировавшимся в XVII–XVIII вв., когда этот край «стал перевалочным пунктом в миграционном движении с Европейского Севера за Урал» (Александров, Власова 1989, 8), то есть для этой зоны характерен севернорусский тип культуры.

В Пермском крае был широко распространен обряд «проводов души», который проводился на сороковой день. В Юрлинском районе в нем главную роль играла обмывальщица (или обмывальщик). Покойника мужского пола должен был обмывать мужчина, покойницу – женщина. По словам информантов, «обмывальщица представляла там как бы умершую». Она «ходила босиком и как бы разговаривала с покойником и от лица покойника отвечала... Обмывальщица также просила покойного, чтобы он, если будет всем доволен, дал знать. И как бы голосом вместо покойного отвечала: «Спасибо, всем довольна (ен)» (Кремлева 1989, 290).

После похорон родственники отдавали обмывальщикам одежду умершего, и на «проводы души» они приходили в этой одежде. После трапезы, на которой обмывальщице оказывали особенный почет (сажали в передний угол, давали первой выпить из кружки брагу), начинались проводы. Родные собирали специальную котомочку, куда клали полотенце, скатерть (со стола), чашку, ложку, блюдо, нитки, иголки, свечу, хлеб. Все выходили на улицу и собирались у переднего угла избы. «Обмывальщице (обмывальщику) передавали «котомочку», а затем все родственники по очереди подходили к ней (к нему) прощаться, падали в ноги, кланялись, целовали, обращались, как к умершей (умершему), говоря: «Прощается с тобой твое дитяtko (мама, тятя и т.д.)». Простившись со всеми, кто провожал душу, обмывальщик или обмывальщица с котомкой в руках уходили от дома на некоторое расстояние, изображая уход души, а затем возвращались и присоединялись к родственникам умершего, которые шли на кладбище» (Кремлева 1989, 304).

Данная запись является редкой, но не единственной фиксацией этого обряда. И.А. Кремлева пишет, что он «бытовал и в других областях России» и «особенно по своим функциональным действиям он



был сходен с обычаем, бытовавшим в бывшей Вологодской губ.». При этом И.А. Кремлева ссылается на неопубликованные материалы экспедиции Института Этнографии АН СССР в Тарногский район Вологодской области в 1981 г. (Кремлева 1989, 304). Другие записи этого обряда на территории Русского Севера нам не известны.

Особый почет на поминках оказывался духовенству. Священника с причтом принимали как почетных гостей и на поминках после похорон, и на трапезе в сороковой день. Во втором случае роль священника более значима, так как очень часто на подобных застольях он выступал в качестве «заместителя» или «спутника» покойника: «На сороковой день встречают священника воплем, при мысли, что с ним приходит и покойник» (Петров 1863, 57).

Связь между фигурами покойника и священника объясняется несколькими причинами. И священнослужитель, и покойник воспринимались крестьянами как персонажи, принадлежащие к сфере «чужого». При этом они обладают возможностью влиять на жизнь простых смертных, что, в свою очередь, определяет их высокий статус в народной культуре (Белова 2002, 426). До революции священник играл очень важную роль в похоронном обряде: от того, как пройдет соборование и отпевание, напрямую зависит судьба покойного на том свете. Высокий статус священнослужителей<sup>6</sup> обуславливал особое отношение к ним в ситуации ритуального угощения, что, в частности, выражалось в принципе рассаживания за столом. Священник, приходящий в дом к прихожанам, всегда усаживался на «почетное место» — в красный угол, под иконы (ср. пословицу «На куте сидит альбо поп, альбо дурак» и современную запись «Попы да дураки, говоря, только сидят на углу-ту»<sup>7</sup>).

Покойнику на поминках также оставляли «особое пустое место за столом в переднем углу», то есть именно ему и священникам оказывали наибольший почет как «дорогим гостям». Соседство священнослужителя и незримого покойника за поминальным столом нередко напрямую проговаривается в этнографических описаниях XIX в. Так, в Ежезерском приходе Олонецкой губернии на поминальном обеде «присутствует священник как почётный гость, а рядом с ним в углу ставят прибор для души умершего» (Бондарькова 2002, 69).

В довольно распространенном на Русском Севере обыкновении готовить на сороковой день постель умершему священник получал те же почести, что и покойник: «Все родственники выходят из избы навстречу священнику с полной верою, что вместе с ним едет и покойник; если священник приезжает накануне поминок, то рядом с его постелью стелется постель и для незримого гостя-покойника» (Барсов 1997, 250).

Интересный обычай, бытовавший в Лодейнопольском уезде Олонецкой губернии, описывает Г.И. Куликовский. Там практиковалось ритуальное похищение пищи покойника, которое осуществлялось дьячком: «Во время угощения присутствующих на поминках гостей на лишней прибор кладут всех кушаний. На тарелке невидимого гостя накапливается гора пирогов, калиток, блинов и других печений. Все это завертывается в салфетку и выносится из дому; на углу дома ставится заранее стол и на него-то кладут салфетку с пищей. Священник служит литию, по окончании которой дьячок, зайдя с другой стороны дома и оставаясь невидимым для других, протягивает из-за угла руку и похищает салфетку со всем в нее завернутым. Все это идет на пользу духовенству» (Куликовский 1894, 420). Очевидно, что в данном случае дьячок играет роль покойника, забирающего свою еду.

На Русском Севере был широко распространен также обычай жертвовать поминальную еду церкви. Это действие могли совершать в разные поминальные дни. В Ежеозерском приходе Олонецкой губернии относили причту еду, которая оставалась после поминок в день похорон (Филимонов 1901, 548). В Петрозаводском уезде утром сорокового дня относили в церковь тарелку с блинами, «кислопряженниками» и ковригу хлеба (Красновский 1879, 13), в Заонежье в этот же день бедные крестьяне жертвовали духовенству несколько караваев (Логоинов 1993, 182).

Еду в церковь могли относить и в общегодовые поминальные дни. Так, в Ростовском уезде Ярославской губернии в родительские субботы крестьяне несли на кладбище пироги на деревянном блюде, над которыми священник служил панихиду, после чего забирал их себе (Титов 1885, 196–197). В Олонецкой губернии в поминальные дни устраивали трапезу на кладбище, а оставшиеся пироги жертвовали церкви (Петров 1863, 57).

Подводя итог вышесказанному, следует отметить, что для традиционного поминального застолья севернорусских крестьян наибольшее значение имели те представители «партии живых», которые относятся к «чужим», с ними связаны основные ритуальные действия во время трапезы, именно их стремились хорошо принять. Чаще всего кормление их воспринималось как опосредованное угощение самого покойника, в редких случаях «похоронные специалисты» даже могли осознанно играть эту роль. Таким образом, главным содержанием традиционной поминальной трапезы следует признать именно кормление покойника (или его символических заместителей).

Впрочем, в современной культуре (особенно городской) этот смысл обряда оказывается в значительной степени редуцированным.

Хотя самому покойнику на поминках продолжают ставить тарелку с едой и рюмку водки (как вариант: рюмку водки, на которой лежит кусок хлеба), угощение символических заместителей покойника уже практически вышло из бытования. Все чаще поминальное застолье оказывается ориентировано на нужды живых людей. В этом случае в основе поминальной трапезы лежит не стремление накормить покойника, а психологическая потребность родных и близких собраться вместе за столом, вспомнить умершего, поговорить о нем, смириться с потерей.

## ЛИТЕРАТУРА

Александров, Власова 1989 – *Александров В.А., Власова И.В.* Введение // На путях из Земли Пермской в Сибирь: очерки этнографии северноуральского крестьянства XVII–XX вв. М., 1989. С. 3–11.

Алексеевский 2007 – *Алексеевский М.Д.* Покойник как символический участник крестьянской поминальной трапезы // Проблемы изучения фольклора и русской духовной культуры. Материалы межвузовской научной конференции. 31 мая–2 июня 2007 года, Орел. Сборник научных статей. Орел, 2007. С. 28–34.

Балов 1889 – *Балов А.В.* Крестьянские похоронные обычаи в Пошехонском уезде // Ярославские губернские ведомости. 1889. № 54.

Барсов 1997 – *Барсов Е.В.* Погребальные обычаи на Севере России // Причитания Северного края, собранные Е.В. Барсовым. СПб.: Наука, 1997. Т. 1. С. 245–252.

Бернштам 1985 – *Бернштам Т.А.* Будни и праздники: поведение взрослых в русской крестьянской среде (XIX – начало XX века) // Этнические стереотипы поведения. М., 1985. С. 120–153.

Бондарькова 2002 – *Бондарькова Ю.А.* К вопросу о соотношении православного канона и народных поверий в погребальном обряде Русского Севера // Христианство и Север. По материалам VI Каргопольской научной конференции. М., 2002. С. 69–73.

Ефименко 2009 – *Ефименко П.С.* Обычаи и верования крестьян Архангельской губернии. М., 2009.

Красновский 1879 – *Красновский К.* Поминование умерших в сороковой день после их кончины в с. Ладве, Петрозаводск. у. (Письмо в редакцию) // Церковный вестник. 1879. № 31 (4 авг.). С. 12–13.

Кремлева 1989 – *Кремлева И.А.* Похоронно-поминальные обычаи // На путях из Земли Пермской в Сибирь: очерки этнографии северноуральского крестьянства XVII–XX вв. М.: Наука, 1989. С. 286–312.

Крживоблоцкий 1861 – *Крживоблоцкий А.* Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Костромская губерния. СПб, 1861.

Куликовский 1894 – *Куликовский Г.И.* Похоронные обряды Обонежского края // Олонецкий сборник: Материалы для истории, географии, статистики и этнографии Онежского края. Петрозаводск, 1894. Вып. 3. С. 411–422.

Логинов 1993 – *Логинов К.К.* Семейные обряды и верования русских Заонежья. Петрозаводск, 1993.

Обрядовая поэзия Пинежья 1980 – Обрядовая поэзия Пинежья: Русский традиционный фольклор в современных записях. М., 1980.

Петров 1863 – *Петров К.М.* Похороны и поминки // Олонецкие губернские ведомости, 1863. № 15–16.

Пр-ский 1865 – *Пр-ский И.* Сельский праздник: (Этнографический очерк Кадниковского уезда) // Современник. 1865. № 2. С. 409–445.

Седакова 2004 – *Седакова О.А.* Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М., 2004.

Титов 1885 – *Титов А.А.* Ростовский уезд Ярославской губернии. Историко-археологическое и статистическое описание с рисунками и картой уезда. М., 1885.

Филимонов 1901 – *Филимонов К.Ф.* Погребальные и поминальные обряды в Ежезерском приходе, Олонецкой епархии // Олонецкие епархиальные ведомости. 1901. № 18. С. 546–549.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Архив экспедиций лаборатории фольклора историко-филологического факультета Российского государственного гуманитарного университета в Каргопольский район Архангельской области (далее – КА). Записано от Хазовой А.М. в с. Бор в 1996 году.

<sup>2</sup> КА. Записано от Хазовой А.М. в с. Бор в 1996 году.

<sup>3</sup> Исключением является запись из Пинежья, где на поминках после похорон «во главе стола сидит столник (назначается сосед), слева от него сидят сыновья покойного, справа дочери и невестки (салятся по старшинству), остальные салятся, куда хотят» (Обрядовая поэзия Пинежья 1980, 138). Такой участник поминального застолья как «столник» в других источниках нам не встречался.

<sup>4</sup> КА. Записано от Ильиной Н.М., 1916 г.р., в с. Кречетово в 1996 году.

<sup>5</sup> КА. Записано от Рыжовой А.А., 1930 г.р., в с. Кречетово в 1996 году.

<sup>6</sup> Подробнее об этом см.: Розов 2003, 56–62.

<sup>7</sup> КА. Записано от Третьяковой А.А., 1923 г.р., в с. Ошевенск в 1999 году.

Седакова И.А.  
(Москва)

## ГРУДНОЕ МОЛОКО КАК МИФОЛОГЕМА: ЭТНОЛИНГВИСТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ<sup>1</sup>

### *Общие замечания*

Грудное молоко – это прежде всего пища, еда; его достаточное количество у матери – обязательное условие для выживания, правильного физического развития и роста ребенка. В контексте традиционной культуры грудное молоко выступает как мифологема, порождающая символические значения и метафорическую образность, что находит выражение в языке, фольклоре и обрядности всех народов с древнейших времен<sup>1</sup>.

В этой статье мы ограничимся одной славянской традицией – болгарской. Лексика и поверья, связанные с первым кормлением младенца и отлучением от груди; представления о чудесных (целебных и др.) свойствах грудного молока, о причинах его исчезновения и способах его возврата; топонимические легенды об источниках; фольклорный образ кормилицы – вот не полный перечень разнородных, но объединенных «молочной субстанцией» тем, весьма подробно представленных в болгарской народной культуре. Материалами для этой работы послужили опубликованные и архивные материалы, а также сведения, собранные автором в ходе полевых работ на территории Болгарии. На основании разнородных лингвистических, этнокультурных и фольклорных данных четко выявляются основные признаки исследуемой мифологемы.

### *Семантика и семиотика*

При изучении грудного молока как мифологемы прежде всего обращает на себя внимание семиотическая оппозиция *человеческое / животное*, которая, однако, во многих случаях нивелируется и переходит в параллель. Это проявляется в терминологии (*преснак* – «любое молоко, в том числе и материнское»), а также в магии, направленной на увеличение молока, приемах по его возвращению в случае утраты, запретах и рекомендациях «для молока» и пр., которые нередко идентичны и для женщин, и для животных. И все же женское молоко как человеческое по многим параметрам противопоставляется животному,

---

<sup>1</sup> Статья написана в рамках исследовательского проекта, поддержанного РФФИ «Время и пространство: семантика и символика» (№ 08-06-00107).

получая осмысление в парадигме культуры (ср. специальный термин, использующийся исключительно для женского молока – *кърма*).

Кормление грудью – важная часть человеческого морального кодекса в народной культуре. Отказ от кормления – например, сироты, а также «воровство» молока у матери считается великим грехом, поскольку это равноценно преданию ребенка смерти, ср. песню:

*Едната душа греовна  
На родуля млекото краднала.  
Двекъата душа греовна  
Сираче не подоила...  
[Одна душа грешная  
У роженицы молоко украдала.  
Другая душа грешная  
Сироте грудь не дала...]*

(Ркс 259).

Молоко выступает как субстанция, устанавливающая родство между людьми: вскормленные одной женщиной дети считаются родственниками (болг. *храненик, млечни братя*), наподобие побратимов, братьев «по крови» и духовных родственников – крещенных в одной купели, то есть братьев «по воде», и им не разрешается вступать в брак (Кабакова 1995, 564; Толстая 2004, 284). В связи с этим стараются, чтобы вскормленные одной женщиной дети были одного пола. Грудное молоко – это связующее звено между матерью (кормилицей) и ребенком, и эта семантика получает символическую интерпретацию в разного рода поверьях и магических приемах. Младенец, которого не кормили грудью, получает особый статус – он считается сиротой (Галанова, Васева, Шарланова 2008, 44), а во взрослом возрасте помогает больным избавляться от шишек и нарывов (*мъртва кост* и др.), произнося заговорную формулу: «Как я не видел материнского молока, так пусть не видит свет эту шишку» (Плов., 287). Грудное молоко метонимически означает «родное», «свое», ср. магию по возвращению домой ушедшего на заработки хозяина: ему пишут письмо чернилами на молоке матери и дочери, у которых есть по сыну (Шапкарев 1968, 596).

Через молоко передаются различные свойства кормящей и обстоятельство вскармливания, что особенно очевидно при выборе женщины на роль кормилицы – «второй матери» (*помайчима, кърмачка, анайка, втора майка, храненичка, доичка, сюта* и др.): у нее должны быть живы все дети, а сама она должна отличаться добрым нравом,

красотой, отменным здоровьем, аппетитом и пр. О ребенке с дурным характером говорят: *Коя е задоила това дете? С лошо мляко е задоено* («Кто дал грудь этому ребенку? Его кормили плохим молоком» – СбНУ 1936/42, 259). Молоко матери близнецов, как верят, может способствовать деторождению, поэтому бездетным супругам дают его пить (БНМ, 342).

Далее, грудное молоко связано с *темпоральными* параметрами: оно приходит с рождением ребенка (первые дни в виде «плохого, нездорового молока», Васева 2008, 97) и уходит с взрослением младенца. Ребенок, который получает материнское молоко, сосет грудь, именуется через эти характеристики как наиболее существенные (болг. *бозайниче, доенче, сисанче, цицайче* и др.)<sup>2</sup>. Традицией определена и продолжительность вскармливания (один–два года), которая считается нормой. Отклонения от нее всегда подвергаются интерпретации: в одних случаях считается, что если младенец слишком долго получает материнское молоко, он приобретет демонический статус и станет змеем (Странджа, 267) или утратит человеческие способности (ум и память) (СбНУ 1914/30, 25). В других же случаях, наоборот, полагают, что усиливается позитивное человеческое начало. Так, в экспедиции в с. Шипково информантка рассказала о том, что муж был очень здоровым и сильным, – потому, что очень долго был на грудном вскармливании (Шипково). С темпоральными параметрами связан и статус кормящей женщины: пока у нее есть молоко, она ограничена в деятельности, чтобы обезопасить и себя, и социум от нежелательных последствий своего неритуализованного поведения<sup>3</sup>.

### Терминология

Появление грудного молока описывается преимущественно глаголами движения, значительная часть из них – это *движение* по вертикали, но не только: *млякото слиза* («молоко спускается», ср. *вдига се* «уходит»), *тръгва* («начинает идти» (СбНУ 1897/14, 97; БНМ, 207)), *прихожда* (Равна). На идее движения построены многие ритуальные акты по возвращению молока. Особенно часто к этим магическим действиям привлекают пастуха – как находящегося в движении и возвращающегося, контактирующего с молоком. Общеболгарское распространение имеет обычай обращаться к пастуху, выгоняющему скот, с просьбой взять у женщины без молока хлеб и опускать во все источники, чтобы потом вернуть его; ср. также закапывание луковицы возле колодца, куда приходят женщины за водой, чтобы так же пришло молоко (Лов., 357).

Близкой к «двигательной» семантике обладает и другой термин в этом ряду, ср. описание прихода молока *Тогас луусата пуцала мляко* («Тогда роженица «пускает» молоко» – Равна)<sup>4</sup>. Глагол *пуцам* полисемический, и несколько его значений («выпускать», «спускать», «пускать», «отпускать» о воде) [Геров 4, 402] позволяют рассматривать грудное молоко в свете мифологической антропологии женского тела как наполненного сосуда. В этом же плане можно интерпретировать мотивировку действия по возвращению молока: женщины бьют роженицу по спине, чтобы «вытрясти» из нее молоко (СбНУ 1905/20, 66).

Таким образом, молоко спускается, появляется, приходит, и, согласно народным представлениям, надо сделать все, чтобы его было *много*. Основная символика обилия молока связана с актуализацией в нем признаков *текучести / жидкости*. Из глаголов, метафорически передающих идею струящегося молока, отметим наиболее частотный *тека* – «течь». К этому термину добавляется и глагол *въртя се* «вертеться», который в языке народной культуры болгар и в магических формулах приобретает более общую позитивную коннотацию «усердно работать, двигаться» (Геров 1, 163). Ср. магические действия после прихода молока: роженица сцеживает молоко на вьюн, прикрепляет его к куску хлеба и кладет себе под подушку со словами *Да се върти мляко както се върти прешленьт* («Пусть вертится молоко, как вьется вьюн» – Родопи, 131).

Кроме количества, заботятся о том, чтобы молоко *не остановилось* и не исчезло. Терминов, обозначающих прекращение, уход и исчезновение молока, которые в контексте магической практики отчетливо раскрывают его мифологические свойства, немало (отметим в скобках, что это типичное явление для языковой картины мира, ведь лексика и фразеология с негативной семантикой всегда многочисленнее). Молоко следует удержать, закрепить, поэтому его «прилепляют», «завязывают», «прячут» и т.д. Струющая жидкость может прекратить свое течение, ср. ритуальные действия повитухи после родов: она окуривает комнату и кусочек ладана прикрепляет к виску матери, чтобы у нее «не останавливалось» (*да не ѝ спира*) молоко (Ркс 305). Источник молока может «иссякнуть», а само молоко «прекратиться» и «погибнуть» (*секва, загине, загинва, крати се, дръпва се* СбНУ 13/1896; Сакар, 216; Родопи, 132). *Дръпва се* – глагол убывания, отхода молока – коррелирует и с другими «женскими» жидкостями, ср. о женщине в менопаузе *Дръпнала си водата* (МБТР, 606). В этом ряду терминов обращает на себя внимание глагол *секвам* («спадать» – о воде, уменьшаться, давать меньше молока,



сходить на нет»), от которого образованы названия состояния животного или кормилицы, когда у них нет молока: *секнища*, *пресеклища* «болезнь овец и коз, не дающих молока», *присеклищъ* «болезнь кормящей женщины, у которой ушло молоко» (БЕР 6, 596-597; Геров 4, 383). Особенно важна и.-е. этимология этого корня, позволяющая соотнести его с др.-инд. *visakta* – «корова, не дающая молока» и ср.-ирл. *sesc* «сухой, бесплодный, не дающий молока» (БЕР 6, 598). На болгарской почве в огласовке *сек*– соединяются рефлексy юса малого (рус. *сякнуть*) и ятя (рус. *сечь*), что метафорически усиливает обозначение исчезновения молока как «иссякшего» и, в то же время – как «отрубленного, отсеченного». В семантический объем второго глагола (*пресичам се / пресека се*) входит значение «свернуться – о молоке» (Геров 4, 376), что также важно для раскрытия мифологема молока, которое, как верят, может испортиться в материнской груди – свернуться, прокиснуть, стать ядовитым (*сгртува, пресича се, да се отрови*), если женщина нарушает строгие поведенческие запреты (Ркс 48, Ркс 310). Молоко сворачивается, если у кормящей при виде «чужой» еды возникнет желание попробовать это блюдо, но ей не дадут его: ср. пример из словаря Н. Герова: *Млякото ѝ се сгртувало от видуване нешто за ядене* («Молоко <кормилицы> сворачивается, если она увидит что-нибудь съестное» (Геров 5, 150)). Поэтому народный этикет обязывает всех при встрече с кормящей матерью угощать ее (СбНУ 1894/10, 72). Молоко может утратить свои питательные свойства, стать водянистым. Широко распространенный запрет пить воду во время кормления объясняется народными анатомическими представлениями о том, что вода попадает в грудь и разбавляет молоко (Шапкарев 1968, 375).

Молоко как жидкость может *высохнуть* (*да изсъхне*), «перегореть» (*да прегори*), отсюда запреты сжигать сено, на котором проходили роды; кормилице не разрешается также приближаться к огню и очагу, сцеживать хоть каплю молока в горячую посуду (Васева 2008, 98–99). Способность грудного молока к разного рода перемещениям в пространстве позволяют рассматривать его в ряду других абстрактных понятий «жизненного текста младенца» – сна, крика/плача, испуга, счастья/везенья, здоровья и др., которые также могут «прийти» и «уйти», стать объектом кражи и пр. (Седакова 2007, 63).

В болгарской народной традиции очерчивается значительный круг поверий и связанной с ними лексики, *объясняющий* исчезновение молока: его «схватили» демоны *лехуси*: *лехусите я* [кърмата] *хванали* (Ркс 256), *самодиви* (Ркс 308), *джинове* (Пир., 383); отнял

покойник, если кормилица ходила на похороны (Родопи, 131); унесли птицы, если капля молока попала на кукурузу или рожь в поле (СбНУ 1954/48, 378).

В поверьях об исчезновении молока и описывающих это состояние матери терминах важную роль играют пространственные и временные (абсолютный запрет на выход во двор вечером и ночью) характеристики. Верят, что молоко может «уйти вдаль», поэтому многие запреты построены на символике удаления, дороги/путешествия и «чужого» пространства. Кормящей матери запрещалось прощаться с гостями (Ркс 179), провожать (даже взглядом) мужа, пастуха (они могут «унести ее молоко», *да ѝ занесат, отнесат млякото*), класть хлеб в торбу, писать письмо (Ркс 395), смотреть вдаль (СбНУ 11/1894, 80), забираться в телегу (Лов., 357), провожать взглядом пастуха (Пир., 383). Кормящей женщине рекомендуется всегда смотреть прямо перед собой (Ркс 303; СбНУ 1894/10, 72), а не вдаль, поскольку *докъде гледаш, дотам бяга млякото* («докуда смотришь, дотуда убегает молоко» – Сакар, 260)

Молоко может «уйти ввысь, подняться» (*да се вдигне, дигне*), улететь (*да префрѣкне*, ср. *префарка* «мать без молока» (Ркс 348)) поэтому кормящая мать и не смотрит вверх на небо, горы, через окно вечером – на звезды (Ркс 183, Ркс 219), только вниз на землю (Сакар, 260).

*Върнато мляко* («перевернутое молоко» БНМ, 75–76) как термин болезненного состояния – отсутствия молока у матери – проясняет еще одну составляющую исследуемой мифологемы. Молоко может «перевернуться» и превратиться в воду, утратить свои питательные свойства. На этом представлении построены короткие приговоры: *Както се обръща водата, // Така да се обърне млякото и да си дойде* («Как переворачивается вода, // так пусть перевернется молоко и вернется» – Тодорова-Пиргова 2003, 327) и длинные заговорные тексты, сопровождающие магические действия с водой.

Молоко исчезает от испуга (Сакар, 260), от сглаза (повсеместно), женщина сама его «теряет» (*изгубва*) из-за своих грехов (БНМ, 223), то есть аналогично многим другим болезням и несчастьям, связанным с ребенком и матерью. Поэтому наряду со специфическими бытовыми правилами для кормилиц «для молока» соблюдаются и универсальные приемы для обеспечения здоровья и благополучия младенца и роженицы. К последним относятся окказиональные запреты, связанные с собственным отражением, – кормилице запрещают смотреться в зеркало и в воду (Сакар, 260; о подобных запретах в родинной обрядности

см. Седакова 2007, 199). Показателен в этом плане опубликованный в сборнике «Сакар» меморат: «На мръкнало ходих за вода, наведох се да видя колко е вода в бунара и са видях там... Ама аз загубих млякото... Не биваше да се оглявам» («В темноте я пошла за водой, наклонилась, чтобы посмотреть, сколько воды в колодце, и увидела себя... И молоко ушло... Нельзя было смотреться в воду...») [Сакар, 261].

Молоко рассматривается в категориях «своего», «домашнего», что, однако, подтверждается не терминологией, а исключительно обрядовыми действиями и их мотивировкой. Так, молоко должно остаться на теле (груди) женщины, ср.: мать трижды плюет себе за пазуху перед первым кормлением и первые капли молока сцеживает внутрь, под рубаху (Родопи, 131). Когда приходит молоко, роженица отправляет его внутрь себя: она сцеживает себе немного молока на ладонь и лижет его (Ркс 348). Параллелью к этому служит одежда кормилицы, ср. следующий ритуал с дополнительной семантикой завязывания (о позитивных свойствах завязывания см.: Седакова 2007, 65, 242, 274): в районе Пазарджика молоко «завязывают», сцеживая несколько капель молока на пояс, на котором завязывают три узелка (Родопи, 131). Кровать матери также считается «своим» пространством, надежным убежищем для молока: в некоторых родопских селах первое молоко мать сцеживает на кусок хлеба, который потом прячет у себя под подушкой (там же).

Домашнее пространство с его утварью, как полагают, охраняет молоко, поэтому молодая мать сцеживает молоко в воронку и залепляет ее с двух сторон тестом (Ркс 335). Если молока много, мать наливает понемногу в каждый из углов комнаты или мажет им стены комнаты, «чтобы оно не покинуло дом» (Родопи, 132). Чтобы «удержать» молоко, мать подметает дома из четырех углов, садится на мусор и съедает хлеб, который до этого держит в руке. Известны также действия с порогом, важнейшей границей *своего* / *чужого* пространства: кормящая женщина сцеживает каплю на красную нить и закапывает ее под порогом, чтобы он «охранял» молоко (БНМ, 207). Выходя из дома, мать сцеживает три капли молока на стол со словами *Тука да те оставя, тука да те намеря* («Я тебя здесь оставляю, и здесь тебя найду») [там же].

*Своему, близкому* противостоит *чужое* и *дальнее*, что соотносится с лексикой «ухода» молока и многочисленными запретами, основанными на пространственной символической (см выше). К этому примыкают поверья, основанные на контакте с *чужим* – телесном прикосновении, обмене взглядами и др. Запрещается кормить при посторонних (Сакар:

260), гостьям – брать кормилицу за руку (СбНУ 1898 / 15, 66), садиться к ней на кровать (особенно если у них *mensis* – Равна) и т.д.

Поскольку исчезновение грудного молока объяснялось и тем, что она «перешло» к другой матери, контакт двух кормящих считался опасным и строго регламентировался. Чтобы молоко одной кормилицы не перешло к другой, женщины не должны были здороваться, смотреть друг другу в глаза, садиться друг к другу на постели; при встрече им рекомендовалось обязательно обмениваться предметами (булавками, платками, фартуками, поднятыми с земли соломинками, красными нитями и др.), поливать друг другу руки водой и др. (Ркс 328, 395, 174, 257; Лов., 357).

Контакт, однако, может быть и со знаком плюс, и именно такая магия используется в народно-медицинских приемах по возвращению молока. Кормящая мать, особенно мать первенца, может помочь женщине, не способной выкормить своего младенца, вернуть молоко. Ср. следующий совет, записанный в экспедиции: «Если у тебя молоко исчезнет, нужно чтобы кормящая женщина сцедила на тебя немного молока. Ей относят соль, чтобы молоко вернулось» (Шипково). В качестве «донора» может выступать и животное: женщина кормит молочную корову горбушкой, а остатки хлеба съедает сама.

### *Ритуал и обряд*

После анализа лексики и терминологии, связанной с грудным молоком и вскармливанием, мы переходим к описанию ритуальных действий, в которых семантические компоненты мифологемы кодируются через предметно-акциональную сферу.

Коррелятом молока в магии чаще всего служит вода, связанные с ней локусы (ручьи, реки, колодцы) и действия (наливание, выливание, поливание и др.). В Пиринском крае на третий день после родов женщина в сопровождении свекра отправляется к источнику (*чешма*) и, открывая кран, говорит: *Както тече вода от чешмата, така да тече и млякото ми* («Как течет молоко из чешмы, так пусть и у меня течет молоко»), затем поливает водой правую ногу (Пир., 383). Стремятся увеличить количество грудного молока, прибегая к следующим магическим действиям: первое молозиво выливают в реку, чтобы молоко «текло рекой» (Ркс 304); после очистительной молитвы женщина по дороге из церкви домой заходит в три дома, где «для обилия молока» ей льют на ноги воду (Ркс 307). Кроме того, женщины омывают грудь в реке или ручье; льют воду из источника по руке до локтя и пьют ее и мн. др. Связь с водой может передаваться метонимически: так, в

районе Карнобата женщина после родов садится на корыто, в котором купают младенца, и ест лук «для молока» (Ркс 343).

Мотив воды нередко присутствует в словесных формулах и заговорах для молока. Так, в Смолянско, каждый раз выходя из дома, кормилица произносит: *От всяко деренце водица и у мене млечице* («Из каждой лужицы водица, и у меня молочко») или *От ката река водица, от мене мляко* («Из каждой реки вода, из меня – молоко») [Тодорова-Пиргова 2003: 502] и др. Мать, у которой пропало молоко, идет с пеленкой ребенка к реке, там загребает к себе воду по течению и произносит: *Както тече водата, тъй да потече и млекото* («Как течет вода, так пусть потечет молоко» – Соф., 201), в других районах бросает пеленку в запруду, чтобы было столько молока, сколько воды (СбНУ 1958/49, 704).

Пищевые коннотации молока ритуально оформляются в частых параллелях с хлебом (Васева 2006, 176). В Граово после появления на свет младенца немедленно выпекают особую лепешку *турте* «для молока», а если хотят навредить матери и новорожденному, специально не делают этого. Представления о возможности повлиять на количество молока у кормящей матери отражены в проклятьях и угрозах, произносимых женщинами при ссоре: *Дърляш се, ама турте нема да ти донесем, кига родиш* («Ты ругаешься, вот я не принесу тебе хлеб, когда родишь» – СбНУ 1954/48: 702). Представления о связи между хлебом и грудным молоком лежат и в основе многих запретов (роженица не должна приближаться к очагу, пока не замесит хлеб, в противном случае у нее исчезнет молоко – СбНУ 1905/21: 17), и в принципах народного лечения матерей, у которых нет молока (женщина обмакивает хлеб в источники воды, оставляет хлеб «переночевать» под звездами; ест найденный на дороге хлеб и др.). Если роженица идет куда-либо до очистительной молитвы, ей дают соль и хлеб, «чтобы не ушло молоко» (Ркс 207; Шапкарев 1968, 370). Грудное молоко как «младенческая» пища противостоит хлебу как «взрослой» пище, что становится особенно очевидным в ритуалах отлучения от груди.

Символическая аналогия хлеб-молоко прозрачна, чего нельзя сказать с уверенностью<sup>6</sup> о другом предмете-растении, соотносящегося с грудным молоком, – луке. Традиционный оберег, лук у болгар считается универсальным средством для увеличения, сохранения и возвращения молока. Луквица (в том числе и цветочная) – постоянная составляющая всех «молочных» ритуалов. Первое, что ест женщина после родов, – это лук (Ркс 21); перед первым кормлением женщина наступает на луковицу (БНМ, 223); «для молока» матери натирают грудь

луком (Лов., 357), повитуха купает их в воде с луком (Ркс 257); чтобы уберечься от демонов (*самодиви*), отбирающих молоко, кормящие женщины едят лук, мажут луком голову (Ркс 308), луковичку прикрепляют к платку (Сакар, 216) и т.п. Чтобы увеличить количество молока, женщина идет к реке, бросает туда луковицу и подхватывает ее со словами: *Аз не хващам лук, а хващам мляко* («Я хватаю не луковицу, я хватаю молоко» – БНМ, 223) и т.д. Если молоко пропадает, незаметно подкладывают родильнице луковицу, чтобы она через нее переступила, затем лук варят, и женщина пьет отвар (СбНУ 1905/20, 66).

Грудное молоко кодируется в ритуальной практике через признак *белизны*. В родинной обрядности нередко используются белые нитки, полотно (Ркс 8); пока кормит, мать повязывает запястье белой тряпкой (Ркс 339), на голове у нее белый платок (БНМ, 51). Для увеличения молока берут луковицу белой лилии, настаивают на ней молоко и пьют (там же, 52), если же используют обычный лук, то смотрят, чтобы на луковицы были белые перья (там же, 224).

#### *Первое и последнее кормление*

Восприятие грудного вскармливания как одного из способов передачи младенцу вместе с молоком определенных качеств концентрируется в «младенческих» инициационных ритуалах, особенно в *первом* прикладывании к груди. Первый раз запрещалось кормить левой грудью, чтобы ребенок не стал левшой (болг. *левичар, солакчия*) [о.-болг.]. Над головой кормилицы или матери держат сито с хлебом, чтобы ребенок был сытым, а также красный перец (яблоко), «для румянца» (Ркс 312) и пр. К груди прилепляют воском овечью шерсть, чтобы ребенок был тихим, как ягненок (Шапкарев 1968, 383). Ребенка впервые кормят перед восходом солнца, чтобы ел с аппетитом (Ркс 34, Ркс 257).

Отлучение от груди – это важнейший момент в жизни ребенка и матери. Ритуал спорадически терминологизуется: так, например *лачка* (СбНУ 1954/48, 379), корень *лъч-*/*лач-* и его дериваты обозначают «разъединение, отчуждение» (БЕР 3, 565–566), ср. рус. *раз-лука, от-лучение* и др., а само действие передается через глагол *отбивам*, букв. «отбивать». «Разделение», «разрезание», «разрушение», имплицитно и эксплицитно представленные в обрядовых комплексах и их лексике, символизируют завершение грудного периода. Возврата в него быть не должно, поскольку иначе ребенок обретет демонические характеристики: у него будет «дурной глаз», он будет болезненным, несчастливым и т.д. В названиях ребенка, которого мать после перерыва

стала вновь кормить грудью, акцентируется представление о *повторе*: *повторено дете, повтаран, повтарана* (Геров 4, 66); *пофторак, повтораче* (Плов., 218; Сакар, 265); *повторен на сиса* (Ркс 339); *повторил да цица* (Ркс 251); *повтарян при бозаене* (Ркс 308); *прѣбизян* (Ркс 131); *прибизян* (Сакар, 265). Другой ряд синонимов обозначает возврат к пройденному этапу: болг. *повѣрнат да бозае* (Ркс 174); *повратениче* (БЕР 5, 41). Восстановление разорванной связи с матерью приводит к тому, что ребенок подвергается опасности окружающих или самого себя. Повтор осмысляется как *второе* вхождение, возвращение в исходный статус (в данном случае грудного ребенка), что, согласно архаической системе взглядов, является недопустимым. Поэтому после последнего кормления производят резкие движения: ребенка толкают, подпихивают; захлопывают дверь (Ркс 87). Имеется единичное свидетельство из района Бяла Слатина, что ребенка ударяют по заду ключами, чтобы *запереть* молоко (Ркс 330), и др.

### Фольклор

Словесные и ритуальные воплощения мифологема грудного молока не могут быть полноценно представлены без фольклорных материалов. Так, интересно совершение обрядов «для молока» в локусах, соотносящихся по своему названию или благодаря топонимической легенде с грудью или молоком, — обычно это камни, по которым струится вода (СбНУ 1926/36, 153). В народных песнях мотив чудесного источника (аналог женской груди) включается в известный балканский сюжет замурованной жертвы, ср. вариант концовки о кормящей матери, которая просит:

*Изградете ми прозорче от десна страна*

*Да ми си хранем малоно дете...*

[Оставьте справа окошко

Чтобы кормить мне младенца...]

(БНПП 4, 144).

Те же предания о принесении молодой матери в строительную жертву сохранены и в прозаической форме: ... *Затрупали я <булката> в основата Тя била с малко дете. От основите след това потекло мляко* («... замуровали ее <молодуху> в фундамент. У нее был младенец. Из фундамента после этого потекло молоко») [Сакар, 138].

Много мифологических аспектов грудного молока прочитывается в заговорных фольклорных формулах и ритуальных приговорах. Параллелью представлениям о том, что молоко могут «отобрать»,

служит словесная формула с обращением к солнцу, которое может «привести» молоко матери (Ркс 219). Антропоморфизацию молока можно увидеть и в длинном заговоре – народной молитве с традиционным обращением к Богородице как покровительнице матерей и женщин вообще:

*Боже милостиви,/ Света Макия Богородице, / Помогни на тоа! / Жена си била,/ Майка си била,/ Деца гледала./ Знаеш колко и тежко/ Да не мож детето да нараниш./ Съживи го! / Не отмъщавай на милата рожба! / Съжали се над него! / [Обръщам водата.] Нека таа вода да се превърне / На майчино мляко («Боже милостивый / Святая Мать Богородица / Помогни в этом! / Ты была женщиной, / Ты была матерью, / Детей растила. / Ты знаешь, как тяжело / не суметь дитя накормить / Оживи его / Не мсти милому чаду! / Сжался над ним / [Переворачиваю воду] Пусть эта вода превратится / в материнское молоко») [Годорова-Пиргова, 326].*

Если молоко пропало, его «звучат обратно» у колодца: *Яла си, мляко («Приди, молоко»)*. Формула «возвращения молока» с обращением к воде у колодца может быть более развернутой и включать традиционный для заговоров мотив обмена:

*Аз като дойда,  
Мож да бя гладна  
Та ми зе млякото  
На ти хлебец, та еж,  
Па ми дай млякото,  
Да си нахраня детето  
[Когда я пришла,  
Ты, может, была голодна  
И взяла у меня молоко.  
Вот тебе хлебец, съешь,  
А мне дай молоко накормить ребенка]  
(Сакар, 260, 261).*

Таким образом, из совокупности болгарских лингвистических, обрядовых и фольклорных «деталей» реконструируется мифологема грудного молока, которая использует традиционные темпоральные и пространственные, акциональные, цветовые и другие коды. В то же время, грудное молоко и вскармливание служат младенческим кодом для обозначения взрослого этапа жизни человека, ландшафтным кодом для топонимических легенд, любовным и лечебным кодом для магии и т.д.



## ЛИТЕРАТУРА

- БЕР – Български етимологичен речник. София, 1971–2002. Т. 1-6.
- БНМ – Българская народна медицина. Енциклопедия. София, 1999.
- БНПП – Българска народна поезия и проза. София, 1982. Т. 4.
- Васева 2006 – *Васева В.* Ритъмът на живота. София, 2006.
- Васева 2008 – *Васева В.* Мляко // Човешкото тяло. Антропологичен речник. София, 2008.
- Галанова, Васева, Шарланова 2008 – *Галанова М., Васева В., Шарланова В.* Гърда // Човешкото тяло. Антропологичен речник. София, 2008.
- Геров – *Геров Н.* Речник на българския език. Второ издание. София, 1976–1978. Т. 1–6.
- Кабакова 1995 – *Кабакова Г.И.* Грудь // Славянские древности. Этнолингвистический словарь. М., 1995. Т. 1.
- Лов. – Ловешки край. Материална и духовна култура. София, 1999.
- МБТР – Български тълковен речник с оглед към народните говори / Стъкми СТ. Младенов. София, 1951.
- Пир. – Пирински край. [Етнографски, фолклорни и езикови проучвания]. София, 1980.
- Плов. – Пловдивски край [Етнографски, фолклорни и езикови проучвания]. София, 1986.
- Равна – Полевые записи, сделанные автором в 1997 году в с. Равна (Варненская область, Болгария) в рамках программы Малого диалектного атласа балканских языков (МДАБЯ).
- Родопи – Родопи. Традиционна и социалнонормативна култура. София, 1994.
- Ркс – Архив С.Т. Романского (хранится в Софийском Университете им. Климента Охридского, Болгария).
- Сакар – Сакар. Етнографски проучвания на България. София, 2002.
- СбНУ – Сборник за народни умотворения, наука и книжнина. София, 1889. Кн. 1.
- Седакова 2007 – *Седакова И.А.* Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст. М., 2007.
- Соф. – Софийски край. София, 1993.
- Странджа – Странджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания. София, 1996.
- Тодорова-Пиргова 2003 – *Тодорова-Пиргова И.* Баяния и магии. София, 2003.
- Толстая 2004 – *Толстая С.М.* Молоко // Славянские древности. Этнолингвистический словарь. М., 2004. Т. 3.

Шипково – Полевые записи, сделанные автором в с. Шипково Ловечской обл. в 2000 г. в рамках работы болгарского «Общества по изучению общин и сел» (ДИОС, руководитель Т. Спиридонов).

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> В этой статье не пойдет речь о грудном молоке как духовной пище, о православных сюжетах, связанных, например, с образом Богородицы (Млекопитательницы), хотя эти мотивы, безусловно, нашли отражение в нарративах о нормах и обрядах кормления. Останутся в стороне и многие другие аспекты, поскольку эта тема очень обширна и имеет древнейшие истоки (еще в античных мифах говорится о том, молоко Деметры обладало целительными свойствами, а молоко Геры, жены Зевса, превратилось в напиток бессмертия, и т.д.).

<sup>2</sup> Специфичен и статус умершего в грудном возрасте младенца. Его мать сцеживает ему в гроб немного молока, впоследствии она не должна до дня св. Георгия пить молоко, потому что на том свете ему нечего будет сосать (Лов., 312).

<sup>3</sup> Отдельная тема, имеющая отношение к мифологической физиологии, – это увязывание кормления с возможностью забеременеть. Считается, что, пока женщина кормит грудью, она не может зачать, поэтому стараются кормить как можно дольше. Однако известны случаи, когда женщина кормит ребенка и уже носит другого, в таких случаях считается, что сестра дает брату молоко, а брат сестре – нет (СбНУ 1897/14, 97).

<sup>4</sup> Этот же глагол применяется и к животным в значении «давать молоко», «дойтись»: *Всички овце не пушат млякото еднакво* («Не все овцы одинаково дают молоко») [Героу 4: 402].

<sup>5</sup> Данный глагол используется и для обозначения других физиологических процессов, связанных с наполнением/опустошением человеческого тела, ср. *секвам* – «сморгаться» (БЕР 6, 596).

<sup>6</sup> В качестве гипотезы предлагаем следующую: лук в «молочной» магии используется на основании известного его свойства способствовать выделению другой жидкости из человеческого тела – слез.

Морозов И.А.  
(Москва)

## **«КОГДА ЕСТЬ НЕЧЕГО...»: ПИЦЦА В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ И КРИЗИСНЫХ СИТУАЦИЯХ**

Пищевые предпочтения, формируемые у индивида социумом с детства и в ряде случаев являющиеся ярким половозрастным и этническим маркером, в экстремальных и кризисных ситуациях могут существенно видоизменяться. Во время голода, эпидемий и военных действий в состав продуктов, допустимых для употребления могут входить виды пищи, которые в обычных условиях исключаются из круга повседневных пищевых предпочтений. Заслуживает внимания тот факт, что в их числе могут оказаться «архаические» виды пищи, хорошо известные в данном социуме, но либо давно вышедшие из употребления, либо употребляющиеся в обычное время только в строго ограниченных случаях: например, в детских игровых практиках или в обрядовом обиходе. Особый статус имеет и так называемая «походная пицца», то есть стандартный набор продуктов, который принято брать с собой в дорогу, или еда, предназначенная для употребления в «полевых» условиях во время работы (если говорить о традиционном обиходе, то это еда пахарей, косцов или жнецов).

В статье рассматриваются различные ситуации, в которых актуализируются «экстремальные» типы пищи. При анализе будут использованы как полевые записи автора, так и материалы из других источников.

### *Пицца как социокультурный маркер*

Хорошо известно, что пицца является важным этнокультурным признаком и часто используется как способ национальной, этнической или культурной идентичности как в культурах традиционного типа, так и в современных обществах (Геннеп 1999, 32–33, 38–39 и др.; Зеленин 1994, 48, 78–80; Шмелева 1995; Хлеб 2004; и др.). Вместе с тем, те или иные блюда или типы пищи (назовем их «*пищевыми маркерами*») могут выступать в качестве важного отличия при характеристике тех или иных социальных групп и страт и в некоторых ситуациях быть их символическими презентациями (см., например: Лотман 2002, 255–319).

Количество потребляемой пищи и потребность в ней соотносится с состоятельностью человека, выраженной в имуществе и земельном

наделе – «выть» (*выть* – «пай или надел в земле», «доля по дележу, наследству», «доля пищи, порция», «аппетит, голод, охота есть»). Отождествляясь с участью, судьбой («*Такая на него выть пала*»), *выть* является еще и временным маркером, сканируя время суток по количеству трапез: «У крестьян в рабочую пору 3, 4 или 5 вытей, но если вытью называют рабочее время от еды до еды, то делят день на 3–4 выти. В три выти дрова свозил «в один рабочий день»» (Даль 1880, 322, *Бор. Новг.*). Поэтому «выходить из выти» – «чувствовать голод, истощаться от голода». О человеке, который часто ест, «не может выдержать до положенного времени приема пищи», то есть испытывает несвоевременный голод, говорят, что он *не знает выти*, у него *выти нет*, при том, что *выть* – это еще и ощущение голода, аппетит (СРНГ 1970b, 44–45), то есть своевременная, «правильная» потребность в еде.

Понятие «выти» отсылает нас к народным представлениям о «пищевой норме», которая у каждого человека – взрослого и ребенка, бедного и богатого, работника и бездельника и т.п. – разная. Отсюда убеждение, что можно *заесть*, то есть присвоить *чужой век* (ср. «выть» как доля, судьба и временной отрезок): «Свет завидлив, свет обидлив, всяк чужой век заедает»; «Аль я не рожен, не крещен, аль я чужой век заел?»; «Век наш короток: заесть его не долго» (Даль 1880, 669). С точки зрения нормативных представлений превышение «выти» предосудительно, но и ее «неисполнение» тоже не одобряется, о чем свидетельствует народная терминология и фразеология, относящаяся к состоянию неполного насыщения: *вполсыта* («Поел вполсыть да и лег спать»), *вполтоща* – «то же, что впроголодь, но потощее, чем вполсыта» («Вполсыта еще таки поработаем, а вполтоща полежим»), *вприголодь* – «впроголодь, вполсыта, не наедаюсь досыта, вполтоща», *всусыть* – «столько, чтобы быть сыту; лишь бы не голодать» (СРНГ 1970a, 174, 176, 220).

Человек, который слишком много ест, то есть заведомо превышает число предназначенных ему «вытей», оценивается резко отрицательно: «С голоду не мрут, только пухнут, а с обжорства лопаются» (Даль 1880, 389). Ненасытного человека, обжору называют «адом» («Так адом жрать-то и кинулся» – СРНГ 1965, 203, *Волог., Вят.*) или «ахидом» («Экой ахид голодный, не может наесться!»), то есть так же, как человека злобного, сварливого, завистливого (СРНГ 1965, 296, *Яросл., Нижегород.*). Главный атрибут обжоры, так же как и богатея, – огромный живот, поскольку «Голод живота не пучит» (Даль 1880, 389). И это обычно негативный социальный признак, основание для презрительного или уничижительного прозвища,

возможный повод для неприязни и даже ненависти: *брюхоня* – «обжора, ненасыть, объедала, пузан», *распустить брюховеню* – «много есть, пить», *киловатая брюшина* – «о человеке, который много ест»: «Еще не жаль мне тебя, князя, со княгиней, / Еще не жаль мне бояринов да брюшинников» (в былине, *Беломор.*), при том что *брюшинник* – это «человек с большим животом, толстобрюх» (СРНГ 1968, 225–226, *Твер., Костром., Арх., Ярослав.*).

«Хорошая» (качественная) или «плохая» пища обычно свидетельствует о принадлежности к «престижной» или «непрестижной» социальной группе: ср. прозвища «мослоглоды», «гужееды», «ерешеды», которые, по мнению Д.К. Зеленина, могут трактоваться как «голытьба, бедняки» (Зеленин 1994, 78). «Богатый» и «бедный» стол у русских, как свидетельствуют этнографические свидетельства разных периодов, отличался в первую очередь по наличию / отсутствию или обилию мясных блюд: «Пища ежедневная зажиточного крестьянина состоит в скоромные дни: щи с капустой и говядиной, приправленные мукой, а за неимением говядины щи варятся и из баранины. Вместо щей варят из говядины супы с приправою из картофеля и круп, а иногда приправой служит тесто из муки – лапша. Нередко у богатых крестьян жарят баранину, телятину, говядину и свинину с картофелем, а чаще варят один картофель в сметане и масле. Нередко приготавливаются к обеду каши из пшена, гречи и на молоке из муки. Подается к обеду молоко пресное.... Пища бедных крестьян состоит из щей без говядины с приправою капусты и муки, щи приправляются сметаной или молоком. Говядину, баранину и свинину редко варят бедные крестьяне в щях. Похлебки у бедных крестьян бывают из картофеля и грибов, в редких случаях крестьяне покупают горох, пшено, или гороховую муку» (Русские крестьяне 2006а, 591, *Пошехонский уезд*).

Признак «бедный/богатый» в данном случае существенно коррелирует с оппозицией «растительная/животная пища», поэтому утверждение, что «крестьянин питается по преимуществу растительной пищей» (Русские крестьяне 2007а, 512, *Вологодский уезд*), необходимо понимать скорее как «бедный крестьянин...». Хотя здесь необходима оговорка, что уровень состоятельности в разных регионах России в один и тот же период существенно различался.

Для бедняков характерно иное качество основного продукта питания – хлеба, что особо подчеркивается его цветовыми обозначениями: белый («белые булки»)/черный: «К столу как богатых, так и бедных всегда подается черный хлеб, а у богатых крестьян пироги. Нередко

белые булки. Пироги пекутся с говядиной, яйцами и с крупой» (Русские крестьяне 2006а, 591, Пошехонский уезд).

Еще один важный признак – обилие или наличие /отсутствие жирных, «скромных» блюд, что сближает пищу бедняков с постовой: «Даже молоко у бедных крестьян редко бывает на столе, которое уносится в маслодельни – продают, а получают обратно снятое, с охотой съедают... В общем *кушание у бедных крестьян бывает почти всегда постное*: пироги пекутся из белой купленной муки, но чаще из своей пшеничной, начинка пирогов картофель и крупа, политые постным маслом. Но нередко пироги пекутся так называемые «с молитвой», т.е. пустые. В редких случаях в рабочую пору крестьяне покупают сушь, сухие судоки, горох, гороховую муку и прочие крупы. Крестьяне охотно обрабатывают крупы: жито, овес, рожь, которые идут на приправы с постным маслом... Постный стол у богатых крестьян: щи с рыбой присоленной, сазаниной, севрюгой, судаками, а иногда и с сухим сушем, изредка жаркое из рыбы, жаркое из картофеля, каша с постным маслом. Похлебки делают из картофеля, гороха, и кисели из гороховой и овсяной муки. Пироги из белой муки с рыбой, с кашами и булки» (Русские крестьяне 2006а, 591, Пошехонский уезд); «...при недостаточности средств и неразборчивости в пище питаются иногда только хлебом, крупяными щами, картофелем или другими однообразными кушаниями (похлебкою), а всего больше – только хлебом и обратным молоком, которое у кр[естья]н покупают содержатели маслодельных заведений, возвращая первым после выделки масла обратное молоко» (Русские крестьяне 2007b, 368, Грязовецкий уезд).

Имитацией «богатого» стола является праздничное угощение, которое выполняет функцию ритуальной демонстрации состоятельности хозяев: «В праздничные дни пища у богатых крестьян, и у бедных сытнее и изысканнее. Недаром крестьяне говорят, приготавливаясь к празднику: «Год не вытянуться, а в праздник стянешься». На праздник покупается для стола богатыми и бедными почти каждый домохозяин четверть вина, а богатые полведра и даже ведро для угощения знакомых» (Русские крестьяне 2006а, 592, Пошехонский уезд): «Изобилием кушаний отличаются праздничные дни (время храмовых праздников, летних молебствий в деревнях, масленица и свадьбы). Почетным угощением считаются: кулебяка, в сопровождении водки, мясные щи, ухи из разной рыбы, жареная баранина, жареная рыба и несколько белых крупитчатых пирогов с верховой начинкой из изюма, черники и других ягод, украшенные клеточками из того же теста или, редко, начиненные внутри яйцами и маком, подается к сладким

пирогам толченый сахар или сахарный песок. У некоторых богатых угощают конфетами, пряниками и орехами. В мясное воскресенье для зятя теща приготавливает середку или плечо» (Русские крестьяне 2007а, 514, Вологодский уезд).

Вместе с тем, аналогом «бедного» стола можно считать «походную пищу», то есть питание в «полевых» условиях во время выполнения различных сезонных сельскохозяйственных работ, выпаса скота, длительных путешествий: «Крестьяне питаются более скудной пищей летом, чем в другие времена года, особенно в летнюю страдную пору, когда хлеб, пироги и квас или вода – вся пища крестьянина... Во время летних работ мужики с пашни обедать приезжают домой в 12 часов дня, которые отбивает церковный сторож в колокол; паужинать пища приносится в поле. Во время сенокоса и жнитва обед бывает на месте работ и большею частью состоит из хлеба или пирогов с квасом или молоком, что берется из дому с утра, а если недалеко, то приносится какая-нибудь похлебка» (Русские крестьяне 2007а, 514–515, Вологодский уезд).

#### *Голод как социокультурный феномен*

В народном понимании голод является своеобразным мерилем времени и количества пищи, сигналом «уместности» трапезы: «*Ешь с голоду, а люби смолоду*» (Даль 1880, 389), то есть приступать к еде нужно только проголодавшись. А это возможно лишь при соблюдении положенных «вытей». В то же время умереть с голоду – это, собственно, *быть голодом* (СРНГ 1968, 356, Дон.), то есть голод признается не только причиной смерти, но и способом ее материализации, поскольку самый страшный голод – это голод мертвеца. Отсюда выражение *мертвецки голоден*, где «мертвецки» обозначает высшую степень чего-либо (ср. *мертвецки пьян, мертвецкий сон*). Такая трактовка вполне понятна, ведь голод в своей крайней форме естественным образом связан со смертью. Поэтому *выморный* – «заморенный, голодный», в то время как *вымор* – «падеж, мор, гибель людей или скота» (СРНГ 1968, 313, Пск., Арх.).

Этимологическое родство слов «голый» и «голодный» предполагает их связь с семантикой бедности и бесплодия. «Голодай», «голодан» или «голодарь» (СРНГ 1970б, 314) – это насмешливо-презрительное прозвище, синонимичное «голодранцу», то есть неимущему, бедняку: «*Раменские [село Рамень] голодаи хлеба-соли не видали!*» (Новг.); «*Ой ты, лешев голодай, хоть бы молчал!*» (Костром.); «*Жители Заречья называются в насмешку голодаями*» (Арх.).

Можно говорить о существовании своеобразной «философии голода», когда народная мудрость фактически оправдывает положение дел, при котором неизбежно появляются люди, испытывающие недостаток пищи: «Всем досыта есть, так и хлеба не станет» (Даль 1882b, 309). Эти люди противопоставлены «сытым» («Сытый голодного не разумеет», «Голодный сытому не товарищ» – Даль 1882b, 377; СРНГ 1970b, 314). При этом сытость выступает как знак богоизбранности: «Кто сыт, тот у Бога не забыт» (Даль 1882b, 377), а голод соотносится не только с теми, кто голодает, но и с бедными, а также ненасытными, прожорливыми, жадными людьми (СРНГ 1970b, 314–315). Фактически это значит, что в народном понимании «голодаи» или «голодари» превысили свои «выти», а потому несут кару за свою неумеренность и жадность.

С точки зрения народной аксиологии, «пребывание в голоде» является свидетельством полной несостоятельности, неумения заработать на пропитание, лени. Поэтому, несмотря на очевидный трагизм голода, над голодающими часто насмеваются, а их стратегии выживания подвергаются остракизму. Распространенное на Русском Севере насмешливое прозвище жителей Никольского и Яренского уездов – «векшееды» – объясняется преданием, «что будто в один из голодных годов жители принуждены были есть мясо векш», то есть белок (СРНГ 1969, 105, *Арх.*). Жителей Ветлужского края их соседи нередко обзывали «водохлабами» и дразнили: «*Ветлугаи-голодаи – все заборы оглодали*» (СРНГ 1969, 195, *Костром., Нижегород.*). В Сибири переселенцев из бывших внутренних губерний России часто называли *гужеедами*, потому что, согласно народной молве, они «такие бедные, что с голоду принуждены были съесть гужи от упряжки» (СРНГ 1972a, 134).

Вместе с тем, голод может расцениваться и как мерило добропорядочности, своеобразное испытание на умение искупать свои грехи: «*При сытости помни голод, при богатстве убожество*» (Даль 1880, 389). В этом смысле он выступает в качестве некоего аналога религиозного поста. Более того, можно предположить, что такое отношение к голоду сформировалось именно под влиянием христианских представлений о предназначении поста и пищевых ограничений.

#### *Голод в системе пищевых маркеров*

Понятие голода играет важную роль в системе народной аксиологии и является своеобразным пищевым маркером с отрицательным значением (СРНГ 1970b, 315–316). «Голодный» может обозначать «пустой», «бесплодный» (*голодный луг* – «луг, на котором растет плохая



трава», *Вят.*; *голодная навага* – «навага без икры», *Арх.*), «плохой», «некачественный» (*голодная мука* – «мука из ржаной соломы», *Дон.*; *голодный хлеб* – «плохой, недоброкачественный хлеб», *Ленингр.*), «постный» (*голодная кутья* – «кутья под Крещение», *Печор.*). Более того, *голодовать* или *голодоваться* – значит «терпеть нужду», «испытывать недостаток в чем-либо», причем не только в пище: *голод* обозначает отсутствие чего-либо.

Отождествление у русских «богатого» и «сытного», с одной стороны, и «бедного» и «голодного», с другой, отражено и на уровне языка. Например, *бесхлебить* одновременно обозначает и отсутствие или недостаток пищи («голодать»), и крайнюю нужду, материальные лишения – «беднеть, нищать» (*Даль* 1880, 78), а *голдаба* – одновременно и «голод», и «крайняя бедность, нищета», «беднота, голытьба» (*СРНГ* 1970б, 289).

Проголодавшийся ест «не по-людски», теряя на время человеческие черты и сближаясь с животными. Например, в западных областях России о проголодавшихся от ходьбы или интенсивной работы могут говорить, что они «выхортались» (от *хорт* – «борзая собака»). Поэтому в такой ситуации уместно сказать: «*Выхортался и жрать как собака хочу*» (*СРНГ* 1970б, 54, *Смол., Пск.*). В известном смысле слова «голодная» пища – это пища нечеловеческая, «животная», «звериная». Поэтому голодающий («голодай») в народной пословице соотносится с самым прожорливым и жадным животным – волком: «*Волк – голодай, лиса – лакомка*» (*СРНГ* 1970б, 315). Отсюда отчасти мифические, отчасти и реальные сообщения об учащающихся случаях каннибализма в районах массового голода, поскольку табу на «нечеловеческую» пищу в этой ситуации оказывается снятым.

#### «Голодный стол»

«Голодным столом» принято называть различные варианты пищевых ограничений. Это, например, обозначение для стола, за который в учебном заведении дореволюционного периода сажали провинившихся, оставленных без обеда (*СРНГ* 1970б, 315, *Ставроп.*). В условиях недостатка пищи подключаются не только реальные пищевые ресурсы, но и воспитанная в течение многих поколений непритязательность и нетребовательность к пище, когда жизнь «на хлебе и воде» – это скорее норма, чем нечто экстремальное: «*Хлеба с брюхо, денег с нужду, больше нам не надо*» (*СРНГ* 1968, 224, *Петерб.*). В этом смысле бедным в голод «легче», чем богатым: «Недостаток в харчах, в смысле приварка, не чувствуется особенно. Крестьянин вполне доволен, если

он дважды в день напьется чаю с хлебом» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд); «Лучшей пищей крестьяне называют хлеб, соль, да воду, а остальное – прихоти тела» (Русские крестьяне 2006a, 593, Пошехонский уезд).

В одной из сказок, зафиксированных братьями Соколовыми в Кирилловском уезде Новгородской губернии, этот «пищевой минимализм» обыгрывается в юмористическом диалоге главных героев, один из которых заключен в темнице: *«Кто летит? – Василей-царевич. – А кто сидит? – Федор-царевич. – Ну, каково же, братанушка, сидеть? – Да не худо. С голоду не уморит, да и насыта не накормит – фунт хлеба да фунт воды. – Эка, паря, вот попали!»* (СРНГ 1968, 153).

В целом голод рассматривается как меньшее зло при возможной перспективе лишиться урожая, а значит обречь себя и свою семью в будущем на голодную смерть: *«Лучше голодать, да бодрым семенем поле засевать»* (СРНГ 1968, 58, Яросл.).

Наиболее распространенная пищевая стратегия голодного времени – замена дефицитных продуктов питания их аналогами: вместо хлеба используют тонкие блины, начиняя их различными дикоросами, вместо мяса – рыбу (*«Все население кормилось рыбой в виду голода, так как хлеба своего было мало»* – Памятная книга 1998, 389, Ваишк. Волог.). В хлеб часто добавляют разные компоненты, в обычное время считающиеся несъедобными или предназначенными в корм животным: вместо ржаной муки употребляют овсяную, в муку подмешивают мучную пыль, лебеду, спорынью, мох или *головец*, то есть плодовые коробочки льна, лишённые семян (*«Хлеб морозобитный пекут на противнях и мешают белый мох»* – Воспоминания 2006, 692, Арх.; *«В голодный-то год головец толкли, да в муку подсыпали»* – СРНГ 1970b, 304, Влад.);

«...пекут хлеб с высевками, в таком же виде печется и овсяный хлеб, который при иных обстоятельствах идет только в пищу скоту. Наконец, покупается на мельнице мучная пыль, которая сметается с внутренних стен мельницы, и из нее печется хлеб. Худшего хлеба не может быть. Иногда при таких условиях покупается последний сорт муки – крупчатки, если, конечно, она дешевле ржаной муки» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд);

«При недостатке хлеба прибегают к следующим мерам. Во-первых, муку не подсевают и едят вместе с отрубями; во-вторых, пекут хлеб из ржаной муки и овсяной вместе, почти по одинаковому проценту той и другой» (Русские крестьяне 2007a, 447, Вологодский уезд); «...если

бывает плохой урожай ржи, то кр[естья]не, чтобы продовольствоваться озимовым хлебом круглый год, употребляют взамен [н]его муку из овса, которую подмешивают в ржаную для употребления в хлеб, варят из нее завару на кипяченой воде, кою хлебают с молоком, салом, солеными грибами и ягодами (брусникою) и пекут тонкие блины на сковороде, употребляя в кушанье тоже с солеными грибами, ягодами, сметаной, толченым луком с постным маслом и рыбою» (Русские крестьяне 2007b, 368–369, Грязовецкий уезд);

«При недостатке хлеба здесь некоторые покупают обмол, т.е. мучную пыль, на мельницах, другие покупают высебки из пшеничной муки, которые здесь называются «швейкой». В с. Колягине один крестьянин рассказывал, что однажды, во время сильного недостатка хлеба, многие крестьяне примешивали к муке лебеду, барду и толченую головуцу от льна» (Русские крестьяне 2006a, 371, Ростовский уезд).

Необходимо отметить особую ценность хлеба, ради которого голодающие, как правило, готовы пожертвовать другими, даже более калорийными продуктами. Именно отсутствие хлеба является первым и главным признаком голода: «Я теперь голодную с семьей: хлеб дорог» (Влад.); «Два дни голодовали, хлеба нету» (Перм.); «Был бы только хлеб – мы наедемся и с водой, а нет – так надуемся (нахлебаемся) и обраты с хлебом (обратное молоко), а не то какой-нибудь одной хлебки» (Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд).

Как уже было отмечено выше, «голодный стол» во многом имитирует ритуальные пищевые ограничения, по качеству и составу блюд во многом приближаясь к посту.

В условиях голода могут существенно изменяться условия, предъявляемые к качеству пищи: «С голоду Малашке и алашки в честь» (Даль 1880, 389). В повседневное меню включаются и те виды пищи, которые в обычное время имеют статус несъедобных или не предназначенных для людей («Голод проймет, станешь есть, что Бог дает»). «Люди голодают, едят мякину, бус (отходы зерна), куколь (отходы льна), пыж (конопляная мякина), мололи дерево липу и березу и проч., а также едят всякую падаль» (Кулагина 2008, 320, *Вохом. Костр.*). В голодное время в качестве пищи нередко могло использоваться пойло для скота из жидко разведенной муки или отрубей, известное под названием «болтушка»: «Болтушка – свиней кормят, а в голод и люди ели» (Том., Кемер., Иссык-Кульск.). Необходимо учесть, что в ряде регионов «болтушкой» могли называть разновидности постовых или «быстрых», то есть изготовленных на скорую руку блюд, употреблявшихся в сезон полевых работ: толокно, жидко

замешанное на квасу, употребляемое как напиток (*Волог., Новг., Костром., Вят., Олон., Перм.*); толокно, густо разболтанное в квасу и облитое простоквашей или без нее (*Волог.*); брага с толокном, питье из толокна, разболтанного на квасу, браге или пиве (*Перм.*); мелко нарезанная свекольная ботва, напаренная и заквашенная в квасу (*Ряз.*) и др. (СРНГ 1968, 83).

Еще один важный пищевой ресурс, используемый во время голода, – различные типы съедобных растений и ягод (см., например: Миронихина 2008, 308), обычно употребляющиеся путниками, вынужденными экономить еду во время длительного путешествия, или детьми в качестве игровых аналогов пищи. В обычное время эти растения нередко используют в качестве дополнения к обычной пище в виде пищевых добавок и приправ, иногда своеобразного лакомства: ««Пистики» – плодоносные стебельки полевого хвоща (*Equisetum arvense*). Весной, как только сойдет снег с полей, пистики появляются на пашнях, или на горушках. Тут их собирают в корзины и поедают в сыром виде. Этот же самый хвощ имеет, как известно, подземные клубни величиною с вишню, черного цвета, внутри же заключается белая сладковатая мякоть, вкусом напоминает орех. Эти клубни зовутся земляными орешками. Едят сочные стебли больших зонтичных растений *Angelica sylvestris* (*Angelica silvestris*) и *Heraclеum sibiricum*, равно и стебель крестоцветного *Bunias orientalis*. Повсеместно едят в сыром виде ягоды черемухи и рябины. Последняя общипывается кистями осенью, когда ее прихватит морозом, и она станет сладковатую; связывается бичевкою в виде столба, вешается на повети и зимою употребляется в пищу как лакомство. Едят также растущий по заливным берегам рек и лугам дикий лук (*Allium Schoenoprasum*). Это действительно вкусная приправа к ухе и т.п. На тех же заливных лугах произрастает дикий чеснок (*Allium angulosum*). Весною же собираются целыми корзинами молодые листья щавеля (*Rumex acetosa*) и едят их сырыми, особенно дети. Само собою разумеется, что такие ягоды, как брусника, черника, голубика и морошка поедаются в сыром виде, как говорится, сколько влезет и едят ягоды калины. Едят и воронику (*Empetrum nigrum*), несмотря на ее сильное мочегонное свойство (народное название этого растения *сика* или *машка-посикашка*)» (Русские крестьяне 2007а, 513, Вологодский уезд).

### Социальные стратегии голода

При недостатке пищи социум или социальная группа используют разнообразные стратегии выживания. Голод является сильным стимулом для активизации как отдельно взятого индивида, так и всего социума в

целом: «Голод не тетка (не теща, не кума), пирожка не подсунет»; «Голод не тетка, брюхо не лукошко»; «Голод не сосед: от него не уйдешь»; «Голод сварливая кума: грызет, поколь не доймает» (Даль 1880, 389);

«Крестьянин, чтобы не пойти по миру, да и не умереть с голоду, зарабатывает кусок хлеба на стороне: берет крестьянскую работу у других, обрабатывает чужой надел; зимой поставляет лес лесопромышленнику, который пользуется его невыгодным положением и всячески старается эксплуатировать его: вместо денег, напр., дает ему чай, табак, сахар, спички и водку» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд).

Судя по многочисленным свидетельствам, в кругу семьи пищевые ресурсы во время голода распределяются достаточно равномерно: «Пища и в голодное время, т. е. при недостатке запасов и харчей, употребляется в семье за общим столом, без уменьшения таковой кому-либо из членов... Голодного в семье тоже никого не оставишь. Когда и нет хлеба, а все делишь поровну всем» (Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд).

Вместе с тем, практически всегда имеются и некоторые «приоритеты выживания», то есть большая или лучшая часть пищи может предназначаться либо самым слабым членам семьи или иной группы (дети, старики, больные), либо вносящим наибольший вклад в ее выживание: интенсивно работающие мужчины: «Заштатные члены семьи, которые не работают, а только лежат на печи, в это время находятся в пренебрежении и часто едят без них, говоря что «хорошо будет, если исправить и не всякую выть»» (Русские крестьяне 2007a, 447, Вологодский уезд);

«В тех семьях, где чувствуется недостаток харчей, хлеб выдается членам семьи уже по выдаче – три раза в день. Старший или старшая в семье держат уже тогда хлеб под замком. Кто в семье больше работает, тому обыкновенно дается и большая доля хлеба. Кто слабее работает сравнительно с другими, немного (старики, хворые и т.п.), того нередко и оговаривают: «Ты-се и поговей, – говорят ему, – немного работал». Никому из нищих семья эта тогда хлеба уже не подает» (Русские крестьяне 2006a, 371, Ростовский уезд).

Иногда важнее считается «отложенная польза», то есть оценка возможной роли в выживании тех или иных членов общины в будущем. В этом случае отдается предпочтение детям, а не старикам и больным: «В случае недостатка хлеба, прежде всего, конечно, отказывают себе в пище, давая ее досыта только детям маленьким... Пища в голодное время распределяется неравномерно. Больше всех получают

маленькие, меньше всех – старые» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд).

Среди самых очевидных и распространенных первоочередных мер – ограничение расходов, экономия и концентрация ресурсов на наиболее насущных нуждах, в первую очередь – на хотя бы минимальном питании: «При недостатке запасов крестьяне уменьшают хозяйственные расходы и расходы на наряд детям, и на совершение специальных праздников, ограничиваясь одними неизбежными расходами» (Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд);

«При ощущении недостатка в хлебе крестьяне соблюдают экономию в принятии муки. Все куски и корочки хлеба сами едят, а не отдают скотине, как бывает при достатке; затем, детям не в урочное время хлеба не дают, говоря, «что только изваляют его». Поэтому нередко подымается плач у детей о хлебе» (Русские крестьяне 2007a, 447, Вологодский уезд).

Крестьяне в этой ситуации предпочитают избавляться от потребляющего слишком много зерна скота, а именно «продают таковой по самой низкой цене местным скупщикам и частью в ближайших городах, оставляя лишь для себя только то число голов, которое представляется возможным прокормить своим запасом корма, не прибегая к покупке такового на стороне» (Русские крестьяне 2007b, 368, Грязовецкий уезд); «Когда запасы и силы истощатся, когда продаст все, что возможно, то он пускается в оборот некоторого рода. Если нет хлеба, продает корм, и наоборот; а потом за недостатком корма – и коровушку» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд); «...если есть у кого лишняя скотинка или что другое в хозяйстве, то продашь ее и все остальное лишнее и купишь хлеба, а сам пробьешься и не с большой скотиной – лошадкой и коровкою... Скотина – ничто другое – всегда ее можно нажать, можно вскормить и выпоить самому, а с голоду сам умирать не будешь – продашь и весь нажиток, а будешь питаться» (Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд).

Избавление от излишков скота – лишь часть более общей стратегии «избавления от лишних ртов». Как правило, именно во время голода резко возрастает социальное давление на «захребетников» и «нахлебников», то есть тех, кто по тем или иным причинам находится на иждивении других членов группы. Нередко это провоцирует конфликты между членами большой крестьянской семьи («все семейники показывают... какой-то злобный вид и недовольство друг на друга, отчего чаще обыкновенного происходят между [н]ими семейные ссоры» – Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд), что усиливает стремление

входящих в нее семейных пар выделиться в отдельное хозяйство, чтобы выживать самостоятельно.

«Из-за недостатка съестных припасов между членами семьи почти всегда возникают ссоры (особенно, если в семье несколько снох), хотя бы раньше семья эта жила очень дружно. Ссоры происходят главным образом из-за детей: одной снохе кажется, что ее детям дали есть меньше, чем детям другой снохи, она жалуется мужу. Нередко семьи, не думавшие раньше о разделе, при недостатке съестных припасов начинают уже стремиться к разделу. Случается, что муж с женой, жившие раньше очень дружно, при недостатке съестных припасов начинают браниться и драться. Муж укоряет жену, что она дает много хлеба детям, жена укоряет мужа, что он сам много ест и т.п.» (Русские крестьяне 2006а, 371, Ростовский уезд);

«При всяком экономическом расстройстве обыкновенно отыскивается в семье виновник, на которого и ложится вся тяжесть нападков остальных ее членов. Называют его обыкновенно лентяем, пьяницей, «растаси-домок». Тот, на кого сыплются подобные упреки, защищается тем же, обвиняя и других в том же, и дело доходит до драки» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд).

Детей и других мало пригодных для полезной работы членов общины в этих условиях часто принуждают к нищенству: «*Проймет голод, появится голос*»; «*Голод в мир гонит*» (Даль 1880, 389).

Именно в голодные времена резко возрастает отток населения из голодающих в более благополучные регионы, поскольку «*с голодьбы и собака со двора сбежит*» (Даль 1880, 389): «При сильном недостатке харчей нередко все взрослые мужчины данной семьи уходят на зиму на работу в города или нанимаются в работники к более зажиточным крестьянам» (Русские крестьяне 2006а, 371, Ростовский уезд).

Голод вообще является серьезным основанием для ревизии или даже отмены различных социальных привилегий и статусов и различных общественных установлений. Будучи в отчаянном положении, люди начинают рисковать, сознательно нарушая установленные нормы и порядки, порой решаясь даже на воровство: «Недостаток корма заставляет ездить по сараям, обметать труху сенную, обирать остатка сена, а *из целика и воровать даже*, огребать дороги, заставляет спускать солому с крыш домов, овинов, амбаров и сараев, чтобы потом в измельченном виде употребить ее скоту в пищу» (Русские крестьяне 2007b, 48, Грязовецкий уезд).

Под давлением кризисных обстоятельств люди готовы отказаться от предубеждений и сознательно подвергнуть себя унижению, веруя

при этом в готовность окружающих проявить сострадание, воспитанную многовековой традицией подаяния нищим и участникам традиционных обрядовых обходов: «Брюхо на крюк не повесишь – будешь искать хлеба. Если не хватает его и не на что купить, тогда бросишь все наряды и праздники и пойдешь по миру. Мир – золотая гора и Христос-батюшка пропят и прокормят» (Русские крестьяне 2007b, 369, Грязовецкий уезд).

Среди стратегий выживания привлекает к себе внимание стремление к психологической адаптации к вынужденно унижительной ситуации голода. Отсюда – огромное количество народных анекдотов, шуток, острот, обыгрывающих положение голодающих и представляющих иронически-насмешливый взгляд на эту, по сути, трагическую ситуацию (см., например: Миронихина 2008, 307). Например, о бесклубе и голоде говорят: «*Одну вздыхаленку едим*» (СРНГ 1969, 263, Котельн. Вят.). Народный юмор помогает выстроить оптимистическую стратегию выживания, основанную на уверенности, что беду удастся преодолеть, несмотря на все трудности: «*С голоду брюхо не лопнет, только сморщится*» (Даль 1880, 389).

В завершение можно сделать вывод, что, сколь это не парадоксально, но голод как экстремальная ситуация невольно способствовал интенсификации социально-культурных процессов в русской деревне: усиление миграции населения, распад патриархальной «большой семьи», вынужденное, но в исторической перспективе позитивное стремление к освоению новых пространств и ресурсов.

## ЛИТЕРАТУРА

Воспоминания 2006 – Воспоминания русских крестьян XVIII – первой половины XIX века / Вступ. статья, сост. В.А. Кошелева. М., 2006.

Геннеп 1999 – Геннеп А., ван. Обряды перехода. Систематическое изучение обрядов. М., 1999.

Даль – Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 1. М., 1880. Т. 2. М., 1881. Т. 3. М., 1882а. Т. 4. М., 1882б.

Зеленин 1994 – Зеленин Д.К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре. 1901–1913. Москва, 1994.

Кулагина 2008 – Кулагина А.В. «Невыносимый голод...» (из дневника костромского крестьянина) // Традиционная русское застолье: сборник статей. М., 2008. С. 314–323.

Лотман 2002 – Лотман Ю.М. История и типология русской культуры. СПб, 2002.



Миронихина 2008 – *Миронихина Л.Ф.* Народная кухня в голодные годы // Традиционная русское застолье: сборник статей. М., 2008. С. 306–313.

Памятная книга 1998 – *Памятная книга Дмитрия Ивановича Лукичева // Духовная культура Северного Белозерья. Этнодиалектный словарь / И.А. Морозов, И.С. Слепцова и др.* М., 1998. С. 388–420.

Русские крестьяне – *Русские крестьяне. Жизнь. Быт. Нравы. Материалы «Этнографического бюро» князя В.Н. Тенишева.* Т. 1: Костромская и Тверская губернии. СПб., 2004. Т. 2: Ярославская губерния. Ч. 1: Пошехонский уезд. СПб., 2006а. Ч. 2: Даниловский, Любимский, Романово-Борисоглебский, Ростовский и Ярославский уезды. СПб., 2006b. Т. 3: Калужская губерния. СПб., 2005. Т. 4: Нижегородская губерния. СПб., 2006с. Т. 5: Вологодская губерния. Ч. 1: Вельский и Вологодский уезды. СПб., 2007а. Ч. 2: Грязовецкий и Кадниковский уезды. СПб., 2007b. Ч. 3: Никольский и Сольвычегодский уезды. СПб., 2007с. Ч. 4: Тотемский, Устьсысольский, Устюгский и Яренский уезды. СПб., 2007d.

СРНГ – *Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф.П. Филина.* Вып. 1. Л., 1965. Вып. 2. Л., 1966. Вып. 3. Л., 1968. Вып. 4. Л., 1969. Вып. 5. Л., 1970а. Вып. 6. Л., 1970b. Вып. 7. Л., 1972а. Вып. 8. Л., 1972b. Вып. 9. Л., 1972с. Вып. 10. Л., 1974. Вып. 11. Л., 1976. Вып. 12. Л., 1977а. Вып. 13. Л., 1977b. Вып. 14. Л., 1978. Вып. 15. Л., 1979. Вып. 16. Л., 1980. Вып. 17. Л., 1981. Вып. 18. Л., 1982. Вып. 19. Л., 1983. Вып. 20. Л., 1985. Вып. 21. Л., 1986. Вып. 22. Л., 1987а. Вып. 23. Л., 1987b. Вып. 24. Л., 1989. Вып. 25. Л., 1990. Вып. 26. Л., 1991. Вып. 27. Л., 1992. Вып. 28. СПб., 1994. Вып. 29. СПб., 1995. Вып. 30. СПб., 1996. Вып. 31. СПб., 1997. Вып. 32. СПб., 1998. Вып. 33. СПб., 1999. Вып. 34. СПб., 2000. Вып. 35. СПб., 2001. Вып. 36. СПб., 2002. Вып. 37. СПб., 2003.

Страхов 1991 – *Страхов А.Б.* Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. Мюнхен, 1991.

Хлеб 2004 – *Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина.* М., 2004.

Шмелева 1995 – *Шмелева М.Н.* Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) // *Русские народные традиции и современность.* М., 1995. С. 235–258.

*Добровольская В.Е.  
(Москва)*

## **НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПОВЕДЕНИЕМ ЖЕНЩИНЫ ЗА СТОЛОМ, В КРЕСТЬЯНСКОЙ КУЛЬТУРЕ РУССКОГО СЕВЕРА И ЦЕНТРАЛЬНОЙ РОССИИ**

В последние годы застолье все чаще привлекает внимание исследователей. С одной стороны, существуют работы, в которых феномен застолья рассматривается в широких культурно-исторических рамках (Лотман, Погосян 1996; Романов 2000; Ковалев, Могильный 1996), с другой стороны, появляются исследования, авторы которых обращаются к проблемам, связанным с типологией застолья, его социо- и половозрастными разделениями и семантикой и структурой как традиционного застолья, так и его современными формами. Одна из последних работ данной тематики – сборник статей «Русское традиционное застолье» (Русское застолье 2008), в котором авторы рассматривают застолье в семейной и календарной обрядности, особенности питания в различных регионах, предметный мир и специфику фольклорных жанров в контексте традиционной трапезы и т.п.

Отдельная часть исследований посвящена правилам поведения во время еды. Прежде всего, это исследование форм этикета в традиционной культуре (Богатырев 1970, 67 – 75; Байбурин, Топорков 1990; Топорков 1985, 223 – 242; Топорков 1991, 190 – 203), а также ряд статей, в которых рассматриваются прескрипции, регулирующие отношение человека к тем или иным видам пищи в различные календарные сроки или в рамках определенной обрядовой деятельности (Дубровина 2008, 44 – 53; Власкина 1998, 47; Черных 2003, 31 – 45; Черных 2008, 60 – 68 и т. д.).

В большинстве работ, посвященных предписаниям, регулирующим поведение человека за столом, рассматриваются в основном правила, распространяющиеся на всех участников застолья независимо от их возрастной и гендерной принадлежности. Исключения составляют хозяйин и хозяйка, роль которых рассматривается отдельно. От хозяина зависит начало и завершение трапезы, порядок и справедливое распределение пищи, а хозяйка готовит пищу, подает ее и зачастую не садится за стол, а ест стоя или после всех. Таким образом, на большинство членов семьи распространяются общие нормативы. Однако при более детальном опросе выясняется,

что на каждого человека, участвующего в трапезе, распространяются не только общие, но и индивидуальные нормативы, которые зависят от его половозрастного и социального статуса.

В данной работе будут рассмотрены нормативы, распространяющиеся на девушек и женщин. При этом мы не будем рассматривать нормативы, которые существуют для девочек и старух, поскольку первые наряду с мальчиками входят в группу «детей», а вторые – в группу «стариков». Для обеих групп половая принадлежность не является доминирующей, что видно по ряду признаков. Так, детская и старческая одежда практически не дифференцирована по полам (дети ходят в рубашках, а старики в одежде, по покрою напоминающей балахон); на эти группы распространяется запрет на ношение новой одежды, украшений, а иногда и пояса. Наиболее подробно особенность этих двух возрастных групп рассмотрена в книге Т.А. Бернштам (Бернштам 1988, 52–76).

В традициях Центральной России возраст, после которого девочка считалась девушкой, связан с физиологическими и аскриптивными признаками. Все девушки общины от 12–13 лет и до свадьбы рассматривались как единая половозрастная группа. Однако в рамках данной традиции можно выделить несколько этапов девичества, на каждый из которых распространяются свои нормативы. Первая выделяемая группа связана с переходом девочки в следующую социально-возрастную группу. На территории Владимирской области девочку считали девушкой с момента начала регул и совершения над ней обряда «хождения в молодые» (Добровольская 1999, 178–180; Добровольская 2004, 121–123). С этого момента девушка входила в возрастную группу, называемую *подроща*, и рассматривалась деревенским социумом как совершеннолетняя. Возрастные границы этой группы очень узкие: нижняя граница относится к 12–13 годам, а верхняя – к 15–16 годам. В возрасте 16–17 лет девушка переходила в старшую возрастную группу: *рощу*. Вероятно, этот переход на данной территории сопровождался другим обрядовым действием – *прыганьем в сарафан*, о котором вспоминают наиболее пожилые исполнители. Г.К. Завойко в начале XX в. писал о существовании данного обычая на территории нынешнего Гороховецкого района Владимирской области (Завойко 1914, 166). Аналогичный обряд зафиксирован П.В. Шейном в соседней Нижегородской губернии (Шейн 1900, 718). В настоящее время нами зафиксированы лишь рудименты данного обряда, однако наиболее пожилые исполнительницы уверенно говорят, что именно после этого обряда девушка начинала ходить в *роще*, и к ней можно

было засылать сватов. Наконец, третью группу составляли девушки, находящиеся в статусе невесты, то есть просватанные. В Ярославской области для их названия используется термин *сговоренка*, а во Владимирской области иногда используется термин *сговорка*, но чаще *невеста*. На все эти три категории распространялись не только общие для всех членов общины нормативы, связанные с поведением за столом, но и частные нормативы, характерные для каждой половозрастной группы и ее подгрупп. Рассмотрим те нормативы, которые распространяются на отдельные подгруппы.

Для первой группы наиболее характерны запреты, связанные с местом за столом и собственно пищей. Так, девушка не должна садиться на детское место. Чаще всего детским считается место в конце стола или вообще за его пределами – на лавке. Считалось, что если девушка сядет на свое детское место, то у нее кончатся регулы: «Вот всегда девок гоняли с детского места-то. Говорят, вот если цветное пришло, а она на детское место сядет, то цветное все, уйдет. Опять дите, может больше не начаться» (Абрамушкина Е.А., 1928 г.р., с. Шубино Гороховецкий р-н, Владимирская обл.). Другой мотивировкой данного запрета является уверенность в том, что если девушка сядет на детское место, то у нее не будет расти грудь: «Если девка на детско место села, все, это точно так, у ей титьки вот как есть, так и останутся. Вот хоть пупырышки, все равно боле расти не будут. На детское место села – как ребенок стала. Не девка – робенок» (Белозерова М.П., 1915 г.р., г. Пошехонье, Пошехонский район Ярославская обл.)<sup>1</sup>. Данные запреты связаны, скорее всего, с предположением о том, что время возможно повернуть назад в результате нарушения определенного предписания.

Некоторые исполнители упоминают еще одну мотивировку данного запрета, которая связана с опасениями, что девушка родит вне брака. Для Центральной России рождение внебрачного ребенка было крайне опасным для сообщества. Опасность в данном случае, с нашей точки зрения, также связана с инверсией правильной временной последовательности: в норме девушка сначала должна выйти замуж, а затем родить ребенка. Внебрачный ребенок нарушает правильную последовательность действий. Таким образом, запрет призван предотвратить возможную причину нарушения и защитить социум от возможной опасности.

Второй тип запретов связан с едой. Существует ряд запретов на употребление в пищу определенных продуктов. Так, девушкам не рекомендуется есть зеленые продукты, прежде всего зеленый лук, огурцы и зелень. Причину данного запрета наши исполнители видят в том,

что «у девок с лица цвет уйдет, нельзя им за столом зеленое есть. Весь цвет уйдет» (Бровентьева Валентина Степановна, 1935 г.р., ур. с. Ивоино, с 1980 – д. Копнино, Селивановский р-н, Владимирская обл.)<sup>2</sup>. Сохранению румянца, как признаку здоровья девушки, в данном регионе уделялось особое внимание. Помимо магических действий, совершаемых во время первых месячных (Добровольская 2004, 122), существовали также предписания употребления продуктов, которые должны были сделать девушку румяной. Она должна была есть красные овощи и ягоды, причем исполнители оговаривают, что это должно было происходить именно за столом: «Вот на улице, кто чего схватит. Там морковку дернешь, тут ягоду каку в рот сунешь – это все не то. Чтоб девка румяна была она за столом дома должна это съесть, а так просто толку не будет. Потому что стол – это престол, чего надо, то Боженька и даст (Буйлова В.Н., 1940 г.р., г. Гороховец, Гороховецкий р-н, Владимирская обл.).

Повсеместно фиксируется предписание девушкам есть горбушки хлеба, «чтоб у них титьки росли» (Волганова А.Б., 1919 г.р., с. Фоминки, Гороховецкий р-н, Владимирская обл.). Однако в данном регионе эта прескрипция распространяется только на девушек, гуляющих в подроше: «Вот когда девка еще в подроше ходит, тут все говорили, что все горбушки за столом ее. Так-то вот горбушку ребятенку отрежут, а за столом подроше, чтоб у ей титечки росли, все так говорили. Только вот обязательно за столом надо было дать» (Егунова К.В., 1926 г.р., с. Большая Брембола Переславль-Залесский р-н, Ярославская обл.).

Вероятно, оба эти предписания связаны с сакральным статусом стола в народной традиции, где он осознается как «Божий престол», «Божья ладонь», «лицо Богородицы» и т.п. (подробнее об этом: Мороз 2002/2, 41–46). Благодаря этому свойству стол выступает как предмет, способствующий контактам человека с «иным» миром. Таким образом, съеденная за столом пища может выполнять определенные магические функции, в то время как эта же пища, съеденная вне стола, не способствует совершению желаемого требования.

Для второго этапа девичества характерны нормативы, регулирующие посадку и выход из-за стола, а также отношение девушки к столовым приборам, скатерти и посуде. Период, когда девушка начинает ходить в *рощу*, является наиболее публичным в ее жизни. От ее правильного поведения зависит репутация, а соответственно отношение к ней как к хорошей (правильной, приличной) невесте, которая не позорит свою семью и не представляет потенциальной угрозы для семьи жениха. Соответственно, ее поступки не должны привести к тому, чтобы она осталась

в старых девах. В данном регионе широко распространен запрет на участие в трапезе нечетного числа людей. Считается, что в таком случае за стол садится нечистый. За стол надлежало садиться четному количеству людей. Однако девушка не должна садиться за стол, если за ним больше женщин, чем мужчин. Считалось, что в таком случае у нее в жизни не будет пары. Девушке запрещалось садиться на угол стола, так как это предвещало ей провести всю жизнь в родительском доме. Распространена и другая мотивировка данного запрета: «На угол девке садиться нельзя – ее семь лет никто сватать не будет» (Гарина Л.И., 1941 г.р., д. Непейцино, Судогодский р-н, Владимирская обл.).

Родители следили не только за тем, куда садится девушка во время трапезы, но и как она подходит к столу и как выходит из-за него. Так, девушке предписывалось подходить к столу и выходить из-за него с правой стороны, «а то все говорили, что девка гуляща будет, налево смотреть будет» (Безбородова М.Ф., 1930 г.р., д. Бережки, Судогодский р-н, Владимирская обл.). Девушкам запрещалось опаздывать к общей трапезе, даже если причина была уважительная. Считалось, что опоздавшая к столу никогда не выйдет замуж. Повсеместно в данном регионе был распространен запрет на смех за столом<sup>3</sup>: «Если за столом хохочешь, то на том свете плачешь» (Гасова А.Н., 1918 г.р., д. Копнино, Селивановский р-н Владимирская обл.). Однако на девушек распространялась и другая мотивировка запрета на смех за столом. Полагали, что «если девка в родительском доме за столом смеется, что ей после свадьбы за мужниным столом плакать – у ей дети помирать будут» (Жильцова Е.А., 1927 г.р., п. Волосатое, Селивановский р-н, Владимирская обл.). Несмотря на убеждение, что тот, кто быстро ест, – хороший работник, девушкам предписывалось есть медленно: «Если девка быстро ест, то у ней платно быстро уйдет, старухой быстро станет» (Логонова А.И., 1921 г.р., с. Драчёво, Селивановский р-н, Владимирская обл.).

Особые запреты распространялись на обращение девушки со столовыми приборами, прежде всего ложкой. Помимо тех нормативов, которые распространялись на всех членов семьи (Топорков 1991б, 190–203), девушкам запрещалось стучать ложкой об стол или о миску, так как в противном случае «ее муж бить будет» (Ермолаев С.М., 1921 г.р. с. Красное Переславль-Залесский район Ярославская обл.). Если ложка из рук девушки падала на пол, то это предвещало ей скорое замужество, а если на стол или лавку, то смерть: «Ложка падает – все говорят баба в гости придет, а если у девки ложка падает, если на пол упала – свадьба скоро, а на стол, так к смерти» (Егунова А.С., 1918

г.р., д. Куприяново, Гороховецкий р-н, Владимирская обл.). Девушка должна была следить за тем, чтобы случайно не дернуть скатерть: в противном случае от нее уйдет муж.

Сосватанная девушка рассматривалась социумом как персонаж с ослабленными социальными связями, опасный как для окружающих, так и для самой себя. Основным предписанием для сговоренок в данном регионе был запрет на совместную трапезу со всеми членами семьи. Считалось, что если невеста сядет за один стол с родными, то кто-нибудь из членов семьи умрет. Невеста не должна была использовать нож, так как, полагали «что муж ее ругать будет» (Серова В.А., 1941 г.р., д. Курково, Селивановский р-н Владимирская обл.). Опасным считалось падение пищи изо рта или рук сговоренки. Верят, что в данном случае у девушки дети будут умирать некрещеными. Вероятно, этот запрет связан с другим предписанием, в котором упавший кусок хлеба или другой еды считается посвященным безымянному младенцу и поднимается со словами: «Помни Господи безымянного младенца» (Фролова В.А., 1928 г.р., ур. с. Высоково, с 1947 г – п. Красная Горбатка, Селивановский р-н, Владимирская обл.). Невеста не должна собирать со стола крошки ладонью, хотя на большинство членов социума данный запрет не распространяется – напротив, для обеспечения богатства предписывается собирать крошки и съесть их. Сговоренка должна не только не сметать крошки, но и стараться не есть мелких или раскрошенных кусков пищи, поскольку в противном случае у нее будут рябые дети. Ряд предписаний регулировал употребление невестой определенных типов пищи. Так, она могла есть яблоки или другие фрукты со множеством косточек, но не должна была есть сливы и вишни, потому что в них одна косточка. Мотивировка данной прескрипции связана с количеством детей в будущей семье: многокосточковые плоды обеспечивают много детей, а плод с одной косточкой – единственного ребенка.

Предписания, регулирующие поведение женщины за столом, также можно разделить на несколько групп, связанных с социальным статусом и физиологическим состоянием женщины. Так, с одной стороны, можно выделить прескрипции, которые должны соблюдать женщины в первый год после свадьбы, после рождения первого ребенка, до смерти первого родственника в семье мужа, женщины, ставшие полноправными хозяйками в доме. С другой стороны, существуют запреты, распространяющиеся на женщин во время регул, беременности, первых шести недель после родов. Наконец, особую группу составляют запреты, распространяющиеся на вдов, имеющих детей<sup>4</sup>, солдаток и матерей солдат.

В течение первого года после свадьбы молодая должна была соблюдать крайнюю осторожность за столом в семье мужа. Она не могла принимать участие в совместной трапезе, если свекор (реже свекровь) не велели ей сесть за стол. Считалось, что севшая за стол без такого разрешения женщина приносит в семью мужа неприятности: у коров пропадает молоко, гниет сено и овощи, плесневеют заготовки и т.п. Молодой женщине нельзя стучать рукой по столу, так как у мужа будет шуметь в ушах. Особенно следили за тем, чтобы молодая не пролиwała за столом молоко: верили, что такая ситуация может привести к исчезновению молока после родов. Наконец, молодой категорически запрещалось употреблять в пищу двойные или сросшиеся плоды, так как считалось, что в этом случае у нее родится двойня, причем оба ребенка умрут.

После рождения первого ребенка поведение женщины за столом становилось менее регламентированным. Основным предписанием становился порядок употребления пищи и ряд собственно пищевых запретов. Если в семье ели из общей миски, то женщина могла зачерпнуть свою порцию только после всех мужчин в семье, включая мальчиков. Нарушение этого правила могло привести к смерти всех мужчин в доме: «Если баба вперед хоть какого мужика ложку потянет – все мужики в семье помрут» (Пикина Г.М., 1925 г.р., ур. с. Карачарово, Муромский р-н; с 1954 г – п. Красная Горбатка, Селивановский р-н, Владимирская обл.). После рождения ребенка женщинам запрещалось есть горькие продукты, чтобы «жизнь у младенца горькой не была» (Маркова Н.А., 1933 г.р., д. Шипилово, Судогодский р-н, Владимирская обл.), а также овощи и фрукты с пятнами, «чтобы у ребенка конопушки не появились» (Фролова В.А., 1928 г.р., ур. с. Высоково, с 1947 г – п. Красная Горбатка, Селивановский р-н, Владимирская обл.).

После того, как в семье мужа умирал кто-либо из близких родственников, помимо широко распространенного запрета есть до Яблочного Спаса яблоки, «а не то сродственникам (у нас так родню мужа зовут) на том свете не дадут» (Жильцова Е.А., 1927 г.р., п. Волосатое Селивановский р-н, Владимирская обл.), существовало предписание, которое распространялось только на данный тип женщин. Им нельзя было садиться на место умершего во избежание собственной смерти: «Вот ежли кто из сродников помер, на егойное место ей садиться нельзя – на тот свет ее уведет, к себе. Родню-то не тронет, а ее уведет» (Рогожина Н.С., 1936 г.р., д. Чулково, Гороховецкий р-н, Владимирская обл.). Данный пример показывает, что в течение долгого времени после



свадьбы женщина остается чужой для родственников мужа и, следовательно, не только может представлять опасность для окружающих, но и сама становится объектом воздействия вредоносных сил<sup>5</sup>.

Нами не зафиксированы повседневные запреты для полноправной хозяйки дома, связанные с поведением за столом. Вероятно, это связано с тем, что хозяйка обычно была стряпухой и, следовательно, постоянно выходила из-за стола, подавая еду домочадцам. Таким образом, она была единственным человеком, который нарушал один из главных запретов семейной трапезы – без разрешения хозяина нельзя выходить из-за стола и садиться за него. Именно поэтому стряпухи старались не садиться за стол, а есть после всех. Однако запреты календарного характера, связанные с застольем, должны были соблюдаться большухой неукоснительно. Так, например, на Рождество первой должна была попробовать пищу именно хозяйка, «чтоб скотина плодилась, чтоб телочки родились» (Фролова В.А., 1928 г. р., ур. с. Высоково, с 1947 г – п. Красная Горбатка, Селивановский р-н, Владимирская обл.). На Масленицу первый блин за столом<sup>6</sup> также должна была съесть хозяйка, «чтоб в доме всегда еда была, чтоб не голодали» (Белозерова М.П., 1915 г.р., г. Пошехонье, Пошехонский р-н, Ярославская обл.).

Запреты, связанные с беременностью, в основном направлены на предотвращение смерти ребенка и обеспечение ему удачной судьбы. Так, чтобы ребенок не родился немым, беременная не должна была есть рыбных блюд, чтобы не был горбатым – не употреблять в пищу горбушек. Хотя в некоторых случаях, напротив, беременная должна была есть горбушки – например, если в семье рождались только девочки, а родители ждали сына. Беременная не должна была садиться за стол с правой стороны, а только слева, «чтоб у ней мальчик родился» (Белозерова М.П., 1915 г.р., г. Пошехонье, Пошехонский р-н, Ярославская обл.). Ей запрещалось наливать молоко, так как она могла его пролить, а это предвещало отсутствие молока у роженицы. Отметим также, что беременная женщина не должна была садиться за стол, если число людей за ним вместе с ней и неродившимся ребенком равнялось тринадцати. Считалось, что в этом случае «нечистый подменит младенца» (Блюденева Н.А., 1914 г.р., с. Шубино, Гороховецкий р-н).

В течение шести недель после родов женщина не допускалась к общему столу. Поскольку до получения очистительной молитвы женщина считалась нечистой, то ее появление за семейной трапезой могло нанести вред членам семьи. Этот же запрет распространялся и на

женщин во время регул. Полагали, что появление такой женщины на семейной трапезе принесет несчастья, чаще всего связанные либо со смертью кого-нибудь из членов семьи, либо с неурожаем.

Наконец, особую группу составляли вдовы, солдатки и матери солдат. Поведение вдов за столом регламентировалось довольно строго. Они должны были приступать к еде самыми последними, во избежание передачи своей доли другим женщинам семьи. Вдова не должна была садиться за столом напротив неженатого мужчины, так как он мог умереть.

Солдатки и матери солдат не должны были брать за столом второй кусок, не доев первый, так как считалось, что в случае нарушения этого запрета, солдат будет голодать. Они должны были есть медленно, чтобы солдатам не нужно было бежать куда-либо или «чтоб работой солдатиков не замучили» (Маркова Н.А., 1933 г.р., д. Шипилово, Судогодский р-н, Владимирская обл.). Во избежание смерти родных на воинской службе солдатки не должны были есть блюда, соотносимые с блюдами поминального стола, прежде всего блины, горох и кисель.

Как видно из приведенных выше примеров, нормативы, регулирующие поведение девушек разных возрастных групп за столом, направлены в основном на обеспечение их хорошего здоровья и удачного и скорого замужества. Предписания того или иного поведения женщины за столом во многом связаны с ее социальным и физиологическим состоянием. В тех случаях, когда женщина считается опасной для окружающих, соблюдение ею нормативов призвано предотвратить исходящую от нее потенциальную угрозу; в этом случае для обеспечения благополучия семьи ей необходимо соблюдать ряд правил.

## ЛИТЕРАТУРА

Байбурин, Топорков 1990 – *Байбурин А.К., Топорков А.Л. У истоков этикета. Л., 1990.*

Бернштам 1988 – *Бернштам Т.А. Молодежь в обрядовой жизни русской общины XIX–начала XX вв. Л., 1988.*

Богатырев 1970 – *Богатырев П.Г. Семантика и функция сельского этикета // Тез. докл. IV Летней школы по вторичным моделирующим системам. Тарту, 1970. С. 67–75*

Власкина 1998 – *Власкина Т.Ю. «Бабина каша» в станице Раздорской // Живая старина. 1998. № 3. С. 47.*

Добровольская 1999 – *Добровольская В.Е.* Обряды совершеннолетия у девушек и суеверные представления, связанные с месячными // Фольклор Судогодского края. М., 1999. С. 178–180.

Добровольская 2004 – *Добровольская В.Е.* Обряды совершеннолетия девушек // Традиционная культура Гороховецкого края. М., 2004. С. 121–123.

Добровольская 2008 – *Добровольская В.Е.* «Смеяться, право, не грешно...» Мифологические истоки ограничений и запретов на смех в русской традиционной культуре // Человек смеющийся: Сборник научных статей. М., 2008. С. 165–181.

Дубровина 2008 – *Дубровина С.Ю.* Пища в традициях народного православного календаря (на материале Тамбовской области) // Традиционное русское застолье. М., 2008. С. 44–53

Завойко 1914 – *Завойко Г.К.* Верования, обряды и обычаи великороссов Владимирской губернии // Этнографическое обозрение. 1914. Вып. 3–4.

Ковалев, Могильный 1996 – *Ковалев В.М., Могильный Н.П.* Традиции, обычаи и блюда русской кухни. М., 1996.

Лотман, Погосян 1996 – *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб, 1996.

Мороз 2002/2 – *Мороз А.Б.* Стол в севернорусских поверьях и обрядах // Традиционная культура. 2002. № 2. С. 41–46.

Романов 2000 – *Романов П.В.* Застольная история государства Российского. СПб, 2000.

Русское застолье 2008 – Традиционное русское застолье. М., 2008.

Топорков 1985 – *Топорков А.Л.* Происхождение элементов застольного этикета у славян // Этнические стереотипы поведения. Л., 1985. С. 223–242

Топорков 1991 – *Топорков А.Л.* Структура и функции сельского застольного этикета у восточных славян // Этнознаковые функции культуры. М., 1991. С. 190–203.

Черных 2003 – *Черных А.В.* Обряды Иванова дня в Пермском Прикамье в конце XIX–XX вв. // Фольклорный текст – 2002. Пермь, 2003. С. 31–45.

Черных 2008 – *Черных А.В.* Пищевые запреты летне-осеннего периода у русских Пермского Прикамья // Традиционное русское застолье. М., 2008. С. 60–68.

Шейн 1900 – *Шейн В.П.* Великоросс в своих песнях, обрядах, обычаях, верованиях, сказках, легендах и т.п. СПб, 1900. Вып. 2.

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Вероятно, с этим запретом связано и магическое действие остановки роста груди. Если по каким-либо причинам грудь начинала очень быстро расти, то для прекращения роста девушка должна была сесть во время еды на детское место: «Если вот титьки у девки сильно прут, то тут уж смотрели – если высока, то уж пусть, а если маленька, то уж как такое богатство носить, они ж вон тяжелы, как работать-то, за плечи-то не закинешь. Вот когда уж видно, что шибко большие, тут уж девку-то на детско место сажали. Тут уж сразу прекращается. Уж все, что выросло, то так и останется, а расти больше не будут. Делали вот так» (Коренева А.Ф., 1934 г.р., п. Берендеево, Переславль-Залесский р-н, Ярославская обл.).

<sup>2</sup> Большинство исполнителей оговаривают, что данный запрет распространяется на прием пищи за столом, в то время как на любой прием пищи за пределами дома такие ограничения не накладываются.

<sup>3</sup> Подробнее о запретах на смех в Центральной России см.: Добровольская 2008, 165–181.

<sup>4</sup> О восприятии социумом вдовы без детей см.: Бернштам 1998, 39–40.

<sup>5</sup> Восприятие женщины родственниками мужа как чужой особенно заметно в разноэтнических семьях; несмотря на многолетние браки, для родни мужа невестка до своей смерти остается чужой. Отметим, что для родителей жены, особенно если брак многолетний, зять будет считаться своим, но бестолковым и неприспособленным к жизни (Добровольская 2003, 218–220).

<sup>6</sup> Не путать с первым испеченным блином, который выставляли на окно для умерших родственников.

*Ипполитова А.Б.  
(Москва)*

**«ПЕТИНА БРАГА» И «ФИНЛЯНСКИЙ ПАЛЬТЕН»:  
УРАЛЬСКИЙ СБОРНИК КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ  
НАЧАЛА XX В.**

Бытовая письменность и письменный фольклор XX столетия довольно долго оставались на периферии исследовательских интенций ученых, занимающихся изучением народной культуры. В последние годы делаются значительные шаги в этом направлении: исследователи как традиционного, так и современного фольклора обратились к целенаправленному изучению таких форм рукописной традиции как, например, заговоры, духовные стихи, рукописные календари, солдатские и девичьи альбомы, песенники, магические письма и т.п. При этом один из самых, пожалуй, распространенных жанров бытовой письменности – сборники кулинарных рецептов, – насколько нам известно, до сих пор не привлекал специального внимания исследователей. В статье пойдет речь об одном из таких сборников и о проблемах, связанных с изучением подобных текстов.

В конце 1990-х годов в п. Верхнее Дуброво Белоярского р-на Свердловской обл. (35 км к востоку от Екатеринбурга) в доме В.П. Овчинниковой (1920 г.р.) автором был обнаружен рукописный сборник кулинарных рецептов. По словам В.П. Овчинниковой, сборник принадлежал перу ее матери, Марии Семеновны Морозовой (по мужу – Овчинниковой; 1888–1968 гг.). М.С. Морозова родилась в казачьей семье в с. Бобровка<sup>1</sup> (ныне – п. Бобровский Сысертского р-на Свердловской обл., около 10 км от В. Дуброва), закончила 4 класса церковно-приходской школы в соседней с Бобровкой деревне Поварня. Около 1910 г. вышла замуж. В 1929 г. семья переехала в новообразованный рядом со ст. Косулино поселок колхоза «12 лет Октября» (ныне – п. В. Дуброво), где муж М.С. был председателем.

*Описание сборника*

Сборник представляет собой два тома без переплета, размером «восьмерку» (-18 x 12 см), томики сброшюрованы из самодельных тетрадей (15 + 8 тетрадей) из бумаги разного типа (в клетку, в линейку, нелинованной). Текст написан скорописью преимущественно одного почерка, чернилами разных цветов; старая орфография используется непоследовательно (например, Ъ в конце слов, оканчивающихся

на согласную, ставится не всегда). Объем сборника –  $592 + 462 = 1054$  с., он содержит около двух тысяч рецептов, многие из которых пронумерованы. Нумерация рецептов не сквозная и не всегда последовательная (например, после № 1837 идет № 1840, после № 3119 – № 494). Сборник создан, скорее всего, до революции; возможно, на рубеже 1900–1910-х годов. Об этом говорит достаточно хорошее качество бумаги, использование старой орфографии, и косвенно – изобилие различных продуктов, описываемых в рецептах.

### *Содержание сборника*

При первом же знакомстве со сборником стало ясно, что большая часть его содержания восходит к каким-то печатным кулинарным книгам. После недолгого поиска выяснилось, что основным источником текста – одна из самых популярных в дореволюционной России кулинарных книг «Подарок молодым хозяйкам» Е.И. Молоховец, выдержавшая с 1861 по 1917 гг. 29 изданий, общим тиражом около 300 тыс. экземпляров.

Казалось бы, на этом исследование сборника можно было бы завершить (если только не задаться целью установить, с какого именно издания сделана копия и не попытаться понять принцип отбора скопированных рецептов). Однако, как выяснилось при более детальном осмотре, содержание сборника не ограничивается рецептами Молоховец. М.С. Морозова включила в свою рукопись и некоторое число рецептов, известных ей по личному опыту или со слов знакомых. В отличие от рецептов Молоховец, эти записи не пронумерованы, написаны более размашистым почерком. Установить источник этих «дополнительных» рецептов не всегда возможно. Таких рецептов, которые с большой вероятностью можно считать не переписанными с печатных источников, но записанными самостоятельно, в сборнике насчитывается сорок: тридцать один рецепт в начале первого тома и девять – в конце второго. Состав этих записей говорит о кулинарных интересах составителя сборника. Сюда вошли:

рецепты различной выпечки – пряники (9), торты (7), калачи (3), вафли (2), куличи (2), бисквиты (2 + 1 – «замазка» к бисквиту, песочники, слойки, коврижка, пирог, «карточки»;

рецепты сдобного теста и приготовления ржаного хлеба (2);

рецепты алкогольных напитков – брага (4) и вишневка;

рецепты варенья из голубики и смородины (2).

Отметим, что все эти блюда в большей мере – принадлежность праздничного, а не повседневного стола, причем набор их в большей

мере «городской», чем деревенский. В некоторой степени они даже вызывают удивление, так как на первый взгляд кажется, что рецепты тортов или бисквитов явно не должны были быть в ходу у сельских жителей. Однако название одного из тортов диалектным уральским словом – *торт Бахтерки* (ср. *бахтёрка* – «возлюбленная» (Перм., Челябин., Тюмен., Ср. Урал.), *бахтёр* – «поклонник, ухажер» (Перм., Тюмен., Свердлов.) [СРНГ 2, 158]) – указывает на то, что рецепт не был заимствован из печатного источника. Можно предполагать, что *Бахтерка* – это прозвище одной из знакомых М.С., которая и познакомила ее с секретом приготовления торта. Названия прочих рецептов также нередко указывают на того, от кого они записаны. Например, «Пряники Татьяны Иван.»<sup>2</sup>, «Посные пряники Ан. Ник.», «Торт Новоселовой», «Петина брага», «Мамины песочники», «Ленивый пирог Дуни», «Бражка Дуни», «Маннй торт II (Фени Конст.)» и другое.

Для текстов, несмотря на их краткость, характерна конкретика, не имеющая места в рецептах Молоховец. Так, встречаются указания на время приготовления того или иного блюда. Это может быть время суток, дни недели, вообще последовательность действий. Например: «С вечера замесить на 1 чашк. сметаны» («Мамины слойки»), «сразу печь после хлебов» («Заварная калачи М.А.»). Лучшее всего соотнесенность со временем проявилась в рецепте, озаглавленном «Петина брага»<sup>3</sup>: «В пятницу вечером запарить осьмушку хмелю, в субботу утром скипятить воды полведра, высыпать в воду 5 ф. сахару и положить 1 ф. дрож. вылить хмель, прибавить ведро воды холодной, вишни ½ фун. и меду ½ ф. поставить на печь, завязать крепче, в воскресенье утром снять с печи и пить в понедельник готова» (л. 5 об.).

В рассматриваемых записях встречается разговорная лексика, не характерная для изданий Молоховец, нередко использование фонетического письма:

«...положить дрождей, соли, *завести* и поставить *киснуть* на печь» («Простые куличи»);

«На 3-х зерную кадушку, *завести* чтобы было половина: налить *воды речной тепловатой*, положить 3 *паварешки* дрождей хмельных и ¼ базарных, можно немножко оставить, насыпать муки несеяной так чтобы было гуще раствора пшеничной квашни, чтобы с *мутовки не бежало*» (рецепт печения хлеба);

«...нада 2 ночи в *подбойке*<sup>4</sup>, 2 ноч. в *замесе* и 2 ночи а то и боле в закваске тогда лучше» (рецепт печения хлеба);

«...*чигун налевать* не полной смотреть чтобы не *побежало* с гущей» (рецепт печения хлеба);

Тесто «скатать и сразу печь после хлебов, заслонку не *отсланивать*, а немножко только приподнять чтобы не осели, вынимать, чтобы немножко зарумянились и *призасохли*» («Заварные калачи М.А.»);

«все вместе смешать и печь муки *по гущине* глядя» («Вафли Хин. Ал.»).

Один из основных вопросов, которые возникают при чтении подобного рода сборников, – насколько были востребованы записанные рецепты на практике. В случае с тетрадями М.С. Морозовой можно полагать, что в большей мере она пользовалась именно дополнительными рецептами, а такие экзотические блюда как «майонез из индей<ки> фаршир<ованной> печенкою» или «финлянский пальтен»<sup>5</sup> оставались скорее занимательным чтением.

Таким образом, несмотря на заимствование большей части сборника из печатного источника, наблюдения над ним позволяют наметить некоторые перспективы дальнейшего изучения подобных текстов.

1. Изучение состава сборника позволяет поднять вопрос о характере и мере влияния культуры города на крестьянскую. Как мы видели, даже в дополнительной части сборника доля рецептов городского характера весьма велика. Это можно объяснить тем, что, во-первых, традиционные рецепты, как правило, не записывались, т.к. составляли часть того знания, которое транслировалось «устным» путем; во-вторых, это свидетельствует о том, что повседневная жизнь в подгородных селах и деревнях в начале XX в. уже в значительной мере была проникнута городскими влияниями.

2. Считается, что сборники рецептов не представляют собой особой рукописной традиции, т.к. каждый раз создаются «заново», а не переписываются целиком. В этой связи было бы небезынтересно изучить такие сборники, скажем, в одной деревне или в пределах одной семейно-родственной группы – насколько они пересекаются, насколько в них отражена локальная специфика или, напротив, записывается в основном то, что воспринимается как «чужое», новое, необычное. Иными словами, для изучения подобных сборников необходим контекст, позволяющий зафиксировать дистанцию между традиционной кулинарией в данной местности и тем, что попадает в сборники рецептов.

3. Наконец, для полноценного анализа того или иного сборника желательнее интервьюировать его владельца. Это позволит узнать, какие из записанных рецептов реально используются, а какие были когда-то переписаны, но по ним никогда не готовили; какие мотивации были у владельца сборника, когда он переписывал или записывал тот или иной рецепт.



В приложении публикуются избранные рецепты.

## ПРИЛОЖЕНИЕ

*Избранные рецепты из сборника М.С. Морозовой*

*(т.1, л. 1 об.) Пряники Татьяны Иван.*

3 яйца, 1 ст. сахару, яйца стереть вместе, потом с сахаром тереть, муки по гущине, наливать на лист ложкой и печь в вольном жару.

*(т.1, л. 2 об.) Заварные Куличи*

1 кринку молока скипятить, половиной заварить муки 2 стакана половиной студить и развести, положить дрождей, соли и поставить киснуть, когда месить, положить 1 фун. масла, 1 фун. сахару толченого, 25 яиц, желтки все, а белков 5, стереть желтки с сахаром а белки сбить и вылить после всего, и месить на конец по гуще, положить по вкусу изюму, ванили, миндалю.

*(т.1, л. 2 об.) Простые Куличи*

На кринке молока, положить 1 фун. масла, 1 ф. сахару, 15 яиц, ванили, изюму по вкусу, масло стереть, желтки стереть с (л. 3) сахаром, белки сбить, положить дрождей, соли, завести и поставить киснуть на печь, поднимется замесить.

*(т.1, л. 3) Калачики Татьяны Иванов.*

1 ст. масла топленого, 1 ст. сметаны, 1 стак. сахару, 2 яйца: яйца стереть вместе, прибавить сметану, потом сахар. все тереть до бела, вылить масло, на муке замесить не густо.

*(т.1, л. 4 об.) Постные Пряники*

1 ст. воды, 2 чаш. чайн. сахарн. песку, 2 лож. чайн. горчичного масла, 2 чайн. лож. амонии, 15 капель мятного масла, замесить как на пельмени, печь после хлебов, воды отварной, заводить утром.

*(т.1, л. 6 об.) Мамины Слойки*

Свечера замесить на 1 чашк. сметаны, разбить 1 яйцо прибавить соли, 1 горсть сахару, замесить по гуще, раскатать наложить 3 ра (л. 7) за сливочного масла, после каждого раза тесто заве[р]тывать два раза, положить в тряпку в холодное место, утром раскатать 2 раза и нарезать, печь чтобы поджарились.

(т.1, л. 7) *Заварныя Калачи М.А.*

1 чайн. чашку масла талаго 2 ½ чашки воды-кипятку 2 чайн. чаш. муки, масло с водой скипятить, сразу (л. 7 об.) в горячее высыпать муку и размешать, когда немножко остынет вбить 5 яиц или больше, остудить тесто чтобы было холодное, скатать и сразу печь после хлебов, заслонку не отслаивать, а немножко только приподнять чтобы не осели, вынимать чтобы немножко зарумянились и призадохли.

(т.2) *Ленивый пирог Дуни*

2 ст. сметаны, 1 ст. масла, 5 яиц, 2 ст. сах. на 10 коп. дрождей (1/2 палочки) муки – чтобы тесто было как на оладьи, желтки стереть с сахар. белки сбить, завести все с вечера, поставить подниматься, поднимается очень тихо, потому и зовется ленивым, утром не месить и ничего не делать, а только перелить в форму и опять пусть поднимается, поднимется и в печ, после хлебов в вольной жар, пекется больше часу, для красы положить грецких орехов в тесто и сверху когда сажать в печь, на[верх] 2-3 разрезанных.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> «Казачий след» сохранился и в топонимике Бобровки – две части села до сих пор называются Донок и Дунай.

<sup>2</sup> Здесь и далее цитаты из сборника передаются с сохранением орфографии и пунктуации оригинала, Ъ в конце слов не сохраняется, вышедшие из употребления буквы заменяются современными.

<sup>3</sup> По всей видимости, этот рецепт М.С. узнала от своего мужа, Петра Дмитриевича Овчинникова.

<sup>4</sup> Подбойка – здесь «пара, закваская для теста» (СРНГ 27, 341).

<sup>5</sup> Пальтен – род тефтелей из теста, замешанного на свиной, оленьей или бычьей крови; варятся в кипятке.

Комарова В.А.  
(Москва)

## ПРИМЕТЫ И ЗАПРЕТЫ, СВЯЗАННЫЕ С ХЛЕБОМ, НА РУССКОМ СЕВЕРЕ

Статья основана на материалах, собранных в ходе экспедиций РГГУ в Каргопольский, Няндомский и Плесецкий районы Архангельской области и хранящихся в архиве лаборатории фольклористики РГГУ.

В традиционной культуре Русского Севера хлеб мыслится прежде всего как один из возможных носителей доли, то есть субстанции, в той или иной пропорции распределяемой между всеми людьми в мире и определяющей судьбу каждого отдельного человека, семьи и социума в целом. Долю можно украсть, потерять, и, напротив, передать, приобрести; время от времени в ходе некоторых процессов жизненного цикла она перераспределяется между членами социума в новой конфигурации. В ходе неправильных с обрядовой точки зрения действий доля одного человека может оказаться переданной другому лицу (Журавлев 1999, 113–114). Соответственно, строго регламентированными оказываются действия, связанные с поеданием хлеба. Наиболее распространен и «аргументирован» в традиционной среде запрет *оставлять надкусанный кусок*: в противном случае человеку грозит сиротство или вдовство (дети потеряют мать и/или отца<sup>1</sup>, взрослые – супруга<sup>2</sup>), неудачный брак (супруг<sup>3</sup>/дети буду некрасивые<sup>4</sup>), потеря силы<sup>5</sup>/счастья<sup>6</sup> (другими словами, доли). Как видим, кусок хлеба в данной ситуации становится носителем благополучной судьбы человека и определяет его будущий социальный статус. Из подобной же логики исходит и *запрет на поедание чужого куска*: съешь чужой хлеб – заберешь его силу<sup>7</sup>.

Однако в хлебе может воплощаться не только личная доля человека, но и доля его семьи и рода: отсюда запрет на то, *чтобы отдавать хлебом долг* (из своего дома весь хлеб вынесешь, не будет хлеба в семье<sup>8</sup>), *брать второй ломоть, не доев первого* (в родне кто-то голодный останется<sup>9</sup>). Показательными для подтверждения отношений «хлеб–доля» оказываются аналогичные запреты на подобные действия с другим носителем доли – *солью*. Ср., например, следующий текст, где аналогия подчеркивается самой информанткой: *Бабушка говорила, что никогда нельзя, вот берешь в долг соль и хлеб, отдавай хоть деньгами, хоть чем, но только не этим, не этим же... унесешь из дома все, дома никогда не будет ни соли, ни хлеба* (Каргопольский р-н, Усачево,

ТЕА). Сходные представления связаны и с кашей: ее обязательно едят в процессе семейных обрядов, обозначая таким образом перераспределение доли, гадают по форме ее корки (различные конфигурации сулят смерть, бедность, богатство гадающему).

В эту же систему отношений включена одна из примет, связанных с хлебом: *если изо рта выпадает крошка*, значит, кто-то безымянный и голодный поминок просит<sup>10</sup>, замены не будет (то есть дети помогать не будут<sup>11</sup>), или же будут выпадать зубы (чтобы этого избежать, крошку надо подобрать и съесть<sup>12</sup>). Как видно, в толкованиях этой приметы хлеб выступает носителем доли рода, семьи и человека соответственно, а также проявляется его антропоморфизм, о котором мы скажем ниже.

Соответственно, имеет очень большое значение то, как *порезан или поломан хлеб*: в традиционной культуре разработаны особые правила резки хлеба<sup>13</sup> (прижав буханку к груди, ведя ножом к себе) и разных его видов:

[Как режут хлеб?] [Пополам], *а потом так на... ломочками режут* [половину поперек]. [А режут вдоль, большими ломтями?] *Это резали так ржаной хлеб, изо ржаной муки пекли хлеб свой, вот эт резали тогда, уж тот не резали четвертинками, тот уж резали прямо от этой, от какая буханка есть, вот церезо всю буханку и резали.* [Почему?] *Так ржаной хлеб, наэрно, я не знаю, считался как уж, наверно, хозяйский хлеб больше считалса более... он более ценилса он, ржаной хлеп... Рожь была дороже всех, чем вот ячмень и овс...* [нрзб.] *ли что-то. Ну вот поэтому* (Каргопольский р-н, Ошевенск, ЧТВ).

В наши дни широко бытует запрет *ломать хлеб*: иначе жизнь будет ломаная<sup>14</sup>. В данном случае хлеб осмысляется как материальное воплощение жизненного пути человека: ломая хлеб, нарушаешь правильное, ровное течение жизни. Этот запрет является противоположным по отношению к постепенно уходящему предписанию, напротив, не использовать нож для деления хлеба, особенно на поминках и свадьбах. Ломание хлеба теперь чаще оценивается информантами как признак невоспитанности<sup>15</sup> либо переосмыляется вышеописанным образом, тогда как ранее архаичность этого действия оценивалась положительно.

Однако в связи с использованием ножа следует привести показательный анекдот:

[Как надо делить хлеб: ломать или ножом резать?] *Ножиком. Резали. Вот есть такая поговорка: один, говорят, ходили, один*

богатый, раньше женихи были, дак один богатый, другой бедный, невесту зовут замуж: «Пойдем за меня взамуж, у меня хлеба мно-о-ого, только режь, да ешь», а другой говорит: «Пойдем, у меня резанного не переисть». Ну она думала, думала, за которого идти, все-таки не надо резать, легче, и пошла за того. А тот сходил, этот вот, у кого режь, да ешь, у того хлеба много, а тот сходил по миру, насобирал кусочков, раньше милостынюто подавали одну, от мякушки отрежут кусочек, да и подают Христа ради, ну вот. Он насобирал корзину, пришел – режь да ешь, резаного не переисть, вот когда схватилась, что не за такого попала (Каргопольский р-н, Печниково, ПАИ).

Как видим, в данном примере резаный хлеб становится синонимом бедности и противопоставляется целому. Столь же негативное отношение к разрезанному хлебу наблюдается в поговорке *разрезанный ломоть к чужому столу не подают*. Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что резать хлеб лучше, чем ломать, однако это надо делать по определенным правилам; при этом целый хлеб ценится выше разделенного.

К другой системе запретов и примет, вытекающих из представления о хлебе как о частице дома, семьи, относится *непременное требование накормить странника, нищего, гостя*. Чужой человек воспринимается как пришедший из иного мира посланник или умерший родственник и часто наделяется тайным знанием; если с ним неласково обойдутся, он может забрать у хозяев *счастье, долю, спорыню*. Главной задачей принимающей стороны в данной ситуации становится как можно более быстрая социализация пришельца, включение его в домашнюю систему социальной регуляции, перевод на положение «своего», что достигается путем угощения (прежде всего хлебом) [Щепанская 2003, 357–473]. Информанты подчеркивают, что гость имеет право даже требовать, чтобы его приютили и накормили: не очень хлебосольных хозяев нищие упрекают побуждающей присказкой *не ломай ломком, подавай целком* (имеется в виду хлеб<sup>16</sup>). Из необходимости кормления гостя также вытекает представление о том, что *гостем хлеб не съестся* и примета, по которой определяют жадных хозяев: [Если гость подавился, то говорят, что хозяева] *пожалели* (Каргопольский р-н, Ловзаньга, ГАС, ГГА).

*По происходящему с хлебом появление гостя можно предсказать*: он вскоре придет, если хлеб окажется забытым в печи (в этом случае гость тоже будет *забытый*, то есть давно не приходивший<sup>17</sup>), либо перевернется (при вынимании из печи<sup>18</sup>, на сковороде<sup>19</sup>, просто

на столе<sup>20</sup>). Аналогичный вывод делается, когда из печи выпадают угли: в результате падения уголь оказывается в избе; также и гость входит в дом из «того» мира в «этот». В данном случае хлеб как приготовленный в печи продукт свидетельствует о том же.

Для выходящего на дорогу съеденный перед этим или взятый с собой хлеб становится оберегом, защищающим в силу своей принадлежности к человеческой части пространства (Страхов 1991, 24): *А вот тут у нас была бабушка, дивьяносто лет жила, дак она говорила: «Хоть один хамочек, а надо на улицу идти чтобы кусить хлеба».* [Это вообще когда на улицу выходишь?] *Да, вообще на улицу дак* (Каргопольский р-н, Ошевенск, ПМЯ). В связи с этим интересна такая примета: *какой хлеб испечется, такая и дорога будет* (хороший / плохой хлеб – легкая / трудная дорога, соответственно<sup>21</sup>).

Помимо связанных с дорогой, существуют и другие запреты, основанные на представлении о хлебе как частице дома. Так, *хлеб нельзя выбрасывать*. Даже негодный к употреблению хлеб всегда оставляют в пределах хозяйства, сушат на сухари либо отдают скоту. Из подгоревших корок делают квас или *хлебный кофе*. В некоторых случаях на вопрос собирателя, можно ли оставлять хлеб на столе на ночь, информанты отвечают: *Кусочек хлеба и ложку нужно на ночь на столе оставлять, а вот кто-то придет, святые якие, чтоб поели, или вот умершие, души; чтоб было на столе, это каждый день* [оставлять надо] (Каргопольский р-н, Лекшма, АВМ). Как видим, здесь хлеб выступает в роли пищи для предков, которые по ночам посещают родственников.

Из осмысления хлеба как части семьи, дома, хозяйства вытекает и присущий ему *антропоморфизм*: у хлеба выделяют *голову* (верхняя часть буханки), *рот* (если с одной стороны отстанет корка), к нему применяют такие слова и выражения, как *вверх тормашками, кверху ногами, сидит* (в печи); один информант на вопрос, можно ли переворачивать хлеб, ответил: *Кверху жопой? Нельзя класть* (Каргопольский р-н, Ошевенск, ТЛП). Кроме того, хлебу приписываются не просто антропоморфные, а женские черты. Ср.: *Буханка хлеба – хоть та же женщина – ио женщину кверху ногами поставит – так и буханка. Так и буханку кверху ногами ведь неловко ставить* (Каргопольский р-н, Нокола, НАИ).

Итак, хлеб весьма тесно связан с жизнью семьи, что подтверждаю и детские прозвища, образованные от названий хлеба: последнего ребенка в семье называют *оскыркышем, поскребышем*, как последнюю хлебную буханку из остатков теста, которое выскребли из

квашни (квашня в данном примере приравнивается к материнской утробе); ребенка с бледной кожей называют *моделым*, как неподжаристый хлеб.

В свете всего вышесказанного становится понятным, насколько важно, чтобы хлеб удался. Весь процесс приготовления муки, а затем выпекания и употребления готового продукта в пищу надо делать, *благословясь*<sup>22</sup>: муку и квашню перед использованием крестят, в печь хлеб сажают с приговором (*печка-матушка, прикрой мой хлебца; прикрой, испеки по-хорошему*), перед употреблением буханку трижды закрещивают ножом. Пока хлеб в печи, нельзя открывать двери, то есть выпускать домочадцев на улицу, окна, потому что хлеб не поднимется<sup>23</sup>. Чтобы хлеб удался, женщина, выпекающая его, должна быть ритуально чиста: отсюда шуточки эротического характера по отношению к неудачливой стряпухе: если хлеб в печи подгорел или у него отстала корка, говорят, что *хозяйка нагрешила, слишком долго занималась любовью этой ночью, мужик по жопи хлопнул*, либо что ее *любовник щупал, кто-то за жопу большуху пограбал*. В ходе одного из интервью мы зафиксировали курьезный случай: шуточки над «согрешившей» хозяйкой трансформировались в сознании информанта в запрет трогать ее за соответствующую часть тела: [А не говорили, что хлеб надо перекрестить, чтобы он получился?] *Одно поверье есь, но оно такоэ да... конечно. Хозяйку нильзя за [запинается] это, как сказать, когда в пеку хлеб ложат, за мягак место трогать. [Смеется.] То будит... отстанет эта... [Корка?] Корка, да. [А как про такой хлеб говорили?] Кака жи иво называли?.. Так вот ни знаю, как называли, а и... Когда заижали-то дак, это, например, сели кушать, вот... и говорят: «Так, а седни кто-то хозяйку, значит, пощупал кто-тэ [смеется]. (Каргопольский р-н, Архангело, ПВН).*

Плохо приготовленный хлеб имеет свои названия: подгоревший хлеб называют *забытым* или *забытышем*, кто такого хлеба поест, тот забудет возлюбленного или погибшего родственника<sup>24</sup>; хлеб с отставшей коркой называют *кошель*, *кошельки* («Оттуда можно деньги брать», – шутят информанты<sup>25</sup>), бытует распространенный рассказ о том, как под отставшую корку от хозяйки прячут ложки<sup>26</sup>. Помимо эротических шуток плохо приготовившей хлеб женщине адресованы поговорки бранного характера: [Хозяйки что-нибудь делали, чтобы хлеб удался?] *А вот... э... некоторы... ст... э... умили пикчи хлеп, а некоторы ни умили, так вот старики говорили: «Богова муцька, а херовы руцки» (Каргопольский р-н, Архангело,*

КЮН) или [А не знаете поговорок про хлеб?] *Поговорки про хлеб?* [Соб.: Да.] *Я ни знаю, как тут. «У хорошей, – говорят, – у хороший большухи да семь раз худой хлеб испечеци». Вот. Така... так раньше говорили* (Каргопольский р-н, Архангело, КАО).

Хлеб считается святыней: *над ним нельзя смеяться*<sup>27</sup>, это *большой грех; хлеб не кладут на голый стол* (только на скатерть или тарелку), *хлеб не переворачивают*<sup>28</sup> – это *грех, издевательство*. Положившему хлеб верхней коркой вниз говорят *ты не старайся так отца да мать из воды тянуть, как старайся хлеб повернуть*. К данным запретам напрашивается аналогия с другой святыней, а именно, иконой: переворачивание иконы сулит смерть ее хозяину, является действием, сопровождающим появление нечистой силы. Хлеб также включен в эти отношения: *его нельзя топтать и ронять*, потому что это *дар Божий*, а упавший хлеб, как и всякая упавшая вещь, достается нечистой силе<sup>29</sup>; *новую буханку не начинают к вечеру – иначе жизнь будет худая*<sup>30</sup>, *бесы наедятся*<sup>31</sup>, *скоро умрешь*<sup>32</sup> (чтобы не ложится спать голодным, заранее отрезают хлеба на вечер). *Если хлеб остается на ночь на столе, его надо накрыть скатертью, оставить, благословясь, – в противном случае будет пугать*<sup>33</sup>; хотя хлеб вообще-то *нельзя оставлять на ночь на столе: нечистая сила пировать будет*<sup>34</sup>.

Священность хлеба подтверждается пословицами: *хлеб свой, так хоть у пола стой, а хлеба ни куска, так и на плечи тоска; хлеб на стол, так и стол – престол, а хлеба ни куска, так и стол – доска; хлеба край, дак и под елью рай*.

Помимо «взрослых» мотиваций, существуют особые *мотивации для детей*, основанные прежде всего на упоминании детских демонологических персонажей: не доешь хлеб – *приснятся цыгане*<sup>35</sup>; не доедающих хлеб детей пугают тем, что на дороге их *кто-нибудь утащит, унесет*<sup>36</sup> (подразумевается – нечистая сила); ломаешь хлеб – *будут заусенцы на пальцах*<sup>37</sup>.

Несмотря на кажущееся разнообразие материала, следует все же отметить, что он отсеивается из большой массы отрицательных ответов и ответов типа «не знаю». Хотя перечисленные представления еще существуют в традиции, легенды про хлеб почти отсутствуют (единичные примеры о том, как Бог укоротил колос). Заметную роль в сохранении таких представлений о хлебе сыграла еще не до конца изжитая привычка печь хлеб самим, которая, к сожалению, постепенно исчезает на изучаемой территории.



## ЛИТЕРАТУРА

- Журавлев 1999 – *Журавлев А.В.* Доля // Славянские древности. М., 1999. Т. 1.
- Страхов 1991 – *Страхов А.Д.* Культ хлеба у восточных славян. München, 1991.
- Щепанская 2003 – *Щепанская Т.Б.* Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX–XX вв. М., 2003.

## СПИСОК ИНФОРМАНТОВ

- АВМ – Артамонов Василий Михайлович, 1931 г.р., Каргопольский р-н, Саунино
- АРФ – Аксенова Раиса Федоровна, 1932 г.р., Каргопольский р-н, Поздышево
- БВА – Брызгалова Вера Александровна, 1931 г.р., Каргопольский р-н, Абакумово
- БВС – Бизюкова Валентина Степановна, 1924 г.р., Каргопольский р-н, Казаково
- БЗН – Боус Зоя Николаевна, 1940 г.р., Каргопольский р-н, Нокола
- ГАС – Гуляев Александр Савватьевич, 1949 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга
- ГАА – Гуляева Галина Анатольевна, 1955 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга
- ГЗС – Головина Зоя Степановна, 1931 г.р., Каргопольский р-н, Ольховец
- ЕАК – Камзина Екатерина Александровна, 1938 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ЗМИ – Замятина Мария Ивановна, 1926 г.р., Каргопольский р-н, Лекшма
- КАО – Кузнецова Александра Осиповна, 1925 г.р., Каргопольский р-н, Архангело
- ККБ – Березина Екатерина Китовна, 1930 г.р., Каргопольский р-н, Лукино
- КНИ – Крехалева Надежда Ивановна, 1922 г.р., Каргопольский р-н, Усацево
- КЮН – Купленников Юрий Николаевич, 1934 г.р., Каргопольский р-н, Архангело
- ММА – Маслова Аполлинария Александровна, 1925 г.р. Каргопольский р-н, Абакумово
- МЛГ – Маркова Елизавета Григорьевна, Каргопольский р-н, Нокола
- НАИ – Никонова Александра Ивановна, 1928 г.р., Каргопольский р-н, Нокола

- ОАВ – Авдеева Анна Владимировна, 1921 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ПАА – Подосинова Антонина Алексеевна, 1932 г.р., Каргопольский р-н, Река
- ПАИ – Попова Анна Ивановна, 1926 г.р., Каргопольский р-н, Печниково
- ПВА – Перцев Владимир Александрович, 1941 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга
- ПВИ – Перцева Вера Игнатьевна, 1944 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга
- ПВИ – Поздняк Валентина Игнатьевна, 1938 г.р., Каргопольский р-н, Лекшма
- ПВН – Постников Владимир Тимофеевич, 1941 г.р., Каргопольский р-н, Архангело
- ПЕН – Попова Евстолия Николаевна, 1933 г.р. Каргопольский р-н, Труфаново
- ПЗФ – Прялухина Зоя Филипповна, 1928 г.р., Каргопольский р-н, Лядины
- ПМЯ – Пухова Мария Яковлевна, 1923 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ПРА – Пономарева Раиса Александровна, 1937 г.р., Каргопольский р-н, Архангело
- РАФ – Русина Анастасия Федоровна, 1946 г.р., Нядомский р-н, Мехреньга
- САФ – Сивкова Алевтина Филипповна, 1914 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- СЗ – Самойлова Зинаида, 1965 г.р., Каргопольский р-н, Троица
- СНД – Степанова Наталья Дмитриевна, 1925 г.р., Каргопольский р-н, Троица
- СНМ – Смолко Нина Макаровна, 1931 г.р., Каргопольский р-н, Лекшмозеро
- СЮЗ – Савкина Юлия Зосимовна, 1934 г.р., Каргопольский р-н, Саунино
- ТАА – Третьякова Анастасия Алексеевна, 1923 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ТЕА – Теплова Елена Алексеевна, 1961 г.р., Каргопольский р-н, Усачево
- ТЛП – Третьякова Лидия Петровна, 1953 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ТНН – Третьякова Надежда Николаевна, 1960 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск
- ЧАВ – Часовенная Анна Васильевна, 1919 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга
- ЧАФ – Черепанова Анна Филипповна, 1921 г.р., Каргопольский р-н, Ловзаньга

ЧТВ – Черепанова Татьяна Васильевна, 1920 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск

ШАС – Шпякина Анна Степановна, 1922 г.р., Каргопольский р-н, Ошевенск

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> [Детям, когда они не доедали хлеб, говорили:] Нать доедать кусок. Не сташь доедать, дак от родителей останешься. Мать или отец помрут (Каргопольский р-н, Лекшма, ЗМИ).

<sup>2</sup> [Хлеб] надо резать, не оставлять..., а то вдовой будешь, что нельзя вот, если взял кусок, то надо доедать, а так вдовой будешь (Каргопольский р-н, Троица, СЗ).

<sup>3</sup> [Когда дети за столом не доедали, что им говорили?] «А ешь, силы не оставлей! Доедай все, не оставляй силы!» – а раньше робятам... уж побольше как станут, дак говорят, там, как парню: «Невеста, – говорят, – у тя красивая!» – а девкам, дак: «Жених баской! Блюдо очищайте, не оставляйте ницего!» (Каргопольский р-н, Казаково, БВС).

<sup>4</sup> [Что говорили детям, чтобы не оставляли хлеб недоеденным?] А вот я помню, говорили: если не доешь кусок хлеба, то выйдешь замуж – ребята будут некрасивые. Вот так мама говорила мне, да. Дак и я все время говорю, и детям своим, когда у меня двое детей, дочь и сын, дак я говорила: ешьте, шобы все доели! Чтоб тарелка была чистая, и ложка была чистая, и кусок не оставлять. А, вот еще, мама говорила раньше: вот если кусок оставить – мать умрет. А что, допустим, я вот выйду замуж, у меня будут дети, чтобы ложку облизала, и тарелка чтоб была чиста. [А если не облизать?] Значит, выйдешь замуж – дети будут некрасивые. Вот так вот. А если кусочек оставишь – значит, мать умрет. Дак вот нам, мы уже наелися, а кусочка никогда не оставляли. Вот (Каргопольский р-н, Ошевенск, ЕАК).

<sup>5</sup> Говорили, что доедай, там еси маленький кусочек останеци, ты силу всю оставил; а еще вот я слыхала, вот едят – едят, да недоедят, собаке отдают, тожо ругались, что вот собаке силу всю отдаваеце (Каргопольский р-н, Абакумово, БВА).

<sup>6</sup> Счастье оставляешь, как не доел [кусок хлеба] (Каргопольский р-н, Саунино, АВМ).

<sup>7</sup> [Если кто-то хлеб чужой доедает, не приговаривали что-нибудь?] Силу буде возьмет, доист тот кусок, то силу отнимут, вот так называли (Каргопольский р-н, Абакумово, МАА).

<sup>8</sup> Бабушка говорила, что никогда нельзя, вот берешь в долг соль и хлеб, отдавай хоть деньгами, хоть чем, но только не этим, не этим же [...] унесешь из дома все, дома никогда не будет ни соли, ни хлеба (Каргопольский р-н, Усачево, ТЕА).

<sup>9</sup> [Если какой-то человек один кусочек хлеба начал, потом его оставил и другой начал?] Говорят, кто-то голодной, в родне кто-то голодной (Каргопольский р-н, Ольховец, ГЗС).

<sup>10</sup> Вот когда если крошка выпадет, так говорят – безмяный, голодный, помянуть надо. Изю рта нечаяно выпадет (Каргопольский р-н, Саунино, СЮЗ).

<sup>11</sup> [Если у человека крошка изю рта выпала, что говорят?] Замены, говорят, не будет, если крошки летят изю рта, а какая замена, на знаю. [Что это за замена?] А видно, дети не будут помогать Каргопольский р-н, Ольховец, ГЗС).

<sup>12</sup> Вот едят, да изю рта выпадет крошка, уй, так и зубы будешь ронить, подбери крошку. [...] Я так подбирала, дак у меня семьдесят годов все свои зубы (Каргопольский р-н, Абакумово, БВА).

<sup>13</sup> [Кто резал хлеб?] А хлеб отец, вигда, короваи пикли и, и прикладывает [рассказывает, что ее семья без отца росла], прижмет к себе, и режет, ножом. [Прямо на себе?] Дедушки, да, у себя на груди тут. Раньше были жи круглы... эти, круглы короваи, а потом ломали на столе прям, отламывали. Попирек, наверно, ни... тожи была примета, что попирек ни резать. [Поперек чего?] Ну, попирек ломтя. Как видь, да? Как, например, режут, так возьмут и... режут так. А попирек-то потом, так-то ни резать. [То есть, разрезав хлеб на продольные ломти, не разрезать их еще и поперек.] [А как отец отрезал, так, и...?] Да, отламывали, наверна. Ну, детям там давали, например, сам давал, по кусочку там, по куску (Каргопольский р-н, Архангело, ПРА).

<sup>14</sup> Нельзя хлеба ломать, а то жисть будет ломаная. Надо резать (Каргопольский р-н, Лекшма, ПВИ).

<sup>15</sup> [Были случаи, когда хлеб только ломали?] Поциму ломать? Так никультурно видь (Каргопольский р-н, Ошевенск, ОАВ).

<sup>16</sup> Эта же формула прибавляется рождественскими христовславцами в конце текста рождественского тропаря, исполняемого при обходе домов.

<sup>17</sup> У нас если хлеб в печке забыл, достал – забытый гость. Ну вот гость, он должен прийти, а вот забылся, может, долго не был, не приходил вот. Что там свой гость, но забытый уже, забылся (Каргопольский р-н, Лядины, ПЗФ).

<sup>18</sup> Вот только иногда вот бывает, что вынимаешь из печки, ну, как обычно, така деревянна лопата, ну вот вынимаешь, дак там бывает, что, ну, упадет, переверницы, ну так: «Ой, – говорят, – гости будут»... Ну там, мало ли, захватишь так неловко, и там этот, житник ли там чео, переверницы вот так на бок. И как и вот говорят и: «Ой, гости будут» (Каргопольский р-н, Лукино, ККБ).

<sup>19</sup> Хлеб у меня на сковородке перевернется – О! Значит, гость будет (Каргопольский р-н, Нокола, БЗН).

<sup>20</sup> [Если] все время хлеб перевернут, гости придут (Каргопольский р-н, Ошевенск, ТАА).

<sup>21</sup> Хороший хлеб испекется – хороша дорога будет, а как плохой дак, ой, плоха, робята, дорога будет (Каргопольский р-н, Усачево, КНИ).

<sup>22</sup> Так все благословясь раньше [делали]. Тесто, муку посеят, я помню, муку насеяли вот ришетом, брать начнут – крестик обязательно положить. Квашню положили – крест перекрестили, чтоб тесто никуда не ушло, ники [никакие] черти не подходили. Хлеб испекут – положили, благословили, все крестом было. А шас это ниче не признается, отломили кусок, побежали, съели на ходу (Каргопольский р-н, Лекшмозеро, СНМ).

<sup>23</sup> [Когда пекут хлеб, можно дверь открывать?] Ну говорили, что жар не выпускайте, не ходите вон. Каравашки в печи, не выпускайте жару (Няндомский р-н, Мехреньга, РАФ).

<sup>24</sup> Забытый хлеб [Кому его давали?] Кому-нибудь, вот кому, кто, кого надо забыть, так вот поешь-ко этого хлеба – забудешь. [А скотине?] Кормили скотину (Каргопольский р-н, Нокола, МЛГ).

<sup>25</sup> [Хлеб, у которого корка отстает, называется] кошельки... оттуда можно деньги брать (Каргопольский р-н, Ошевенск, ТАА).

<sup>26</sup> [Хлеб, у которого отстала корка] Бескорой, дак... бескорой чего-то тожо кака-то прискаска была. Корка-то отстане... [Что говорили?] Вот забыла я, кака прискаска. Один мужик туда спрятал все ложки со стола. Хозяйка принесла хлеб-то, разрежала, а корка-та отстала сильно. Он когда ище пресноват, дак он... ложки-то... «Я ложки, – говорит, – приносила на стол?» – Нету локж. А он взял спрятал туда все в этот хлеб... [Не говорят, если будет такой хлеб, что хозяйку кто-то...] Пощупал [смеется]. [Хозяйку пощупал?] Да. [Кто?] Дак все ровно: хоть хозяйин, хоть хто. [Как пощупал? За зад?] Дак пот... уж за... наверно потрогал только... [Пауза] За зад [смеется и очевидно стесняется] (Каргопольский р-н, Ошевенск, ШАС).

<sup>27</sup> Хлеб – такое святое дело, что ево трудно добывать крестьянину [...] роставить трудно, он как святой, нельзя смеяться, Боже упаси. (Каргопольский р-н, Саунино, АВМ).

<sup>28</sup> [Хлеб коркой вниз можно переворачивать?] Это тоже считалось тоже, как грех. Да. Как в печке пекся, так и должен на столе лежать (Каргопольский р-н, Труфаново, ПЕН).

<sup>29</sup> [Если со стола падает кусок хлеба, что с ним делать?] Раньше скотины ложили, скоту отдавали. [Скоту?] Конечно, с полу не брали тово хлеба. [...] Тот уж успел чаще [?], нечистая сила уж успела его ухватить. Упал, дак уж чево он. Зачем [?] и роняешь – нечиста то ли ткнет, то ли что ни зделает, шоп ты ево уронил. Им тоже надо хлебушек поесть – вот они и... Вот хлеб возьмет: муку берет, там продукты берет, а вот вроде будто не убывает ничево, ли ка берет, вот чево только меня одно вот смущает. Вот мы-та [?] не замечаем то, что он берет, а он берет ведь. Вот хлеб-от уроним – он же не взял, а хлеб-от останец. Дак то ли он [нрзб], то ли чево. Вот это эко для меня непонятно, а так... так понимаю во всяких случаях, а в этих случаях вот не могу понять (Каргопольский р-н, Ошевенск, ЧТВ).

<sup>30</sup> [Можно вечером, когда уже темно, начинать резать новую буханку хлеба?] [ЧАВ:] Зачинать? [Соб.: Да.] Так раньше дак не начинали. [ЧАФ:] Так

раньше не давали у нас резать. Не начинали. Что худо жить будете. А нынь начинают дак. Что ты скажешь? Говорят: "Ты не начинай буханки хлеба, начни днем." А он вечером начнет. Вот, подружки. [А то худо жить будешь?] Да. Худо жить будем (Каргопольский р-н, Ловзаньга, ЧАВ+ЧАФ).

<sup>31</sup> Вот на ночь, говорят, нельзя буханки хлеба начинать. [Почему?] А начнешь, дак вечно будешь как голодный, беси, грят, наедятся, беся. (Каргопольский р-н, Саунино, СЮЗ).

<sup>32</sup> [После захода солнца можно начинать новую буханку хлеба?][...] Ночью, гоўрят, нильзя ести, посли двинацати noci нильзя ести. [А почему?] А я не знай – скоро умрешь. Вот тоже если как поужинал там-от часов восимь, девять – уже ночью ни вставай, ни ешь. Если кто поу... [собиратель чихает, на что АРФ отвечает: Вишь, правда]. Ну и она, женщина там где-то жила така все пила-да, она ночью все вставала ела, она ни чириз долго и умирла. Ночью нильзя [есть], а у миня дед все ночью курил и ел – тож вот умер. Встават ест и начнет курить, нильзя это тоже (Каргопольский р-н, Поздышево, АРФ).

<sup>33</sup> [Можно оставлять хлеб на столе недоеденным?] Оставляли, да только прикрывали. Я вот своей дочери грю [говорю]: зачем ты вот поела и оставила хлеб так, не закрыла. Раньше говаривали, одна женщина грит [говорит], приде с вечеринки, там где пугало, пугало. «Приду с вечеринки, налью молока, хлебушка накрошу», – куда-нить обернулась и пришла – все съедено. Так вот нельзя оставлять ниче. [Кто съел?] Так если пугало в избе, дак съели биси. (Каргопольский р-н, Троица, СНД).

<sup>34</sup> [Если хлеб на столе на ночь оставить] Вся нечиста сила собираца, всю ночь пировать будут. (Каргопольский р-н, Ошевенск, ТНН).

<sup>35</sup> [Что говорили, чтобы дети хлеб доедали?] Да, говорили, чтоб вот хлеб доедали, а то вот ночью цыгане приснятся. (Каргопольский р-н, Река, ПАА).

<sup>36</sup> [Что детям говорили, чтобы они доедали хлеб?] Дак [смеется] пугали... пугали детей, чтобы йили лучше. [Как?] Дак... пугать... испугать можно ведь робенка, что ешь хлеб, а то смотри: на улицию подешь – кто-нибудь тебя уташит либо унесет. (Каргопольский р-н, Ошевенск, САФ).

<sup>37</sup> А ребятам не давали хлеб ломать, помню, мама гоўорила: как ломаешь хлеб – нельзя, это заусеницы будут. Нельзя ломать хлеб, надо только резать. (Каргопольский р-н, Ловзаньга, ПВА, ПВИ).

*Левкиевская Е.Е.*  
*(Москва)*

## **НАРОДНАЯ ОДЕЖДА. СЕМАНТИКА И ПРАГМАТИКА**

Народная одежда, как и одежда вообще, – сложноорганизованная культурная подсистема, идентифицирующая и маркирующая пол, возраст, социальное, этническое, религиозное положение человека, подчеркивающая его статус в обществе и его отношение к обществу. В разные эпохи менялась семантика и семиотика народного костюма, его восприятие в некрестьянской среде в зависимости от изменения культурной и политической ситуации (народный костюм может рассматриваться как одежда участников фольклорных ансамблей, как элемент моды, как знак этнополитической и идейной ориентации и пр.).

Нет сомнений в том, что в период с конца XVIII в. до начала XXI в. происходила эволюция (в некоторые периоды приближавшаяся к революции) статуса народного костюма как знака этнической и социальной принадлежности в повседневной и праздничной жизни восточных славян. В послепетровскую эпоху, когда традиционный национальный костюм русских продолжал существовать в качестве повседневной одежды только в крестьянской среде, произошло слияние понятий «народный костюм» (традиционная одежда социальных низов данного этноса) и «национальный костюм» (комплекс традиционной одежды, характерный для определенного этноса, в данном случае – для русских). В результате именно крестьянский традиционный костюм (преимущественно женский, или отдельные его элементы, часто стилизованные под «народные»), стал восприниматься как в глазах самого этноса, так и в глазах других народов, с одной стороны, как знак этнической идентификации – своеобразный маркер «русскости» («украинскости», «белорусскости» и т.д.; ср., например, протокол встречи официальных лиц или лидеров других стран, одним из элементов которого является преподнесение хлеба-соли женщиной в «народном» костюме), а с другой, – как знак социальной идентификации, внутренней связи с определенной культурной традицией, как своеобразный маркер «народности», противопоставляющий носителя такого костюма социальным слоям, далеким от народа (ср., например, вышитые в народном стиле рубашки Шолохова, в которых он обычно изображался). Здесь также уместно вспомнить, что в XIX в. кормилицы и няньки в царской и богатых городских семьях обязаны были носить русский народный костюм, который служил им своеобразной униформой. Это же правило

распространялось на некоторые профессиональные слои городского населения, в частности, дворников и извозчиков (Русские 1999, 349). В определенных ситуациях маркироваться могла не только народная одежда, но и допетровский костюм высшей знати: ср., например, фотографии Николая II и царской четы в костюмах русских царей допетровского периода, а также сложившуюся в последние годы иконописную традицию изображения Николая II в одежде русских царей эпохи Московского царства, что должно было служить знаком преемственности между Российской империей и Московской Русью. Таким образом, достаточно рано в послепетровскую эпоху национальная одежда вообще и народная, в частности, перестает выполнять чисто утилитарную функцию и становится культурным или идеологическим знаком, который в разные периоды развития общества мог прочитываться по-разному. Необходимо различать естественные модификации использования традиционных форм одежды в обществе, для которого национальная форма одежды уже достаточно давно утратила свои сугубо утилитарные функции, и искусственную эксплуатацию образов национального костюма в сугубо прагматических целях (для создания политического имиджа, для продвижения товаров на рынке и др.).

Безусловно, семиотическая составляющая у национальной одежды появилась отнюдь не в послепетровский период: она искони присуща любой традиционной одежде у любого этноса в любой исторический период, поскольку наряду с языком является одной из важных форм идентификации и самоидентификации личности главным образом в рамках оппозиции «свой–чужой» (по этническому, религиозному, социальному и ряду других признаков). В связи с этим стоит вспомнить, что в Московском царстве под страхом наказания запрещалось русским носить европейскую одежду (как «бесовскую», «нечистую» с сакральной точки зрения; вспомним, кстати, что по народным поверьям, черт носит чужеземную одежду), а чужеземцам – надевать русский костюм. Таким образом, можно говорить о существовании круга первичных культурных смыслов, присущих любой народной одежде, и круга вторичных смыслов, которые приписывались традиционному костюму в тот исторический период, когда он перестал выполнять чисто утилитарные функции (то есть быть повседневной одеждой).

Народную одежду, как и одежду вообще, можно рассматривать с разных точек зрения: с этнографической, выдвигая на первый план набор элементов народного костюма, ареальные особенности кроя, вышивки, способы носить головной убор, оформлять пояса и пр., с исторической – рассматривая, как менялся традиционный костюм в разные



эпохи, с дизайнерской – для прагматического использования элементов народного костюма в течениях современной моды и т.д. Однако одежду можно рассматривать и с культурологической точки зрения, «прочитывая» ее как своеобразный текст, как некое «высказывание», с одной стороны, направленное от ее владельца к обществу, которое это «высказывание» тем или иным образом его «прочитывает» (вспомним пословицу «По одежке встречают...»), но с другой – предписываемое самим обществом отдельной личности в качестве определенной социокультурной нормы, нарушение которой со стороны личности ведет к коммуникативным конфликтам личности и общества.

Термин «русская одежда», или «народная одежда» с точки зрения культурологии достаточно условен и часто обозначает не этнографически аутентичную одежду, не реальный народный костюм (многочисленные локальные вариации которого всегда приурочены к определенному географическому ареалу и вне этой приуроченности просто не существуют), а некий обобщенный и часто очень условный «культурный стандарт» одежды (особенности кроя, вышивки, набор элементов одежды). Этот стандарт в глазах самого этноса или его соседей воспринимается как эталон «русскости», «народности» и в условиях массовой культуры легко выхолащивается, теряет свою первоначальную семантику и функции, переходя в китч. Например, в китчевой культуре, создаваемой часто для иностранцев, знаком «русскости» является сарафан, а не понева, хотя именно она, как предполагают исследователи, есть наиболее древняя форма восточнославянской женской одежды (Русские 1999, 337).

Говоря о вторичном использовании традиционной одежды и ее интерпретации вне первоначального функционального контекста, можно проследить несколько основных тенденций: социальную, этническую, идеологическую, индустриальную и, в меньшей степени, религиозную.

Вплоть до первой трети XX в. народная одежда (или то, что таковой считалось) чаще всего воспринималась с социальной точки зрения – как знак простонародья, свидетельство принадлежности к низшим общественным слоям в противовес дворянской одежде. После революции, особенно в 20–30-е годы XX в., социальная окраска традиционной крестьянской одежды продолжает сохраняться, хотя приобретает принципиально иной смысл, маркируя сельскую, крестьянскую, а значит «отсталую» среду в противовес городской, рабочей, «передовой» (ср., например, значимые преобразования в одежде героини Л. Орловой в фильме «Светлый путь», подчеркивающие изменение ее социального

статуса – от забитой провинциальной девушки в платке и «крестьянской» одежде к передовой стахановке в городском костюме, с модной прической).

Социальное осмысление одежды касалось даже тех случаев, когда сходство деталей одежды (или манеры ее носить) с народными было случайным и вовсе не задумывалось как таковое их создателями. Важным было то, как эти элементы «прочитывались» обществом. Примером может служить смена моды на мужскую одежду в 20-х годах XIX в. в русской дворянской среде: на смену долго, с XVIII в., господствовавшим в мужской моде кюлотам – дворянской одежде, носившейся с чулками или узкими панталонами, заправлявшимися в сапоги (*a la Suworoff*), пришла мода на штаны навыпуск, поверх обуви – подобное нововведение было в сознании дворянского сообщества соотнесено с элементом народной одежды, хотя в действительности не имело к ней никакого отношения. Такие штаны даже назывались соответственно – *портки*; ср. фразу из письма кн. П. А. Вяземского к А.И. Тургеневу из Москвы, для которой это была еще остро модная новинка, в столицу, в Петербург: «Я хлопочу о портках» (Лотман 1980, 157). Показательно, что в провинциальной Москве, до которой столичная мода еще не вполне успела докатиться, приезжий петербуржец явился в таких «портках» на бал к некоей М.И. Корсаковой. Характерна реакция на это его знакомого москвича: «Что ты за штуку тут выкидываешь. Ведь тебя приглашали на бал танцевать, а не на мачту лазить, а ты вздумал нарядиться матросом». В другом случае молодой фронт некто Сверебеев, явившийся на вечер к старухе Перекусихиной в панталонах навыпуск, навлек на себя гнев хозяйки, которая сочла такую одежду неприличной. Когда молодой фронт стал робко объяснять историю своих панталон, хозяйка ответила: «Не у меня! Только не у меня, ко мне, слава Богу, никто еще в портках не входил!» (Лотман 1980, 157).

В то же время, в XIX в. традиционная одежда для представителя дворянского сословия могла служить знаком занимаемой им определенной идеологической, политической позиции в рамках деления общества на «западников» и «славянофилов». С этой точки зрения «русская» одежда служила маркером мировоззрения, противопоставлявшего Россию (как цивилизацию, образ жизни, культуру) Западу. В зависимости от личных взглядов одежда могла рассматриваться и как признак национальной идентичности, политики «возвращения к национальным корням», и как признак национальной «отсталости», противопоставленной западному «прогрессу» в рамках оппозиции «варвар–европеец». Наиболее четко последнюю точку зрения на национальную одежду выразил

известный западник В.Г. Белинский, писавший: «Положим, что надеть фрак или сюртук вместо овчинного тулупа, синего армяка или смурого кафтана, еще не значит сделаться европейцем, но отчего же у нас в России и учатся чему-нибудь, и занимаются чтением, и обнаруживают любовь и вкус к изящным искусствам только люди, одевающиеся по-европейски. Что ни говори, а даже фрак с сюртуком – предметы, кажется, совершенно внешние, немало действуют на внутреннее благообразие человека. Петр Великий это понимал, и отсюда его гонение на бороды, охабни, терлики, шапки-мурmolки и все другие заветные принадлежности “московского туалета» (Белинский 1845, 55).

В противовес этому отказ от национальной одежды в пользу западной мог рассматриваться как потеря русскими собственного национального характера, собственного «Я», забвение исторической памяти; в частности, такую точку зрения выражает в известной комедии Чацкий, выступавший в качестве протагониста самого Грибоедова и высмеивавший европейскую моду, принятую русским дворянством: «Хвост сзади, спереди – какой-то чудный выем, / Рассудку вопреки, наперекор стихиям / Движенья связаны и не краса лицу...». Здесь же можно вспомнить пристрастие к «русской» одежде К.С. Аксакова, тяготевшего к лагерю «славянофилов».

Необходимо указать, что и со стороны верховной власти в имперский период предпринимались неоднократные попытки использовать «русскую» одежду то в качестве знака этнокультурной идентификации для демонстрации своих патриотических настроений и единства со своим народом, то в качестве маскарадного бального костюма. После Петра I, принципиально отвергнувшего традиционное русское платье для высших слоев общества, попытки удержать в придворном быту некоторые формы национальной одежды были предприняты Екатериной II, они продолжались до царствования Николая II включительно. В частности, в царствование Екатерины II в 80-х годах XVIII в. для торжественных приемов дамам предписывалось являться во дворец в роскошном «русском» платье, напоминавшем старинные летники и сарафаны (Русские 1999, 329).

В рамках Российской империи с ее жесткой бюрократической унификацией всех норм общественного поведения (особенно – одежды) использование дворянином «русской» одежды в качестве повседневного костюма могло наделяться еще одним смыслом: «народная» одежда (не унифицированная государством и не предписанная дворянину в качестве обязательной) рассматривалась как известное фрондерство, знак личной свободы от государства носившего ее человека, как

подчеркнуто эксплицированный статус не служилого человека («служить бы рад – прислуживаться тошно»), не втянутого в механизм государственной машины, как демонстрация своего отказа подчиниться всеобщей унификации. Ярким примером такого поведения был Евгений Онегин и сам Пушкин в период Михайловской ссылки: «И одевался – только вряд / Вы носите ль такой наряд. / Носил он русскую рубашку, / Платок шелковый кушаком, / Армяк татарский на распашку... / И шляпу с кровлею, как дом... / Сим убором чудным, / Безнравственным и безрассудным / Была весьма огорчена / Псковская дама Дурина...». Показательно, что Пушкин счел необходимым указать на общественную оценку подобного наряда («безнравственный и безрассудный»), поскольку подобный костюм был, безусловно, определенным «высказыванием» в адрес общества, и общественное мнение абсолютно верно угадало его смысл. Общеизвестно, что в этом фрагменте «Евгения Онегина» Пушкин описывает собственный наряд, в котором он появлялся в окрестностях Михайловского. Ср. рассказ П. Парфенова: «...ходил эдак чудно: красная рубашка на нем, кушаком подвязана, штаны широкие, белая шляпа на голове». С другой стороны, можно привести противоположное свидетельство А.Н. Вульфа: «...мне кто-то говорил, или я где-то читал, будто Пушкин, живя в деревне, ходил всегда в русском платье. Совершеннейший вздор: Пушкин не изменял обыкновенному светскому костюму. Всего только раз, заметьте себе – раз, во все пребывание в деревне, и именно в девятую пятницу после Пасхи (т.е. перед Троицей) Пушкин вышел на святогорскую ярмарку в русской красной рубахе, подпоясанный ремнем, с палкой и в коричневой шляпе, привезенной им еще из Одессы».

Народная одежда как форма свободы от государства нередко использовалась в повседневной жизни представителями т.н. «свободных профессий» и нередко сопровождаемая еще одним обязательным атрибутом «русскости» – бородой (кстати, весь XVIII в. и добрую половину XIX в. запрещенной для служащих Российской империи и допускаемой только для лиц, ведущих сугубо частную жизнь). Усматривая в таком наряде угрозу имперской унификации, власти могли и не допустить человека в таком виде на общественно значимые мероприятия. Показателен случай с художником Ал. Ивановым, которого не хотели допустить к церемонии освящения Исаакиевского собора именно потому, что он носил бороду и русское платье. Граф Гурьев заявил ему: «Как, вы русский? – Я никак не могу в этом костюме и с бородой допустить к церемонии. Француза – дело другое, но русского никак!» (Успенский 1, 251). Примечательно, что русское платье в рамках имперской унификации рассматривается

как «вольное» платье, позволенное только иностранцу (вспомним, что до Петра иностранцам запрещалось носить русскую национальную одежду!), а не добропорядочному гражданину империи.

В ряде случаев «русская» одежда использовалась (и используется) как знак религиозной принадлежности того, кто ее носит. Это касается, прежде всего, современных старообрядцев, продолжающих до сих пор носить «русскую» одежду (мужчины – вышитую рубаху-косоворотку навыпуск, женщины – сарафан и головной платок), при этом некоторые сохраняют такой стиль одежды даже в условиях современного города, а их дети в такой одежде посещают школу. Для православных, придерживающихся официальной церкви, такое внешнее проявление себя характерно в гораздо меньшей степени, а традиционная одежда используется ими в определенных маркированных ситуациях (например, при посещении церкви или общественно-религиозных мероприятий, например, – православных ярмарок и пр.)

Нужно упомянуть, что довольно сильный импульс «возвращения к национальным корням», выражаемый именно через «код одежды», наблюдается в последние 10–20 лет в связи с рецидивами т.н. неоязычества (декларирующего дохристианские религиозные формы и образ жизни восточного славянства как «исконные»), адепты которого в своем облике (в том числе и в псевдонародной одежде) стараются следовать облику древнего восточного славянина так, как они его понимают.

В советское время в собственно народной (преимущественно – крестьянской) среде традиционный костюм долгое время, особенно в довоенный период, продолжал выполнять сугубо утилитарные функции, оставаясь почти единственной повседневной одеждой, но это объяснялось скорее тяжелым экономическим положением на селе, отсутствием денег и промышленных товаров, нежели какими-то идейными причинами (известно, что среди сельской молодежи именно «городской» костюм считался «престижным», свидетельствующим об определенной состоятельности его владельца). Однако в позднюю советскую эпоху, когда восточнославянское крестьянство уже почти повсеместно перешло на унифицированную «городскую», промышленного производства одежду, традиционный костюм стал использоваться в ритуально маркированных ситуациях – обычно, в свадебном и похоронном обряде. Обычай обряжать покойника (реже – одевать невесту) в традиционный костюм фиксировался (и фиксируется) в полых материалах второй половины XX–начала XXI вв. в украинском, белорусском (особенно – в Полесье), реже – в русском ареалах.

В рамках советской идеологии «пролетарского интернационализма» русский народный костюм, наряду с национальными костюмами других народов СССР, использовался в общественно-политических мероприятиях (от партийных съездов до детских новогодних елок) для декларации дружбы между народами страны (стереотипный образ такой «дружбы» воплощен в знаменитом фонтане «Дружба народов» на территории бывшего ВДНХ в Москве, представляющем собой группу женских скульптур в национальных одеждах республик Советского Союза).

Одной из форм откровенного паразитирования на «русской» идее является использование «русского» костюма в средствах массовой индустрии, прежде всего – в современной рекламе. В последнее десятилетие в связи с бурным развитием рекламы, ориентирующейся на разные группы населения, появился рекламный стиль, эксплуатирующий идею этнической самоидентификации и национальной полноценности (явно на волне растущих в обществе настроений реванша за национальные унижения 90-х годов). Привлекательность продукта в подобной рекламе основана прежде всего на таких категориях, как «свое», «натуральное», «исконное», «сделанное по традиционной технологии», «изобретенное нашими предками» в противовес «чужому», «искусственному», «привнесенному извне», «не соответствующему духу русского народа». Центром зрительного ряда, создающего соответствующий имидж рекламируемому продукту, является изображение положительного героя в псевдорусской одежде, который с помощью данного продукта совершает поступки, поддерживающие у зрителя ощущение национальной гипер-полноценности (герой побеждает врагов, проявляет особую смекалку, богатырскую силу, кулинарное искусство и др.). Ср., например, телевизионную рекламу пива «Три богатыря» (трое «хороших» молодых в «русских» рубахах с помощью рекламируемого пива отнимают у «плохого» немецкого барона его земли и присоединяют их к своей земле). Поскольку реклама использует национальный костюм лишь как внешнюю «оболочку», стереотипный знак этнической идентичности, ее создателей, естественно, не интересует, насколько изображение «русской» одежды аутентично оригиналу, что временами приводит к откровенному нонсенсу. Ср., в частности, рекламу масла «Злато», в которой «народный» костюм героини ролика, совершающей чудеса кулинарного искусства с помощью рекламируемого масла, свидетельствует о том, что она – незамужняя девушка (знаком чего является девичья повязка у нее на голове – т.н. «красота», которая в первый день свадьбы заменяется на головной

убор замужней женщины), однако из сюжета рекламы следует, что у нее есть муж и двое детей; очевидная нелепость ситуации, при которой мужняя жена и мать двоих детей может носить девический головной убор, создателями рекламы не осознается.

Одной из форм современной масс-индустрии является сувенирная продукция (например, куклы в якобы национальных уборах), поддерживающая примитивные стереотипы «русскости», сложившиеся в западном восприятии России и русских, и столь же фальшивые псевдонародные ансамбли в стилизованных «русских» костюмах. Подобного рода «фольклор» один из наиболее умных и тонких исследователей русской народной культуры Л.М. Ивлева назвала «сорняковой» традицией.

Однако не остается сомнений в том, что в настоящее время наряду с эксплуатацией весьма условного образа традиционной одежды в рамках китча сама национальная одежда продолжает жить в обществе, хотя рамки ее утилитарного использования резко сузились по сравнению с предыдущими эпохами. В народной среде традиционная одежда сохраняется как одежда ритуально маркированных ситуаций, чаще всего она используется в качестве похоронной, реже – свадебной одеждой. Для второй половины XX–начала XXI вв. важным является изменение статуса национального костюма по сравнению с ранней советской эпохой, когда народная одежда ассоциировалась с крестьянской отсталостью и низко котировалась в общественном сознании. С поздней советской эпохи в связи с общим стремлением к национальной самоидентификации русский костюм начинает восприниматься как важный элемент общенациональной культуры, как элемент искусства и приобретает высокий общественный статус. В ряде случаев национальная одежда вновь входит в обиход, например, с 1960-х годов в некоторых районах русско-украинского пограничья становится модным надевать национальный костюм (прежде всего сохранные старшим поколением поневы) на праздники, общественные гулянья, свадьбы; по старым образцам начинают шиться новые костюмы (Чижикова 1988, 159).

В интеллигентской среде всплеск моды на «русский» костюм почти всегда совпадает с ростом национального самосознания (например, на рубеже XIX–XX вв. интерес к русскому костюму и мода на него в среде либеральной интеллигенции совпал с распространением т.н. псевдорусского стиля, затронувшего и прикладное искусство). Элементы национального костюма в последнее время становятся основой для дизайнерского искусства, обыгрывающего в моделях

современной одежды народные традиции. «Народная» одежда используется как модный бренд в рамках индустрии развлечений (ср., например, рекламу Православной выставки-ярмарки «Пасхальный подарок» в Манеже 28–30 марта 2009 г.: «Приглашаем вас посетить мероприятия выставки: – дегустация настоящего русского сбитня, – студия ретро-фото – ваш портрет в народном костюме»).

## ЛИТЕРАТУРА

Белинский 1845 – *Белинский В.Г.* Петербург и Москва // Физиология Петербурга. СПб, 1845. Т. 1.

Лотман 1980 – *Лотман Ю.М.* Роман А.С. Пушкина “Евгений Онегин”. Комментарий. Л., 1980.

Русские 1999 – Русские. М., 1999.

Успенский 1994 – *Успенский Б.А.* Роль дуальных моделей в динамике русской культуры (до конца XVIII в.) // Успенский Б.А. Избранные труды. Семиотика истории. Семиотика культуры. М., 1994. Т. 1.

Чижикова 1988 – *Чижикова Л.Н.* Русско-украинское пограничье. История традиционно-бытовой культуры. М., 1988.



*Семенова А.В.  
(Москва)*

## **КОД ОДЕЖДЫ В КАШУБСКОЙ КАРТИНЕ МИРА**

Многие культурно и социально значимые аспекты повседневной жизни характеризуются через код одежды. Как известно, одежда – это «продолжение тела человека, его вторая кожа» (Ю. Такаги), и эта «вторая кожа» нагружается множеством культурно и социально значимых смыслов. М. Эбнер-Эшенбах в свое время высказал мысль, что человек может мыслить иначе, чем его эпоха, но одеваться иначе он не вправе. Особо важен вопрос соотношения традиции и нововведений для традиционной культуры, а тем более для культуры, начинающей активно взаимодействовать с окружением, теряющей свою былую относительную замкнутость и стоящей перед выбором – какие новые элементы заимствовать, а какие традиционные сохранить. Этот вопрос был значим и для кашубов на рубеже XIX–XX вв., поскольку их традиционное, в сущности, общество оказалось глубоко затронуто характерными для прошедшего столетия процессами, связанными с урбанизацией, униформизацией образования, воздействия массовой культуры, многократно усилившимися во время и после Второй мировой войны.

Некоторые традиционные функции одежды, основной состав народного костюма можно проследить в кашубской фразеологии и литературе. Фразеология в широком понимании (фразеологизмы-идиомы, паремии, загадки) позволяет выявить некоторые аксиологически значимые коннотации, присущие одежде и ее деталям в языковой картине мира кашубов, а литературные тексты, выросшие на базе фольклора и народной культуры, позволяют верифицировать и расширить понимание этих коннотаций, а также служат источником сведений о предметах одежды, не фигурирующих во фразеологии.

Источником языкового материала послужил преимущественно Словарь кашубских говоров Б. Сыхты, а отчасти и кашубская фразеология, приведенная в работах филолога-кашубиста Ежи Тредера, который помимо Словаря Сыхты основывался на других источниках, в частности, словарях С. Рамулта и Ф. Цейновы. Для выполнения второй задачи обратимся к циклу рассказов кашубского писателя Болеслава Яжджевского «Ярмарка в Божешках», насыщенных почти этнографическими описаниями одежды его земляков-кашубов.

Поскольку языковая картина мира полностью антропоцентрична, то и в коде одежды отражается видение социально, эмоционально, материально значимых аспектов жизни человека.

Сквозь призму кода одежды в кашубской фразеологии характеризуются

1. Пол и возраст человека (младенчество, молодость и старость):

*Fartušk v ząbaX nosëc* (фартучек в зубах носить) – «быть маленьким ребенком»;

*Koślq v ząbaX nosëc* (носить рубашку в зубах) – «быть еще ребенком»;

*Młodã to sóm strój, a starã gnój* – (молодая – это один наряд, а старая – один навоз);

*ХоЗëс на ostatniX korkaX/ bótaX* (ходить в последних башмаках/ сапогах) – «быть дряхлым стариком».

2. Физическое состояние, в том числе зависящее от возраста (здоровье–нездоровье, близость к смерти–ситуация, когда человеку удается избежать смерти):

*Ledv'e buksë un'ese* (едва унесет штаны) – «очень слабый из-за болезни»;

*ХоЗëс на ostatniX korkaX/ bótaX* (ходить в последних башмаках/ сапогах) – «быть близким к смерти» (это второе значение фразеологизма, который приводился как пример характеристики возраста человека);

*Sm'ërci bótë kup'ic* (купить смерти сапоги) – «не умереть».

3. Внешность, в частности:

3.1. Физический облик:

*M'ec nos jak korka* (иметь нос как башмак) – «о большом носе»;

*Xłop jak rąkav'ica* (мужчина как рукавица) – «о мужчине маленького роста»;

*Po n'im ostato m'ono i buksë* (от него осталось только имя и штаны) – «очень худой»;

3.2. Мимика, телодвижения:

*SХовас оçë v k'ešën* (спрятать глаза в карман) – «не смотреть, отвернуться»;

*SeZi jakbë mróvk'i m'åt v buksa X* (сидит, как будто у него в штанах муравьи) – «беспокойство, ерзанье».

4. Наличие одежды–нагота, отсутствие обуви:

*K'ej on je obuti, tej të ješ nag'i, a k'ej go zebuје, a jego obucé zn'išçi, tej të ješ obuti* – когда он одетый, то ты голый, когда его разденешь, а его одежду уничтожишь, то ты тогда одет (загадка о льне);

*ХоЗіс v botaX po ojcu* (ходить в сапогах, доставшихся от отца) – ходить босиком;

*Rozebrac są do nagulca* (раздеться до голыша, то есть ребенок, который бегаёт голый или в рубашечке) – «раздеться донага».

5. Уместность, качество, состояние одежды – косвенная характеристика красоты, опрятности, материального положения:

*Obłóktã jak błon'* (оделась как луг) – «в светлом платье»;

*Vëviksovac bôtë jak do slëbu* (вычистить сапоги как на свадьбу) – «хорошо почистить обувь»;

*Komus v'ater v spod'n'aX gospodaři* (у кого-л. ветер в брюках хозяйничает) – «у кого-либо слишком широкие брюки»;

*Pogn'otli jakbë psu z gardła vëvlók* (мятый, как будто вынутый у собаки из горла) – «сильно помятая вещь»;

*Sobota je dlëgša jak n'eZela* (суббота длиннее воскресенья) – «из-под пятницы суббота (о нижней юбке, которую видно из-под верхней)»;

*Vëzdřec jak mãpa na ostece* (выглядеть, как обезьяна на ослице) – «пугало огородное»;

*Vruk'i komus rosnõ* (брюква у кого-л. растет) – «кто-либо ходит с рваным на пятке чулком»;

*Z gołã cebulã latac* (бегать с голой луковицей) – «ходить с дырой на локте, в чулке и т.п.»;

*Bëc do gãbë* (к лицу) – «подходить, быть к лицу»;

*Pasovac, jak sv'in'i noc'n'ica* (подходить как свинье ночной чепчик) – «быть не к лицу»;

*Pasovac, jakbë ulãt/jakbë nënka řekła* (подходит, сидит как влитое/ как будто мама сказала) – «сидит, как влитая (об одежде)»;

*Vëzdřec jak krova/ jak kot bez ogóna* (выглядеть как корова, как кот без хвоста) – «о человеке не полностью одетом»;

*Pasovac, jakbë sv'in'i uřëšit zvónk* (что-л. подходит как будто свинье колокольчик) – «не подходить, не сочетаться».

6. Материальный статус (богатство, бедность, наличие какого-то имущества):

*M'ec mëšë v k'ešen'i* (иметь мышей в кармане) – «не иметь денег»

*ХоЗëс boso jak gãs* (ходить босиком как гусь) – «о бедном человеке»;

*Odkrapac nogav'icã* – «отогнуть голенище» – достать деньги из чулка (перен.).

7. Социальные характеристики:

7.1. Указание на семейное положение, вступление в брак:

*Ležëc na košëli* (лежать на рубашке) – «о женатом мужчине, который куда-то опаздывает»;

*Dostac Zevca pod čepc* (получить девушку под чепец) – «жениться»;  
*Jic pod čepc* (идти под чепец) – «выходить замуж»;

7.2. Успех–неудача при коммуникации, взаимодействии; характеристика различных взаимодействий людей:

*N'e ostav'ic na kims sěXě n'itki* (не оставить на ком-л. сухой нитки) – «очернить кого-либо, оговорить»;

*Puscěc sob'e veš v kožěX* (пустить себе вошь в шубу) – «столкнуться с неблагоприятностью»;

*(DogoZěc komu) jakbě psu bótě ušit* (услужить кому-либо, как будто собаке сапоги сшить) – «оказать медвежью услугу»;

*Kračěc sč jak góvno v přerābli/ jak p'ā rd v řěci/ v buksaX* (крутиться как дерьмо в проруби / как ветры в заду / в штанах) – «мешать кому-либо, крутиться под ногами»;

*Gapa tu narob'ila v k'ešen'* (ворона наделала ему в карман) – «человек скомпрометировал себя»;

*Běc přějacelq jak mučāl z ksčZč* (быть друзьями как человек, постоянно носящий шапку, надвинутую на глаза, и редко ее снимающий, с ксендзом) – «не дружить»;

*Jic/ ХоZěc na žokaX* (идти / ходить на подошвах чулок, носков) – «извиняться, унижаться»;

*Zarob'ic na čims jak ševc na bosim* (заработать на ком-либо как сапожник на босом) – «ничего не заработать»;

7.3. Характеристики, связанные с работой, отказом ее выполнять и с особенностями ее выполнения:

*Spalěc botě* (сжечь сапоги) – «бросить работу, уйти со службы (о мужчине)»;

*Mučq na sčku v'ešac* (шапку на суку вешать) – «работать в лесу».

8. Интеллект:

*Grac z kapeluša/ z kalqdařa/ z Gazetě Ludově* (играть из шляпы / по календарю / по Газете Людовой) – «играть на музыкальном инструменте по памяти».

9. Эмоции и черты характера:

9.1. Эмоции (страх, отрицательные эмоции):

*Košlq oblec na rābě* (надеть рубашку наизнанку) – «быть не в настроении»;

*M'ec straXu skor'icō buksě* (иметь страху много (в) штанах) – «чрезвычайно бояться чего-либо»;

*Cěsi sč jak nag'i v cěrn'i* (радуется, как голый в терновнике) – «радуется как собака палке»;

9.2. Черты характера (щедрость, жадность и другие):

*N'i m'ec p'ãsku v rãkaw'icaX* (не иметь песка в перчатках, рукавицах) – «быть трудолюбивым»;

*Třěmac sq mětčěného fartuXa* (держаться за мамин фартук) – «быть несамостоятельным, застенчивым»;

*Třěmac sq nĕnk'i za sĕkn'q* (держаться за мамино платье) – «быть маминым сыном»;

*Košlq bĕ ze se scignqł* (рубашку бы с себя стянул, снял) – «щедрый человек»;

*M'ec šerok'e rãkãvĕ* (иметь широкие рукава) – «быть щедрым»;

*Dac komu veŋŋa na rãkaw'ice, a on ješ bqZe rãkq vĕcigãł po nãv'õz* – «дать кому-то шерсть на рукавицы, а он еще будет тянуть руку за шерстью, которой выстилают вязаные рукавицы внутри» – о ненасытном, жадном человеке.

10. Удача, везение–неприятности (оценочная характеристика событий в жизни человека):

*UroZĕc sq v kapce* (родиться в праздничном вышитом головном уборе) – «родиться в рубашке, быть удачливым»;

*Jic v kabót* (пойти в пальто) – «о несчастье, которое грозило, но прошло стороной»;

*Puscĕc sob'e veš do kožuXa* (пустить себе вошь в шубу) – «создать себе проблемы, поплатиться за собственные ошибки»;

*Nalãc sob'e ĩĕgu za kołn'erĕ* (налить себе пепла с водой, использовавшегося в качестве мыла, за воротник) – «создать себе проблемы».

11. Связь кода одежды с характеристикой приготовлением пищи и состояния опьянения:

*B'alka fartuX pŕĕpãliãa* (женщина фартук прожгла) – «пища пригорела»;

*M'ec pod ĩarpkq* (иметь под шапкой) – «быть под мухой».

За определенными предметами одежды во фразеологии закреплено выражение тех или иных значений, которые мы сейчас рассмотрели:

*Ченец* связан с браком и удачей в жизни, счастливой судьбой от рождения;

*Шапка* – с социальными характеристиками, в том числе с невежливостью, необщительностью (*Mucn'ik le v koscele zjim'e mucq abo pŕĕd kŕižq vedle drog'i* – человек, постоянно носящий шапку, в костеле снимет ее или у креста на дороге);

*Штаны, брюки* – со страхом, несварением желудка, болезнями, старостью, слабостью, худобой;

*Чулки* – с униженным или робким, тихим поведением, лживостью или льстивостью;

*Обувь* – с жизнью и смертью, социальными характеристиками, такими как невежливость, необщительность, характеристикой внешности (размер носа);

*Верхняя одежда* – со счастливым разрешением проблемы и наоборот, возникновением трудностей и неприятностей (*kabót vs. kožěX*);

*Рукавицы* – с трудолюбием, характеристикой внешности (маленьким ростом);

*Фартук (передник)* – с несамостоятельностью, зависимостью от матери (ср. рус. «держаться за юбку, за подол»).

Определенную роль в характеристике аксиологически отмеченных аспектов жизни играют части одежды:

*Карман* связан с компрометацией, смущением, отсутствием денег (мыши в кармане);

*Рукав* – со щедростью («широкие рукава»);

*Ворот* – с неприятностями, которые человек сам себе создает (при этом он «льет себе раствор для стирки за шиворот»).

Таким образом, практически все части тела, на которые надевается та или иная одежда, задействованы в передаче перечисленных аксиологически значимых смыслов:

*Голова* – čarka, muca, kapeluš, čerc;

*Шея* – kołn'eř;

*Торс* – košula, kožěX, kabót, sěkn'a;

*Ноги и стопы* – kork'i, buti, nogav'ice, žok'i, buksě;

*Руки и кисти* – rąkav, rąkav'ica.

Итак, видно, что посредством кода одежды во фразеологии выражаются практически все наиважнейшие характеристики человека, а одежда может выступать как символический заместитель человека, свидетельствующий о его физических, половозрастных, социальных, психологических, интеллектуальных особенностях. В данном случае следует подчеркнуть именно слово особенности, т.к. это следует из эмоционально окрашенной природы фразеологии – в фокусе внимания находятся именно отличительные черты, некие экстремумы, нестандартные ситуации, обязательно ценностно нагруженные. Фразеология указывает на эти характеристики, предельно концентрируя смыслы, сворачивая их до минимума словесного выражения, вызывая, таким образом, в сознании говорящих существующие в языковой картине мира коннотации, присущие этим единицам номинации, одновременно подкрепляя и оживляя эти коннотации. Раскрытие механизма метафоризации мы наблюдаем в загадках, где это раскрытие «переворачивается», приобретает черты парадоксальности и даже переходит в свою

противоположность – Т.В. Цивьян пишет о том, возможно ли в принципе отгадать загадку, в статье «Отгадка в загадке: разгадка загадки?» (Цивьян, 2008); ср. кашубскую загадку: *SeZi panna v murku v červonim kapturku, Xto ja Xce zeblakac, muši na n'a ptakac* (сидит панна в стенке, в красной шапочке: кто хочет ее раздеть, вынужден плакать – «лук»).

В загадках и паремиях проявляется аксиологический аспект и нравоучение в чистом виде: *Jakâ głova, takâ muca* (какая голова, такая и шапка); *To je v'ice vârt jak muca* (что-либо стоит дороже шапки, то есть имеет достаточно большую ценность) – указывается на соответствие внутреннего содержания внешним проявлениям: характеристика жизни как присущей не только людям и животным, но и растениям: *Zjim z n'ego obuce, a ono um'era – drewo (snimi odezdu! = кора дерева)* – это слово имеет в кашубском значении не «обутый», а «одетый».

Полевая структура языка проявляется в неразрывной взаимосвязи кода одежды с кодами природы (*Gołi mróz* – голым называется мороз в бесснежную зиму, когда земля не покрыта снегом), в том числе с растительным и анималистическим кодами (*Z buksów vëlazac* (из штанов вылезать) – «колоситься (о зерновых)»; *Xłop na livku* (мужик в жилете) – «аист»; *Čarnâ muca* (черная шапка) – ушастая сова), пищевым кодом: ср. пример о пригоревшей пище, а также выражается через аксиологически нагруженные оппозиции, в том числе «жизнь–смерть» (ходить в последних сапогах и т.д.).

Человек во фразеологии не является «цельной величиной», в народном слове он детализируется, распадается на части, способные его замещать. В кашубском языке растяпу можно назвать *torba* (мешок, сумка), подобно известной русскому языку синекдохи «эх ты, шляпа!». Однако в большинстве случаев различные признаки человека и вещи характеризуются посредством сравнения и метафоры.

В рассказах Б. Яжджевского представлены как фразеологизмы и устойчивые выражения с названиями одежды, так и упоминания одежды в «портретных» описаниях персонажей. Рассмотрим контексты, в которых они упоминаются. Так, *torba*, которая хоть и является более предметом быта, но, одновременно выступит как аксессуар, может быть приведена в одном ряду с собственно предметами одежды. В *torbie* нищие носят подаяние, используя ее наряду с завязанным в узел платком: *Òd wrotków szlë dwie starszë białci. Jedna niosła w kòzdi rãce pò torbie, a drëgò mia przewieszoné przez remiã chùstã, zawinioną w pińdel, a w rãce mia sãkati czij (...) czej weszlë w kùchniã, postawiłë swòje torbë w nòrt i ùklëklë a zaczałë mówic pòcérz* (Б. Яжджевский, *Jòrmark w Bòrzëszkach*, 37

– далее JwB) – «От калитки шли две пожилые женщины. Одна несла в каждой руке *по сумке*, а у второй через плечо был перекинут *платок, завязанный в узел*, а в руке суковатая палка... когда они вошли в кухню, о поставили свои *мешки* в угол и встали на колени, начав молитву». В последнем словоупотреблении значения «сумка» и «мешок» нейтрализуются, т.к. *torba* выступает в одном ряду с *chùstã, zawinionq w piúdel*. Далее нищенствующие женщины говорят, что желают блага хозяевам, поскольку *czej lëdze wiãcy maja, nóm w torbã téz wiãcy karpnie* (JwB, 38) – «чем больше у людей [добра], тем больше нам в мешок упадет (букв. “капнет”)». В другом случае слово *torba* выступает в шутовском контексте, когда отец с видом серьезности объясняет сыновьям, почему собаки не любят почталыонов: *Wa, mlódi, dëcht nick nie wiéta. A to je tak, że ta torba, w jaczi brifce noszą gazetę, ona bôdôj mô bëc z psy skórë. A pies mô dobri wãch i z daleka to ùcknie. Òn pewno mëśli, że i jego skórã mògã wnet wëdżerwòwac i torbã z ni ùszëc* (JwB, 28) – «Вы, молодые, совсем ничего не знаете. А дело в том, что та *сумка*, в которой почталыоны носят газеты, она, верно, сделана из собачьей кожи. А у собаки хороший нюх, и она издалека это чувствует. Она, наверное, думает, что и ее кожу могут скоро содрать и *сумку* сшить». В упомянутом выше переносном значении слово *torba* употребляется в контексте «*Ale z siebie je torba. Co terò pòwié tata?...*» (JwB, 29) – «Ну и растяпа же ты! Что теперь скажет отец?» – говорит один брат другому, когда первый испортил рукоять бича.

Отличные от отмеченных во фразеологии коннотации связаны с женским передником. Во-первых, из описаний женских персонажей в рассказах видно, что передник в период с конца XIX в. по первую половину XX в. оставался одним из важнейших обязательных атрибутов женского повседневного костюма, выполняя многообразные функции: полотенца, носового платка, салфетки, «контейнера». Помимо бытового функционирования передника писатель обращается к этому предмету костюма для лаконичной характеристики эмоционального состояния женского персонажа – плача; его героини (но только взрослые женщины, матери семейств) вытирают глаза передником, а перед тем как сказать что-то важное, «настраиваются», утирая рот краем передника. Так, в частности, героиня, пришедшая просить помощи в лечении коровы у соседей с утра *ju ù nas sedza i fartuchã òbcéra so òczë* (JwB, 33) – «уже у нас сидела и передником утирала себе глаза». Мать, сын которой три дня пролежал без сознания после удара в голову, *stojã slòdë tatka i òd czasu do czasu szlëcã fartucha wëcéra so to jedno òkò, to drëdze* (JwB, 18) – «стояла позади отца и время от времени *краем*



*передника* вытирала то один, то другой глаз». Мать невесты, благословляя свою дочь на брак, przecarła gąbā fartuchā i gzeła: – “Dzysō je apartny wieczōr...” (JwB, 20) – «протерла лицо / рот *передником* и сказала: “Сегодня необыкновенный вечер...” (JwB, 20)». В результате удачной сделки супруги получают мешок муки даром, а jesz to pōł miecha kōłōczy wsēpelē ji na fartuch... (JwB, 125) – «а еще те полмешка калачей высыпали ей на *передник*». Описывая работу (упаковку свежей рыбы на продажу), которую мать и дочь совершают в присутствии главного героя, он упоминает, что они zapasałē so w pōł fartuchē (JwB, 122) – «опоясались “*полуфартуками*»».

Следует отметить, что *передник*, по-видимому, служил для выполнения всех этих функций по традиции, а не из-за отсутствия, например, тряпок или носовых платков. В одном случае героиня wēzāła pōmīwōk, òbcarła rāce we fartuch i jak nie rēknie na chłopa... (JwB, 119) – «выжала *тряпку*, обтерла руки о *передник* и как рывкнула на мужа». С другой стороны, носовой платок, по всей видимости, являлся мужским аксессуаром. Ср., Czej zażelē, Mrōzk wēcignął sznēptuch, czerwōny w biōtē groszci, wiōldzi jak babskō chūsta na głōwā. Bēło widzec, że chce sā nim pōdchwalēc... “Wejle, Wickū, jaczi fējny sznēptuch mō Mrōzk. Pewno prosto z jigłē zjāti”. – “Jo [...] mōja bē z taczégò cajchū wōłata so dac ūszēc bluzā do kōscoła”. Tatulek mrēknał pōd nosā: – “W czeszeni fējny sznēptuch, ale na tobakā ni ma...” (JwB, 56) – «Когда они понюхали табак, Мрузк вынул носовой платок, красный в белый горошек, большой, как женский головной платок. Видно было, что он хочет им похвастаться...» – «Ой, Вицек, какой *славный платок* у Мрузка. Наверное, *прямо с иголочки*». – «Да... моя бы из такой ткани лучше бы себе отдала блузку шить, чтобы в костел ходить»... Татулек буркнул себе под нос: «В кармане красивый платок, а на табак [денег] нету...»».

Состояние одежды, как видно из текста рассказов, остается важным для современников автора, как и было когда-то для их предков, однако, относятся они к недостаткам своей одежды с легким юмором и ведут себя при этом без большого смущения: Wicāti... załōził jednā nogā na drēgā, jaż mù kōrka ze stopē spadła i sā ūkōza pōdzartō żoka, z chtērny wēzērōł wiōldzi pōlc. Tej òn pōdezdrzōł na tatā i Tatulka a rzekł, cziwając nym pōlcā òd nodzi: – “[...] Jakūż ta strēfla mie sā wędzarła? Mēmka znowa bądze sztimrowa” – «Виценты... положил ногу на ногу так, что у него *башмак* упал с ноги и оказался *дранный чулок*, из которого выглядывал большой палец. Тогда он посмотрел на отца и Татулека и сказал, покачивая этим пальцем на ноге: «[...] Как же этот *чулок* у меня порвался? Мама

снова будет *штопать*», на что Виценты напоминает ему старую шуточную песню:

Cuż za bëniel do dzewùsa przëlôżł (Что за жених к девушке пришел:)

Chòdòk miòł pòdzarti, palec mù wèlòżł, (Носок у него рваный, палец вылез,)

Frak miòł pòżëcziny, kapelus z miòł swòj, (Фрак был взят напрокат, шляпа своя,)

Dzewùsë widzalë, zaczälë sã smiòc... (Девушки увидели, начали смеяться...) (JwB, 57).

Писатель в большинстве случаев упоминает об одежде персонажей, характеризуя их поведение, например, указывая, снимают ли мужчины шапку при встрече со знакомыми, описывая интенсивные движения, при которых развеваются полы длинной одежды, противопоставляя рабочую и праздничную одежду. Чаще автор упоминает лишь один – два предмета костюма у своих персонажей, которые дополняют их образ, создаваемый за счет характеристики их внешности, речевого поведения и действий. Однако в цикле рассказов «Ярмарка в Божешках» есть несколько достаточно полных описаний костюма мужчин и женщин. В каждом случае это сцена неожиданного появления персонажа в особо нарядной одежде.

Описывая костюм девушки, писатель в одном случае указывает на то, что «городской» ее костюм воспринимается зрителями как необыкновенно красивый и делающий ее похожей на настоящую даму: *Weszła Anulka, ale czësto òdmienionò, ò wiele piäkniészò jak przedtim, wëstrojonò w czësto nowà sëkniã, takà w drobné kwiòtcki. Jednym słowã, bëła wësztrichniãtò jask jakò pani z miasta* (JwB, 104) – «Вошла Анулька, но совершенно другая, намного красивее, чем раньше, одетая в совсем новое платье в мелкие цветочки. Одним словом, нарядилась, как какая-нибудь городская пани...». В другом случае невеста, надев красивое платье до пола, кажется своему жениху прекрасной, как принцесса.

Мужской костюм, как правило, описывается отдельными штрихами, например, писатель указывает, какие предметы одежды персонажи надевают в дождливую погоду (например, *burka*), как они готовятся к встрече с невестой: *Flòrisz stanął i sã zaczął kask òbcãdożiwac. Spùścił bükówczì na bòtë, a bòtë òbcarl sznëptuchã... wsadzył czòpkã na baczer...* (JwB, 113) – «Флориш остановился и начал немного приводить себя в порядок. Опустил штанины на сапоги, а сапоги обер носовым платком... надел шапку набекрень...».

На фоне довольно скупых характеристик костюма выделяется подробное описание внешности пожилого шляхтича, ведущего крестьянский образ жизни, но при этом не забывающего о своем происхождении. Тем не менее, он редко демонстрирует это и, как выясняется из его беседы с другим героем рассказа, до описываемого торжественного момента — дня, когда совпали дожинки с обручением дочери, — он надевал свой шляхетский костюм в день собственной свадьбы, то есть двадцатью годами ранее: *Wtim sã òtemklë dwiërze i wëszedł na próg Kãpa, përzniã dzëwaczno wëstrojony. Na nogach miół skòrznie, wëwiksowóné jak židczé jaja. Czòrné nogówczy od büków wpùszczoné bëlë w skòrznie. Na głowie miół czòrny kapelus z bar'zo szeroczym rańtã. Miół na se dlugã sëkniã, na jaczi òd kòłniërza jaż w dól swiécił rzãd złotëch gùzów. Na piersach widzec bëlò biòlã, plòtnianã kòszëlã? Pòd brodã szlips zawiãzóny na rózã. A na biodrach miół pas, zawiãzóny tak, że òba kùńce, równo dludżé, zwisałë do pól ùda. Przez remiã Kãpa miół przewiëszoné, na dludżim rzemiannym pasykù malinkã torbã z bruny skòrë. Jò na niego zdrzòł i widzòł, że terò przede mnã stoi pròwdżëwi szlachcëc... (JwB, 81–82) — «Тогда открылась дверь и вышел на порог Кампа немного странно одетый. На ногах у него были кожаные сапоги, начищенные, как жидкие яйца. Черные штанины брюк были заправлены в сапоги. На голове у него была черная шляпа с очень широкими полями. На нем было длинное платье, на котором от ворота до самого низа сиял ряд золотых пуговиц. На груди виднелась полотняная рубашка. Под подбородком был галстук, завязанный розой. А на бедрах у него был пояс, завязанный так, что оба конца одинаковой длины свисали до середины бедер. Через плечо у Кампы была перекинута на длинном кожаном ремешке маленькая сумка из коричневой кожи. Я на него смотрел и видел, что сейчас передо мной стоит настоящий шляхтич». Далее автор упоминает об усах Кампы, которые делали его похожим на кайзера, правда, у кайзера с портрета, висевшего в школе, усы были «немного длиннее».*

Таким образом, наименования и описания одежды в рассказах Б. Яжджевского выполняют следующие функции:

- дополняют описание внешности персонажа;
- характеризуют его эмоции (страх, радость, волнение, печаль) и дополняют речевое поведение;
- дополнительно характеризуют время года, погоду;
- указывают на занятие и место действия;

- служат для усиления или снятия напряженности повествования: как правило, более развернутые описания одежды и внешности характерны для наименее опасных и драматических моментов повествования, но самые развернутые характеристики приносят в повествование определенный пафос, в частности, ощущение торжественности и важности момента;

- более подробно писатель останавливается на характеристике народной одежды, его персонажи ее надевают, примеряют, покупают, достают из сундуков, она им к лицу и т.п.; детали повседневной одежды, как правило, упоминаются при перечислении рутинных действий;

- отсутствие обуви, закатанные рукава и штанины, одежда из домотканого полотна дополняет образ крестьянина, работающего в поле.

Итак, номинации одежды выполняют в кашубском языке разнообразные функции. Лучшему пониманию роли одежды в кашубской картине мира может способствовать создание идеографического словаря названий одежды тезаурусного типа (учитывая объем современной кашубской литературы, это представляется вполне возможным), а также сопоставление функции одежды в текстах различных кашубских писателей, в частности, выяснение роли характеристики одежды в «женской» кашубской прозе и факта существования ее принципиальных отличий от «мужской» прозы.

## ЛИТЕРАТУРА

Цивьян 2008 – Цивьян Т.В. Отгадка в загадке: разгадка загадки? // Язык: тема и вариации. Избранное. М., 2008. Т. 2., С. 185–205.

Jażdżewski 2003 – Jażdżewski B. Jôrmak w Borzëszkach. Gdańsk, 2003.

Sychta 1967–1876 – Sychta B. Słownik gwar kaszubskich na tle kultury ludowej. Wrocław, 1967–1976. Т. 1–7.

## ЕДА И ОДЕЖДА В ЗЕРКАЛЕ ИСТОРИИ

*Киселева М.С.  
(Москва)*

### **«ОБЕД» И «ВЕЧЕРЯ» – ПИЩА ДУШЕВНАЯ**

*Но кто-нибудь, возможно, стыдится того, что, по подобию бессловесных, наша жизнь поддерживается едой, и из-за этого человек ему кажется недостойным быть созданным по образу Божию. Но пусть он надеется, что когда-нибудь в чаемой жизни природе будет даровано освобождение от этой повинности. Несть бо, как говорит Апостол, Царствие Божие брашно и питие <Рим. 14, 17 >, и не о хлебе едином жив будет человек, – предрек Господь, – но о всяком глаголе, исходящем из уст Божиих <Мф. 4, 4 >*

*(Григорий Нисский Об устройении человека. Гл. XVIII)*

Вопрос о «хлебе насущном» как основе человеческой жизни в христианской культуре входит в число важных вопросов, составляющих основания христианской веры. Христианские идеи жертвы, спасения, завета, Рая центрируются именно вокруг этого вопроса: что есть «хлеб насущный», в чем главная потребность человека и чем можно ее утолить.

И в Ветхом завете, и в Новом понимание того, что же есть *хлеб насущный*, является важнейшей частью вероучения. В этих текстах нет прямого отрицания человеческих потребностей в хлебе и воде, ибо без них человек не сможет поддерживать свое земное существование. Накормить людей, как это делает Христос чудесным образом пятью хлебами и двумя рыбами, – важнейшее деяние в христианстве, символизм которого чрезвычайно важен для вероучения. В отношении хлеба «телесного» и «духовного» как пищи, утоляющей голод, можно сформулировать, по крайней мере, два связанных между собой принципа. Первый состоит в минимизации потребностей тела, освобождающей душу для служения Богу. В его реализации наиболее преуспевают нищие, аскеты и те, кто только вступает на этот праведный путь, возлюбив Бога и услышав Его Слово, раздает свои богатства бедным, вдовам, сиротам и всем, кто в них жизненно нуждается.

Второй – духовные воздаяния за добрые дела в поддержании жизни других (нищенство – благое дело, подаяние нищим – исполнение Божественной воли). Совершенно очевидна подчиненность потребности в телесной пище потребности в пище духовной. Из многочисленных христианских текстов, где комментируется эта идея, приведем только одну цитату. В трактате «Об устройении человека» Св. Григорий Нисский пишет: «Есть и одна пророческая угроза достойным наказания, что наказаны будут голодом, голод же будет не в лишении хлеба и воды, а в недостатке слова. Ибо не голод хлеба, говорит, ни жажду воды, но голод слышания слова Господня (Амос 8,11)» (Григорий Нисский 2000, 80). Итак, сказано, что хлеб насущный – есть Слово Божие. Отсюда понятно, что распространение Слова – есть *окормление* людей; проповедование – прямая обязанность священства, а слушание проповедей – «вкушение» Слова Божьего. И это устойчивый концепт, развиваемый как в западной, так и в восточной традициях христианства.

Христианский смысл словесного вкушения как *приобщения к мудрости* имеет своим источником библейские тексты. В «Книге Притчей Соломоновых» создается именно такой образ Божественной Мудрости: «Премудрость построила себе дом, вытесала семь столбов его, заколола жертву, растворила вино свое и приготовила себе трапезу; послала слуг своих провозгласить с возвышенностей городских: «кто не разумен, обратись сюда!» И скудоумному сказала: «идите, ешьте хлеб мой и пейте вино, мною растворенное; оставьте неразумие, и живите, и ходите путем разума» (Притч 9, 1–5). Пророк Исаия говорит о насыщении жаждущих заветом Господа Бога: «Послушайте Меня внимательно и вкушайте благо, и душа ваша да насладится туком» (Ис. 55,2–3).

В западноевропейской христианской культуре ветхозаветное понимание *вкушения как наполнения мудростью*, соединенное с неоплатоновской идеей экстаза – возвышения души человека к Богу, развивал ренессансный философ и богослов Николай Кузанский в своем диалоге «Простец о мудрости». Опираясь на идеи Фомы Аквинского, с одной стороны, и традицию неоплатонизма, с другой, он определял Бога как «вечную мудрость». В латинском языке слова «мудрость» и «вкус» – однокоренные<sup>1</sup>. «Мудрость есть то, что имеет вкус (*sapit*); слаще ее для разума нет ничего... те, кто говорит о мудрости через вкушение, знают благодаря ей все, точно так же, как ничего из всего; всякое внутреннее вкушение – через нее, в ней и из нее» (Николай Кузанский 1979, 1, 366). Знание мудрости через вкушение – особое состояние человеческого духа, выражающееся в бесконечном приближении к ней, и все же

невозможности ее достижения. Мудрость есть Бог, потому «обитает в высочайших [местах], невкушаема никаким вкушением» (Там же), но стремиться к ней необходимо. Мысль Кузанца достаточно прозрачна: лишь вкушая вечной мудрости, человек может считать себя живущим, в иных случаях – он в стороне от жизни, «как бы окутанный тьмой незнания», скорее мертвый, чем живой. Вечная мудрость, по Кузанцу, есть Бог, а плоды, которые возделываются мудростью на поле добродетели, суть плоды духа: «справедливость, мир, мужество, воздержание, целомудрие, терпение и прочие».

По мнению многих исследователей, ренессансные идеи имеют продолжение в культуре барокко, однако, в преобразованном виде. Понимание мира как Книги мудрости, писанную Рукою Творца, развивается в русской культуре второй половины XVII в. вместе с другими барочными идеями, риторическими правилами и концептами этой эпохи. Симеон Полоцкий как в своих сборниках проповедей, так и в поэтической энциклопедии «Вертоград многоцветный», делает концепты *Мира как книги*, полной Словом Божиим, и *вкушения Слова*, которым наполнена книга, основополагающими в собственном писательском труде. Слово Божие заключено в книгу, Бог – это мудрость, следовательно, вкушение мудрости есть чтение книг. Не только Симеон, но и продолжатель его поэтического дела Карион Истомин развивал этот концепт в эмблематической «Книге любви знак в честен брак», преподнесенной в дар Петру I в честь его венчания с Евдокией Лопухиной 30 января 1689 г.<sup>2</sup> В книге мы находим эмблему Вкушения – дается изображение вкушающего лица, девиз взят из 118 Псалма: «Коль сладка гортани моему словеса Твоя паче меда устом моим». Миниатюра изображает четырех книжников, а стихотворная подпись от «лица вкушающего» утверждает и светский смысл, земную пользу от чтения книг, которая позволит царю и царице почерпнуть в книгах разум и мудро управлять народами.

Однако нас в данном случае будут более занимать проповеднические тексты Симеона Полоцкого. В середине 70-х годов XVII в. Симеон создал за очень короткий период два больших рукописных сборника проповедей, которым дал название «Обед душевный» и «Вечеря душевная». Они были опубликованы по рукописным сборникам (автографу и белой рукописи: ГИМ, Синодальное собр. № 504, 655, 656, 657, 658) в 1681 г. и 1683 г., соответственно, учеником Симеона Сильвестром Медведевым в Верхней типографии дворцовых палат Кремля с разрешения самого царя.

В подготовке к печати первого сборника, «Обеда душевного», участвовал сам Симеон, не доживший года до его выхода в свет. Идеи

гравированных иллюстраций художника Афанасия Трухменского (по рисункам Симона Ушакова) и общее оформление издания создавались в процессе подготовки рукописи к печати. Тогда же возникла авторская потребность дать вступление под названием «Изъявление словес...». В белой рукописи стоит титул: «книга, что Симеон назвал обедом» (См. об этом подробнее: Елеонская 1990, гл. 4 «Текстологическая работа Симеона Полоцкого над книгами "Обед душевный" и "Вечеря душевная"»). Можно предположить, что Симеон позаимствовал названия для сборников из известных ему книг и, прежде всего тех, что находились в его обширной библиотеке. В каталоге библиотеки Симеона Полоцкого (Hippisley, Luk'janova 2005, 92, 134) есть две книги польских авторов с похожими названиями: *Łaszcz M. Wieczerja ewangelicka w obronie szacunku wieczjerzy Ministrów wypisana. W Wilnie, 1594.* (Марцин Лашч – профессор грамматики и риторики в Вильно в 1574–75 гг., логики в Познани в 1579 г. и вице-ректор иезуитской коллегии в Люблине в 1590–93 гг.); *Bartłomiej Sokoł. Banket duszny, to iest, Zabawek Krzescianskich kazdodziennego nabozenstwa W Wilnie, 1606. 2 pst<sup>3</sup>.* Обе книги имеют владельческие надписи руки Сильвестра Медведева, наследника библиотеки Симеона. В книгах нет пометок, принадлежащих Симеону, однако естественно предположить, что они входили в состав именно его библиотеки. Известно, что Симеон учился в Вильно в иезуитской коллегии и вполне мог именно тогда их приобрести. И та, и другая книги не являются собранием проповедей. Книга Лашча – полемическое издание в защиту католического обряда Евхаристии от реформ кальвинистов, книга Сокола – каждодневный молитвослов.

Полагаю, что название «Обед душевный», данное книге Симеоном, очень символично и объяснять его, имея в виду христианскую символику, рассмотренную выше, можно по-разному.

Об одной из традиций мы уже ведем разговор. Русская православная традиция – книжная по своему генезису и развитию. В этом она не противоречит, разумеется, западному христианству, но имеет свои особенности. Симеон преподносит проповедь как книжное «вкусение». Собственно, гравюра Афанасия Трухменского по рисунку Симона Ушакова (оборотная сторона первой гравюры – первый известный в книжных гравюрах двусторонний опыт (Елеонская 1990, 144) иллюстрирует именно эту мысль автора. На гравюре изображена комната в романском замке (или галерея: справа – открытый вид на соседний замок, построенный по закону прямой перспективы), посреди которой стоит накрытый скатертью с бахромой стол (изображен по законам обратной перспективы). На столе стоят по две закрытые книги слева



и справа от центра. В центре – поставленная на подставку раскрытая книга, ее текст не читается. Изображение взято в овал, барочный цветочный орнамент дан в прямоугольнике, вокруг изображения на ленте читается цитата из Евангелия от Матфея: «Не о хлебе едином жив будет человек: но о всяком глаголе исходящем из уст Божиих. Матф. глава 4». Выше изображения – девиз: «Прийдите ядите мой хлеб, и пейте вино – еже черпах вам. Прит. глава». Внизу подпись из Бесед Иоанна Златоуста:

*Человек есть иже по нас, не аще кто хлебом  
питається токмо: но аще кто, пре  
жде пищи оныя. Божественных словес при  
частником будет, и духовных. Злат.  
На Деяния: в Беседе последней.*

Гравюра визуализирует призыв разнообразного вкушения духовной пищи, как пищи уготованной Словом Божиим. По правилам барочной живописи, которая появилась в Московском Царстве не без влияния украинских и белорусских художников, учившихся на Западе, эта иллюстрация представляет собой эмблему, а последняя подпись оформлена Симеоном как стихотворная строфа.

Первая по порядку гравюра также имеет тот же символ книги, которая находится в руках Иисуса Христа в открытом виде, и можно прочитать на одной странице слова из Евангелия от Матфея: «се обед мой уготован» (Матф. 22), а на другой от Иоанна: «придите и обедуйте» (Иоан. 21). В этих эмблематических иллюстрациях открыто представлен весь замысел сборника, фундированный новозаветными отсылками и раскрытый затем в «Предисловии к читателю благочестивому».

Второе соображение о названии сборника «Обед душевный» связано с метафорой как важнейшим риторическим тропом, организующим барочные произведения. Проповеди Симеона – барочные тексты. Они были написаны в соответствии с правилами риторической науки, курс которой составлял обязательную ступень в образовательных иезуитских коллегиях, а также в тех православных учебных заведениях, которые были открыты в Юго-Западной и Западной Руси по их примеру. Названия 127 курсов риторик, читавшихся в Киево-Могилянской коллегии XVII–начала XVIII вв., и еще 183 курсов, привезенных из других учебных заведений, даны в ценной работе Я.М. Стратий с соавторами (Стратий, Литвинов, Андрушко 1982). Названия сборников проповедей, стихотворных произведений и курсов риторик отличались глубоко метафорическим смыслом, были не лишены философского

подтекста и глубины воображения. Так, первый сборник украинского казнодея Иоаникия Голятовского назывался «Ключ разумения» (первое издание: Киев 1659 г., далее много раз переизданное) и включал в себя приложение «Наука, альбо способ сложения казаний», в котором были разработаны правила и рецепты составления проповедей в соответствии с правилами риторического искусства с прикладами (примерами) в соответствии с выбранной фемой (темой). Иннокентий Гизель свой трактат на моральные темы назвал «Мир с Богом человеку» (Киев, 1661 г.), сборники проповедей Лазаря Барановича были озаглавлены «Меч духовный» (1666 г.) и «Трубы словес проповедных» (1679 г.). В ряду этих произведений названия Симеона отличает некая доверительная интонация, вместе с тем в них, особенно в «Вечере душевной», содержится одно из главных богословских положений, связанное с пресуществлением даров в таинстве Евхаристии, что, в свою очередь, символически отсылает к жертвенной трапезе Христа.

Третье соображение мною уже высказывалось (Киселева 2007, 252–253). Представляется, что в названии заключена барочная развернутая метафора, соединяющая духовное и телесное начала в человеке как творении Божьем. Эта сопряженность буквально прописана автором в «Предисловии к читателю благочестивому» «Обеда душевного»: «...обед сей простоуготованный, и яждь здрав во спасение ти душевное. Яждь взимая рукама ума твоего, прежувай зубами разсуждения, и поглощай в стомах памяти твоея, и будет ти во пользу» (ОД, 8). Очевидно, в этом тексте содержится богословская интеллектуальная задача, однако выражена она посредством метафоры, развернутой на основе телесного представления человека, и именно благодаря этому эмблематично, причем эта эмблема не застывшая, а насыщенная внутренним динамизмом. Симеон ориентирует читателя на работу ума – «взимая рукама ума твоего», затем на усвоение и понимание прочитанного – «прежувай зубами разсуждения», наконец, на запоминание и усвоение прочитанного для пользы дела – «поглощай в стомах памяти твоея, и будет ти во пользу». Телесные образы умственных состояний человека – цепкость ума («взять рукама ума»), процессуальность мысли («пережевывание зубами» разсуждения), наконец, сохранность знания («поглощение желудком» памяти) – визуализируют внутреннего человека, чтобы понять и сохранить Слово Божье. Итак, душевная трапеза – есть труд души, и все проповеди, которые Симеон обращает к «православному слушателю», требуют работы всего внутреннего человека, метафорически представленного в визуальных телесных состояниях.

Подчеркнутая слитность телесного и душевного – отличительная особенность барочной культуры, поэтому и тема обеда, вкушения, пира, естественным образом развивается на почве этой культуры.

Наконец, есть и еще одно соображение. В «Предисловии...» Симеон прибегает к библейской метафоре хлеба как камня – первоосновы учения, синониму самой «простой» пищи. Ссылаясь на Амвросия Святого (Медиоланского) и Василия Великого, Симеон рассуждает о своих задачах как проповедника: не хитростями изготовленные блюда важны для насыщения духа, а простое слово: «...яко удобее простое слово уразумеваемо есть в писании, неже красотами художественными покровенное» (ОД, 7 об.). И здесь также приведено сравнение по правилам барочных риторик: «Яко удобнее ядро снедается излушенное, нежели в коже си содержимое» (там же), так и слово проповедное должно быть просто и понятно слушателю; пища хлебная – простая и полезная. Поэтому не авторский вымысел важен, а знание Божественного Писания: «Не от моего ума вымыслих, но от божественного писания научен есмь» (там же). Свой же ум, как это принято в традиции древнерусских книжников, Симеон оценивает очень скромно. Он считает его «скудным», не способным к хитростям, и, конечно же, лукавит, так как известны его дальнейшие стихотворные успехи.

Раннее барокко также благодаря трудам Симеона открыло для русской книжности и стихосложение (Сазонова 1982; Сазонова 1991; Сазонова 2006, 519–606). Энциклопедическое по своему замыслу и воплощению стихотворное произведение «Вертоград многоцветный» (1678 г.)<sup>4</sup>, написанное вслед за сборниками проповедей, содержательно связано с ними не только сходством сюжетов и тем, опирающихся на главный источник – Священное Писание, на принципы христианской морали и примеры для нравственных поучений, адресованных человеку, но еще и потому, что правила риторики рекомендовали превращать прозу в стихи и стихи в прозу (Сазонова 2006, 168–169). Кроме того, источниками большей части сюжетов для стихотворных произведений «Вертограда» стали книги католических проповедников<sup>5</sup>, что, безусловно, повлияло на общий проповеднический настрой стихотворной энциклопедии.

В «Вертограде» Симеон помещает стихотворение под названием «Вечеря небесная», являющееся, как установил А. Хипписли, парафразом первой проповеди на 2 Неделю по Пятидесятнице И. Меффрета из его сборника «*Hortulus Reginae*». Сопоставление этого текста с текстом проповеди из «Обеда душевного», а также главной идеей

всего сборника проповедей «Вечеря душевная» позволяет указать на некоторые соответствия этих текстов и обнаружить общие места.

Рассмотрим фрагмент из «Обеда...», где описывается Вечеря небесная, вечный Божественный Пир. Здесь дается представление о вечности, где соединяется первоначальный Рай и конец времен. В Словах на 28 Неделю по Сошествии Св. Духа Симеон подробно живописует «Пир вечный вечери», «от сложения мира уготовленной» (ОД, 458 об.). Вечность Пира противопоставлена временности тяжелых дневных трудов. Блаженство вкушений сладостей, звуков музыки, «мягкому сидению» в Царстве Небесном за небесной трапезой есть *награда* за труды земные. Ленивые не вкусят Небесного блаженства, ибо и земного брашна не достойны, поучает проповедник, ссылаясь на ап. Павла, который говорит солунянам (фессалоникийцам): «не хочешь кто делать, ниже да яст». Пиршество небесное не есть только пиршество чувственное, созерцающая свет лица Божьего, укрепляется ум блаженных. Время вечной вечери имеет свое место, о котором Симеон сообщает как о «небесе емпυрийской». Слова Иисуса: «Многие же будут первые последними, и последние первыми» (Мк 10:31) у Симеона имеют не только смысл различения богатых и бедных, немощных (хромых, слепых) и здоровых, но и приобретает смысл маркировки вечности, где невозможно соблюдение временной и пространственной последовательности. Зовет Бог всех на Святую Вечерю, но только те способны услышать Слова Бога, кто не любит «вещей земных», ибо любящим земное будет мешать «лип» (липкость) его духовных крыл, а потому вечность станет недоступной: «Вечеря то есть не онаго Артаксеркса царя великаго, обладавшего сто двадцать и седмию странами от Индии до Ефиопии: вечеря царя царствующих и господ господствующих, небесе и земли обладателя, от востока даже до запада, от севера даже до юга правительствующа» (ОД, 461 об.). Собранных на Вечерю Симеон называет «гражданами небесными и земными» и описывает вечность через переживание и состояние людей предстоящих этому вечному пиршеству: «обемлюща руками, приемлюща и целующа радостью, и глаголюща изнесите одежду первую еже есть невинность, облещите в ризу славы, дадите перстень обручения и вечность на руке, и сапоги безтрудоного вечностояния во свете немерцающем...» (там же).

Как мы могли убедиться, когда заходит речь о пире в текстах проповедей Симеон обращается к истокам – ветхозаветным пирам. В «Вертограде...» в стихотворении «Вечеря небесная» мы встречаем тех же персонажей, что и в сборнике проповедей. Пир земных царей сопровождается множеством яств, обильным питьем в прекрасных

сосудах, вереницей вносимых все новых и новых блюд, многочисленностью гостей. Пир Артаксеркса (Есф.1:1-9), Валтасара (Дан.5) отличны от жертвенных трапез, обращенных к Богу (например, Аарона – языческим тельцам). Симеон, вслед за Меффретом, рассматривает в стихотворении 12 «пищ духовных»<sup>6</sup>, которые «поставятся» на той Вечере, определяя ее как «блаженство небесных хвалы», уготованную от Господа «славу». *Пищи духовные* именно потому, что в «светлом небе // снедей, плоти приличных, никому же требе» (Вертоград I, 149–150). Прежде всего, пир вкушают святые, о чем сообщается в начале и в конце стихотворения. Однако все остальные если не будут «искать», ждать, надеяться, верить в возможное присутствие на этом пиру, то они непременно падут в ад, и будут там пребывать вечно, «яко пси алчни, бытии гладе».

Итак, *первая пища* адресуется святым, которые собраны на этот пир: «здравие без немощи... вечно в человецех»; *вторая пища* – «юность без старости», состояние красоты молодости, которого, пишет Симеон, достигнет даже тот на этой Вечере небесной, кто прожил в мире (земном) хоть один час. *Третья пища* – «сытость без остуды // угодникам Господним будет за их труды». Это – пища души и состоит она в бесконечном насыщении славой Господней. *Четвертая пища* – «красота вечная // никоего порока в себе имущая». Это – красота праведников, которые «возсияют светло», «яко солнце имут светли быти», никогда их тьма не может омрачить. *Пятая пища* – «плоти безстрастие // и... от силы души безсмертие». *Шестое* Симеон называет «*брашно*», в котором реализуется ничем не ограниченная возможность получения всего, «что-либо душе и телу есть требе // всего изобилие будет в светлом небе». *Седьмое брашно* – «мирно сожитие // без разгласия всяка, во Бозе бытие». *Осмое* – «безбоязство»: «никто бо там крадет, никто разбивает, // вечный покой всех сердца превозвеселяет». *Девятая снедь* – «знание совершенно, // ему же невежество не будет смешено». Святые имеют там знание, ибо на то есть желание Бога. *Десятая снедь* – «слава имать бытии // ей же безславию не будет мрачити». *Одиннадцатая снедь* – «сладкое веселие», не омрачаемо никакими печальями, т.к. Господь не дает ей никакого «места». *Двенадцатая снедь* – «свобода вечная». Как видим, действительно, полное совпадение с порядком, принятым в проповеди Меффрета.

Из этих текстов можно сделать вывод, что пища душевная, заключенная в Слове Божиим, имеет глубокий смысл, который раскрывается следующим образом: каждый верующий способен преодолеть

временность своего существования и получить возможность жизни вечной. Так тема пищи духовной самым тесным образом оказывается связанной с темой преодоления времени вечностью.

## ЛИТЕРАТУРА

Вертоград – *Simeon <Polockij> Vertograd mnogocvetnyj* / Ed. by A. Hipisley and L.I. Sazonova. Foreword D.S. Lichachev. Köln, Weimar, Wien, 1996–2000. Vol. 10, I–III (в тексте в скобках указывается номер тома и страница).

Григорий Нисский 2000 – *Григорий Нисский*. Об устройении человека. СПб.: Аxiоma, 2000.

Елеонская 1990 – *Елеонская А.С.* Русская ораторская проза в литературном процессе XVII века. М., 1990.

Еремин 2004 – *Еремин И.П.* Симеон Полоцкий – поэт и драматург // *Симеон Полоцкий* Избранные произведения. СПб: Наука, 2004 (репринт 1953 г.).

Карион Истомина 1989 – *Карион Истомина*. Книга Любви знак в честен брак. М., 1989.

Киселева 2005 – *Киселева М.С.* «Порядок букв и есть порядок мира». Круглый стол «Энциклопедия. Энциклопедизм. Высшее образование» // «Высшее образование в России». 2005. № 9.

Киселева 2007 – *Киселева М.* «Ключ живота и смерти»: антропология русского барокко в православной проповеди // Человек в культуре русского барокко. М., 2007.

Николай Кузанский 1979, 1 – *Николай Кузанский*. Соч. в 2-х тт.. М., 1979. Т. 1.

ОД – *Симеон Полоцкий* Обед душевный. М., 1681 (в скобках указывается цифра, обозначающая лист).

Сазонова 1982 – *Сазонова Л.И.* «Вертоград многоцветный» Симеона Полоцкого (Эволюция художественного замысла) // Симеон Полоцкий и его книгоиздательская деятельность. М., 1982.

Сазонова 1991 – *Сазонова Л.И.* Поэзия русского барокко (вторая половина XVII–начало XVIII вв.). М., 1991.

Сазонова 2006 – *Сазонова Л.И.* Литературная культура России. Раннее Новое время. М., 2006.

Стратий, Литвинов, Андрушко 1982 – *Стратий Я.М., Литвинов В.Д., Андрушко В.А.* Описание курсов философии и риторики профессоров Киево-Могилянской академии. Киев: Наукова думка, 1982.

Хипписли 2001 – *Hippisley A.* Западное влияние на «Вертоград многоцветный» Симеона Полоцкого // ТОРДЛ. СПб: Изд-во Дм. Буланин, 2001. Т. LI.

Hippisley 1994 – *Hippisley A.* A Jesuit Source of Simeon Polotsky's «Vertograd mnogotsvetnyi» // Oxford Slavonic Papers, 1994. V. XXVII.

Hippisley 1996–2000 – *Hippisley A.* Commentary // *Simeon <Polockij> Vertograd mnogocvetnyj* / Ed. by A. Hippisley and L.I. Sazonova. Foreword D.S. Lichachev. Köln, Weimar, Wien, 1996–2000. V. 10, I–III.

Hippisley, Luk'janova 2005 – A. Hippisley, E. Luk'janova. Simeon Polockij's library: a catalogue. Köln, Weimar, Wien: Böhlau Verlag, 2005.

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Sapientia – производное от латинского глагола sapere, который имеет два значения: 1) иметь какой-либо вкус или ощущать вкус, 2) быть мудрым, разумным. Sapit – форма 3 л.ед.ч., то есть «он мудр», «она мудра». Само слово «вкус» – от того же корня – sapor. Благодарю за консультацию О.И. Шульман.

<sup>2</sup> Факсимильное воспроизведение книги: Карион Истомин 1989. Подготовка издания и анализ книги Л.И.Сазоновой. См. также воспроизведение текста без эмблем в Приложении книги: Сазонова 2006, 784–803.

<sup>3</sup> Книги хранятся в РГАДА.

<sup>4</sup> И.П. Еремин назвал это произведение «энциклопедическим справочником, толковым словарем» (Еремин 2004, 232); Л.И. Сазонова определяет стихотворную энциклопедию как «христианский универсум» (Сазонова 2006, 559). См. также: Киселева 2005, 29–32.

<sup>5</sup> Подробный анализ см.: Hippisley 1994, 23–30; Хипписли 2001. Указания на источники большей части стихотворений сборника даются в комментариях А. Хипписли к трехтомному изданию «Вертограда многоцветного»: Hippisley 1996–2000, 10, I–III.

<sup>6</sup> В комментариях к этому стихотворению приведены следующие отрывки из проповеди Меффрета: «Первое яство, которое вкушают на небесах святые и избранные, допущенные к трапезе Божией, – услады без болезни... Второе яство, предложенное на этом царском пиру избранным, – юность без старости... Третье яство – сытость без пресыщения... Четвертое яство – красота без увядания... Пятое яство, предложенное святым на пиру, – бесстрашие и бессмертие... Шестое яство – изобилие без нужды... Седьмое – мир без тревог... Восьмое – безопасность, изгоняющая страх... Девятое – познание, изгоняющее невежество... Десятое яство, что предлагается на пиршестве небесном, – слава, ограждающая от позора... Одиннадцатое – радость без печали... Двенадцатое яство – свобода, коей способствуют легкость и тонкость тела» (Hippisley 1996–2000, 10, I, 332). Благодарю за перевод с латинского О.И. Шульман.

Гаврюшина Л.К.  
(Москва)

## ЖИТИЕ СВЯТОГО САВВЫ СЕРБСКОГО О ПИЩЕ ДУХОВНОЙ И ТЕЛЕСНОЙ

*Кая житейская пища пребывает, печали непричастна, кая ли слава стоит на земли непреложна...* (Чин погребения, 1984)<sup>1</sup>. Эти слова, которыми начинается стихера первого гласа на погребение, напоминают нам о том, что в церковнославянском языке слово *пища* было богаче по своему значению, нежели в русском. Среди этих значений – «наслаждение», «радость», «блаженство» (Срезневский 1902, т. 2, 945), «изобилие», «излишества» (Слов. старослав. яз. 2006, т. 3, 43), «нега», «роскошь», «изнеженность» (Дьяченко 1993, 427). Прилагательное *пищный* значило «питательный», «полезный», «полный сладости» и, наконец, «райский» (Срезневский 1902, т. 2, 947). Слова-ри свидетельствуют, что выражение *пища духовная* могло означать «наслаждение духовное»; *древо пищное* понималось как «древо райское», *пища райская* как «сладость райская», *пища наслаждения* – как «райское блаженство» (Дьяченко 1993, 427). В то же время слово *ядь* в основном употреблялось в прямом значении – «пища, еда», «еда, трапеза», «растение, идущее в пищу» (Срезневский 1903, т. 3, 1642), а слово *брашно*, помимо еды, снеди как таковой могло означать «мучное кушанье» (Срезневский 1893, т. 1, 176).

Один из примеров, свидетельствующих о разнообразии значений слова *пища*, находим и в пространном Житии св. Саввы, написанном монахом хиландарского монастыря Феодосием в конце XIII–начале XIV вв.<sup>2</sup> Во время беседы с царским сыном, будущим святым Саввой, старец, иннок русский Пантелеймонова монастыря, ставший его проводником на Святую Гору, заводит речь о пути к вечному блаженству: «...иже прикупления ради села и супругь воловныхих и новобрачные жены поетиемь сладкие вечера и *бесмртные пиште* отрекоше се...» (Житие святого Саввы – Феодосий, далее ЖССФ 1860, 9)<sup>3</sup>. Богатство значений слова «пища» и его производных в древности заставляет нас задуматься и о том контексте его употребления, который связан с понятием первородного греха. Представления о последнем, с одной стороны, и образ вкушения пищи, с другой, как мы знаем, стоят рядом в тексте книги Бытия. В произведениях искусства разных эпох одним из важнейших символов, связанных с грехопадением, стало вкушение пищи, предложенной змием. Что же касается церковной книжности,



то погребальные стихеры, подобно многим другим каноническим текстам, говорят о вкушении от райского дерева: *Первее Адам вкуси от древа пицнаго, из породы изгнан бысть...*(Чин погребения 1984)<sup>4</sup> Напоминание о грехопадении в подобном же образно-семантическом контексте встречаем и в написанном ранее феодосиевского, первом пространном Житии святого Саввы, составленном иеромонахом Доментианом в середине XIII столетия. В его сочинении, в частности, читаем: *древом бо испадохом райские пиште, древом же паку породьному житию сподоблени быхом* (ЖССД 1865, 67)<sup>5</sup>.

Уже цитированные нами погребальные стихеры и цитаты из житий св. Саввы обращают нас к истокам образно-семантических цепочек *вкушение—блаженство—жизнь* и *вкушение—грех—смерть*. Обращаясь еще к одной из стихер, мы можем наблюдать, как, развивая образ вкушения, наши предки осмыслили грехопадение: человек вкушает плод с дерева, затем смерть поедает человека: *Болезнь Адаму бысть древа вкушение, древле бо во Едеме, егда яд змий изблева, тем бо вниде смерть, всеродна снадаючи человека* (Чин погребения 1984)<sup>6</sup>.

Если вкушение от дерева – это «вкушение смертное», то есть влекущее за собой смерть, то основную противоположность ему церковное сознание видит в причащении, которое есть вкушение тела и крови Христовых и вместе с тем приобщение к жизни вечной (*Примите, ядите*). Истоки этих представлений, как известно, лежат в евангельских речениях относительно человека как существа, имеющего телесно-духовную природу, источником поддержания жизни которого является Бог: *Не о хлебе едином жив будет человек, но о всяком глаголе, исходящем из уст Божиих* (Мф. 4,4)<sup>7</sup>. Один из важнейших образов Евангелия, касающихся пищи духовной (словесной) – образ Спасителя как «хлеба жизни»: *Аз емь хлеб животный* (Ин.6, 35). Известно, что одно из значений слова *хлеб* в церковнославянском языке – «пища», «пропитание», «продовольствие» (что отражено и в самой молитве Господней). С другой стороны, хлеб имел существенное значение в религиозно-обрядовой практике – как иудейской (например, хлебы предложения<sup>8</sup>), так и позднее в христианской. Его сакральное употребление закреплено, в частности, в таких значениях этого слова как *святой хлеб, евхаристия, просфора* (Слов. старослав. яз. 2006, т. 4, 771). В интересующем нас памятнике – Житии св. Саввы в феодосиевской редакции – имеется упоминание о преломлении хлебов, то есть о евхаристии в апостольские времена, с конкретной отсылкой к Апостолу; далее в тексте жития с евхаристией связывается и само

вкушение пищи, проникнутое радостью, проистекающей из благодарности Богу. Указанное упоминание приурочено к описанию устройства в Сербии церковной жизни, поставления святым Саввой священников и дьяконов: *освещает им попы и дьяконы и чьтце, и беху вьси обштни в црькви вь молитвах, якоже вь деянихъ апостольскихъ сказается: ломештеи по домамъ хлебы, приемааху пиштоу в радости и пространстве срьдьца, хвалеште Бога о всех* (ЖССФ 1860, 123)<sup>9</sup>. Вкушение пищи телесной, таким образом, есть продолжение трапезы духовной, которая связана с обращением к Богу – только в этом случае пища благотворна для человека, приносит истинную радость и ощущение полноты жизни.

Отношение к пище, ее роль в иерархии ценностей всегда были важны как для народного, так и для церковного сознания. Имеется в виду не только обрядовое значение различных видов пищи (каши, выпечки и пр.) или регламентация употребления различных видов пищи в постное и скоромное время, закрепленная церковным уставом. Питание издревле рассматривалось как та составляющая обыденной жизни, которая имеет непосредственное отношение к сфере духовной. Считалось, в частности (этого правила придерживаются многие старообрядцы и поныне), что с еретиками (иначе говоря, с представителями иной конфессии) нельзя не только молиться вместе, но также и мыться в бане и вкушать пищу. В феодосиевском житии содержатся многочисленные упоминания о различных торжественных трапезах с участием святого, в большинстве своем после богослужений. О них обычно говорится как об *утешении духовном и телесном*. В этом определении соединяется выражение радости духовной от общения с Богом и радости совместного, *во славу Божию*, принятия пищи. Здесь, в этих описаниях, встречаются и редкие церковнославянские слова, связанные с темой еды: например, не только *сотрапезник*, но и *сообедник* (св. Савва берет в *сообедники* патриарха).

Вполне понятно, что «пищевое поведение» и привычки конкретного человека всегда оказывались одним из наиболее явных свидетельств, касающихся характерных черт его личности, делая очевидными как его сильные духовные стороны, так и слабости, страсти – в том случае, если «утешением» для него являлось удовлетворение простейших телесных потребностей. Пищевые склонности, равно как и само состояние голода, всегда легко было использовать для того, чтобы управлять человеком, утратившим духовную трезвость: пища становится в таком случае соблазном, лишаящим его силы и способности двигаться к цели. Этот прием, наряду с другими способами обмана «противников», берется на

вооружение и юным Растко (Саввой), не по годам великолепным психологом, знатоком человеческой природы. Используя пищу, роскошную трапезу как своего рода приманку, будущий святой буквально обезвреживает ставших на его пути посланников отца, сербского жупана Стефана Немани. Как известно, они прибывают на Афон с тем, чтобы увезти его, беглеца, обратно в родительский дом и не позволить ему принять иночество. Однако, наевшись и напившись за устроенным для них роскошным ужином, воины Немани засыпают во время богослужения (трапеза не случайно была устроена перед службой, ставшей для стороживших его удобным случаем расслабиться), и Растко, скрывшись от них, принимает постриг. В исполненных отчаяния речах посланцев Немани, потерявших юношу – свою добычу – этот ужин есть пир, исполненный обмана (*О, пир ношти сее, исполнь веселия вкупе и прелести...* – ЖССФ 1860, 20)<sup>10</sup>. Горечь его передается с помощью образа чаши, которую Растко наполнял для них вином якобы из любви и которая на самом деле оказалась для них чашей желчи. Незадачливые слуги вспоминают и об Иакове и Исаве, который продал брату свое первородство, также соблазненный едой.

Дальнейшее развитие событий в Житии приводит нас к описанию отречения от престола Стефана Немани, не выдержавшего разлуки с сыном и решившего принять иноческий постриг и отправиться на Святую Гору. Весьма любопытным кажется нам здесь обращение Немани к участникам собора: отречение от мира для него в немалой степени есть отречение от наслаждения роскошными застольями: *...довольно буди мне с вами веселия и радости, земляного владычества, вкупе же и воинства, пиште же и наслаждения богатых трапез...*(ЖССФ 1860, 37; слово *пища* здесь, очевидно, употреблено в значении «утеха»<sup>11</sup>). Вслед за этим властитель предлагает приближенным повеселиться с ним на последней для него мясной трапезе: *...придете со мною, последние с вами пир да возвеселимсе и месом трапезу от мене отпустим, уже бо светлая си и многомесная трапеза с вами к тому мене не совокупит, ни убо* (ЖССФ 1860, 39)<sup>12</sup>. Как известно, одна из важнейших примет православного календаря – чередование постных и скоромных периодов (мясоедов). Последний день мясоеда, заговенье – своего рода рубеж между ними; его отличает обильная еда и веселье в преддверии долгого поста. Слова Немани, которые мы встречаем в феодосиевском Житии, создают своего рода образ заговенья на иноческий постнический подвиг, который длится всю жизнь и предполагает отказ от мясной пищи. Эта трапеза – вместе с тем и знак твердого отречения властителя от мирской жизни в целом, знак, вполне очевидный для его окружения.

Продолжая повествование о жизни юного Саввы в монастыре, агиограф переносит нас в атмосферу тихой и строгой отшельнической жизни. Ее удивительная для мирян простота подразумевает полную зависимость в еде от природы: *крьма же бе ихъ яко кто по силе, овы хлеба мало и ретко приемааху, овы отъ плодъ древесныхъ и от растушихъ былии дивныхъ потребу испльняюште* (ЖССФ 1860, 24)<sup>13</sup>. Если в пищу идут плоды и растения, то питье пустынников – текущая из скал вкусная горная вода. Отмечает он и ее полезные для здоровья свойства: она утоляет жажду и – что, по-видимому, важно для подвижников, – дает бодрость и гонит прочь сонливость: *Питие же ихъ бе ис камене вьсе брьдьна сладка текоуштия вода иже жеждоу оуврачююшти, и не многоу сыноу порабоште ни* (ЖССФ 1860, 24)<sup>14</sup>.

В Житии сербского «первоучителя» содержатся любопытные замечания об особенностях поста афонских отшельников. По субботним дням святой Четыредесятницы юный инок Савва, нагрузив монастырских лошаков и взяв с собой трудников, отправлялся в труднодостижимые уголки Святой Горы с теплыми хлебами, чтобы накормить пустынников, которые в течение трех, пяти или шести дней недели несли пост, то есть ничего не ели. Насыщение телесное и здесь теснейшим образом соотносится с духовным, ибо, как подчеркивает агиограф, святой торопился накормить подвижников, желая получить теплые их молитвы, то есть благословение: *Днь же суббота настояше, и топыми хлебы спешаше сих насытити, яко топые их молитвы желеа въсприети* (ЖССФ, 28.) Предпринимаемые Саввой путешествия по Афону не были безопасны. Однажды на него напали разбойники, но после того как он сказался учеником известного старца Макария и рассказал им о цели своего пути, пришли в умиление и отпустили его. Затем, однако, они направились к старцу, желая узнать, действительно ли все обстоит так, как говорил об этом юноша. Любопытен эпизод «насыщения старцем разбойников». Отец Макарий, подтвердивший сказанное Саввой, угощает их всем, что нашлось у него в келье: вареными овощами, маслинами и хлебом. Такое гостеприимство не оставило злодеев равнодушными – они, по словам Феодосия, раскаялись и стали просить у иноков прощения. «Незаслуженное» угощение стало для них действенной проповедью христианской любви (ЖССФ 1860, 30).

Агиограф никогда не упускает случая подчеркнуть, что кормление голодных для святого Саввы, как и для его отца, преподобного Симеона, было не просто следствием осознания своего христианского долга, это была потребность проявления любви к ближним. Нравственная

суть образа Симеона как заботливого отца и общего кормильца не меняется и после его кончины: вместо пищи и питья он освящает и духовно насыщает ближних и дальних своим целебным миром. Об этих благодеяниях святого как единых в своем духовном значении идет речь в небольшой похвале ему, входящей в состав Жития: *вчера онь трапезу странных и нищих събирае предлагааше и приемле утешаше... вчера намь часоу любовью чрънае, дньсь съ муромь светыхъ своихъ моштеи умаштае освештаеть...* (ЖССФ 1860, 89)<sup>15</sup>.

Любопытно, что, повествуя о подвигах св. Саввы, Феодосий не оставляет без внимания вопрос о медицинской стороне поста, а именно об отрицательном влиянии чрезмерного воздержания в пище на здоровье (ЖССФ 1860, 62). Постоянное пощение – по словам агиографа, Савва долгое время вкушал лишь понемногу хлеба и воды (*хлеба и воды поскудно вкушае*) – «иссушило» внутренние органы святого, у него разболелась селезенка; он исхудал и даже когда хотел «послужить утробе», то есть насытиться, болезнь препятствовала ему в этом. Этот эпизод служит автору одной из основ для рассуждения о соотношении телесного и духовного начал в человеке. Опираясь на слова Апостола, он на примере св. Саввы показывает, что его телесная немощь служила возрастанию в нем силы духовной: *...буду хвалиться своими немощами, чтобы обитала во мне сила Христова* (2 Кор., 12, 9). Вместе с тем здесь, очевидно, можно найти подтверждение и другим словам апостола Павла: *Пища не приближает нас к Богу; ибо едим ли мы, ничего не приобретаем, не едим ли, ничего не теряем* (1 Кор, 8, 8).

Среди многочисленных чудес святителя два имеют непосредственное отношение к пище и, более того, их предыстория включает в себя рассказ, в одном случае, о его жажде, а в другом – о желании поесть. Оба чуда представлены и в доментиановом, и в феодосиевом житиях св. Саввы (мы здесь берем за основу текст Феодосия). Чудо обращения в православие венгерского короля можно было бы определить как чудо богоданного питья (ЖССФ 1860, 152–153). Феодосий повествует здесь о том, что венгерский король, недовольный тем, что соседняя Сербия стала королевством, решил идти войной против Стефана Первовенчанного. Святому Савве пришлось отправляться к монарху с дипломатической миссией, и он был с почестями принят при дворе. Однако его попытка убедить венгерского самодержца отказаться от военных планов с помощью проповеди не удалась: в гордыне своей король возносился перед святым «подобно кипарису». В ту пору стояла жара, и святому захотелось испить вина и холодной воды. Примечательно здесь само

описание состояния святого: он пожелал *уврачевать жажду пощениа*, то есть, очевидно, жажда его объяснялась не только зноем, но и длительным воздержанием от пищи и питья. Савва передает королю просьбу прислать ему льда, и тот выражает радостную готовность ее исполнить. Однако отправленный в погреба слуга извещает своего господина о том, что весь лед по причине жаркой погоды растаял. Узнав об этом, король огорчился, Савва же, напротив, был обрадован. Велев всем присутствовавшим выйти, он стал со слезами молиться о даровании знамения, которое вразумило бы врагов его отечества и заставило бы их не только исполниться страха и отказаться от войны, но и обратиться к истинной вере. Святой просил об определенном знамении – о граде с небес. Молитва еще была у него на устах, когда поднялся ветер и началась буря, загремел гром и заблестала молния. Пошел сильный град, и, возблагодарив Бога, через некоторое время Савва стал молиться о его прекращении. То, о чем говорит Феодосий дальше, для нас особенно любопытно: святой, повелев принести ему богоданного града, *вкушает* его как святыню (*сам от него пръвее яко отъ освещениа вкушает*). Итак, сначала богоданный град становится освященной пищей. Градные ядра агиограф называет честными камнями – они не тают до тех пор, пока их не возьмут с блюда все, кто этого хотел. Затем град, вложенный в вино, становится богоданным, освященным напитком (вспомним, что святой, чувствуя жажду, хотел выпить вина с холодной водой). Все, благодаря Бога, пьют его, приятный и прохладный (*Таже в вино вложше, сам и вси суштии с ним благодареште Бога, благорастворено и студено испише* – ЖССФ 1860, 156). Это чудо заставляет окружение короля признать Савву Божиим человеком, самого же монарха – принять православную веру, а святого назвать своим духовным отцом.

Второе чудо – чудо богоданной или, как называет ее сам автор, *богопосланной* пищи. Рассказ о нем – своего рода небольшая драма, изобилующая эмоциональными диалогами персонажей. Речь идет о паломническом путешествии святого Саввы по православному Востоку. Из Армении и Турции он прибыл на «Сирийское море» и сел на судно, направляющееся в Константинополь (ЖССФ 1860, 195). И, как повествует Феодосий, из-за усталости после тяжелых трудов святой, плывя на корабле, крепко захворал. Ученики, обступив его, плакали и просили его молиться *о животе своем*, то есть о спасении своей жизни, боясь, как бы, оставшись без него, не были они взяты в плен или, хуже того, убиты инородцами, с которыми вместе плыли. Савва успокоил их, высказав надежду, что Бог не допустит этого. Ученикам же

пришла мысль, что не худо было бы покормить святого, который не ел несколько дней: как бы и по этой причине не постигла его внезапная смерть. И они обратились к нему: *Послушай нас, отче святой, немного вкусив чего-нибудь, возвесели души наши, чтобы из-за того, что много дней подряд вынужден ты был не есть, смерть безвременная не постигла тебя* (ЖССФ 1860, 196). С собой они везли много разного добра, в том числе и съестных припасов, и сказали святому, что могут принести ему все, чего только он ни пожелает. Однако святой ответил, что ни к чему из того, что имеется у них, не лежит у него душа, но хотелось бы ему только что выловленной рыбы. Ученики тотчас обратились к хозяину корабля, но получили в ответ грубость и ругательства. Он ответил, что просьба их неразумна и несвоевременна, ибо море волнуется и корабль быстро несется по волнам, так что нет никакой возможности, плывя по бескрайней пучине, добыть из моря рыбу. Ученики не стали передавать ответ святому, а тот попросил их не утруждать себя и добавил: *воля Господня обо мне да будет*. Феодосий продолжает: *Еще не окончил святой говорить, как тотчас поднялась из моря волна и, будто руками огромную рыбу держа, в руки и на грудь святому положила, не обрызгав его, а затем назад воротилась*. Толкование этого чуда, которое сначала читается как бы между строк, лишь постепенно обнаруживает его духовный смысл и нравственное значение. Агиограф пишет, что святой, с умилением приняв чудную рыбу, благодарил Бога, *скоро ускоривша желание ему принести и подати пищу* (ЖССФ 1860, 197)<sup>16</sup>. Но быстрота исполнения желания, с которой Бог ответил на высказанное праведником желание, – это еще не все. Савва говорит, что Бог приготовил и предложил им *не трудную пищу*. В этом чуде – отблеск райской жизни, жизни, в которой пропитание достается без труда (ЖССФ 1860, 197). Видя Божие благоволение к святому, хозяин корабля исполнился страха и, поклонившись святому до земли, стал вместе со всей командой просить прощения за оскорбления, которые нанес его ученикам. Винаваты были прощены.

Любопытно, что в обоих вариантах пространного Жития указывается и способ приготовления этой чудесной рыбы. Савва велит ученикам: *Возьмите же и, как знаете, вареной или печеной предложите ее нам и всем, кто здесь есть* (ЖССФ 1860, 197). Сам святой и все, находившиеся на корабле, подивились несказанной сладости богопосланной рыбы, все в один голос сказали, что прежде такой рыбы они никогда не вкушали. Вожденная святым и полученная рыба – это, конечно же, и сам Христос, древним символом которого является ее

изображение. Правда, в тексте Жития мы не находим собственно символических параллелей такого рода. Феодосий лишь подчеркивает, что сладкая эта рыба была великим даром *...Господа Бога и царя Христа верному своему и любимому рабу, посланным ему как честь великая из великой любви* (ЖССФ 1860, 198). Несомненно также, что здесь присутствует скрытое уподобление святого Христу, который накормил пятью хлебами и двумя рыбами пять тысяч человек. Если согласно Феодосию эту богопосланную рыбу ели все находившиеся на корабле, то по сообщению Никоновской летописи, в которой использован текст памятника, этой рыбы хватило святому и спутникам его на несколько дней: *довольно же бысть святому на вкушение на мнози дни, и сущим с ним* (Никон. лет., т. X, 47). Еще одно чудесное действие полученного святым Божию дара – это его исцеление: болезнь оставила его, как только он вкусил рыбы. Как и в описанном ранее чуде с богоданным градом, для автора весьма важно, что Бог ставит сотворенный им мир, природу на службу своему угоднику – волна наглядным образом служит ему, подавая рыбу будто руками. Феодосий здесь повторяет мысль своего предшественника Доментiana, который в своем сочинении приводит пример подобного же чуда, совершенного Моисеем. Речь идет о насыщении куропатками израильтян, пожелавших мясной пищи. Сравнение Саввы с Моисеем у Доментiana – лишь одно из целого ряда сопоставлений сербского святого с древним пророком, призванных подчеркнуть превосходство Саввы над ним именно как новозаветного святого, имеющего благодатные дары самого Христа. У этого же автора встречаем и редкое определение, относящееся к Богу: *прещедрый всекормитель Господь* (Доментian 2001, 398). Восхваляя Бога, *дающего пищу всякой плоти*, и подводя итог совершившемуся, Феодосий приводит слова псалмопевца Давида и напоминает слушателю, что по великой своей милости Бог печется не только о пропитании людей, но и *о нуждах мелких животных и птенцов вороньих заботится*.

К описанным выше «пространным» чудесам святого можно добавить упоминание феодосиевского Жития о том, как святой помогал крестьянам в приготовлении пищи. Речь идет о том, что им не нужна была закваска для сквашивания молока – достаточно было сказать: *Саввина молитва тебя сквашивает*.

Наконец, еще одно наблюдение. Как мы помним, начало Жития повествовало о том, как наевшиеся и напившиеся слуги Немани выпустили из рук Растко – свою желанную «добычу». Тем самым было совершено почти чудо: будущий святой избавился от преследования могущественного



отца и вступил на желанный иноческий путь, определив этим и дальнейшую судьбу своих соотечественников. Завершается Житие также чудом, начинающимся с трапезы и «возлияний». В Великом Тырнове, в царском монастыре, где был погребен св. Савва, жил горбатый инок Неофит, который мог передвигаться только ползком. После обильного угощения, которое устроили пришедшие в обитель богомольцы, он, будучи нетрезв, прилег на могилу святого и когда, разбуженный им среди ночи с повелением встать, вскочил на ноги, подпорки ему не понадобились, и он стал ходить. Намеренно или нет соблюдена была в Житии эта своеобразная симметрия, в соответствии с которой уход святого из мира и его «возвращение в мир» после смерти отмечены чудесными событиями, берущими свое начало в банальном замутнении сознания человека вином и расслаблении сил из-за переедания, само расположение их в сочинении подчеркивает контраст между святостью как состоянием ясности духа и ума, с одной стороны, и греховностью как состоянием духовной нетрезвости и бессилия – с другой.

В заключение отметим, что материал для освещения темы, заявленной в заглавии статьи, может быть с успехом найден во множестве памятников древнеславянской, в том числе собственно церковной, письменности. Однако мы не случайно выбрали для ее рассмотрения пространные жития св. Саввы. Как мы видели, их отличает, прежде всего, богатство словоупотребления, касающегося телесной и духовной пищи, любопытный материал для размышлений о философско-богословском значении понятий, связанных с поддержанием, а также самим смыслом человеческой жизни. Во-вторых, жития интересны чудесами, в которых пища и питье служат символическим связующим звеном между Богом, подвижником и земным миром. Будучи осмыслены как дар Божий, в передаче которого человеку природа выступает как послушная Богу посредница, они становятся для агиографов знаменами, способными оказать особенно сильное воздействие на простого человека именно в силу того, что вещественны и ощутимы на вкус. Так богоданная пища, особенно у Феодосия, становится темой проповеди. Наконец, особое внимание этого автора к характеристике мирского окружения святого позволяет узнать о таких сторонах быта, в том числе связанных с едой, которые не столь часто упоминаются в церковной книжности. Чтобы перечисление упоминаний о пище в феодосиевском Житии Саввы было почти полным, приведем здесь краткий перечень гостинцев, полученных святым во время одного из путешествий: это *ксилалог* (алоэ), финики, сахар и *варсамоело* (бальзам), принесенные ему в дар египетским султаном.

## ЛИТЕРАТУРА

ЖССФ 1860 – *Живот светого Саве, написао Доментијан* (ошибочно вместо: Теодосије). На свијет издало Друштво србске словесности трудом. Ђ. Даничића. У државној штампарији, у Биограду, 1860.

ЖССД 1865 – *Живот Светого Симеуна и Светого Саве*. Написао Доментијан. На свијет издао Ђ. Даничић, у Биограду, 1865.

Доментиан 2001 – *Доментијан*. Житије Светого Саве. Предговор, превод дела и коментари др Љильана Јухас-Георгијевска. Изд. на српскословенском др Томислав Јовановић. Београд, 2001.

Чин погребения 1984 – *Чин погребения*. Вильно, 1894 (факсимильное издание: Москва, 1984).

Срезневский 1903 – *Срезневский И.И.* Материалы для Словаря древнерусского языка. СПб, 1893–1903. Т. 1–3.

Слов. старослав. яз. 2006 – *Словарь старославянского языка*. СПб, 2006. Т. 1–4. (Репринтное издание: Словарь старославянского языка в четырех томах. Издательство Чешской Академии наук, 1966–1997).

Дьяченко 1993 – *Дьяченко Г.* Полный церковно-славянский словарь. М., 1993.

Никон. лет. – *Полное собрание русских летописей*. Издание Археологической комиссии. Летописный сборник, именуемый *Патриаршею или Никоновскою* летописью. СПб, 1897. Т. 2.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Какое наслаждение житейское остается непричастным печали, какая слава пребывает постоянной на земле?

<sup>2</sup> В настоящей работе мы сосредоточимся на особенностях трактовки данной темы во втором пространном житии св. Саввы, хотя основное содержание изложенного Феодосием восходит к труду его предшественника – Доментиана.

<sup>3</sup> Те, кто ради покупки поля или пары волов или же ради бракосочетания с невестой от сладкой вечери и от вечного наслаждения отrekliсь...

<sup>4</sup> Сначала, вкусив от древа райского, изгнан был Адам из рая...

<sup>5</sup> Через древо лишились мы райского наслаждения, через древо же и снова райского жития удостоились...

<sup>6</sup> Бедой для Адама вкушение с древа явилось тогда, в древности, ибо когда змий яд изрыгнул, смерть через него вошла, родоначальника людей подая...

<sup>7</sup> Не хлебом единым жив будет человек, но каждым словом, исходящим из уст Божиих.

<sup>8</sup> Хлебы предложения, то есть 12 пресных печеных хлебов, которые полагались на трапезе в Скинии и менялись каждую субботу, являлись для церковного сознания образом того Хлеба жизни, о котором говорит Христос (см. прим. 7).

<sup>9</sup> Рукополагал им попов, дьяконов и чтецов, и все были едины в Церкви в молитвах, как в Деяниях апостольских говорится, и преломляя по домам хлебы, принимали пищу в веселии сердечном, благодаря Бога за все.

<sup>10</sup> О, пир ночи сей, исполненный веселия, но вместе с тем и прельщения...

<sup>11</sup> ...довольно мне земного владычества со службою военной, утехи и наслаждения трапезами богатыми

<sup>12</sup> ...пойдемте со мною, на последнем пиру с вами повеселимся, и разделите вы со мною последнюю мою трапезу мясную. Ведь впредь уже пышное и мясом обильное застолье никогда не соединит меня с вами.

<sup>13</sup> Питались же они кто чем мог – одни редко и понемногу хлеб вкушали, другие плодами деревьев и травами дикорастущими голод утоляли.

<sup>14</sup> Питием служила им из скал текущая и дающая бодрость приятная на вкус вода, что жажду утоляет и время сна сокращает.

<sup>15</sup> Вчера он, трапезу для странников и нищих собирая, угощал их и, принимая, утешал... вчера с любовью наполнял он нам сосуды, сегодня, миром святых мошей своих, помазую, освящает нас...

<sup>16</sup> ...не замедлившего исполнить его желание и пищу ему подать.

*Лескинен М.В.  
(Москва)*

## **ИЗОБИЛИЕ И ОБЖОРСТВО В НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЕ. ОБ ИНТЕРПРЕТАЦИИ САРМАТСКИХ ПИРОВ**

В польской науке давно (начиная с XIX в.) и весьма плодотворно исследовалась история повседневности. Польская историография по вполне понятным причинам обратилась к этой области изучения национального прошлого почти на столетие раньше появления в Европе отдельных исторических направлений или школ, специализирующихся на проблемах исторической антропологии. Одна из особенностей польских исследований повседневности заключалась в репрезентативности источниковой базы, в частности, по сарматскому периоду т. н. «золотого века» польской культуры – XVI–XVIII вв. В польской историографии, посвященной обычаям и ритуалам, связанным с сарматской кухней и трапезой, можно отметить особую маркированность этой темы в контексте польского национального самосознания – т. н. «польскости» – наряду с другими элементами материальной культуры. Многие полонисты полагают, что в сохранении польской самобытности пища и вещные атрибуты играли столь же значимую роль, как язык, вера, литература.

Первые подробные описания польских застолий встречаются не в собственно польских текстах, а в описаниях иностранцев – начиная с XVI в. Именно с этого времени можно говорить о доминировании в них негативных оценок (Chyńczewska-Hennel 1993). Однако осуждение дурных обычаев польских дворян – в том числе чревоугодия и пьянства – существовало и внутри самой польской культуры в популярных для той эпохи жанрах: это паренетические сочинения (В. Куницкого, А. Радавцекого), содержащие перечень признаков идеального дворянина, морализаторские произведения, задающие идеалы умеренности и правильного поведения (например, М. Рея, К. Пенёндзека, М. Кунцевича), и труды католических проповедников (П. Скарги, Ш. Старовольского и др.). Количество таких сочинений резко возрастает в первой трети XVII в. Критика в них касается польской шляхты, утратившей, по мнению авторов, прежние религиозные и моральные добродетели, которыми она славилась в «золотом», т.е. предыдущем, столетии. Существовавшие в недавнем прошлом «добрые» шляхетские обычаи уже трактовались как национальные традиции, а идеальное застолье виделось как воплощение

исконно сарматского радушия, как учтивая и душеполезная беседа благородных господ, сочетающих в себе рыцарские доблести, политический опыт и добродетели рачительного хозяина (Opaliński 1921). Описания же современных авторам пиршественных собраний сарматов содержат неприглядную картину отступлений от традиции. Ш. Старовольский полагает, что старинный польский обычай гостеприимства сменился грабежами, разбойными нападениями на путников, дружеские застолья стали разгульными пирушками, а оружие, прежде служившее благородной защите слабых и беззащитных, используется теперь против хлебосольных хозяев: «И мы с оружием за стол садимся, а потом, упившись, без разбора виноватых и невиновных бьем, стреляем, убиваем» (Starowolski 1650, 80). Тексты эго-документов и материалы судебных дел свидетельствуют о том, что во второй половине XVII в. — особенно на «крессах» (восточных окраинах) Речи Посполитой — из единичных случаев подобные эксцессы превратились в реалии повседневного быта (Łoziński 1957, Łoziński 1907). Длительность застолий и грубость развлечений на них (пьянство, обжорство, потасовки, ссоры) осуждалась польским образованным обществом и в XVIII в., когда старопольские нравы — в соответствии с идеалами Просвещения — осуждались как варварские, ассоциируясь с невоспитанностью, невежеством, грубостью и склонностью к физическим удовольствиям «старой шляхты» (Kitowicz 1985)<sup>1</sup>. Но в конце столетия и на рубеже XVIII–XIX вв. социально-негативные характеристики отошли на второй план, уступив место национально-патриотическому видению сарматского прошлого. Польские романтики, например, связывали старинную шляхетскую жизнь не только со славным прошлым народа и государства, но и с реалиями провинциальной (особенно на окраинах) дворянской жизни, которая вплоть до Второй мировой войны сохраняла в своем укладе черты любого, не только польского, традиционализма (Janion 2007, 211–242). Он выражался в неторопливой размеренности, консерватизме, гостеприимстве, соседских и родственно-клановых отношениях, привычной религиозности, нежелании менять устроенный и налаженный предшествующими поколениями быт и образ жизни, в неприятии нового в культуре. Отождествление «польскости» (польской национальной самобытности) со старопольским образом жизни сарматской шляхты закрепляется в польской культуре благодаря романам Ю.И. Крашевского и, в особенности, изданию «Трилогии» Г. Сенкевича.

Таким образом, на протяжении XVII–XX вв. шляхетские обычаи и, в том числе, привычки, связанные с едой и трапезой, трактовались как польские национальные традиции. Застолье, количество и качество

еды, нормы ее потребления и возникающие вокруг этого ритуалы, этикет и поведенческие коды, как уже говорилось, в первую очередь бросались в глаза внешнему наблюдателю. В многочисленных свидетельствах иностранцев пиры сарматов, начиная с XVI в., описываются в весьма негативном ключе. Благодаря им хорошо известно, в частности, что в кухне польской шляхты преобладали мясо, сало и дичь (причем, в первую очередь, добытые на охоте), а также пиво, мед (чуть позже – водки и импортные вина), белый хлеб и сладкие десерты. Овощи (особенно сырые) и салаты из них появляются на столах лишь только с введением моды на итальянское после появления при королевском дворе итальянки Боны Сфорцы (Обуцзаје 2006, 149–157). Пищевое изобилие объяснялось весьма длительным господством натурального хозяйства, крепостным правом и быстрым обогащением шляхтичей-помещиков. Поэтому рацион варьировал в зависимости от уровня знатности (Kuchowicz 1966, 77–78). Описанный в «Пане Тадеуше» А. Мицкевича пир (милые сердцу каждого поляка XIX столетия воспоминания о застольях XVIII в.), перечисление Сенкевичем поглощаемых Богуном яств и горилки поистине в объемах Гаргантюа – не выдумка, а реалии польского быта XVII–XVIII столетий. Подтверждением тому могут служить записи в расходных книгах. В одной из них, в частности, зафиксировано, что гость – некий Богдан со двора Василия Острожского – на завтрак съел четырех баранов, пару каплунов, телячью печень, а еще белого сыру, три буханки хлеба, запил это двумя жбанами меда, на обед ему было подано двенадцать кусков жареного мяса – телятины, баранины и говядины, а также каплун, гусь, поросенок, печеная говядина, баранина, телятина, а выпил он вина и меда четыре жбана, не считая горилки (Szymanderska 2003, 12). В среде польских шляхтичей и особенно магнатов часты были заболевания, связанные с последствиями чревоугодия и злоупотребления крепкими напитками – это подагра, ожирение, цирроз печени (Chapliński, Długosz 1976; Kuchowicz 1993). Сало и жир считались полезными продуктами, а горох, пшено, грибы, ягоды, ржаной хлеб воспринимались как еда для бедных. Однако дело было не столько в разнообразии и преобладании мясной пищи, сколько в ее непомерном количестве. Иностранцы часто обращали внимание на ее обилие как на необъяснимое излишество: «Они едят так много мяса! Один поляк ест за пятнадцать итальянцев, что, быть может, происходит из-за того, что оно очень дешево, почти ничего не стоит, но зато едят мало хлеба и никогда – салаты, зато больше, чем другие народы, они едят сахару. На пирах и в застольях пьют даже больше, чем немцы, и от излишеств в питии

происходят между ними потасовки» (Ruggieri 1971, 132). Это сообщение относится к 1565 г. Секретарь французского посла, посетивший Польшу в 1635–36 гг., присутствовал на свадьбе у русского воеводы: «Их столы такой ширины, что если бы не скатерти, можно было бы подумать, что это театральные подмостки, на которых вскоре состоится представление, а не ужин» (Ogier 1971, 230). Любопытно, что даже русские – причем вплоть до начала XIX в. – фиксируют «чрезмерное гостеприимство» поляков как понятную и родственную (славянскую), но тем не менее этномаркирующую черту (см., например: «в пиршествах и празднествах своих роскошны до расточительности...» – у И.Г. Георги в «Описании народов» (1799) и в российском географическом словаре 1801–1809 гг. (Георги 2005, 456; Словарь 1805, 1251).

Французский инженер, протестант Г. де Боплан так описывал поразившие его особенности польского застолья: «Все подающиеся здесь блюда – самые обыкновенные и в удивительно огромном количестве, приготовленные грубо, несмотря на большое количество гостей» (Боплан 2004, 355–357); «все сорта мяса... нарезаны большими, как клубок, кусками чтобы каждый мог взять себе... сообразно своему аппетиту. Супов они никогда не едят... мясо подается с бульоном в названных блюдах, и перемежается разного рода паштетами из этих же сортов мяса... Кроме указанных блюд подают говядину, баранину, телятину и кур без соусов, ... хорошо приправленных солью и специями» (там же, 367–369). «По мере того как съедается одно блюдо, подается другое, как то: с соленой капустой и кусками соленого сала, с вареным пшеном или тестом..... Затем подается вторая перемена, полностью состоящая из жареного мяса, как то: телятины, баранины и говядины, которое выкладывается кусками, большими, чем полчетверти, каждый, каплунов, цыплят, кур, гусей, уток, зайцев, оленей, ланей, диких коз и кабанов и разной другой дичи, например, куропаток, жаворонков, перепелок и других мелких птиц, которых здесь изобилие. Все эти кушанья подают без определенного порядка, вперемежку, одно за другим... После второй перемены следует закуска, состоящая из различных фрикасе с гороховым пюре, с большим толстым куском сала. ... После того как вторая перемена убирается... подается десерт, такой, какой позволяют обстоятельства и время года, как то: кислое молоко, сыр и другое... Во время обеда они пьют немного, чтобы положить хорошее и прочное основание предстоящей трапезе; пьют только пиво .... И кладут в него гренки из хлеба, поджаренного в масле» (там же, 363–371). Следствием такого рациона было ожирение, которым страдали в первую очередь мужчины из высших кругов. Полнота (что

характерно для традиционной культуры) в самом польском обществе считалась признаком здоровья, достатка и высокого положения, что влияло на эталоны мужской и женской красоты (Обуцзаје 2006, 150).

Застолье сопровождалось обильными возлияниями с многочисленными тостами, когда нужно было обязательно выпить бокал или чашу до дна: в противном случае хозяин или гость могли расценить отказ как оскорбление (такое развлечение чревато было потерей сознания). Впрочем, многие дружеские и семейные пирушки и без того часто заканчивались дуэлями в «сарматском духе», которые, в отличие от французского поединка, не были регламентированы и часто превращались в бойню, и даже переходили в массовую резню (Łoźiński 1957, I, 46–76).

Иностранцев неприятно поражало как изобилие мяса и алкогольные излишества, которым многие предавались по принуждению хозяйина, так и неоправданная, как им казалось, пышность пиров, особенно неспражничных, собиравших до ста и более гостей. Это касалось не только снеди, но и убранства залов, и огромного количества драгоценной столовой утвари (Wockenheim 2004, 103–109). Характерна, например, оценка Боплана, который писал в 1651 г. о польской шляхте: «... их пиры и соблюдаемые при сем обычаи совершенно отличаются от того, что принято у большинства народов мира. Ибо вельможи, которые особенно щеголяют в этом отношении, как очень богатые, так и среднего достатка, принимают (друг друга) чрезвычайно роскошно по сравнению со своими возможностями. Можно уверенно утверждать, что их обычные обеды обилием всего значительно превосходят наши торжественные пиры. Это дает возможность, подумав, представить, на что они способны, когда кутят, а также в особо исключительных случаях... Особенно отличаются этим крупные вельможи королевства и другие сановники Короны, которые... организуют пиршества, стоимость которых достигает 50 или даже 60 тысяч ливров; расход очень значительный...» (Боплан 2004, 355).

В описаниях польских застолий иностранцами в XVI–XVIII вв. можно выявить различия в восприятии королевских приемов и пиров в магнатских домах, и обедов у менее знатных, но зажиточных шляхтичей. При дворе короля или епископов господствовали ритуал и жесткое следование этикету, что, впрочем, не исключало грубости приготовленной пищи или непривычного для иностранца сочетания блюд и их состава. За стенами же королевского замка культура застолий оставляла желать лучшего – и с точки зрения кухни, и тем более с точки зрения поведения. В 1612 г. французский подданный шотландского происхождения Жан Барклай издал книгу «О национальных характерах», в которой



описал поляков как неотесанных и невоспитанных: «нравы этого народа далеки от того уровня цивилизованности, которого достиг наш век... У этого народа в крови склонность к насилию и своеволию, которое они именуют вольностью» (Opaliński 1921, 4). Как в XVI–XVII вв., так и XVIII в. господствовало представление о нецивилизованности, варварстве поляков, в том числе и в отношении пищи и трапезы. Их постоянно упрекали в обжорстве и пьянстве, а также в склонности к пьяным разгулам и дебошам. Между тем, сегодня уже не вызывает сомнений, что уровень потребления алкогольных напитков в Польше XVI–XVII вв. не превышал общеевропейских стандартов (на первых двух местах были немцы и чехи), горилка там вошла в употребление только с XVIII в., а первые переводы правил поведения за столом появились еще в конце XV в., и уже в XVI в. поляки полностью «догнали» европейцев во владении этикетом.

Таким образом, можно констатировать, что обычаи польской дворянской трапезы, считавшиеся поляками элементом национальной самобытности и частью национальной традиции, расценивались иностранцами как проявление нецивилизованности, грубости нравов и невоспитанности. Почему же иностранные наблюдатели были так несправедливы? Одна из причин в том, что поляки воспринимались как жители пограничья Европы – причем ее восточного края, граничащего с варварским миром турок и азиатов, т.е. русских. Их внешний облик, язык, политическое устройство – все отличало их от просвещенных европейцев, к которым они стали причислять себя начиная с XVIII в. Поэтому азиатские, варварские приметы виделись во всех проявлениях этой культуры. В полном соответствии с этими установками побывавшие в России поляки отмечали в качестве национально-отличительных те же негативно оцениваемые особенности русской трапезы, что и иностранцы в Польше (см., например, записки польских послов XVII в.<sup>2</sup>).

Вторую причину, на наш взгляд, следует связывать с несимметричностью социально-экономических процессов и эволюции менталитета при переходе от традиционного общества к Модерну. Историки, относящие начало периода Нового времени в Речи Посполитой к XVI в., не учитывают результаты социально-антропологических исследований. Между тем, благодаря трудам Н. Элиаса о процессе цивилизации (Элиас 2001а, Элиас 2001б) известно, что формирование этикетных норм связано: а) с изменением интенсивности социальных взаимодействий в верхах общества; б) с эволюцией норм бессознательного регулирования этих отношений; в) с ужесточением социального принуждения

в период укрепления монархической власти; г) с выработкой новых форм социального маркирования через развитие навыков самоконтроля, в том числе и над телесными проявлениями. И М. Мосс (Мосс 1996б) и Й. Хёйзинга, описывая социальные функции празднеств и пиров, отмечают как их необходимые атрибуты «состязательность, вызов, публичное высказывание дружеских чувств и доверия, жажду приключений и вечного стремления к самовозвышению через демонстративное безразличие ко всем материальным ценностям» (Хёйзинга 1992, 76–77). Рассмотрение сарматских обычаев под этим углом позволяет утверждать, что т.н. «*swawola*» включала в себя в том числе и неограниченную свободу в выражении чувств, эмоций, желаний – т.е. подчинялась нормам и практике архаичного средневековья.

Иначе говоря, то, что иностранные наблюдатели и сами поляки трактовали как национально-специфическое, являлось в действительности универсально-сословным, присущим всякому традиционному обществу. В свою очередь, представления о т.н. хороших манерах усваивались и применялись прежде всего при дворах. Они не могли быть приемлемы в условиях жизни среднего и мелкого польского дворянства, которое, и прежде не зависящее от короля, в период кризиса XVII в. и особенно на «кресах» в сущности было предоставлено само себе.

Для него гораздо более социально эффективным были поддерживаемые традицией формы родственной и сословной взаимовыручки, сохранение сословного статуса. Соответствие человека своей роли представлялось более важным, чем возможности его личностной или сословной реализации. Разыгрываемый в традиционных обществах «театр патернализма» (Козлова 1999, 65) включал непременно демонстративную роскошь, показную щедрость, обязательное гостеприимство и оказание покровительства нуждающимся. К таким же неписаным кодификациям норм жизни и поведения относится стремление маркировать через внешний облик, жесты, вербальные и визуальные коды свое происхождение и сословную принадлежность. Как богато украшенные сабля, конь, одежда, так и нормы общения и манеры поведения (в том числе и во время трапезы) должны были демонстрировать социальную исключительность шляхты как для собственных сограждан-несарматов (т.е., в сущности, инородцев), так и для иноземцев. Играющая столь важную роль в традиционных обществах рачительность имущих и такая ее разновидность как пир являлись, как хорошо известно, средством поддержания и расширения влияния в обществе, а также важнейшим способом укрепления статуса, социальных связей и внутрисословной солидарности (Мосс 1996а).

Очевидно, что чужеземцы, приглашаемые на такие торжественные застолья, чаще всего попадали в дома магнатов и зажиточной шляхты, которая стремилась потрясти воображение гостей, что вполне удавалось. Француз Г. де Боплан постоянно старательно пересчитывает на ливры, су и экю стоимость обедов, богатство оружия, роскошь доспехов – словом, пытается в соответствии с собственным протестантским этосом оценить то, что для польских дворян имело не материальную, а символическую ценность (зарабатывание денег любыми способами – унижительное и презренное для истинного шляхтича занятие). В то время как не деньги, а имидж расточительного и щедрого господина был более значим для престижа и власти. Власть давала должности, титулы и богатство, выражаемое в качестве и количестве земельных угодий и крепостных, а не наоборот. Деньги же в условиях консервации прежних социальных норм и практик становились лишь еще одной возможностью для реализации права обладания и акцентирования собственного статуса.

Сарматский разгул остался в истории как черта старопольской культуры потому, что знаменовал период господства шляхты и ее «золотой вольности» не только в прямом, непосредственно-правовом значении слова, но и понимаемой как «*swawola*» (самоуправство, своеволие) господина в своем мирке. Последняя была сродни знаменитому праву «либерум вето», которое превращало волю или самодурство одного в решение всех «панов-братьев». Знаменитая поговорка «В своей усадьбе и шляхтич – воевода» отражает именно это ничем не ограниченное пространство действий – причем и в политическом, и в «цивилизационном» контексте (Łoziński 1957, I, 109, 208, 210). Для наблюдателей из мира протобуржуазной или протестантской культуры это означало не отсутствие внешнего (например, правового) ограничения и принуждения, а недостаток прежде всего воспитания, рефлексии, самоконтроля и владения своими желаниями, аффектами и поступками, формирующимися в «процессе цивилизации» (Элиас 2001б). Неприятие и осуждение внешних, зримых, «телесных» проявлений этой культуры религиозными деятелями самой Речи Посполитой в XVII в., осмеяние и непонимание ее упорного воинствующего консерватизма просвещенными потомками в XVIII столетии, жесткая борьба с ее идеалами и ценностями со стороны мещанства (горожан) и зарождающейся буржуазии (Оссовская 1987) в XIX в. – все это реакция на стратегию достижения социального успеха и практики традиционного общества теми, кто ему уже не принадлежит. На первый взгляд стремление осмыслить

как воплощение «польскости» и идеализировать сарматский образ жизни и бытия в польском искусстве прошлого века кажется парадоксальным, но, в сущности, оно глубоко закономерно. С течением времени традиционализм начинает отождествляться с традицией; воплотившаяся в столь богатых, ярких и идеологически привлекательных материальных формах шляхетская культура интерпретируется как национальная. В ней мотив гражданской, политической свободы обладает и скрытыми смыслами, ассоциируясь с нерелефлирующей прямолинейностью в мышлении и поступках, отсутствием ограничений и свободой от самопринуждения – этой неизбежной платы за исторический прогресс.

## ЛИТЕРАТУРА

- Bockenheimer 2004 – *Bockenheimer K.* Dworek, kontusz, karabela. Wrocław, 2004.
- Chapliński, Długosz 1976 – *Chapliński Wł., Długosz J.* Życie codzienne magnaterii polskiej w XVII wieku. Warszawa, 1976.
- Chyńczewska-Hennel 1993 – *Chyńczewska-Hennel T.* Rzeczpospolita XVII wieku w oczach cudzoziemców. Wrocław, 1993.
- Janion 2007 – *Janion M.* Niesamowita słowiańszczyzna. Fantazmaty literatury. Kraków, 2007.
- Kitowicz 1985 – *Kitowicz J.* Opis obyczajów za panowania Augusta III. T. 1. (O stanie dworskim). Warszawa, 1985.
- Kuchowicz 1966 – *Kuchowicz Zb.* Wpływ odżywiania na stan zdrowotny społeczeństwa polskiego w XVIII w. Łódź, 1966.
- Kuchowicz 1993 – *Kuchowicz Zb.* Obyczaje i postacie Polski szlacheckiej XVI-XVIII w. Warszawa, 1993.
- Łoziński 1907 – *Łoziński W.* Życie polskie w dawnych wiekach. Lwów, 1907.
- Łoziński 1957 – *Łoziński W.* Prawem i lewem. T. I-II. Kraków, 1957.
- Obyczaje 2006 – *Obyczaje w Polsce. Od średniowiecza do czasów współczesnych.* Praca zbiorowa pod. red. A. Chwalby. Warszawa, 2006.
- Ogier 1971 – *Ogier K.* Dziennik podróży do Polski 1635-36 // Cudzoziemcy o Polsce. Relacje i opinie. T. 1-2. Kraków, 1971. T. 1. S. 223–233.
- Opaliński 1921 – *Opaliński Ł.* Obrona Polski. Lwów-Warszawa, 1921.
- Ruggieri 1971 – *Ruggieri F.* Opis Polski w roku 1565 // Cudzoziemcy o Polsce. T. 1–2. Kraków, 1971. T. 1. S. 127-138.
- Starowolski 1650 – *Starowolski Sz.* Reformacja obyczajów Polskich wszystkim stanom ojczyzny naszej. [B.m. ], 1650.
- Szymanderska 2003 – *Szymanderska H.* Polska Wielkanoc. Tradycje i przepisy. Warszawa, 2003.

Боплан 2004 – *Боплан Г. де*. Описание Украины. М., 2004. Пер. с франц. З.П. Борисюк, ред. А.Л. Хорошкевич.

Георги 2005 – *Георги И.Г.* Описание всех в Российском государстве обитающих народов / Предисл. и прим. Дмитриева В.А. СПб, 2005.

Козлова 1999 – *Козлова Н.Н.* Социально-историческая антропология. М., 1999.

Липатов 1993 – *Липатов А.В.* Литература в кругу шляхетской демократии. М., 1993.

Мосс 1995б – *Мосс М.* Техники тела // *Мосс М.* Общества. Обмен. Личность. Труды по социальной антропологии. М., 1996.

Мосс 1996а – *Мосс М.* Очерк о даре // *Мосс М.* Общества. Обмен. Личность. Труды по социальной антропологии. М., 1996.

Оссовская 1987 – Буржуазная мораль // *Оссовская М.* Рыцарь и буржуа. Исследования по истории морали. М., 1987.

Словарь 1805 – *Щекатов А.* Словарь географический Российского государства. Ч. 1–7. М., 1801–1809. Ч. 4. М., 1805.

Хёйзинга 1992 – *Хёйзинга Й.* Homo ludens. М., 1992.

Элиас 2001а – *Элиас Н.* О «цивилизации» как специфическом изменении человеческого поведения // *Элиас Н.* О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. М., СПб, 2001. Т. 1.

Элиас 2001б – *Элиас Н.* Проект теории цивилизаций // *Элиас Н.* О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. М., СПб., 2001. Т. 2.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Типичен образ невежественного и грубого, в том числе и не умеющего вести себя за столом провинциального шляхтича-сармата в литературе Просвещения. Подробнее об этом: Липатов 1993. В романе И. Красицкого «Пан Подстолий» один из персонажей произносит сакраментальный для эпохи тост: «*Za króla Sasa jedz, pij i poruszczaj pasa!*».

<sup>2</sup> Подробнее об этом в статье И.И. Свириды в данном сборнике.

*Трахтенберг Л.А.  
(Москва)*

## **МОТИВЫ ПИЩИ И ПИТЬЯ В ПАРОДИЙНЫХ ЦЕРЕМОНИЯХ ПРИ ДВОРЕ ПЕТРА I**

В статье будут рассмотрены пародийные церемонии Петровской эпохи, связанные с деятельностью так называемого Всешутейшего и всепьянейшего собора. Эти церемонии совершались на протяжении практически всего царствования Петра I; как будет показано, мотивы еды и питья (в особенности питья) играли в них чрезвычайно важную роль. С одной стороны, во время многих церемоний действительно устраивались пиры; с другой стороны, мотив пьянства разными способами (в вербальной и невербальной форме) актуализировался во время церемоний Всешутейшего собора, замещая в их структуре те или иные значимые элементы пародируемых обрядов.

Собственно Всешутейший собор был своеобразной пародийной организацией: его структура и церемониал представляли собой пародию на иерархию и обряды церкви, прежде всего православной, но также (отчасти) и католической. Члены собора носили пародийные титулы, «заимствованные от церкви» (Корб 1906, 111): они именовались «диаконами», «иподиаконами», «попами», «митрополитами» и т.д. Сам Петр I во Всешутейшем соборе был «диаконом» (ПиБ 1887, 28), «архидиаконом» (ПиБ 1887, 805) или «протодиаконом» (ПиБ 1887, 290, 291, 759). Главой собора был «князь-папа»: первым «князем-папой» был Матвей Филимонович Нарышкин, вторым – Никита Моисеевич Зотов, третьим – Петр Иванович Бутурлин; избрание «князя-папы» и его «поставление» представляли собой сложные церемонии, пародировавшие избрание Папы Римского (но, в то же время, избрание епископа Русской Православной церкви) и рукоположение православного епископа. Впрочем, фактически руководил собором Петр I; так, некоторые документы собора, издававшиеся от имени «князя-папы», Петр писал собственноручно, он же составлял, например, «Чины избирания и постановления», то есть программы церемоний избрания «князя-папы» и поставления как «князя-папы», так и других членов собора. Главенство Петра в соборе было документально закреплено «подпиской», которую дал ему «князь-папа» (точнее, она была собственноручно написана царем, а «князь-папа» лишь поставил подпись): «Всешутейший князь-папа дает сие письмо протодиакону <т. е. Петру – Л.Т.>, что во время шумства его, оному протодиакону унимать словесно и ручно» (Семевский 1885, 318).

О том, какое значение для Всешутейшего собора имел мотив пьянства, свидетельствуют уже те титулы, которые носили его члены: например, «всешутейший и всепьянейший князь-папа» (Семевский 1885, 317), «орла подражательный и всепьянейший отец» (Семевский 1885, 307; под орлом, видимо, следует понимать знаменитый кубок Большого орла), «орлоподражательный всепьянейший владыка» (Семевский 1885, 308) а также и «Бахусоподражательный отец» (Семевский 1885, 299). О том же свидетельствует и атрибутика собора. Например, облачение «князя-папы» современник Б.И. Куракин (Куракин 1890, 71) описывал так: «митра была жестяная, на форму митр епископов католицких, и на ней написан был Бахус на бочке, также по одеянию партии игрышные нашиты были; также вместо панагеи фляги глинины надеваны были с колокольчиками. А вместо Евангелия была сделана книга, в которой несколько стклянок с водкою». Таких ларцов в виде книг было два: один изображал Евангелие, а другой – Апостол (Забелин 1873, 190–191). По словам Ф. И. Страленберга (Страленберг 1985, 115), в соборе «бутылки изображали вид кадилниц, вино же и водка воду освященную». Кроме того, функции своеобразных атрибутов Всешутейшего собора выполняли огурцы и капуста. Такой вывод можно сделать, сопоставив два источника. Один из них – уже упоминавшийся «Чин постановления», составленный Петром I. Согласно этому «Чину», в начале церемонии «поставляемый» торжественно шествовал к собору, причем перед ним несли позолоченную и посеребренную фляги с вином, блюдо с огурцами и блюдо с капустой; это были «дары», которые он в начале церемонии вручал «поставляющему». Данный эпизод «обряда поставления», разумеется, пародиен: в определенных случаях перед архиереем носили крест на блюде и святую воду; в частности, этот ритуал совершался после поставления архиерея, когда он, согласно Чину поставления, должен был идти к царю (Чин 2004, 314). Еще один источник – это портрет одного из членов Всешутейшего собора, Аверкия Воейкова (на нем имя подписано иначе: не «Аверкий Воейков», а «Алексей Васиков», но, видимо, это ошибка, возникшая вследствие реставрации: см. Молева и Белютин 1965, 16), где по левую руку от него изображены различные сосуды и тарелка с огурцом, на которой также находится еще какое-то кушанье – Е.С. Овчинникова (Овчинникова 1955, 139), учитывая данные «Чина постановления», предполагает, что это может быть капуста.

Среди церемоний Всешутейшего собора наиболее известной, по-видимому, является «славление», совершавшееся на святки; кульминационной, завершающей его частью был пир. Суть «славления»

состояла в том, что его участники – их было двести-триста человек – ездили по богатым домам, там пели песни, им вручался подарок, а затем устраивалось застолье. Об этом застолье сохранилось много свидетельств. Например, Куракин писал (Куракин 1890, 72), что в домах, куда «славельщики» должны были приехать, «приготовливали столы полные с кушанием, и где прилучится обедали все, а в других ужинавали, а во оных токмо пивали. И продолжалось каждой день до полуночи и разъезжались всегда веселы. Сие славление многим было безчастное и к наказанию от шуток не малому: многие от дураков были биваны, облиты и обруганы» (в другом месте Куракин отмечал, что дураки, то есть шуты, «при обедах и других банкетах» по приказу Петра поили, ругали и били тех, кого он хотел таким образом наказать – Куракин 1890, 73). А датский посланник Юст Юль (Юль 2001, 113–114) описывал «славление» так: «Огромным роем налетает (компания) из нескольких сот человек в дома купцов, князей и других важных лиц, где по-скотски обжирается и через меру пьет, причем многие допиваются до болезней и даже до смерти. В нынешнем году <т. е. в 1710 г. – Л.Т.> (царь и его свита) славили между прочим и у князя Меншикова, где по всем помещениям (расставлены) были открытые бочки с пивом и водкою, так что всякий мог пить сколько ему угодно. Никто себя и не заставил просить: все напились как свиньи».

Тех, к кому «славельщики» должны были приехать, извещали заранее, чтобы они могли приготовить угощение. Об этом «князь-папа» издал специальный указ (который, впрочем, собственноручно написал Петр I); указ этот позволяет судить о том, что ели и пили во время этих застолий. Начинается он так: «Объявляет наша немерность, что мы иногда так утруждены бываем, что с места двинутися не можем; отчего случается, что не все дома посетить можем, которые того дня обещали; а хозяева оттого в убыток входят, ради друга приуготовления. Того ради, сим объявляем и накрепко заповедем, под наказанием великаго орла <имеется в виду знаменитый кубок Большого орла – Л.Т.>: дабы ядей никаких никто не готовил; но точию следующее по сем. А буде у кого соизволим трапезу снесть, и тому заранее будет указ наш объявлен». К указу прилагался список того, что следовало иметь в доме: «Хлеб, соль, калачи, икра, сельди, окорока, сухие куры или зайцы, ежели случится; сыр, масло, колбасы, языки, огурцы, капуста, яйца и табак. Над всеми же сими превозлюбленные наши вина, пива и меды...» (Семевский 1885, 317–318).

Согласно одному из описаний, во время «славления» «князь-папа» «благословлял вино» и «жаловал» его присутствующим. Это происходило



так: «И как всешутейший князь-папа придет, вначале поп битка дворцовой начинает и певчие государевы поют «Христос рождается» по обычаю; и потом поставят на столе великую чашу, с собою привезенную, налитую вином, и в ней опущен ковш, нарочно сделанной под гербом орла; и в поставленных креслах сядет князь-папа, и возле чаши положены два пузыря говяжьих от больших быков, и в них насыпано гороху, и у той чаши кругом на коленях стоят плешивые. И архидьякон возглашает: «Всешутейский князь-папа, благослови в чаше вино!» И потом папа с стола берет по пузырю в руку и, обмоча их в чаше в вине, бьет плешивых по головам, и весна ему закричит многолетие разными птичьими голосами. А потом архидьякон, из той чаши наливши ковш под гербом, подносит всем присутствующим и грамогласно кричит: «Жалует всешутейший князь-папа вина!» А как выпьет, паки возглашает: «Такой-та архиерей, из чаши пив, челом бьет». И по обношении все из дому поедут в дом князь-папе, и от него по своим домам, и во всей оно церемони его величество присутствует» (Кашин 1895, 12).

Наряду со «славлением», еще одна пародийная церемония Всешутейшего собора, которая завершалась пиршеством, — процессия, устраивавшаяся в Вербное воскресенье; в ней пародировался обряд «шествия на осляти», совершавшийся в тот же день в допетровскую эпоху. Если во время «шествия на осляти» Патриарх ехал на лошади к собору, причем лошадь вел под уздцы царь, то во время пародии на этот обряд «князя-папу» везли на верблюде «в сад набережной к погребу фряжскому. И там, довольно напившись, разъезжались по домам» (Куракин 1890, 71–72). Притом можно отметить, что подлинное шествие на осляти, как правило, завершалось литургией, пародийным заместителем которой в придворной церемонии Петровской эпохи оказывался пир.

Вино, мед, пиво, водка, а также табак использовались в символической функции во время пародийного ритуала «освящения» Лефортова дворца, состоявшегося 21 февраля 1699 г.; этот ритуал описывает И.-Г. Корб. В нем участвовали члены Всешутейшего собора во главе с «князем-папой» Зотовым: «Одни несли большие чаши, наполненные вином, другие — мед, третьи — пиво и водку, верх славы пламенного Вакха. Так как в силу зимней стужи они не могли увенчать чело свое лаврами, то несли чаши, наполненные высушенным на воздухе табаком. Зажегши его, они обошли все углы дворца, испуская из дымящихся уст весьма приятный запах и угодное Вакху курение»; вместо креста «князь-папа» держал скрещенные курительные трубки (Корб 1906, 127).

Вскоре после этого, 1 марта, в том же Лефортовом дворце была дана аудиенция бранденбургскому послу. После аудиенции был устроен обед, в котором участвовали иностранные послы и русские бояре. После обеда Зотов «начал предлагать пить за здравие»; пьющий должен был стать на колени, а «князь-папа» благословлял его скрещенными трубками, изображавшими крест; лишь одному из послов удалось избежать участия в этом пародийном ритуале (Корб 1906, 130–131).

С деятельностью Всешутейшего собора были также связаны свадьбы «князя-папы» Н.М. Зотова в 1715 г. и его преемника «князя-папы» П.И. Бутурлина в 1721 г. (Бутурлин женился на вдове Зотова). Естественно, что в обоих обрядах пир играл важную роль. В частности, во время свадьбы Бутурлина, которая была устроена во время маскарада, посвященного заключению Ништадтского мира, в первый день торжеств был пир «с кушаньем по старинному обычаю» (Кашин 1895, 14), причем «над головою князь-папы висел серебряный Бахус, сидящий верхом на бочке с водкой, которую тот цедил в свой стакан и пил» (Берхгольц 2000, 212–213); кажется, эта фигура находилось на том месте, где по традиции должны были прибивать икону, и, таким образом, пародийно замещала ее. В церемонии также участвовал человек, который на маскараде играл роль Бахуса: он «сидел у стола также верхом на винной бочке и громко принуждал пить папу и кардиналов» (Берхгольц 2000, 213). А на второй день свадебных торжеств, когда пировали в доме жениха – «князя-папы» Бутурлина, – он, стоя у дверей, «по своему обычаю, благословлял гостей (по способу русского духовенства)»; при этом «всякий, прежде чем проходил далее, выпивал при входе по деревянной ложке водки из большой чаши, потом поздравлял папу и целовался с ним» (Берхгольц 2000, 213). После этого участники торжества отправились на другой берег Невы – в Почтовый дом. Через Неву «князь-папа» и члены Всешутейшего собора переправлялись так: из бочек был сделан большой плот, на плоту стоял чан, наполненный пивом, в котором, «имея в руках пузыри» (Кашин 1895, 14), «плавал князь-папа в большой деревянной чаше, как в лодке, так что видна была почти одна только его голова» (Берхгольц 2000, 214). Чан был окружен «плешивыми» (это были люди без волос, составлявшие постоянную свиту «князя-папы»; в их сопровождении он появлялся во время различных комических церемоний). «Впереди всей машины» находился «Нептун с своим трезубцем, которым он повертывал иногда князя-папу в его котле» (Берхгольц 2000, 214). Нептуна изображал «выбранный из дворян Тургенев», его окружали «заики», одетые сиренами (см. Кашин 1895, 14) (люди, очень сильно заикавшиеся,

также входили в постоянную свиту «князя-папы»). К этому плоту был привязан другой, сделанный из пустых бочек, связанных попарно; «на каждой паре больших бочек были прикреплены посередине еще бочки поменьше или ушаты», и на них верхом сидели «кардиналы» Всешутейшего собора, «крепко привязанные, чтоб не могли упасть в воду» (Берхгольц 2000, 213). «И как шествие началось, то князь-папа пузыри мочил в пиве и бил по головам плешивых, в то время пела весна всех родов птичьими голосами» (Кашин 1895, 14); по свидетельству Берхгольца (2000, 214), в это время «кардиналы» трубили в рога. «Когда князь-папа хотел выйти из своего котла на берег, несколько человек, нарочно подсланных царем, как бы желая помочь ему, окунули его совсем с чашею в пиво, за что он страшно рассердился и немилосердно бранил царя, которому не оставлял ни на грош совести, очень хорошо поняв, что был выкупан в пиве по его приказанию» (Берхгольц 2000, 214). Затем участники торжества отправились в Почтовый дом, куда «ехал папа верхом на буйле, а архиереи с причетом ехали на быках верхом» (Кашин 1895, 14). В Почтовом доме, по словам Кашина (1895, 14–15), была «церемония такая же, как и на славенье, поили вином и трактированы ужином»; угощение было и на следующий день – в саду князя Меншикова (Берхгольц 2000, 214).

Особое значение имели церемонии избрания «князя-папы» и «поставления» как «князя-папы», так и других членов Всешутейшего собора (см. Семевский 1885, 298–313). Согласно уже упоминавшемуся «Чину избирания», составленному Петром I, церемония избрания «князя-папы» должны была начинаться с того, что «архиереи» собора пели «песнь бахусову»; затем к ним обращался «князь-кесарь», «увещевая, дабы прилежно просили Бахуса и не по каким факциям, но ревностным по оном сердцем избирали» (Семевский 1885, 300; этот элемент пародийного ритуала, видимо, содержит отсылку к обряду избрания епископа Русской Православной церкви, в начале которого Патриарх обращался с речью к Освященному собору, и к ритуалу избрания Патриарха, в начале которого к Освященному собору обращался царь: см., например, Чин 1788, Чин 2004, 197). Затем «вышние жрецы» Всешутейшего собора должны были «заклучиться в <...> конклавии» (там же, 302; этот элемент церемонии, очевидно, соотносится с обрядом избрания Папы Римского) «и тако нощенствие сотворить, прилежно подвизаяся, яже о отце Бахусе, дабы явил избранного подражателя себе, пастыря же нам» (Там же). «Конклавия» должна была быть особо обставлена, и в предметах обстановки тоже актуализировался мотив пьянства: Петр предписывал над местом каждого из «жрецов»

«повесить по фляге или иному судну», а «в дверях сделать бочку поворотную, чрез что б подавать потребное» (там же, 300). «Жрецы» называли трех кандидатов и затем избирали «князя-папу» баллотировкой. Члены Всешутейшего собора должны были присягнуть его новоизбранному главе на верность, поцеловав его «в руку, держащую орла, також и в яя... под лоном» и выпив из этого кубка (там же, 305). Следующая часть ритуала избрания по-разному описана в двух основных источниках, где о нем сообщается: в «Чине избрания» и в записках Ф.Х. Вебера (Вебер 1739, 192–193) (впрочем, возможно, речь идет о ритуалах, совершавшихся в разное время). Согласно «Чину избрания», после «присяги» следовало принести столы, на которые не ставилось никакой пищи: они предназначались исключительно для «балов», то есть шаров, использовавшихся при голосовании. После этого нового «князя-папу» сажали в ковш, провожали «всем собором к дому его» (Семевский 1885, 305), а затем опускали вместе с ковшом в большой чан, который был наполнен пивом и вином; из этого чана пили, после чего расходились. У Вебера же представлены в основном те же элементы церемонии, но в другой последовательности: по его словам, сначала «князя-папу» снесли с трона и посадили в деревянный ковш, в этом ковше носили его по зале, после этого в ковше же опустили в большой чан, из которого он и подавал всем пиво. Затем накрыли стол (здесь описание Вебера расходится с «Чинном», согласно которому на столе не должно было быть пищи): по словам Вебера (Вебер 1739, 193), были поданы «хорошо приготовленные кушанья из волков, лис, медведей, кошек, мышей и других подобных зверей», и начался пир; участники торжества «прилежно пили за здоровье избранного Папы».

Церемония «поставления» начиналась с того, что «поставляемый» кланялся «князю-кесарю» и «жрецам» Всешутейшего собора и вручал «поставляющему» уже упоминавшиеся выше «дары» – фляги с вином, блюда с огурцами и капустой, «говоря краткий комплимент о своем поставлении» (Семевский 1885, 311). Затем «поставляющий» спрашивал «поставляемого»: «Что убо брате пришел еси и чесого от наша немерности просиши?» На это «поставляемый» отвечал: «Еже быти крайним жрецем и первым сыном отца нашего Бахуса» (Семевский 1885, 311). Так было во время «церемонии поставления князя-папы»; когда поставлялись другие члены собора, то говорили: «еже быти сыном и сослужителем ваша немерности» или «еже с ума спитися в бахусовозлюбленных кабаках имерек городам» (Живов 2002, 415). «Поставляющий» говорил: «Пьянство Бахусово да будет с тобою!» (Семевский 1885, 311), а в другом варианте – «Обжирство всепьянейшего Бахуса

да будет с тобою» (Живов 2002, 415) – и затем задавал вопрос: «Какое содержиши закон Бахусов, и во оном подвизаешься?» В ответ «поставляемый» произносил такую речь (она представляла собой пародию на исповедание веры): «Ей орла подражательный и всепьянейший отчет! Возстав поутру, еще тме сущей и свету едва являющуся, а иногда и о полунощи, слив две или три чарки испиваю, и продолжающуся времени не туне оное, но сим же образом препровождаю; егда же придет время обеда, пью по чашке не малой, такожде переменяющимся брашном, всякой ряд не пуст препровождаю, но каждой ряд, разными питьями, паче же вином, яко лучшим и любезнейшим Бахусовым, чрево свое, яко бочку добре наполняю, так что иногда и ядем мимо рта моего носимым, от дражания моя десницы, и предстоящей во очесах моих мгле» (Семевский 1885, 311); затем он обещал учить тому же других и до конца своей жизни поступать так же. Этот текст многократно перерабатывался, и в других вариантах его та же идея выражена иначе, например так: «Егда утреннее еже выше рех еще не минуетца, а обеду уже настоящу времени, пью по чашке немалои» (№ 67, 26, ср. 25). В этом же варианте более подробно описаны последствия пьянства: «Паче же тщуся чтоб от оных питеи мозг мой и ум непрестанно в густых туманах и в пьяной мгле пребывал» (Семевский 1885, 26 об.). Вот еще один вариант: «Еще не точию утро едино якоже изрекохом проповождаем, но в полдни вяще <зачеркнуто: употребляем> испиваем»; «такожде <зачеркнуто: в первое> в средонощие и в первое второе и третье кураглашение творим яко меху или делве надутися утробом нашим, опухлети очесам, осинети лицу, трестися рукам и протчее» (Семевский 1885, 43). В ответ на эту речь «поставляющий» говорил «поставляемому»: «Пьянство Бахусово да будет с тобою затемневающее, и дрожашее, и валяющее, и безумствующее ты во вся дни жизни твоя» (Семевский 1885, 312). Затем, после реплики «поставляющего», «поставляемый» должен был встать на колени и лечь «персями, руками и главою» на находящуюся перед ним бочку; «жрецы» пели «песнь Бахусову». После этого «поставляемый» поднимался, и «жрецы» облачали его, притом, среди прочего, «возлагали» на него флягу, «возглашая» при этом: «Сердце исполнь вина да будет в тебе», а когда на него «возлагали» «нарукавники», говорили: «Да будут дражаше руце твои». Затем совершалось помазание вином, о котором в «Чине постановления» «князя-папы» сказано так: «Тогда же первый жрец помазывал его крепким вином, на главе его, и около очей, образ круга, глаголя: «так да будет кружится ум твой, и такие круги, разными виды, да предстанут очесам твоим от сего во вся дни живота твоего»;

тако-ж и обе длани, и четыре перста, ими же чарка приемлется <...> глаголя: «тако да будут дрожати руце твои, во вся дни жизни твоей» (Семевский 1885). Наконец, «архижрецы» возлагали руки на «поставляемого», и первый из них произносил речь:

*«Рукополагаю аз пьяный сего нетрезваго:*

*Во имя всех пьяниц,*

*Во имя всех скляниц,*

*Во имя всех зернищиков,*

*Во имя всех дураков*

*Во имя всех шутов,*

*Во имя всех сумасбродов»...*

*(Семевский 1885, 312–313).*

Затем на «поставляемого» возлагали шапку и пели «аксиос!»; наконец он садился «на свой престол, на великую покрытую бочку, и вкушал вина из великого орла и прочим всем подавал» (Семевский 1885, 313).

Церемония «поставления» важна тем, что при ее рассмотрении символическая функция, которую выполнял в пародийной обрядности Всешутейшего собора мотив пьянства (а также и мотив еды, точнее, как сказано в одном из вариантов «Чина постановления», «обжирства»), становится особенно очевидной. Не случайно рассказ о пьянстве в ритуале «поставления» пародийно замещает исповедание веры. Эта речь, как и предшествующий ей диалог «поставляющего» и «поставляемого», оказывается выражением пародийной «системы ценностей», в которой пьянство занимает центральное место; в соответствии с этим мотив пьянства организует вокруг себя и церемонию в целом.

Однако таково его значение не только в этом пародийном обряде, но и в других церемониях собора. Как было показано выше, они носят пародийный характер. Пародирование можно описать как определенный род трансформации одного текста (в широком, семиотическом понимании этого термина) в другой, то есть пародируемого объекта (оригинала) в пародию. Эта трансформация предполагает сохранение одних элементов оригинала и замену других новыми, причем эти новые элементы противопоставляются тем, которые были заменены ими, как «низкие» – «высоким». Те элементы оригинала, которые при такой трансформации сохраняются, обеспечивают соотносительность пародии с ним, указывая на их сходство; новые же, напротив, подчеркивают отличие пародии от оригинала, устанавливая дистанцию между ними. Подобным образом можно описать процесс пародирования в рамках различных семиотических систем, в том числе в пародийных обрядах.

Такое замещение происходит и в церемониях, связанных со Всешутейшим собором. Что же касается мотивов пищи и питья, прежде всего мотива пьянства, то они, как следует из приведенных примеров, играют в процессе пародирования важнейшую роль. Именно эти мотивы регулярно выступают в качестве пародийных заместителей тех или иных элементов пародируемых обрядов; замещая их «высокие», сакральные образы, данные мотивы становятся средством пародийного снижения. Иными словами, они выполняют ключевую для создания пародии функцию – функцию противопоставления ее оригиналу, оказываясь, таким образом, структурной основой рассматриваемых пародийных ритуалов.

При этом, поскольку названные мотивы присутствуют во всех этих ритуалах, благодаря им церемонии Всешутейшего собора, при всем их разнообразии, объединяются в некую общую систему. Среди ярких примеров, свидетельствующих о таком объединении, – некоторые фрагменты, воспроизводимые в рамках нескольких различных пародийных церемоний: таково, например, «благословение князя-папы», которое Корб засвидетельствовал в 1699 г., а Берхгольц – в 1721 г. (причем в церемонии, описанной Корбом, участвовал «князь-папа» Зотов, а в ритуале, упомянутом Берхгольцем, – его преемник Бутурлин; поскольку этот последний ритуал совершался во время свадьбы Бутурлина, ему приходилось тогда одновременно играть две различные роли, контрастировавшие друг с другом, что становилось одним из источников комического эффекта), или «сцена» плаванья «князя-папы» в чане, которая разыгрывалась во время избрания «князя-папы» и на свадьбе Бутурлина. Такое объединение различных церемоний на основе общей системы мотивов определяет их особое место в культуре Петровской эпохи.

Однако следует помнить, что значение пьянства в церемониях, связанных со Всешутейшим собором, было не только символическим. Участники этих церемоний, как было показано, действительно сильно пили; однако особенно важно то, что во многих случаях их принуждали пить. Это могло происходить, например, во время «славления», о чем Страленберг (Страленберг 1985, 114–115) писал так: «Ежели кто в чем просмотрится или оплошает, а особливо же, буде кто в чем явится подзорителен, таковым давано было священническое благословение ударами. Протчия же, яко диаконы и попы <имеются в виду пародийные «титлы» членов Всешутейшего собора – Л.Т.>, за оплошность штрафованы были нарочитыми мерами простого вина или оными ж ударами». Подобное высказывание есть и у И.-Г. Фоккеродта (Фоккеродт 1874,

18): по его словам, если во время того же славления «хозяин не слишком чиво подает пить, или припасет очень скупой подарок, или сердиты на него, то не только напоят его до полусмерти, но и надают еще ему полновесных тузов в придачу». Наказание, состоящее в том, что виновный должен был выпить кубок Большого орла, упоминается и в цитированном выше «указе князя-папы». Таким образом, принуждение пить становилось одной из форм насилия, с которым всегда была связана деятельность Всешутейшего собора. С насилием было сопряжено не только «славление», о котором говорят Страленберг и Фоккеродт, но и другие пародийные ритуалы: можно вспомнить, например, эпизод купания «князя-папы» в чаше с вином или данную «князем-папой» Петру подписку, разрешавшую царю «унимать» главу Всешутейшего собора «словесно и ручно». Были и иные формы насилия над личностью. Достаточно сказать, что упомянутая выше свадьба «князя-папы» Зотова была устроена царем против воли самого жениха: будучи стар, Зотов просил разрешения уйти в монастырь (см. его письмо царю: Семевский 1885, 294; кроме того, против свадьбы протестовал его сын от первого брака Конон – см.: Семевский 1885, 296); Петр принудил его жениться. Вдову Зотова Петр решил выдать за его преемника – «князя-папу» Бутурлина, и она в течение года противилась свадьбе, однако царь, естественно, настоял на своем (Берхгольц 2000, 209). Участие в пародийных обрядах могло быть принудительным не только для «главных действующих лиц»: например, как было сказано выше, когда Зотов по окончании дипломатического обеда совершал пародийный ритуал «благословения», только один посол смог избежать участия в нем – видимо, другим послам это не удалось. Перед свадьбой Зотова были составлены списки ее участников, где они ставили подпись, удостоверяя, что явятся на церемонию (Голиков 1838, 280; Живов 2002, 405). А во время маскарада в сентябре 1721 г., частью которого была свадьба Бутурлина, его участники обязывались носить маски: это было предписание, за нарушение которого полагался штраф (Берхгольц 2000, 216).

Итак, будучи, казалось бы, развлечением, забавой, деятельность собора не была ею по существу: она была сопряжена с принуждением, все участники пародийных церемоний, не исключая и «князя-папу», могли подвергнуться насилию – все, кроме, разумеется, Петра I, по чьей воле насилие чинилось. Можно сказать, что Всешутейший собор оказывался одним из инструментов авторитарного контроля – контроля царя над обществом, распространяя царскую власть даже на сферу «развлечения», даже в этой сфере не давая подданным вырваться из-под ее гнета и лишая их свободы. Поэтому, при всем своеобразии



пародийной формы, устройство собора – если говорить о том, каково могло быть его историческое значение, – занимает место в ряду других направлений деятельности Петра I, реализовывавших общую цель: укрепление власти самодержца.

## ЛИТЕРАТУРА

Берхгольц 2000 – *Берхгольц Ф.-В.* Дневник камер-юнкера. Ч. 1–2 // Неистовый реформатор / Иоганн Фоккеродт, Фридрих Берхгольц. М., 2000.

Вебер 1739 – *Weber Fr. Chr.* Des veränderten Rußlandes Zweyter Theil... Hanpover, 1739.

Голиков 1838 – *Голиков И.И.* Деяния Петра Великого, мудрого преобразователя России, собранные из достоверных источников и расположенные по годам. М., 1838. Т. 6.

Живов 2002 – *Живов В.М.* Культурные реформы в системе преобразований Петра I // *Живов В.М.* Разыскания в области истории и предыстории русской культуры. М., 2002.

Забелин 1873 – *Забелин И.Е.* Опыты изучения русских древностей и истории. Ч. 2. М., 1873.

Кашин 1895 – *Кашин Н.И.* Поступки и забавы Петра Великого (Запись современника) / <Собир.> В. В. Майков. СПб, 1895. (Памятники древней письменности. Т. СХ).

Корб 1906 – *Корб И.-Г.* Дневник путешествия в Московию (1698 и 1699 гг.) / Пер. и примеч. А.И. Малеина. СПб, 1906.

Куракин 1890 – *Куракин Б.И.* Гистория о царе Петре Алексеевиче // Архив князя Ф.А. Куракина. Кн. 1. СПб, 1890.

Молева и Белютин 1965 – *Молева Н., Белютин Э.* Живописных дел мастера. Канцелярия от строений и русская живопись первой половины XVIII века. М., 1965.

Овчинникова 1955 – *Овчинникова Е.С.* Портрет в русском искусстве XVII века. Материалы и исследования. М., 1955.

ПиБ 1887 – Письма и бумаги императора Петра Великого. СПб, 1887. Т. 1.

Семевский 1885 – *Семевский М. И.* Петр Великий как юморист // *Семевский М. И.* Очерки и рассказы из русской истории XVIII в. Слово и дело! 1700–1725. СПб., 1885.

Страленберг 1985 – *Страленберг Ф.И.* Записки капитана Филиппа Иоганна Страленберга об истории и географии Российской империи Петра Великого. Северная и восточная часть Европы и Азии: В 2 ч. Ч. 1. М., Л., 1985.

Фоккеродт 1874 – *Фоккеродт И.Г.* Россия при Петре Великом, по рукописному известию И.Г. Фоккеродта и О. Плейера / Пер. с нем. А.Н. Шемякина. М., 1874.

Чин 1788 – Чин Избрания на Патриаршеский Российский Престол // Древняя Российская Вивлиофика, изданная Николаем Новиковым. М., 1788. Изд. 2. Ч. VI.

Чин 2004 – Чин избрания и поставления епископа в редакции патриарха Адриана // *Живов В.М.* Из церковной истории времен Петра Великого: Исследования и материалы. М., 2004.

Юль 2001 – *Юль Ю.* Записки датского посланника в России при Петре Великом // Лавры Полтавы / Юст Юль. Оттон Плейер. М., 2001.

№ 67 – РГАДА. Ф. 9, отд. I, оп. 2, № 67.

*Мауль В.Я.  
(Нижневартовск)*

## **ПИР И ОБЖОРСТВО НА СВАДЬБЕ САМОЗВАНЦЕВ (ПО МАТЕРИАЛАМ ПУГАЧЕВСКОГО БУНТА)**

Исходной посылкой данного исследования является признание яицкого казачества локальной корпорацией, отчетливо настаивавшей на своей органической принадлежности к русскому этносу и сохранявшей в основных параметрах память о своем родовом российском прошлом. В немалой степени этому способствовал и церковный раскол, получивший серьезную опору в казачьих станицах. Значительное влияние старообрядчества на Яике в XVIII столетии обусловило конфессиональную и социальную замкнутость сообщества казаков и его ориентацию преимущественно на восточнославянские культурные традиции (История казачества 1995, 1).

В центре нашего внимания феерическое пиршество, устроенное бунтовщиками по поводу состоявшейся 1 февраля 1774 г. свадьбы своего предводителя – самозванного императора Пугачева / Петра III и его «высочайшей» избранницы «государыни» Устиньи Петровны Кузнецовой. На юге России, у казаков, свадьба обычно была веселым действом. При обоюдном согласном сватовстве, когда невеста добровольно соглашалась на замужество, свадьбы приобретали черты большого народного праздника. Как правило, их на Руси гуляли в определенные сроки. Много свадеб справляли после Крещения и до масленичной недели. Именно на такой календарный промежуток и пришлось свадьба Пугачева с Устиньей – «за две недели до масленой», по словам нареченной императрицы.

Как известно, любая свадьба обладает особой культурной семантикой. Но ее символическая насыщенность еще более усиливалась, когда имело место бракосочетание якобы «венценосной» четы, да еще и в ходе грандиозного народного бунта. Поистине это был «пир во время чумы». Необходимо учитывать, что бунт – апробированная традицией реакция социальных низов на различные коллективные фобии, в том числе и на «великий страх» голода, угроза которого неотступно висела над российскими простолюдинами на протяжении столетий. Спутниками этого постоянного существования на грани голода были периодические праздники, нередко сопровождавшиеся пирушками и попойками. Они становились результативной психотерапией в обстановке повышенной массовой эмоциональной возбудимости. Поэтому неудивительно,

что бунт зачастую актуализировал пищевую проблематику, которая, следовательно, оказывается показательной не только как социально-экономическая характеристика (свидетельство неурожая, голода), но раскрывается именно как культурное явление.

В таком психологическом интерьере с особенной четкостью реализовались архаичные архетипы коллективного бессознательного, последовательно акцентировавшие различные аспекты традиционной ментальности, в том числе связанные с составом, качеством, а также — что тоже важно — количеством принимаемой пищи. Данное обстоятельство чрезвычайно значимо. Не секрет, что культура потребления раскрывается в обновлении социальных связей посредством ритуализации такой базовой потребности, как инстинкт питания. Поэтому специфика проявления «пищевого кода» на свадьбе двух самозванцев, обозначившиеся здесь границы культурных норм, а также выходы за их пределы на свадебном пиру и являются предметом нашего рассмотрения.

Необходимо иметь в виду, что для изучаемого культурного казуса характерна крайняя скудость исторических источников. Преимущественно приходится использовать данные судебно-следственных материалов (в основном, расспросных речей) по делам участников и очевидцев Пугачевского бунта. Отсутствие в них достаточных для нас сведений отчасти можно объяснить позицией следователей, производящих допросы. Известно, что подобного рода документы «являются продуктами взаимодействия двух сознаний». Если же допрашиваемые — «выходцы из низших слоев общества, то речь уже идет о взаимодействии двух культур» — «письменной» и «устной», «элитарной» и «народной» (Усенко 2004, 369).

Вероятно, служителей закона, возвращенных вестернизированной культурой XVIII столетия, мало интересовали бытовые подробности пугачевской свадьбы, степень соблюдения положенных ритуалов и, тем более, все нюансы «праздника желудка» на свадебном пиру. Отсюда возникает потребность тонкой научной реконструкции, стремление максимально разговорить источники, привлекая для их интерпретации вспомогательный материал, современные научные методологии, в частности, метод аналоговой парадигмы, и нетривиальные познавательные ракурсы и контексты.

Как известно, сама идея пугачевской свадьбы возникла спонтанно и вызвала противоречивые свидетельства пугачевцев. С общественно-политической точки зрения она представляла собой своеобразный договор о дружбе между яйцкими казаками и названным императором.

Но нас интересуют и культурно-бытовые подробности разворачивавшегося брачного сюжета. Реализация задуманного казаками матримониального плана включала все необходимые атрибуты свадебной церемонии: выбор невесты, ее смотрины, сговор с родителями (отцом), сватовство, церковное венчание и сам свадебный пир. «По окончании венчальной церемонии, – показывал на допросе Е.И. Пугачев, – Устинью посадили в сани, а я сел верхом, и со всеми моими ближними приехал в дом к Толкачову, был обеденной стол, и несколько повеселились» (Емельян Пугачев 1997, 93).

Это «несколько повеселились» выглядит достаточно скромно в устах поверженного вождя бунтовщиков. Другие источники позволяют предположить, что речь шла о самом настоящем пиршестве, устроенном в честь столь знаменательного события. И это не должно вызывать удивления. С самого начала бунта для пугачевского стола всегда «кушанье было готовлено изобильно, потому что отъвсюду привозили к нему разных съестных припасов довольно», «провиант и фураж свозили... из всех мест разные крестьяне» (Пугачевщина 1929, 114, 108).

Свадьбу сыграли быстро, но по-царски пышно. Повод для роскошного застолья был более чем достаточным. Уже символическая церемония территориального перехода невесты предположительно сопровождалась группой обрядов сватовства, включавших «запой» и «похмелье». На самом пиру собрался широкий круг «знатных» гостей, «чинным манером» сидевших за столом – преимущественно из среды яицких казаков. Среди них были такие видные предводители Пугачевского бунта, как Иван Почиталин, Афанасий Перфильев, Михаил Толкачев и другие. По меркам мифологического сознания окружение было вполне достойным главных виновников торжества. Все сплошь «полковники» да «генералы». Присутствовали и местные священники во главе с Сергеем Михайловым, а также многие другие почетные гости. Как повелось изначально, так и здесь Пугачев «за стол сажал с собою больше яицких казаков... и прочих командиров...» (Пугачевщина 1929, 114).

Заметим, что ментальная самоидентификация казаков часто достигалась в своеобразном воинском и даже рыцарском братстве. Их воинское сообщество – условный аналог древнерусской дружины. Они люди избранные, связанные друг с другом клятвой верности, внешним видом (одежда, стрижка), совместной трапезой и совместным же разделом добытого имущества – раздачей подарков (круговая порука представляет собой древний архетип). Пир служил средством коммуникации,

налаживая связи между жоаком и его ближайшим окружением, через которое сигнал транслировался в массы.

«Пил во всю ночь, пока была мочь», – свидетельствует народная мудрость о подобных гулянках (Даль 1879, 377). Но, разумеется, на свадьбе не только пили, как постоянно заставляли подчеркивать допрашиваемых следователи, но много и вкусно ели, что Бог послал. Важно, что пища на пиру семиотизируется и становится познавательным инструментом для проникновения в «текст» изучаемой культуры. В этой связи отметим, что виды пищи, способы ее приготовления и пищевой режим относятся к числу наиболее стойких культурно-бытовых традиций.

Таким, вероятно, оказался и наш торжественный культурный казус. На свадебном столе в изобилии должна была быть представлена рыба и рыбопродукты во многих своих разновидностях, как следствие основного хозяйственного занятия яицких казаков рыболовством. Можно полагать, пирующие с аппетитом поглощали белугу, осетрину, стерлядь, севрюгу, сазана, всякого рода белорыбицу простую и мелкую (щука, судак, лещ, чехонь и др.): вареную, соленую, вяленую, сушеную. Черпали ложками щербу, «присусонивались» к рыбным варкам. Лакомились вязигою, осетровым и севрюжьим потрохом, тамаком (рыбьим желудком). Не брезговали источавшим дразнящий аромат мясом дикого кабана и сайгаков. На столе дымилась умело приготовленная, разваристая крупяная каша. Гости отдавали должное изысканным закускам – икорке красной и черной, зернистой и паюсной. В качестве импровизированного десерта кругом лежали крупно нарезанные куски дыни, кроме того ели похожую на репу брюкву, разнообразную выпечку (пряники). То, что казалось роскошью и редкостными деликатесами для всего российского простонародья, было в изобилии представлено на праздничном «царском» столе Пугачева. Это было тотальное торжество неумеренности и жадности в питье и еде.

Предложенная реконструкция выглядит вполне правомерной, если вспомнить, что в церковные праздничные дни в войсковой канцелярии всегда накрывали для казаков стол и ставили «всякие крепкие напитки, вяленую рыбу, пресную и паясную икру и хлеб». Все это дополнялось «несколькими ведрами вина» (Карпов 1911, 140). Когда речь шла о таком знаковом для бунтовщиков событии как свадьба «высочайших избранников», угощение тем более должно было принять гипертрофированные формы.

Согласно обоснованному мнению исследователей, в обладании пищей есть своего рода семиотика власти. Поэтому феноменология

праздничного застолья могла раскрываться как институт архетипической организации власти и перераспределения социальных отношений. Так, например, еще в древнерусский период в основе подобных архаичных коммуникаций «лежала система дарений, одной из форм которой могут считаться совместные пиры князя и дружины» (Данилевский 1998, 118).

Рассмотренный в таком контексте пир оказывался не просто праздничным торжеством с обильным и роскошным угощением, но демонстрацией субстанционального статуса власти как источника изобилия и жизненных сил, выраженных с откровенной непосредственностью.

Загулявшие на свадебном пиру Пугачева гости, изрядно захмелев, к вечеру разошлись не на шутку. «Пили за здоровье «государя», великого князя Павла Петровича и его супруги Натальи Алексеевны, пили за невесту, почти за каждого из присутствующих до утренней зари», — пишет один из современных историков (Лесин 2000, 171–172).

Ели, пили и пели, как водится, много, с удовольствием. Вероятно, как бывало не раз и прежде, «яицкия казаки певали песню, нарочно ими в честь самозванцу составленную» (Пугачевщина 1929, 114). А, кроме того, по обычному правилу должны были исполняться величальные и корильные песни. Величали невесту с женихом, их родню. Возможно, эти песни звучали и на пиру Пугачева.

Свадебная гулянка продолжилась на следующий день. В культурно-семантическом плане пир, как известно, был одной «из наиболее существенных форм социального общения», способом «сплочения людей в коллективы и поддержания мира и общественного благополучия» (Гуревич 2003, 360).

Последовательно реализуя «программу поведения», заложенную народной традицией, Пугачев пригласил на обед родных Устиньи: ее отца, сестру Марью с мужем С.М. Шелудяковым, шурина Е.П. Кузнецова, которых «за обедом дарил: тестя — шубою, покрытою зеленым сукном, свояка Шелудякова — канаватом же да красною голью, ее ж, Аксинью, мужа ее и деверя — канаватом же». И опять «после обеда сидели все гости до ночи и пили шибко» (Емельян Пугачев 1997, 294).

Однако практика пира требовала одаривания не только непосредственно гуляющих, но и других членов своего воинского братства. К тому же царская свадьба в культурной истории страны всегда имманентна народному ликованию, для поддержания которого, как это было, например, во время венчания Петра III и Екатерины II, приготавливали «царский подарок: шесть зажаренных быков, набитых жареной же птицей, хлеб и вино в немыслимых количествах» (Анисимов

2005, 291). Соответствующим образом поступили и в нашем случае: «Когда самозванец объявил о женитьбе», то «приказал подносить всем за здоровье бракосочетания вина», «а сам взял денег и пошел по улицам метать оныя», «и было пьянство дни два» (Пугачевщина 1929, 107, 110).

Невольно возникающая при изучении свадебного празднества Пугачева/Петра III аналогия с древнерусскими княжеско-дружинными пирами вытесняется иными семантическими ассоциациями – опричные пиры Ивана Грозного и «всепьянейший собор» Петра I. Их тщательное и плодотворное изучение, в том числе, в свете теорий бессознательного давно уже обозначило смеховой ракурс проблемы<sup>1</sup>.

По мысли Ю.М. Лотмана, в подобных амбивалентных ситуациях обнаруживает себя «закон зеркальной симметрии», в соответствии с которым активно проявляется «параллелизм «высокого» и комического персонажей, появление двойников, параллельные сюжетные ходы и другие, хорошо изученные явления удвоений внутритекстовых структур» (Лотман 1992, 24).

Очевидно, что на свадебном праздновании Пугачева/Петра III и его соратников мы сталкиваемся едва ли не с раблезианским пиром, который есть откровенный смех, торжество материально-телесной плоти над бестелесной душой, выворачивание привычного мира наизнанку. В культурной традиции пиру всегда присваивается гиперболическое звучание: на пиру не просто пьют, но напиваются (попойка), песни не поют, а горланят, не едят, а обжираются. Это есть опрокинутое поведение, ибо на пиру все наоборот. Если умеренный прием пищи является жизненной потребностью человека, а значит, нормой его культурного существования, то обжорство – это антинорма, нарушение культурных стандартов, выход за их пределы. Следовательно, пиршественное чревоугодие пугачевцев оказывается гротеском по отношению к типическому «пищевому коду» русской культуры.

Подобные суждения вполне коррелируют с главным действием – самой свадьбой. Не секрет, что любая свадьба – это своего рода театрализованное представление, где все играют роли (сваха, дружка, шаферы, жених, невеста). Но это только видимость, т.к. в содержательном плане герои сохраняют свое собственное «Я». В использовании такой маски нет сакрального кощунства «переряживания». Это «игра» в чистом виде. Однако следует помнить, что мы имеем дело с настоящей свадьбой. Дело в том, что в любой из двух своих ипостасей предводитель бунтовщиков оказывался двоеженцем. Как донской казак он уже имел женой Софью Недюжеву, а в личине императора был связан



брачными узами с Екатериной II. (Характерно созвучие имен: Екатерина II ведь тоже была *Софья* Августа Фредерика). Данное обстоятельство придает смеховой антураж свадьбе Пугачева с Устиньей, ибо тут же присваивает ей характер антиповедения, когда все становятся ряжеными, то есть самозванцами, не только по внешнему подобию, но и по смыслу. Свадебный пир нареченной «венценосной» четы осуществлял культурно-семиотическую инверсию. Так, например, Аксинья Толкачева теперь словно бы атрибутируется в качестве «свахи», как это происходит с Пугачевым/Петром III, с «императрицей» Устиньей Петровной, с пугачевскими «полковниками» и «генералами».

Важно подчеркнуть, что во взбудораженном бунтарском сознании простонародья Пугачев изначально отождествлялся с императором Петром III. Такая идентификация не вызывала серьезных сомнений и возражений. Харизма Пугачева органично слилась с харизмой царского имени, что придало его образу сакральное звучание (Мауль 2005, 44–63; Мауль 2006, 237–251). Иной раз дело доходило до обожествления и самообоожествления названного государя: «Господь наш Иисус Христос» называет его повстанческий полковник Иван Грязнов; Я «светлый государь дву светов... надо всеми тварьми и самодержец», – заявляет о себе он сам (Пугачевщина 1926, 74; Документы Ставки 1975, 4). Точно так же вполне привычными для воинского сословия казаков, хотя и излишне высокими, выглядели присвоенные им воинские звания.

Но статусная трансформация Устиньи Петровны из обычной яичкой казачки в «державнейшую императрицу» – это явное и откровенное ряжение, которое неизбежно подрывало целостную картину всего происходящего. Ее «новый образ» оказался самым слабым звеном в конструируемой легенде об «истинном» царе-избавителе. Незаконный второй брак при живой жене, несомненно, должен был восприниматься современниками как неприкрытый блуд и открыто анонсируемое прелюбодеяние. Наряду с чревоугодием это был один из смертных грехов. Свадебные торжества, таким образом, насыщались кошунственными коннотациями. Теперь это уже настоящий шáбаш, метафорически интерпретируемый как вертеп, преступный притон и обитель разврата, сборище лиц, предавшихся дьяволу, вакханалии их неумеренных пиршеств, бесовских плясок и бесстыдных оргий.

Потому и Пугачев отныне интерпретировался простецами как самозванец, а, значит, колдун и чернокнижник. Неслучайно уже современники, а затем и фольклор приписывали ему сверхъестественные способности, которые доказывались, например, «мистическим» прошлым,

частыми удачными побегами из царских тюрем, тем, что его не брали пули и ядра и т.д. Естественным итогом святотатственного, в глазах простонародья, поведения стало разочарование бунтовщиков в своем «высочайшем» предводителе: «навела на некоторых сия его женьдба сумнение такое, что государи на простых никогда не женятся, а всегда берут за себя из иных государств царскую или королевскую дочь», а потому «многия начали из толпы ево расходится, и усердие в толпе к ево особе истребляться» (Протокол показаний 1980, 101; Пугачевщина 1929, 109–110). На допросах пленные пугачевцы теперь регулярно признавались: «Будучи в толпе, злодея Пугачова почитал за государя, а ныне почитает за сущаго злодея и бунтовщика» (Пугачевщина 1929, 336).

В подобных словесных самобичеваниях виден не только вполне простительный конформизм и инстинкт самосохранения, но и культурная растерянность социальных низов в связи не только с правительственной контрпропагандой, но и с «неправильным», с точки зрения традиции, поведением своего вожака. Получалось, что свадебный пир Пугачева/Петра III пародировал устоявшийся в веках ритуал, словно бы разоблачая его. Подобным образом кощунственные гуляния Петра I, например, призваны были утверждать значимость новых европейских культурных ценностей. Но соответствующая аксиология поведения повстанческого предводителя, на первый взгляд, кажется абсурдной, ведь, как известно, в механизме культурной регуляции бунту отводилась роль нормативного средства спасения традиционных ценностей.

Возможное объяснение кажущемуся противоречию заключается в переходности периода, переживаемого страной. Результатом этого стала семантическая амбивалентность, присущая многим действиям Пугачева. Там, где обычный простолудин прошлого должен был останавливаться в благоговейном трепете, он, нарушая культурное табу, нередко шел дальше, «маскируясь» в традиционные «одежки». Будто бы нарочитое пренебрежение ментальными «условностями» традиций, словно в зеркале отражало его диффузные психические установки. То, что казалось кощунством для старины, становилось возможным сегодня, когда под натиском рационализированных инноваций мистическое вето традиционной культуры ощущалось уже не так строго. Поэтому изучение праздничного пира на свадьбе самозванцев позволяет иначе, чем прежде, увидеть культурное содержание русского бунта. Но и наоборот: эмоционально насыщенная атмосфера русского бунта дает возможность глубже проникнуть в культурную семантику свадебного пира Пугачева/Петра III.

## ЛИТЕРАТУРА

Анисимов 2005 – *Анисимов Е.В.* Женщины на российском престоле. СПб., 2005.

Гуревич 2003 – *Гуревич А.Я.* Пир // Словарь средневековой культуры. М., 2003. С. 360–362.

Даль 1879 – *Даль В.И.* Пословицы русского народа. СПб., М., 1879. Т. 2.

Данилевский 1998 – *Данилевский И.Н.* Древняя Русь глазами современников и потомков (IX–XII вв.). М., 1998.

Документы Ставки 1975 – *Документы Ставки Е.И. Пугачева*, повстанческих властей и учреждений. 1773–1774. М., 1975.

Емельян Пугачев 1997 – *Емельян Пугачев на следствии*. Сб. док-тов. М., 1997.

История казачества 1995 – *История казачества Азиатской России*. Т. 1. XVI–первая половина XIX века. Екатеринбург, 1995.

Карпов 1911 – *Карпов А.Б.* Уральцы. Исторический очерк. Ч. 1: Яицкое войско от образования войска до переписи полковника Захарова (1550–1775). Уральск, 1911.

Лесин 2000 – *Лесин В.И.* Мятая Россия. М., 2000.

Лотман 1992 – *Лотман Ю.М.* Избр. статьи. Т. 1: Статьи по семиотике и типологии культуры. Таллинн, 1992.

Мауль 2005 – *Мауль В.Я.* Штрихи биографии Е.И. Пугачева в социокультурном контексте переходной эпохи: опыт нового прочтения // Вестник Томского государственного университета. Бюллетень оперативной информации. Январь 2005. № 40: Социокультурные аспекты изучения русского бунта. Томск, 2005. С. 44–63.

Мауль 2006 – *Мауль В.Я.* Емельян Пугачев: восхождение личности в социокультурном контексте переходной эпохи // Казачество России: прошлое и настоящее. Ростов-на-Дону, 2006. Вып. 1. С. 237 – 251.

Протокол показаний 1980 – *Протокол показаний сотника яицких казаков-повстанцев Т.Г. Мясникова на допросе в Оренбургской секретной комиссии 9 мая 1774 г.* // Вопросы истории. 1980. № 4. С. 97 – 103.

Пугачевщина 1926 – *Пугачевщина*. Сб. док-тов. М.; Л., 1926. Т. 1.

Пугачевщина 1929 – *Пугачевщина*. Сб. док-тов. М.; Л., 1929. Т. 2.

Усенко 2004 – *Усенко О.Г.* Примерная стратегия интерпретации следственных материалов по делам о государственных преступлениях в России XVII–XVIII вв. // Народ и власть: исторические источники и методы исследования. Материалы XVI научной конференции памяти В.В. Кабанова. М., 2004. С. 366 – 369.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> См., напр.: *Зицер Э.* Царство Преображения: Священная пародия и царская харизма при дворе Петра Великого. М., 2008; *Любарский Я.Н.* Царь-мим (К проблеме образа византийского императора Михаила III) // Византия и Русь. М., 1989. С. 56 – 64; *Николаева И.Ю.* Образ власти в современной историографии: новые подходы и методологии (по материалам медиевистики) // Историческая наука и историческое сознание. Томск, 2000. С. 123 – 150; *Николаева И.Ю.* Проблема методологического синтеза и верификации в истории в свете современных концепций бессознательного. Дисс. д-ра ист. наук. Томск, 2006. С. 189 – 308. (Глава «Деформация идентичности царя в контексте социально-психологического кризиса опричного времени»); *Панченко А.М.* Скоморохи и «реформа веселья» Петра I // *Панченко А.М.* Русская история и культура. М., 1999. С. 408 – 421; *Панченко А.М., Успенский Б.А.* Иван Грозный и Петр Великий: концепции первого монарха // Из истории русской культуры. Т. II. Кн. 1. Киевская и Московская Русь. М., 2002, С. 457 – 478; *Трахтенберг Л.А.* Сумасброднейший, Всешутейший и Всепьянейший собор // Одиссей: Человек в истории. М., 2005. С. 89 – 118; *Успенский Б.А.* Царь и самозванец: самозванчество в России как культурно-исторический феномен // *Успенский Б.А.* Избр. труды. М., 1996. Т. I: Семиотика истории. Семиотика культуры. С. 143 – 183; *Юрков С.Е.* Под знаком гротеска: антиповедение в русской культуре (XI – начало XX вв.). СПб, 2003. С. 81 – 102.

*Свирида И. И.  
(Москва)*

## **ОДЕЖДА КАК ЗНАК ЭПОХИ ПРОСВЕЩЕНИЯ (НАБРОСКИ К ТЕМЕ)**

Согласно первоначальной функции, одежда предназначена создавать границу между человеком и окружающей природой, защищать людей от ее агрессивных проявлений. Другая охранная функция одежды – воздвигать визуальную преграду, а тем самым и моральный барьер между человеком и открываемым им внешним миром. Как сказано в Библии: «И открылись глаза у них ... и сшили смоковые листья, и сделали себе опоясания» (Быт 3:7). Эти функции, прагматическая и ментальная, породили многочисленные ответвления, связанные с употреблением одежды, ее бесконечно расширяющейся специализацией, а также привели к не менее интенсивному разрастанию ее семантики. При этом уже на весьма ранних этапах обозначилась повышенная роль привходящих начал – сакрального, социального, эстетического, эротического. Существовая на их пограничье, одежда выработала свой язык, научилась рассказывать о стиле жизни человека, круге его занятий, возрасте и поле, социальной роли, о моральных и эстетических критериях, которыми он руководствуется. Посредством одежды фиксировалась принадлежность к сообществам разного характера и масштаба. Благодаря одежде человек приобретал некий статус, она предрасполагала его к определенной поведенческой роли. Являясь следствием дифференциации общества, одежда наглядно ее закрепляла. Много веков сама социальная действительность выступала модельером, поэтому одежда могла выполнять функции сословной границы.

Однако одежда легко сменяется, она способна свидетельствовать о человеке или маскировать его действительные качества и свойства. В непостоянстве одежды – ее признак как вещи. О недостаточности одежды как идентифицирующего знака сложилась поговорка: «По одежке встречают, по уму провожают». Чтобы избежать возможных обманов и самообманов, связанных с типом одежды, вырабатывались нормативы, писанные и неписанные. Особого рода нормативы формирует мода.

Одежда экзистенциальна, не случайно один из способов выражения сильных аффектов – рвать на себя одежду, что имитирует сдирание кожи. Среди наказаний подобный акт относится к числу тяжелейших.

Аполлон, уязвленный желанием Марсия соревноваться с ним в музыкальном искусстве, обрек его на смерть именно таким путем.

С ходом времени одежда обрала многими дополнительными смыслами. Как вещь она при этом не лишалась идентичности. Однако это влекло изменение ее форм, функций, семантики. Так, предназначенная согревать, она становилась все более экономной, лишь относительно прикрывая женское тело. Из-за простуд на рубеже XVIII–XIX вв. была высока смертность от чахотки даже в высших слоях общества. Каковы последствия современного минимализма в одежде – не исследовано.

Существуют особые типы костюма, который не является собственно одеждой. Таков театральный костюм – одежда не актера, а лишь представляемого им на сцене героя. Ее превращения происходят по законам театра, а не жизни. Особая семантика и функции у маскарадного костюма. Призванный уберечь носящего его человека от узнавания, он может служить информатором о нем. Архиепископ и курфюрст кельнский Клеменс Август на маскараде в Боннском придворном театре надел польский костюм с целью напомнить всем, что он внук польского короля (его мать, Кунегунда, была дочерью Яна III Собеского). Так маскарадный костюм служил укреплению престижа, что является не последней функцией одежды. Маскарадный костюм мог стать знаком художественных полемик. На балу в Версале в 1748 году костюмы, имитирующие стриженую растительность, служили насмешкой над отходившим регулярным барочным садом. Дело происходило, когда еще выяснялись отношения между его английской и французской моделью.

Одежда изменялась исторически – ее концепты определялись все новыми эстетическими и нравственными идеями, появлялись новые способы ее изготовления, материалы, из которых она шилась, что было связано с культурными и цивилизационными процессами. В результате одежда становилась знаком не только отдельной личности, но и целых культурных эпох, она участвовала в формировании их образа.

### *На пути к естественности*

Вопреки экзистенциальному предназначению создавать охранный барьер между человеком и окружающей природой, в действительности одежда постоянно участвовала в диалоге культуры и природы. В XVIII в. это проявилось в том, как одежда реагировала на повышенную роль категории естественности в культуре Просвещения. Эта реакция была многозначной и отнюдь не вела к упрощению или опрощению одежды, которая приобрела изысканность, утонченные рокайльные формы.

Естественность в эпоху Просвещения – продукт культуры. Об этом свидетельствует в особенности появившийся в тот век английский пейзажный парк, называемый естественным. Преобразивший среду обитания, визуально он оказался, вероятно, самой грандиозной обманкой эпохи, выдавая искусственное за естественное. Такой обманкой была и одежда – с помощью дополнявших ее элементов (прически, макияжа, аксессуаров) она меняла прирожденный вид человека – силуэт фигуры, цвет лица и волос. Он должен был производить впечатление естественности, непринужденности, которая была знаком свободной личности – освободить людей от всех видов принуждения было целью Просвещения. Естественность приобретала театрализованные формы – даже фалды юбки укладывались как раздвинутый по сторонам занавес.

Культ естественности, наряду с театрализацией как синтезирующей формой культуры, усилением женского начала принадлежали к числу признаков, которые определили образ века вместе в глазах потомков [Свирида 2009, с. 320-349]. Визуально он утверждался не в последнюю очередь при помощи одежды, основных трендов моды. Одежда со всеми ее особенностями входила в тот культурный комплекс, который получил название эпохи Просвещения, с одной стороны смыкаясь с ее самыми частными, а с другой – наиболее общими проявлениями. Каждый тип идей и деятельности всегда был связан с людьми, облаченными в соответствовавшие одежды.

В предшествующие века под влиянием морально-религиозных представлений была утрачена связь природных форм тела и одежды. В поисках их единства прежде всего отказались от испанского корсета-панцыря, скрывавшего очертания тела. Он придавал ему геометрические формы, подобно тому, как это происходило с растительностью в садах. В костюме времени Людовика XIV корсет уже не выравнивал, а подчеркивал пышные формы, что утвердилось вместе с модой на большие декольте. В годы рококо, занявшего основную часть XVIII в., царил корсет, стягивавший лишь талию, т.е. он не деформировал, а «улучшал» природу, что в ту эпоху и требовалось от искусства. Разобранная на части кукла-марионетка, изображенная в гравюре середины XVIII века вместе с прилегающим к ним костюмом, наглядно демонстрировала неделимость тела и одежды, была визуализацией их единства.

Однако связь одежды и тела уже ранее проявилась в лексике, которая менялась вместе с одеждой. Еще в XVII веке появился приталенный мужской жюстокор (фр. *just-au-corps*, прямо-к-телу), который надевался поверх камзола. Слово *corset* распространилось только в XIX в. В русском языке оно было вторично, происходя от немецкого *Korsett*.

Неожиданное превращение претерпело французское слово *decolleté* (декольте), которому предшествовал глагол *decoller*, отрубать голову, от французского *décolletage*, обнажение шеи. В годы революционного террора оно трагически актуализировалось в первоначальном смысле.

Одежда не дана человеку изначально, хотя постоянно проявляется стремление превратить ее в часть своей плоти, сделать прилегающей, сливающейся с естественными формами тела. Именно так многие века кроилась одежда. Среди материалов наибольшие возможности в этом отношении предоставляла кожа животных. Именно из нее была сотворена Богом первая одежда Адама и Евы. В средневековой Европе кожа использовалась в повседневной одежде и в военном обмундировании. В середине XVIII в. частью военной формы стали лосины, появившиеся в прусской армии Фридриха II. Оттуда они попали в российскую армию. В следующем веке лосины превратились в парадное штатское одеяние. Функциональность была вытеснена репрезентативностью. Лосины для достижения максимального эффекта надевались влажными, чтобы, высохнув на теле, стать как бы его неотделимой частью. В некоторых случаях за это расплачивались физическими страданиями, как Николай I. В лосинах позировали для ампирных парадных портретов, что распространилось благодаря полотнам Франсуа Жерара. Лосины сливались с образами моделей, как в портрете Дениса Давыдова работы О. Кипренского (1809. Государственный Русский музей) или Адама Ежи Чарторьского, написанного Ю. Олешкевичем (1810. Государственный Исторический музей). В одежду такого типа облакались не только ноги, но и руки – от перчаток всегда требовалась, чтобы они были натянутыми. В XIX в. распространились митены или митенки (от фр. *mitaine*. *рукавица*), в которых пальцы оставались на свободе. Однако и в этом случае одежда противостояла природе – митенки маскировали стареющие руки. Они их закрывали, часто заходя за локоть, в результате руки как бы приобретали искусственную кожу, сработанную не природой, а швеями и кружевницами.

В театре перчатки, сделанные из черной кожи или из имитирующего ее материала, во многих случаях служили атрибутом отрицательных, в том числе наделенных мистической силой персонажей. Если же их облачают в платье с длинными, обычно узкими рукавами (широкие рукава были у добродетельной Василисы Прекрасной), то они спускаются как можно ниже за кисть. Так происходит подмена естественного искусственным – в народной культуре всякие отклонения от естественности, как отметила Л.Н.Виноградова, рассматриваются как признак нечистой силы.



*Одежды для разного времени дня,  
различных занятий и возрастов*

Взаимоотношения одежды и времени – проблема, открывающая возможность разных подходов к ее интерпретации (см. ниже статью Н.В. Злыдневой). С эпохи Просвещения костюм начал следовать естественному ходу времени – появились одежды для разного времени дня. Об этом свидетельствуют портреты одной и той же особы, чему хороший пример обширная иконография Станислава Августа Понятовского. Его писали и в коронационной одежде, и в латах, и в шлафроке. С тех пор халат утверждается в живописи и поэзии, что свидетельствовало о большем внимании к личности, внутреннему миру человека и получило развитие в портрете ранних романтиков.

На протяжении XVIII в. появились различного рода *négligé* (или *deshabillé*) – эти понятия относились ко всякому неофициальному, не придворному одеянию и домашним туалетам, могли означать и прогулочную одежду – она была необходима, так как прогулка по английскому парку стала принятым времяпрепровождением. Вместе с тем в поле зрения попало бытовое время, шире стали учитываться разные ситуации. «Вместо торжественных туалетов теперь мы видим платья для семьи и дома, для домашних приемов, костюмы для путешествий и загородных прогулок, весеннюю и осеннюю одежду, костюмы для развлечений за городом, для охоты и танцев» [Энциклопедия моды]. В конце XVIII в. одежда получила еще одно важное свойство – она начала свидетельствовать о возрасте человека, впервые придав особый вид не только ребенку, но и представителям разных поколений. Портрет приобрел возраст, одежда ему в этом помогала.

*Роль материи и складка*

Об одежде XVIII века часто говорится, что на нее тратились целые состояния. Дело было не просто в количестве платьев. Это происходило преимущественно из-за стоимости материи. В XVIII в. ценили сам природный материал, этому не мешало то, что его всегда хотели мастерски обработать, что касалось и одежды. Она шилась из естественных материалов (других не было) и была призвана продемонстрировать их красоту. В моде были привозимые уже ранее в Европу восточные ткани. Теперь здесь налаживалось и собственное производство. Однако сырье оставалось крайне дорогим, так как доставлялось из дальних стран. Кроме того, ткани пронизывали подлинными золотыми и серебряными металлическими нитями. Относительная стоимость сложного шитья была незначительна. Шилось все быстро. Н.А. Демидову,

чтобы быть в Париже представленным ко двору, французское платье изготовили за одну ночь.

В большой степени именно повышенное внимание к ткани в начале XVIII в. привело к распространению разновидности верхней одежды, называемой контуш (*contouche*). Берущий истоки в восточных культурах, он был частью венгерской, польской, украинской традиции, теперь в измененном виде он пришел в другие европейские страны. Если для дома был создан короткий контуш (что особенно типично для Германии), то длинный, сшитый из дорогого шелка или бархата, относился к самой торжественной придворной одежде. Контуш был распашным и скреплялся только на груди при помощи лент, кроился как неотрезной и падал крупными свободными складками. При ходьбе они приходили в движение и демонстрировали красоту материала, его льстивых форм, игру падавшего на него света, переливы цветов. Эти складки получили название *Les plis Watteau*, так как этот художник их часто изображал в своих работах.

Складки как естественная форма падающей ткани были присущи одежде издавна. Они нравились грекам и римлянам (хитон, хламида, гиматий). Благодаря жесту руки их демонстрирует Аполлон Бельведерский. Хотя эта часть статуи является реконструкцией, это не помешало ей стать образцом для подражания. Здесь определилась полифункциональность складки в искусстве как пластически выразительного декоративного и вместе с тем репрезентативного элемента. В средневековой христианской культуре без складчатых драпировок, маскирующих тело, не обходились изображения святых. По контрасту ими меньше интересовался Ренессанс, отдав предпочтение телу. В XVII в. складки явились визуализацией категории великолепия, а в XVIII в. они оказались связаны с категориями естественности и свободы, став одной из центральных тем одежды XVIII в. Это уже не были складки барокко [Делёз 1998]. Они отражали новое мировосприятие. Бантовые «складки Ватто» падали свободно, не образуя лабиринтов, и имели встречное гармонизованное движение.

Складкам не мешали обручи, принятые и в это время в женской моде, чтобы держать форму юбки. Своего рода «юбку на обручах» образовывали и свободно расходящиеся фалды мужского камзола. Верхняя женская одежда типа плаща со свободно падающими складками с конца 1720-х гг. была известна и в России как *адриен*. «Года два тому назад, — писал швед К.Р. Берк, посетив Петербург Анны Иоанновны, — кавалеры и дамы получили приказ носить во время пребывания в Петергофе униформу. Мужчины имеют шелковые кафтаны соломенного цвета с зеленой подкладкой, обшлагами и камзолом; все расшито се-

ребрыным галуном. Дамы — желтые адриены или жилеты и зеленые юбки» [Бёрк 1997, 237].

Прежде всего материалом, а не фасоном, отличалась одежда горожан, рабочих. По форме она имитировала одежды короля и его двора, но шилась из льна и хлопка. Чтобы стать оригинальной, королева должна была надеть пастушеский наряд или превратиться в молочницу. Общность фасонов позволяла моде распространяться в различных социальных слоях. Об этом говорит сравнение портретов скромной Мари Жанне Бюзо (1733. Коллекция Фрик. Нью-Йорк), жены Франсуа Буше, который писал ее еще молодым, и роскошной мадам Помпадур его же уже зрелой кисти (1756. Старая пинакотекка. Мюнхен).

Пути популяризации моды были различны. По мнению исследователей, это были не столько специальные модные журналы (первый, «Galerie des modes», вышел в 1778 г. в Париже), сколько «живые модели» — разного рода публичные променады хорошо заменяли дорогие гравированные журналы мод [Каминская 1986]. Представители высшего света, прогуливаясь по проспектам и садам Парижа, проезжая в каретах, постоянно демонстрировали все новые одежды. мода воспринимались в реальных жизненных ситуациях, ее образцы были доступны обозрению непосредственно на персонах, для которых она создавалась.

#### *Взаимоотношения с античностью*

Античность, активно обнаруживавшая себя в разных сферах культуры того времени, на первых порах проникала в одежду окольными путями, она сопротивлялась античной традиции. В результате даже в театральном костюме до конца века не отказались от корсетов и робонов, в которые на сцене облачались героини античных трагедий. В 1734 году известная парижская балерина Салле была освистана за то, что в балете «Пигмалион и Ариадна» выступила в юбке без обручей. Это считалось неприличным, так как выявлялся силуэт тела. Кроме того, предполагалось, что обручи, подобно ограде в саду заключенном, охраняют добродетель (еще в XVI в. такие юбки назывались вертугаден, от фр. *Vertugardin*, от *vertu* — добродетель, *garder* — хранить).

Поэтому в театре античные персонажи были в рокайльных туалетах, как это представил Л.Р. Боке в рисунках костюмов к постановкам реформатора европейского балета Ж.Ж. Новерра. Подобное происходило и в живописи — в актуальных для времени одеждах изображалось основание Краковской Академии в картине М. Баччарелли (Королевский замок. Варшава). Станислав Август в портрете Э. Виге-Лебрен

представал как Генрих IV (1797. Киев. Музей западного и восточного искусства). Благодаря костюмам действие в тогдашнем театре осовременивалось, что приближало зрителю события отдаленных эпох. В результате обнаруживались их внутренние связи, неизменность человеческих проблем и их экзистенциальное единство. Эпоха Просвещения еще не озаботилась проблемой анахронизмов. Она «присваивала» себе не только все пространство (отсюда модель космополита), но делала «своим» и все время, что происходило, в частности, посредством костюмированных портретов, а также в результате появления неостилей. Однако в носильную одежду элементы ретро пока не попадали.

В 1793 году, в разгар Французской революции, Ж.-Л. Давид, проектируя национальный костюм, обратился к античным мотивам. Это повлияло на женскую моду. Следствием нового отношения к античности было появление так наз. платья-рубашки (*chemise*), сшитой из легких, часто полупрозрачных, свободно падающих тканей. Они вызывали упреки в безнравственности, их изображали в карикатурах. Однако такие платья стали излюбленным туалетом стиля ампир, внося что-то легкое и гармоничное в тяжелую грозовую атмосферу лет революции и наполеоновских войн, захвативших большую часть Европы. В таких платьях на не прекращавшихся балах Венского конгресса танцевали недавно вошедший в моду вальс.

### *Нагота*

В отличие от полнокровной чувственности в изображении наготы и откровенности одежды эпохи барокко, в XVIII в. с изменением идеала красоты одежда стала не только более женственна, но часто и фривольна. Рококо ценило недосказанность и изящную игру. Поэтому у художников галантного века чаще, чем обнаженную натуру, можно найти пикантные сцены с высоко взлетающими качелями, подсмотреть «украденный поцелуй» (Фрагонар), а также дам в утреннем неглиже. Фривольный оттенок приобрели и философские рассуждения, не в последнюю очередь благодаря метафорам из сферы одежды. Код одежды был весьма развит в текстах той эпохи. Просветители стремились к прямому воздействию на адресата, поэтому выстраивали смысловые ряды, будящие в его воображении непосредственные образы. Это было присуще стилю Дидро, не лишенному изящной игривости и пикантности, хотя философ заявлял себя как противник рококо. «Природа напоминает женщине, которая любит переодеваться, — писал он, — ее различные наряды, скрывающие то одну, то другую часть тела, дают надежду настойчивым поклонникам когда-нибудь узнать ее всю» [Дидро 1978, с. 339].

Эпоха Просвещения, склонная к театрализации, любила игру и легко подменяла натуру. А. Поуп раскрыл тайну писания обнаженных портретов знатных дам:

Да не разденешь – вот беда – такую!  
Тогда берешь натурщицу простую,  
А не миледи Квинсберри, – и вот  
Прекрасная Елена предстает!

А. Поуп. «Послание к леди. О женской натуре».

Перевод В. Топорова

Так писали не только аристократок, но и богинь, нимф, муз и других излюбленных «дополнительных» персонажей, включавшихся в изображение многих сюжетов. Открытое изображение «конкретной» наготы без аллегорических аллюзий и недомолвок дал Ф. Гойя в предполагаемом портрете герцогини Каэтаны Альбы (*Маха обнаженная*. 1802. Прадо).

Мотивы одежды и наготы служил созданию как обобщенных, так и персонифицированных образов. Ломоносов просил художника таким образом представить его «возлюбленную Мать» – Россию:

Изобрази ей возраст зрелой  
И вид в довольствии веселой ...  
И вознесенную главу  
Отрады ясность по челу  
...члены здравы ...  
И чтоб созревша красота  
Являла мышцы, руки сильны,  
И полны живости уста

М.В. Ломоносов. «Разговор с Анакреоном».

Ода XXVIII

Описав Россию в виде обнаженной аллегорической фигуры, далее он обращался к художнику: «Одень, одень ее в порфиру / Дай скипетр, возложи венец». Это было, конечно, не актом скромности, а средством, чтобы Россия предстала не только как «возлюбленная Мать», но и во всем блеске власти как «Великая ... Мать».

### *féminin* и *masculin*

Женская проблематика в эпоху Просвещения еще не превратилась в «женский вопрос». Однако наряду с новыми философскими

концепциями, казалось бы, незначительные детали, нюансы, связанные с женщинами и самим их существованием, постепенно меняли визуальный облик и эмоциональный климат эпохи.

В XVIII в. утвердился новый идеал красоты. Она стала более изящной и обрела свойство, которое называли женственностью (В.А. Жуковский еще в начале XIX в. жаловался, что в России это слово неизвестно). В преображениях одежды от барокко к рококо особую роль сыграли *fêtes galantes*. Это не были реальные праздники, связанные с каким-либо событием. Ж. А. Ватто изображал их в своих картинах, они появлялись в постановках пьес Мариво. По окончании Академии художеств Ватто получил особое звание – *le peintre des fêtes galantes*, так как те сцены, которые он представлял в окружении садообразных ландшафтов, не находили соответствия в системе академических жанров. Он же рисовал одежды, которые стали знаком рококо – в целом женственного стиля.

Влияние женского начала пронизывало мужскую моду. Полковник И.В. Архенгольц, автор сочинений не только о Семилетней войне, но и современном ему быте, писал: «Мужчина теперь более, чем когда-либо, похож на женщину. Он носит длинные завитые волосы, посыпанные пудрой и надушенные духами, и старается их сделать еще более длинными и густыми при помощи парика. Пряжки на башмаках и коленях заменены для удобства шелковыми бантами. Шпага надевается – тоже для удобства – как можно реже. На руки надеваются перчатки, зубы не только чистят, но и белят, лицо румянят. Мужчина ходит пешком и даже разъезжает в коляске как можно реже, ест легкую пищу, любит удобные кресла и покойное ложе. Не желая ни в чем отставать от женщины, он употребляет тонкое полотно и кружева, обвешивает себя часами, надевает на пальцы перстни, а карманы наполняет безделушками» [Цит. по: Фукс, 92]. Мужчина с таким вкусом сам становился проводником женских влияний.

Гендерная специфика одежды неоднозначна, свидетельствуя о большой самостоятельности культуры по отношению к природе. Лишь во второй половине XVIII века с превращением жюстокора во фрак, в мужском костюме начинает вырабатываться свой стиль. Постепенно из него исчезают почти все украшения, хотя мужское платье еще шьется из тканей нежных расцветок. Сходство в деталях также остается. Ж.Л. Давид в портрете А.Л. Лавуазье с женой (1788. Метрополитен музей) представил великого ученого за столом с химическими приборами, работающим над рукописью. Это не помешало художнику красиво прорисовать его вытянутую ногу в черном шелковом чулке – умение

«показать ногу» в ту эпоху было предметом заботы обоих полов. Ноги, как никогда ранее, играли повышенную роль в портретах. Чтобы продемонстрировать их, женщины овладели особым мастерством подбирать платье, что обозначалось глаголом *retrousser* – этот прием лег в основу танцев во французском кабаре.

XVIII век совершенствовал искусство жить, *savoir vivre*. Это понятие включало не просто светскость, владение манерами, оно предполагало социальность поведения в широком смысле, а также искусство быта. Одежда служила эстетизации его повседневных и праздничных форм. Быт становился более комфортным. От архитекторов требовали более удобной планировки жилых помещений. Однако одежда была тем последним, где удобство заявило о себе. Прагматика всегда уступала место представлениям о красоте, которая постоянно требовала жертв.

В XVIII в. в Европе сложились не только основные функции одежды Нового времени, но и сферы ее бытия как особой области культурной деятельности, в том числе художественной. Мода приобрела не только роль законодательницы в сфере одежды, но и общеевропейский характер, распространившись далеко в глубь России. Под воздействием моды менялась структура художественной и ремесленной деятельности. Одежда втянула в свою орбиту прикладные искусства, прежде всего ювелирное, различные виды шитья, а также производства, например, ткачество. Она способствовала расцвету прикладных искусств и их отдельных областей, а также их отмиранию – то время было свидетелем расцвета искусства париков, а также его смерти. Далеко идущим изменениям подверглась вся сфера аксессуаров – дополнительных, необязательных предметов, которые, однако, в то время стали необходимыми. Среди них лидировали веера и табакерки – каждый пол получил свою забаву и дополнительное средство самовыражения. Одежда влияла и на мебель – она по форме приспособлялась к тогдашней каркасной конструкции юбок.

Хотя появление понятия *Haute couture* относят к середине XIX в., однако формирование этого явления берет начало в предшествующем столетии. Именно тогда начал складываться профессиональный штат модельеров и изготовителей одежды, она приобрела свою прессу в виде модных журналов, торговую сеть, стала хорошо организованным бизнесом. Мода утвердилась как особый регулятивный механизм, выйдя за пределы одежды и художественной сферы в область коммерции. Наиболее знаменитым кутюрье этой феминизированной эпохи стала модистка Марии Антуанетты Роза Бертен, которую называли министром моды. Ее модели знала вся просвещенная Европа.

Именно костюм часто служил потомкам для описания той эпохи, как в «Галантных празднествах» Верлена:

Их камзолы и жилеты,  
Платья, ленты и запястья,  
Их вопросы и ответы,  
Их изящество и счастье

«Мандолина». Перевод А. Эфрон

или в стихотворении Михаила Кузмина «Кавалер»:

Кавалер по кабинету  
Быстро ходит, горд и зол,  
Не напудрен, без жилету,  
И забыт цветной камзол.

Два разных поэта воплотили два различных состояния человека той эпохи через образ их одежды. Однако он может быть спроецирован и на состояние культуры своего времени, что здесь представлено лишь в набросках.

## ЛИТЕРАТУРА

Бёрк 1997 – *Бёрк К.Р.* Путевые заметки о России / Пер. Ю.Н. Беспятых // Беспятых Ю.Н. Петербург Анны Иоанновны в иностранных описаниях. Введение. Тексты. Комментарии. СПб.

Дидро 1978 – *Дидро Д.* Избранные сочинения. М., 1978. Т. 1.

Каминская 1986 – *Каминская Н.М.* История костюма. М., 1986.

Свирида 2009 – *Свирида И.И.* Метаморфозы в пространстве культуры. М., 2009.

Фукс 1994 – Цит. по: *Э. Фукс.* История нравов. Галантный век. М., 1994.

Энциклопедия моды – *Кибалова Л., Гербенова О., Ламарова М.* Иллюстрированная энциклопедия моды. Прага, 1986.

Делёз 1998 – *Делёз Ж.* Складка. Лейбниц и барокко. М., 1998.



Никитина О.В.  
(Москва)

## СРЕДСТВА ОБЩЕНИЯ ЩЕГОЛЕЙ И ЩЕГОЛЬСКОЙ ЖАРГОН ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XVIII ВЕКА

Во второй половине XVIII в. в России формируется щегольское общество, то есть появляются люди, выросшие в новой европеизированной среде, которые, как и большинство европейских щеголей, старались следовать французской моде как в одежде, так и в манерах и в образе жизни в целом. Правление Елизаветы Петровны можно считать началом эпохи щеголей в русской культуре, так как усиление французского влияния в России в разных областях – в моде, этикете, политике и в языке – обычно связывают с 1740–1750 годами. В это же время появляется и первая сатира на щеголей, персонажи щеголи в комедиях.

Щегольской жаргон состоял из русских слов, которым придавали новое значение или использовали в новом контексте, большого количества калек, преимущественно с французского, и французских слов, которые употребляли, не очень заботясь о произношении, поэтому искаженная французско-русская речь давала сатирикам много поводов для насмешек. Сильный комический эффект достигался путем сопоставления щегольской речи и речи, например, простого горожанина:

«– Мафуа! Дьябль! – сказал он на французском языке, который столько ж разумел, как слепой цветы. – Аманта моя сделала мне энфедилитацию. Безделица! Бон есперанс у меня в кармане. Не о чем быть в пансии. Сия табакерка пур ла мерит новой моей любовнице, которую я найду...

– Постой-ка, ты, галанец!... Покажи-ка мне, что у тебя в руках? Про какова ты говоришь бурого мерина? Знать, ты за него выменял...

– Мон фрер, регарде апрезан, какая прекрасная табакерка, и сколь счастлива будет моя аманта, которой я ее назначил!...

– Меня зовут не Фрол Гордеев, а трапезону твоего я не боюсь...» (Левшин 1989, 475).

Свои названия имело все: влюбленные называли друг друга «болванчиками» (от французского *idol de mon ame* – «кумир моей души»); «дурачиться до безумия» означало быть страстно влюбленным. Речь щеголей всегда экспрессивна, однако средства ее минимальны, и если бы не французские слова, которых довольно много в каждой фразе, то

весь лексикон петиметра уложился бы в два десятка слов и словосочетаний, которыми он вполне мог бы обходиться. Одно слово, произносимое с разной интонацией, могло иметь несколько значений.

У Новикова есть «Опыт модного словаря щегольского наречия». Он пишет здесь о том, что многие слова изменили свое значение на противоположное, а у других слов «употребление сделалось гораздо обширнее», и, как не носят теперь узких кафтанов и юбок, поскольку «ныне в превеликой моде все вольное, покойное и широкое», то и с языком обращаются гораздо вольнее. Как и в любом словаре, у Новикова приводятся примеры употребления некоторых слов: «Мужчина, притащи себя ко мне, я до тебя охотница. – Ах, как ты славен! Ужесть, ужесть, я от тебя падаю!... Ах... Ах, мужчина, как ты забавен! Ужесть, ужесть, твои гнилые взгляды и томные вздохи и мертвого рассмешить могут. Ах, как ты славен, бесподобный болванчик!...Бесподобные люди! – Она дурачится по-дедовски и тем бесподобно его терзает, а он так темен в свете, что по сю пору не приметит, что это ничуть не славно и совсем неловко, он так развязан в уме, что никак не может ретироваться в свет» (Новиков 1983, 186).

В языке этом преобладают формулы, и щеголи общаются между собой некими терминами, которыми они заменяют обычную нейтральную речь. Но, несмотря на это, «щегольское наречие» не лишено разнообразия. В стремлении говорить неправильно или не так, как принято в скучном ученом обществе, щеголи иногда создают довольно интересные сочетания. Например, в письме щеголиха хвалит автора, пишет, что его «слог растеган, мысли прыгающи... перо по бумаге бегаёт бесподобно». Письмо изобилует модными выражениями: «подвинуться в свет», «разнять глаза», «опрокинутое понятие», муж «развязан в уме» и «растрепан от жены», «беспримерное нетерпение», «ужасно», «до невозможности» и т.д.

Язык – необходимый признак щегольства: почти все литературные персонажи-щеголи, перечисляя необходимые навыки для жизни в свете, сообщали, что вначале им нужно было научиться говорить. Не только по внешнему виду, но и по языку щеголи отличают «своих» от другой публики.

В защиту этого языка, осмеянного писателями, можно сказать, что свой жаргон есть у каждой группы – возрастной, социальной или профессиональной. Создание собственного «наречия» можно объяснить, во-первых, желанием выделиться и быть современным и, во-вторых, желанием создать свое жизненное пространство, оградить его от чужаков и открыть для единомышленников.

Для общения использовали не только речь, но и систему знаков: особое значение имели наклеенные в определенных местах мушки, разные положения веера в руках у дамы и разной формы прически. В то время, когда на голове стало модным изображать различные галантные сцены, тоже имевшие символическое значение, прическа дамы, украшенная только лентами, гирляндами и перьями, считалась простой. Во второй половине века эти произведения куаферного искусства стали так велики, что для их создания требовалось все больше шиньонов и накладных локонов.

«Высоту прически могла ограничить лишь карета. Для того чтобы дама могла разместиться в ней... в крыше кареты проделывалось специальное отверстие, из которого поднимались ввысь пышные локоны, перья и изящные кораблики» (Кирсанова 2002, 85). Высокие прически стали темой для сатириков и карикатуристов, однако иногда они могли сослужить неплохую службу. Существует анекдот о том, как в 1779 г. одна дама во время нападения разбойников сумела спрятать дорогие часы, свои и мужа, в прическе.

Знаковым аксессуаром для того времени можно считать муфту. Их носили в любое время года – и в теплую, и в холодную погоду, и с вечерней одеждой, и с повседневной. Муфта, особенно в качестве мужского аксессуара, говорит об изнеженности, праздности владельца и, соответственно, о принадлежности его к высшему обществу. Муфты шили, в основном, из меха, но также из дорогих тканей или перьев, украшали кружевами и лентами. Мужские муфты могли быть украшены так же, как и женские. При Людовике XV появилась мода на муфты из ткани, от меха решено было отказаться. Это вызвало негодование меховщиков, которые даже обращались с петицией к Папе. К меху вернулись только после того, как муфту из ткани стал носить подкупленный меховщиками парижский палач в дни казней.

Портрет французского посла маркиза де Лопитала (1761 г.), написанный в России, – редкое изображение мужчины с муфтой не на карикатуре или лубочной картинке, а именно в реалистическом жанре. Маркиз одет в голубой бархатный кафтан, подбитый мехом, в руках – достаточно объемная муфта из меха белого цвета.

«Горностаевая муфта моя прибавила мне много консидерации... Все глядят, и глядят очень бережно, чтоб не заворотить волоска. Всякий спрашивает о цене. Я говорю 300 рублей», – писал Д.И. Фонвизин сестре из Монпелье в 1777 г. во время своего путешествия во Францию. Муфты носили тогда все, это был хороший подарок и предмет гордости.

Не менее важны были веера, а также мушки, которые использовали непосредственно как систему знаков. Мушки использовали и женщины, и мужчины. Мода на них возникла во Франции, их делали из черной тафты или бархата, приклеивали при помощи растительного клея (из смолы акации). Мушки могли вырезать в форме солнца, месяца или звезды, или даже в виде дерева или лошади. В английском журнале *«Lady's Magazine»* в 1759 г. было написано, что достаточно одной мушки на лице или, в крайнем случае, одной большой мушки и рядом с ней маленькой, как спутник возле планеты. Мушка в центре лба обозначала «величие», у внешнего уголка глаза – «восхищение», в центре щеки – «храбрость», возле губ – «кокетство», на носу – «желание». «Место, куда прилеплялись мушки, не было случайным. Например, мушка в углу глаза означала: «Я вами интересуюсь», мушка на верхней губе: «Я хочу целоваться». А поскольку в руках у женщины был веер, движения которого также получали особый смысл (например, резкое закрывание веера означало: «Вы мне не интересны!»), то комбинации мушек и игры веера создавали своеобразный «язык кокетства» (Лотман 1994, 51).

Производство вееров в XVIII в. достигло своего расцвета, самые роскошные из них были настоящими шедеврами: станок мог быть золотым, серебряным или из слоновой кости, а экран из атласа, лайки или пергамента мог быть расписан Буше, Ватто, Грезом, Фрагонаром или Хогартом. Такие веера принадлежали фавориткам Людовика XV – Дю Барри и Помпадур. А невеста короля ввела в моду обычай дарить веера на свадьбах, вручив такие подарки всем дамам, приглашенным на свою свадьбу. Свадебные веера и были самыми изысканными и дорогими.

А. Рибейро считает, что популярность вееров связана еще и с новыми манерами поведения: модная «чувствительность» заставляла дам не только падать в обмороки, но также смущаться и краснеть. А покрасневшее лицо удобно прикрыть или обмахнуть веером. Этот аксессуар стал играть важную роль в придворном этикете. Вошедшие в моду в середине века широкие веера «во время церемоний... служили “жертвенными блюдами”... при Французском дворе, преподнести что-либо королеве можно было на раскрытом веере (и только по этой причине перед ней дозволялось раскрыть веер)» (Ribeiro 2001, 159–160).

Искусство владения языком веера было очень важно, поскольку даму в обществе часто оценивали по умению обращаться с этим предметом. В одном из модных журналов говорилось, что «дамы вооружены веером, как кавалеры шпагами», и что следует «открыть Академию для обучения молодых женщин упражнениям с веером, в соответствии с

последними модными веяниями и изобретениями, которые практикуются при дворе». И тогда дисциплинированная дама «едва ли не любое движение мысли сможет выразить подходящим взмахом веера» (Lester 2004, 449 – 450). Современники также отмечали, что дамы мало говорят, поскольку все самое главное «произносят» их веера.

Мадам де Сталь, возмущенная таким вниманием к вееру, никогда не носила его, держала в руках только веточку с листьями. Она недоумевала, почему очаровательная женщина, со вкусом одетая, становится посмешищем только из-за того, что обращается с веером «по-буржуазному». Но и де Сталь признавала, что умение управляться с этим аксессуаром добавляет владелице изящества. «Существует столько видов игры с этой драгоценной безделушкой, что по одному движению веера можно отличить принцессу от графини, а маркизу от простолюдинки» (Veksler 2000, 18).

По выражению искусствоведа Н.М. Тарабукина, «дама светского круга без веера чувствовала себя как бы в не вполне законченном туалете. То же ощущение было у мужчины, случайно позабывшего положить в карман камзола табакерку» (Тарабукин 1994, 104–105).

Обычай нюхать табак появился при французском дворе: необходимо было каким-то образом заглушать неприятный запах парижских улиц, по которым текли сточные воды. Табакерки, находясь всегда в кармане своего владельца, быстро превратились в аксессуар костюма и стали неотъемлемой частью светского обихода.

«...Табакерка, оставаясь небольшой коробочкой для нюхательного табака, из которой дамы и кавалеры брали понюшку табаку пальцами, очень скоро стала приобретать (кроме своей первоначальной, бытовой) и другие функции. Так, например, осыпанные бриллиантами и/или наполненные червонцами табакерки служили, наряду с перстнями, императорской наградой...» (Малэк 2008, 311). Табакерками, наполненными золотыми монетами или драгоценными камнями, одаривали за особые заслуги или в связи с памятными событиями. Например, по случаю воцарения Екатерины II было выполнено достаточно много табакерок, украшенных медалями, для подарков участникам переворота. В 1771 г. по случаю победы русского флота была изготовлена «Чесменская табакерка» (Казакова 2006, 126).

Как и даме с веером, кавалеру необходимо было обращаться с табакеркой умело, соблюдая определенную последовательность действий. «Прежде чем понюхать табак, табакерку медленно вынимали из кармана, долго держали на ладони, словно невзначай забыв о ней во время разговора, затем неторопливо раскрывали, показывая на внутренней

стороне крышки тонко выполненную миниатюру и, взяв щепотку нюхательного табака, оставляли ее открытой в руке и, затянувшись раза два, как бы нехотя убирали в карман» (Тарабукин 1994, 105).

Настоящий модник специально подбирал табакерку к определенному костюму. У известного князя Куракина был альбом с образцами материи, из которой были сшиты его наряды, и образцы самих нарядов. К каждому из них полагались особая шпага, пряжки, перстень, табакерка и другие аксессуары. «Однажды, играя в карты у императрицы, князь внезапно почувствовал дурноту: открывая табакерку, он увидел, что перстень, бывший у него на пальце, совсем не подходит к табакерке, а табакерка не соответствует остальному костюму. Волнение его было настолько сильно, что он с крупными картами проиграл игру; но, к счастью, никто, кроме него, не заметил ужасной небрежности камердинера» (Пыляев 2006, 468). Князь А.Б. Куракин был другом детства Павла I и оставался потом ближайшим сподвижником великого князя, вице-канцлером, был талантливым дипломатом. При всей любви к роскоши и блеску, за что был прозван «бриллиантовым князем», был человеком щедрым и преданным и после смерти Павла, при Александре, также занимал высокие должности. Ф.Ф. Вигель, служивший у него, писал, что в молодости Куракин был очень красив и обладал атлетическим телосложением. Об этом можно судить по большому количеству сохранившихся портретов – князь любил позировать – Берков даже называет это «маниакальной страстью» и проявлением нарциссизма. На одном из портретов он одет в голубой муаровый кафтан с вышивкой золотом, белый жилет и белые кюлоты, с тростью и шляпой в руках (Бромптон 1781, 94).

«...Никто более князя Куракина... не любил наряжаться. Легкомысленно и раболепно он не хотел... подчиняться моде: он хотел казаться не модником, а великим господином и всегда в бархате или парче, всегда с алмазными пряжками или пуговицами, перстами и табакерками» (Вигель 2003, 184).

Табакерка становится персонажем анекдотов, авантюрных и галантных сюжетов – как в жизни, так и в литературе. Один вельможа, играя в карты, всегда держал на столе табакерку, которая, во-первых, отвлекала от игры других участников, а во-вторых, помогала увидеть чужие карты при помощи встроенного в крышку зеркала. Подарок в виде дорогой табакерки был знаком начала любовных отношений, его могли преподнести как мужчина, так и женщина, и всегда объект симпатии воспринимал этот дар как предложение. Приведенная выше цитата из «Повести...» Левшина иллюстрирует такую ситуацию.

Э. Малэк обращает внимание на похожий сюжет в «Пригожей поварихе» Чулкова, где героиня оставляет своего прежнего любовника ради нового, подарившего ей золотую с алмазами табакерку.

Изящная вещица, вызывающая ассоциации с приключениями галантного века, возможно, поставила точку в конце своей эпохи. Событие, которое многие историки называют завершающим XVIII столетие, также связано с этим предметом: если верить легенде, не последнюю роль в убийстве Павла I сыграла табакерка фаворита Екатерины Платона Зубова, которую он, как настоящий щеголь, всегда держал при себе.

## ЛИТЕРАТУРА

Бромптон 1781 – *Бромптон Р.* Портрет князя А.Б. Куракина, 1781 г. ГТГ, каталог живописи XVIII века. № 118.

Вигель 2003 – *Вигель Ф.Ф.* Записки. М., 2003.

Казакова 2006 – *Казакова В.В.* Русское декоративно-прикладное искусство XVIII века: из истории табакерки. Вопросы искусствознания и культурологии, 2006. Вып. 3.

Кирсанова 2002 – *Кирсанова Р.М.* Русский костюм и быт XVIII–XIX веков. М., 2002.

Левшин 1989 – *Левшин В.* Повесть о новомодном дворянине // Повести разумные и замысловатые. Популярная бытовая проза 18 века. М., 1989.

Лотман 1994 – *Лотман Ю.М.* Беседы о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства. СПб, 1994.

Малэк 2008 – *Малэк Э.* Разыскания по русской литературе XVII–XVIII вв. М., 2008.

Новиков 1983 – *Новиков Н.И.* Избранное. М., 1983.

Пыляев 2006 – *Пыляев М.И.* Замечательные чудачки и оригиналы. СПб, 2006.

Тарабукин 1994 – *Тарабукин Н.М.* Очерки по истории костюма. М., 1994.

Lester 2004 – *Lester K., Oerke B.V.* Accessories of dress. N.Y., 2004.

Ribeiro 2001 – *Ribeiro A.* Dress in Eighteenth-Century Europe. London, 2001.

Veksler 2000 – *Veksler B.* The fashionable fan. N.Y., 2000.

*Новиков В.И.  
(Москва)*

## **ПЕРЕОДЕВАНИЕ В НАПОЛЕОНОВСКУЮ ЭПОХУ**

В перспективе веков фигура «кавалерист-девицы» Надежды Андреевны Дуровой не представляется чем-то исключительным. История знает достаточно женщин, которые – либо в доспехах, либо в офицерском мундире – смело шли на поле брани, отвергая запреты своего пола. Самой знаменитой из них, конечно, является Жанна д’Арк, сожженная на костре за нарушение этих запретов, но, тем не менее, ставшая католической святой. «Дева Жанна» проявила выдающиеся полководческие дарования и в восемнадцать лет стала главнокомандующим армией своей страны. Подобного в истории не было ни раньше, ни позже. Конечно, все прочие исторические воительницы несоизмеримы с Жанной д’Арк. Но психологическое единство этого уникального женского типа представляется несомненным.

Восемнадцатый век в России был «царством женщин» (по выражению Валишевского). Опять-таки на память приходят и Елизавета Английская и Кристина Шведская. Но в России женщина на троне была нарушением старинных обычаев; исключение – княгиня Ольга, но она правила Киевом до крещения Руси, другими словами, до установления христианского мироустройства. Дочь Алексея Михайловича Софья так и не решилась занять престол и стала всего лишь регентшей при малолетних царях Иване и Петре. Провозглашение Екатерины I российской самодержавной царицей оказалось возможным только благодаря решительному разрыву Петра со старой Русью.

Женщина на Руси всегда пользовалась большим влиянием, но она не переступала границ, установленных церковью и государством. Фактически, первой их нарушительницей стала богомольная дочь Петра Елизавета, когда она, переодевшись в офицерский мундир, отправилась в казармы Преображенского полка, дабы провозгласить себя императрицей. Но это было продиктовано исключительными обстоятельствами в масштабе всего государства. На жизненную психологию рядового человека они не оказали кардинального воздействия. Именно поэтому судьба Надежды Дуровой оказалась (по выражению Пушкина) «так любопытна, так известна и так таинственна». Но, чтобы такая судьба состоялась, потребовалась резкая смена исторического климата. Ведь в восемнадцатом веке Россия вела непрерывные войны,



но нет никаких примеров того, чтобы какая-нибудь русская женщина ушла из дома специально для того, чтобы стать солдатом.

Эпоха Александра I была эпохой великих иллюзий. Пушкин был свидетелем «дней александровых прекрасного начала». Россия жила в ожидании приближающегося «века Астреи», воплощением которого представлялся молодой император, полный благородных намерений. Новые веяния не могли ни сказаться на моральном состоянии русского общества. В провинции это принимало подчас крайне причудливые формы. Надежды на обновление жизни легко могли толкнуть энергичную молодую натуру на рискованный шаг. Таково и было невиданное происшествие в семье городничего уездного города Сарапулы Казанской губернии.

Воспоминания Надежды Дуровой широко известны. Но следует сразу же сказать, что воспринимать их как подлинный биографический материал невозможно. «Кавалерист-девица» оставила потомству свой романтизированный автопортрет, умолчав о целом ряде существеннейших моментов своей жизни. У читателя ее мемуаров создается впечатление, что она ушла из дома неопытной юной девушкой. Это далеко не так. Надежде Дуровой было уже двадцать три года (в то время возраст зрелой женщины), она была замужем за сарапульским чиновником Черновым и имела сына. Правда, с мужем она разошлась, оставив ему ребенка и, по-видимому, никогда не поддерживала с ними никаких отношений. По крайней мере, ни о том, ни о другом в ее воспоминаниях нет ни слова. Напротив, Дурова прозрачно намекает, что замужество для нее было затруднительно, поскольку она была крайне непривлекательна; якобы она была высокого роста, и ее лицо было изрыто оспой. Но об этом она вскоре забывает и в дальнейшем не раз пишет, что в гусарском мундире пользовалась постоянным вниманием женщин.

Свое намерение резко изменить собственную жизнь «кавалерист-девица» объясняет следующим образом: «Может быть, я... бы... сделалась обыкновенною девицею, как и все, если б мать моя не представляла в самом безотрадном виде участь женщины. Она говорила при мне в самых обидных выражениях о судьбе этого пола: женщина, по ее мнению, должна родиться, жить и умереть в рабстве; что вечная неволя, тягостная зависимость и всякого рода угнетение есть ее доля от колыбели до могилы; что она исполнена слабостей, лишена всех совершенств и неспособна ни к чему; что, одним словом, женщина самое несчастное, самое ничтожное и самое презренное творение в свете! Голова моя шла кругом от этого описания; я решилась, хотя бы это стоило мне жизни, отделиться от пола, находящегося, как я думала, под проклятием Божиим»

(Дурова 2002, 14). Итак, налицо два важных аспекта: во-первых, острое желание обрести свободу и независимость и сбросить семейный гнет, во-вторых, непреодолимое отвращение к собственному полу. Последнее объясняется устойчивым убеждением, что желанная свобода и полнота жизни – удел исключительно мужчины, и добиться ее можно только отказавшись от своей женственности.

Уже в раннем детстве у Дуровой проявляется «маскуляризованность». Она сама объясняет это тем, что ее мать ожидала сына и появление дочери восприняла с отвращением; поэтому новорожденную отдали на руки гусару Астахову, бывшему у ее отца чем-то вроде денщика. До пяти лет девочка росла в условиях походного военного лагеря, пока отец ни вышел в отставку и ни поселился в своей деревеньке. Понятно, что с раннего детства ее любимой забавой была верховая езда. Дорога в гусары или уланы была как бы предуготовлена Дуровой судьбой. Но ведь она ничего иного и не знала и фактически никакого образования не получила. Стать в один ряд с мужчинами – она полагала – ей можно было только в кавалерийской колонне.

В сентябре 1806 г. Дурова тайно ушла из родительского дома, переодевшись в казачий мундир. Под именем дворянина Александра Васильевича Соколова она завербовалась рядовым в Коннопольский уланский полк. Дурова участвовала в сражениях с наполеоновскими войсками в Восточной Пруссии и однажды вынесла с поля боя тяжелораненого офицера. За такой поступок полагался Георгиевский крест, который она и получила. Но тайна ее пола вскоре была раскрыта. Дурова была вызвана в Петербург и принята Александром I. Царь был к ней благосклонен, позволил остаться в армии и даже произвел в офицерский чин. Собственной властью он присвоил ей фамилию Александрова в свою честь. Все это было возможно только в условиях религиозной индифферентности того времени, когда масонство стало фактически официальной идеологией. И ранее, и позднее подобное нарушение норм православного поведения повлекло бы за собой суровую кару. После смерти Дуровой в 1866 г. священник отказался отпевать покойную под именем Александра Андреевича Александрова (как она завещала); панихида была отслужена по рабе Божьей Надежде.

Судьба благоволила к Дуровой. После аудиенции у царя она успешно продолжала военную службу. Дурова участвовала в Бородинском сражении, где получила контузию ноги. Главкомандующий Кутузов сделал ее одним из своих ординарцев. С русскими войсками она оказалась в Париже; затем, вернувшись в Россию, вышла в отставку. Все это время Дурова столь успешно имитировала мужчину, что ей не раз

приходилось выслушивать рассказы однополчан о встречах с «русской амазонкой», и никто из них не признал в своем товарище эту амазонку. На страницах ее знаменитых мемуаров нет и намека на патриотическое одушевление, которое якобы побудило молодую женщину обречься в военный мундир. Все это было приписано ей гораздо позднее. На первом плане у Дуровой было обрести качества «сильного пола», ибо лишь тогда она сможет ощутить себя полноценной личностью. С точки зрения психиатрии Дурова – типичная «женская гомосексуалистка». Не вызывают удивления и ее успехи в сфере литературы; уже давно отмечено, что как мужская, так и женская гомосексуальность вполне сочетаются с незаурядной творческой одаренностью. Да и писательская карьера в то время считалась уделом мужчины.

На протяжении всей жизни Дурова упорно держалась за собственную мужеподобность. Она всегда представлялась при знакомстве как Александров. Со стороны окружающих все это одобрения не находило, а, наоборот, порождало резко негативное отношение. Об этом Дурова сама красноречиво писала в повести «Год жизни в Петербурге». Сначала ее почти всюду приветливо встречали, приглашали на званый вечер, где демонстрировали гостям как некий курьез, а затем ей фактически отказывали от дома. Дурова вскоре привыкла и назвала это «невыгодами третьего посещения». Не установилось у нее контакта и с Пушкиным, несмотря на то, что великий поэт отдавал должное литературному таланту «кавалерист-девицы».

Современники упорно отказывались не видеть в этой женщине женщины. Свидетельством является письмо Д.В. Давыдова Пушкину от 13 октября 1836 г.: «Я ездил с собаками в Пензенской губернии с старинным моим подкомандующим 1812 года Бекетовым, и, разговарывая о Дуровой, он мне рассказал причину ее рыцарства. Бекетов был дружен с Литовского уланского полка поручиком Григорием Шварцом (которого и я хорошо знал и который теперь генерал-майором). Этот Шварц служил прежде в Генеральном штабе и был на съемке в Казанской губернии. Дурова в него влюбилась, и, когда переместили его на Дон, она бежала из родительского дома вслед за ним. К несчастью ее, Шварца перевели тогда в Литовский уланский полк, который стоял тогда на Воляни. Она поскакала в Волянь и, приехавши в Бердичев, так истратилась в деньгах, что приходило ей умирать с голоду. В это время вербовали в Мариопольский гусарский полк (который тогда был вербованный полк), и она, надев мужское платье, завербовалась в гусары, чтоб не умереть с голоду, Прослужа несколько месяцев гусаром, тогда только узнала она о местопребывании Литовского

уланского полка и перепросилась в оный; вот ее начальные похождения» (Переписка А.С. Пушкина 1982 ).

«Феномен Дуровой» был порождением эпохи наполеоновских войн, когда религиозные и моральные нормы оказались под сомнением. С наступлением общественной стабилизации он уже представлялся невозможным. Следует сказать, что и у Наполеона была своя амазонка – некая Тереза Фигер, не уступавшая Дуровой в воинском героизме.

1-я мировая война и ставшая ее следствием русская революция вновь вызвали мужеподобную женщину на историческую арену. Своеобразным повторением «феномена Дуровой» стала Мария Бочкарева – фигура, с одной стороны, фарсовая, но с другой – глубоко трагическая. Неграмотная крестьянка, она прошла все круги социального ада. Бочкарева родилась в 1889 г. в Новгородской губернии; но когда девочке было всего пять лет, ее семья переселилась в Сибирь (в Томскую губернию). Таким образом, Бочкареву вполне можно назвать сибирячкой. В пятнадцать лет ее выдали за мастерового – горького пьяницу, от которого она вскоре сбежала. Вторым ее мужем (брак был гражданским) оказался уголовник, занимавшийся разбоем и скупкой краденого. Бочкарева последовала за ним в ссылку, но вскоре предпочла бросить и этого сожителя.

В ноябре 1914 г. Бочкарева обратилась к командиру 25-го резервного батальона (Томск) с просьбой зачислить ее солдатом. Сначала ей предложили стать санитаркой, но она настаивала. Бочкарева послала телеграмму Николаю II с прошением разрешить ей пойти на военную службу. К всеобщему недоумению было получено Высочайшее разрешение. Как рядовой пехотинец она оказалась в окопах и участвовала в боях. Уже в следующем году Бочкарева стала Георгиевским кавалером и была произведена в унтер-офицеры. Внешне она ничем не отличалась от однополчан.

После Февральской революции Бочкарева оказалась в Петрограде. 21 мая 1917 г. она выступила в Мариинском дворце с обращением к женщинам России образовать батальон «для поднятия духа армии и агитационно-просветительской работы». Сразу же поступило более пятисот заявлений (сама Бочкарева утверждает, что заявлений было более двух тысяч). Среди подавших заявления преобладали женщины с высшим (30%) и средним (40%) образованием. За незначительным исключением все они были русскими. Волонтерки в тот же день были обриты наголо и одеты в солдатскую форму; началась муштра, во время которой Бочкарева оказалась беспощадной к любым проявлениям женской слабости.

Летом 1917 г. Бочкарева получила чин поручика. Благодаря ее энергии были организованы три женских батальона смерти (в Петрограде, Москве и на Кубани). С военной точки зрения они были совершенно недееспособными. Уже в августе 1917 г. главнокомандующий Корнилов признал создание женских формирований нецелесообразным. Вопреки устоявшемуся мнению Бочкарева не принимала участия в обороне Зимнего дворца; его охрану несла 2-я рота Петроградского женского батальона (всего 137 человек). Сама Бочкарева была в это время на фронте под Киевом.

В дальнейшем судьба Бочкаревой сложилась трагически. В начале 1918 г. она по поручению Корнилова уехала в США с целью агитации в пользу белого движения. Американский журналист Исаак Дон Левин с ее слов (сама она могла только с трудом подписывать свою фамилию) выпустил книгу: «Яшка. Моя жизнь крестьянки, солдата и изгнанницы» (фактически ее псевдо-мемуары). Она прошла незамеченной. Вообще, миссия Бочкаревой успеха не имела, и в августе того же года она вернулась в Россию, где примкнула к Колчаку. По его указанию она организовала Добровольческий санитарный отряд. После разгрома Колчака Бочкарева была арестована ЧК и расстреляна. Таков мрачный итог бурной жизни новой «русской амазонки».

Конечно, своеобразные подобию Бочкаревой были и в Красной армии. В начале 1920-х годов они наполнили советские учреждения. Их карикатурный портрет нарисовал Народный комиссар здравоохранения Н.А. Семашко: «Взлохмаченная (чаще грязная) голова; папироска в зубах (как у мужчины); нарочито угловатые манеры (как у мужчины); нарочито грубый голос (как у мужчины)... “Маскуляризированная” женщина, совершенно утратившая женские черты и превратившаяся в мужчину, пока еще в юбке (точнее, в полуштанах)» (Дан Хили 2008). К счастью, подобный тип мужеподобной женщины быстро стал уделом прошлого. Ничего подобного Россия XX в. в широком масштабе уже не знала даже во время II мировой войны.

## ЛИТЕРАТУРА

- Дурова 2002 – Дурова Н.А. Русская амазонка. Записки. М., 2002.  
Переписка А.С. Пушкина 1982 – Переписка А.С. Пушкина. М., 1982. Т. 2. С. 486.  
Дан Хили 2008 – Дан Хили. Гомосексуальное влечение в революционной России. М., 2008. С. 80.

*Кирсанова Р.М.  
(Москва)*

## **ЛЕГЕНДА РУССКОЙ МОДЫ НАДЕЖДА ЛАМАНОВА. ОПЫТ РЕКОНСТРУКЦИИ БИОГРАФИИ**

В Москве, по адресу Тверской бульвар 10, до сих пор стоит доходный дом Н.П. Каютовой, выстроенный к 1910 г. архитектором Никитой Герасимовичем Лазаревым. Но все москвичи знали, что это один из трех домов, принадлежавших знаменитой портнихе, владелице самого модного ателье – Надежде Петровне Ламановой. Сюда, годом позже, в недавно отстроенный дом, съезжались на лекцию и показы мод знаменитого парижанина Поля Пуаре все московские модницы. Того самого, что избавил женщин от корсета, что устраивал в Париже костюмированные вечера и удостоился от Александра Бенуа высокого звания художника, что означало признание процесса создания одежды одним из видов художественного творчества.

При жизни о Надежде Петровне Ламановой говорила вся Москва. Три с лишним десятилетия спустя после ее смерти заговорила вся Россия. Поводом послужило исследование Т.К. Стриженовой «Из истории советского костюма» (1972), обращенное к 1920-м годам. Книга заинтересовала многих специалистов. Наряду с Ламановой упоминались имена Александры Экстер, Евгении Прибыльской, Александра Родченко, Варвары Степановой, Любви Поповой – художников, о которых в те годы еще не следовало упоминать в истории русского искусства.

Для модельеров легализация имени Надежды Ламановой значила очень много. Именно ее коллекция удостоилась в 1925 г. на Всемирной выставке в Париже высшей награды – Гран-при. И это означало, что профессия модельера, несомненно, является творческим видом деятельности, заслуживает внимания и поддержки и может принести стране международное признание и успех не меньший, нежели достижения в покорении космоса или вечной мерзлоты.

Надежда Ламанова родилась в семье военного в 1861 г. в деревне Шузилово Нижегородской губернии. После 1917 г. Ламанова избегала сообщать о своем социальном статусе, но семья офицера несомненно числилась в дворянском сословии, что объясняет тот факт, что Надежда Ламанова очень быстро получила право помещать на своей вывеске слова «Поставщик двора», что породило множество мифов о возможных великосветских клиентах талантливой мастерицы.

Рано лишившись отца, а потом и матери, Юная Надежда Ламанова должна была заботиться о своих младших сестрах. Она отправилась в Москву и, окончив двухгодичную школу кройки О.А. Суворовой, начала работать по найму в ателье мадам Войткевич с 1879 г. Через шесть лет ей, не без финансовой и юридической помощи мужа А.П. Каютова, удалось открыть свое собственное дело.

Очень скоро ее мастерская не имела себе равных по качеству исполнения и безупречному вкусу. Дело разрасталось. У Надежды Ламановой работало более 200 работниц – швей, вышивальщиц, сметчиц, гладильщиц, машинисток (так называли тех, кто работал за швейной машиной и сначала это были мужчины). Исполнение заказов обеспечивали 9 закройщиц, переносивших накладки хозяйки в детали будущего наряда.

Только «Город Лион», которым владели братья Лазарюс, был крупнее по числу работников и закройщиков. Ателье Ламановой было единственным, где принимали заказы не только из привозных тканей, но и из тканей заказчика, что было тогда новинкой. Дважды в год Ламанова обязательно ездила в Париж за образцами модных новинок и аксессуаров. Они выставлялись на манекенах для обозрения, но талантливая портниха всегда предлагала заказчикам отступить от модного покроя, если считала, что изменения сделают платье более удачным. Поездкам во Францию она обязана знакомству с Полем Пуаре, которого вскоре пригласила приехать в Россию. Реформатор костюма с большой теплотой отзывался о Надежде Ламановой в своих мемуарах «Одевая эпоху».

Это также объясняет то, почему между платьями Ламановой и Пуаре, если они воспроизведены Ламановой по образцам, привезенным из Парижа для конкретной заказчицы, наблюдается большое сходство.

Открыв свою собственную мастерскую в Москве в 1885 г., Н.П. Ламанова работала столь успешно, что получила звание «Поставщик императорского двора» (в более поздней публикации А. Стриженова уточнила: «Поставщик двора Его Императорского Величества») гораздо раньше, чем это удавалось сделать другим. Факт, приведенный Стриженовой, бесспорен, чего нельзя сказать о его толковании теми, кто обращается к книге «Из истории советского костюма». Стриженова осторожно высказывается о том, что имя Ламановой было популярно «в среде... русской аристократии». В дальнейшем авторы обязательно указывают, что у Ламановой одевался «императорский двор». Это требует подробного объяснения.



В. Серов. Портрет Ламановой. 1911.  
Част. собр.

Почетное звание «Поставщик двора» давалось Министерством императорского двора, учрежденным в августе 1826 г. и подчинявшимся лично императору. Существовало несколько вариантов столь лестного для любого производителя звания.

Скажем, знаменитый меховщик Белкин в середине XIX в. был удостоен звания «Поставщик двора Великой княгини Ольги»; фабрикант Павел Буре был «Поставщиком Высочайшего двора»; Иосиф Фраже, владелец фабрики мельхиоровых изделий (своего рода «Фаберже для бедных»), — «Поставщиком Высочайших дворов», а К. Шредер, инструменты фабрики которого до сих пор исправно служат начинающим пианистам, — «Поставщиком двора его императорского величества». М. Теодор, владелец курсов парижской кройки, не забывал указывать в своих объявлениях, что его программа «удостоена Высочайшими благодарностями Ея Императорск. Величества Государыни Императрицы Александры Федоровны».

Звание, а вместе с ним и некоторые привилегии давались для поощрения отечественного производителя и коммерсанта после 10, 15 или 20 лет существования на рынке. Сроки зависели от сословного происхождения претендента на право помещать на своей вывеске или торговом знаке высокое звание и герб или гербы. Из всех известных «поставщиков», пожалуй, только ювелир Фаберже действительно лично оговаривал подробности заказа с членами императорской фамилии. Костюм же требовал многочисленных примерок и личного общения с владелицей мастерской, поэтому факт непосредственного общения Ламановой с двором непременно нашел бы отражение в документах. На сегодняшний день подобных сведений нет, но это никак не умаляет огромного вклада художницы в область художественного



творчества, где авторитет Парижа был необычайно высок и где признание сначала Леона Бакста, а затем Ламановой в качестве ведущих художников модного костюма первой четверти XX века стало одновременно и международным признанием огромного потенциала русской культуры. Никакие хвалебные эпитеты не будут преувеличением по отношению к Надежде Петровне, но ее творчество слишком значительно, наряды слишком изящны для того, чтобы крепить к ним поддельные медали.

Надежда Ламанова, уже приглашенная для работы во МХАТ (1901) К. С. Станиславским и запечатленная рукой Валентина Серова (1911), значилась среди прочих мастериц в книге «Портновский промысел в Москве и в деревнях Рязанской и Московской губерний» как кустарь. Впоследствии это пагубно отразилось на ее судьбе. Между 1918 г. и 1920 г. она была дважды заключена в Бутырку как крупная домовладелица. Таким образом, с любовью отстроенный и обжитый дом на Тверском бульваре сыграл в ее жизни роковую роль. В освобождении талантливой художницы принимал участие Максим Горький, к которому обратилась Мария Андреева, хорошо знавшая Ламанову и как частная заказчица, и как актриса МХАТа. Ламанова лишилась абсолютно всего, что сумела заработать к пятидесяти шести годам.

Удивительно, но через 14 лет после выхода в свет книги Т.К. Стриженовой появились воспоминания О.Д. Сеничевой-Кашенко, даже не упомянувшей об авторстве Ламановой в создании коллекции 1925 г. и называвшая ее частной портнихой. Вся Москва знала, что именно Н.П. Ламанова создает костюмы для многих московских театров. Здесь следует отметить, что Надежда Петровна была исполнительницей эскизов профессиональных художников для театра и кино. Все, кто имел с ней дело, становились ее друзьями. Александра Экстер, с которой они встретились в работе над фильмом «Аэлита», давала портнихе уроки рисования. Заметив на выставке Натальи Гончаровой наряд, который художница придумала для своего вернисажа, мастерица купила у нее несколько набросков платьев. С Верой Мухиной она подружилась на долгие годы.

Любовь к искусству сказывалась у Ламановой не только в безупречном вкусе и чувстве времени, но и в потребности учиться рисунку. Впоследствии, создавая программы для обучения будущих художников по костюму, Надежда Петровна учитывала необходимость изучать народное искусство и живопись.

Следующим тяжелым испытанием для уже немолодой художницы явилось лишение ее избирательного права как кустаря, имевшего двух

наемных работниц. Это произошло в марте 1928 г., вскоре после того, как Надежда Ламанова принесла Советской России столь престижную награду, как Гран-при Международной выставки в Париже 1925 г.

В своем заявлении в избирательную комиссию с просьбой об отмене решения она пишет: «Я совсем не являюсь портнихой в общепринятом смысле этого слова. Я работаю в деле пошивки женского платья как художник, то есть я создаю формы, новые образцы женской одежды... Мои искания направлены к тому, чтобы создать такие формы и образцы женской одежды, которые были бы приспособлены по своей простоте, удобству и дешевизне к нашему новому рабочему быту и в которых нашли бы широкое применение наши современные кустарные вышивки и материалы».

Еще раньше художница писала в своих записках: «Я должна пояснить, что я лично создаю модели и образцы женской одежды, их накалываю и оформляю, но не провожу сама техническую сторону работы. Я не могу производить эту работу, как архитектор не может сам строить дом, как кузнец не может работать один без молотобойца».

Таким образом, Надежда Ламанова была первой в истории создания костюма в России художницей, которая превратила ремесло в искусство. В дальнейшем эта проблема неоднократно возникала в монографических работах о знаменитых европейских дизайнерах XX в. В частности, многие биографы по-разному формулируют высказывание Г. Шанель, относящееся к более позднему периоду: «Ремесло на кончике иглы – искусство на кончике карандаша».

Восхищения публики и уважения коллег, в том числе и французских, наличие звания «Поставщик двора» не прибавляло. Чтобы убедить читателей в том, что звание «Поставщик...», являясь признанием заслуг, не служило при этом поводом для знакомства с венценосными особами, следует вспомнить мемуарные свидетельства. Так, Т. Аксакова-Сиверс довольно подробно описывает быт Москвы 1910-х годов. Восхищаясь Надеждой Ламановой и рассказывая об ажиотаже, охватившем Москву в связи с выставкой-продажей в ателье изделий Поля Пуаре, мемуаристка сообщает также о том, что ее мать, из-за того что дважды разводилась, никогда не приглашалась на балы и праздники в честь высочайших особ. Она подробно рассказывает о подруге своей матери Шереметьевской, пытавшейся сочетаться браком с одним из великих князей, о чем был принят соответствующий указ императора, запрещающий заключение подобного союза на территории России. Излишне говорить, что обе являлись клиентками Ламановой наряду с актрисами, женами богатых адвокатов, врачей,

купеческих жен и дочерей, что совершенно исключало личные заказы членов императорской семьи или дам, близких двору.

Одна из причин живучести такого заблуждения кроется в том, что в собрании Эрмитажа значатся поступившими в коллекцию до 1917 г. по крайней мере два платья из мастерской Н. Ламановой (об этом упоминают Т. Стриженова в работе 1972 г. и Т. Коршунова в альбоме-каталоге «Костюм в России XVIII—начала XX века». Учитывая строгость придворного протокола, можно предположить, что эти платья были приобретены на Первой Международной выставке исторических и современных костюмов и их принадлежностей в Таврическом дворце в Санкт-Петербурге в 1902–1903 гг., в которой активно участвовала Ламанова.

Большая часть коллекции платьев от Ламановой поступила в собрание Эрмитажа в начале 1970-х годов от частного владельца В.В. Карахан. Бывшая актриса и жена крупного советского общественного деятеля и дипломата Л.М. Карахана в свое время собрала и сумела сохранить (Лев Карахан был репрессирован в 1937 г.) туалеты лучших художников своего времени. У нее были платья от французских фирм Пакен, Дусе, Пуаре и, естественно, от Надежды Ламановой.

Уже с 1918 г. при Петроградском совете существовал особый склад конфискованных вещей, «выдачи из которого производились только по особым запискам. Здесь можно было получить любую одежду самого лучшего качества».

Известно, что конфискованное имущество свозилось в Аничков дворец, а оттуда распределялось в соответствии с новой социальной иерархией. Н.Б. Лебина приводит очень интересные мемуарные и документальные свидетельства многих деятелей русского искусства о создании одежды в 1920-х годах:

«В середине 20-х гг. часть горожан стала вновь прибегать к услугам портных. Пошивочные услуги довольно смело предлагали частники, нередко пользовавшиеся известностью еще до революции. Следует заметить, что практику обращения к бывшим модным столичным портным ввели представители большевистской верхушки. Художник Анненков, эмигрировавший в середине 20-х гг. из советской России, вспоминал: «Известный московский портной... одевавший до революции московских богачей и франтов, был поставлен во главе, «народной портняжной мастерской», доступной, конечно, только членам советского правительства и партийным верхам». В этой мастерской был сшит знаменитый фрак для Г.В. Чичерина, в котором нарком иностранных дел выступал на Генуэзской конференции в 1922 г. Здесь

же по эскизам Анненкова изготовили специальную амуницию для Л.Д. Троцкого. В ней он запечатлен художником на четырехаршинном портрете. Самым активным образом начали пользоваться услугами портных и модельеров жены власть предержащих. В. Ходасевич вспоминал, что в середине 20-х гг. среди кремлевских дам особым шиком считалось иметь туалет «от Ламановой». Работы Надежды Ламановой тех лет разбросаны по разным собраниям, прежде всего театральным. Они нуждаются не только в изучении, но и в немедленной реставрации. Речь идет о сценических работах художницы. Во МХАТ ее пригласил К.С. Станиславский в 1901 г. Причем речь шла не только о ее собственных идеях, но и о реализации чужих эскизов. В 1926 г. Станиславский писал А. Головину, известному театральному художнику, приглашенному для постановки комедии Бомарше «Безумный день, или Женитьба Фигаро»: «Мы делали пробы шитья черновых костюмов обычными портными и портнихами. Эта проба выяснила с большой очевидностью, что эти люди аромата Вашего таланта передать не смогут. Нам ничего не оставалось делать, как обратиться к тому лицу, которое мы считаем в Москве единственно художественно чутким для работы с Вашими эскизами. Этим человеком оказалась Ламанова. Вероятно, Вы думаете, что она обычная портниха, которая каждому современному костюму придает модный фасон. Ламанова – большая художница, которая, увидев Ваши эскизы, вспыхнула настоящим артистическим горением».

Ранее Станиславский высказался о художнице еще более восторженно: «Это второй Шаляпин в своем деле! Талант! Самородок!». Можно сравнить судьбы двух столь разных людей – оба лишились всего, что было создано их собственным трудом и талантом.

Любопытна характеристика Надежды Ламановой, данная князем Сергеем Щербатовым: «Наша талантливейшая русская московская художница-портниха Ламанова ни в каком случае не уступала знаменитым портнихам Парижа, обшивавшим наших модниц, чувствовала же она индивидуальный характер и значение платья для заказчицы – 'что для кого надо' – нередко и больше».

Это, конечно, не мешало мне восторгаться всякий раз в Париже этой отрасли искусства, при упадочничестве чистого искусства, стоящего поныне на огромной высоте. Пусть многие иронически относятся к подобному увлечению или даже признанию подлинной художественной ценности за женским туалетом, являющимся в лучших образцах результатом подлинного художественного творчества. Эти «многие», включая и художников, ничего, кроме кисти, краски и хол-

ста, не признающие и не понимающие, подобной иронией лишь обнаруживают узкую предубежденность, если не впрямь некультурность, быть может, и с примесью чего-то другого. Ведь лучшие художники Италии, не брезгуя этой отраслью искусства, творили для красавиц Возрождения чудные наряды».

Об артистизме Надежды Ламановой пишут многие мемуаристы, а В.М. Лобанов назвал ее «самой изобретательной и модной портнихой, не чуждой увлечению живописью и обладавшей большим вкусом».

Нельзя не сказать еще об одном заблуждении относительно творческого наследия Ламановой. Художница начала свою самостоятельную профессиональную деятельность в преддверии модерна и необычайно ярко проявилась в годы господства этого стиля. Но она была первой среди русских художников-модельеров, кто оценил идеи П. Пуаре, и начала создавать модели без корсета уже во второй половине 1900 г. Кажущаяся свобода фигуры в костюме модерна – не более чем иллюзия, создаваемая легкостью и подвижностью тканей, перетеканием причудливых орнаментов с поверхности одной детали на другую. Силуэт же удерживался жестким длинным корсетом.

Отказ от корсета требовал совсем иной конструкции, справедливо называемой стиль «неогрек», или «неоклассицизм» (термин, принятый для этой эпохи только в России). Костюм – необычайно динамичный вид искусства. Еще достраивались особняки в стиле модерн и отделывались интерьеры, а в костюме уже ярко проявились черты нового понимания красоты, нового эстетического идеала. Произошло примерно то же самое, что и в преддверии стиля ампир. Многие дамы примеряли на себя легкие наряды в античном вкусе задолго до Великой французской революции 1789 г. сначала в узком кругу, затем мгновенно переоделись в модные наряды, едва рухнула монархия и восторжествовали идеи свободы, равенства и братства. Знаменита туника «*a la russe*» (тончайшая кисейная рубашка, отделанная мехом и столь популярная в Европе 1810 г.) возродилась в 1910 г. усилиями и Пуаре, и Ламановой. Иными словами, модерн в костюме закончился гораздо раньше, чем в иных видах искусства.

Более четверти века назад, в 1974 г., состоялась первая выставка «Прикладное искусство конца XIX–начала XX века» из собрания Эрмитажа, где впервые был выставлен костюм, в том числе и работы Ламановой. О выставке говорили и писали как о выставке искусства модерна, возможно, поэтому многие современные молодые исследователи связывают имя и деятельность Ламановой до 1917 г. только с этим стилем. Даже серьезные ученые иллюстрируют книги о модерне ламановскими

платьями совсем другого художественного направления. Нельзя также забывать, что талант художницы проявился и в том, что она удивительным образом ощущала потребности эпохи, творила истинную «новизну», превосходящая повальное увлечение новой формой.

А ведь творческое наследие Ламановой значительно не только высоким художественным качеством сохранившихся вещей. Уловив особенности стилистики модерна, всегда обращенного к идеям синтеза в национальном средневековье, на новом этапе своей деятельности художница сумела простоту и лаконичность выразительных средств фольклорной одежды претворить в ярчайшее достижение моделирования костюма 1920-х годов. Ее способ думать о форме и создавать форму не утратил своего значения до сих пор. Ламанова не рисовала и не шила. Она «лепила» из ткани, как скульптор из глины.

Судьба Ламановой оборвалась трагически. В одной из своих последних публикаций Т. Стриженова сравнила ее с героем чеховской пьесы: «Ламанова продолжала ходить во МХАТ на работу и в начале Великой Отечественной войны, когда ей уже было 80 лет. Однажды, подойдя ко входу в театр, она увидела, что он закрыт. Труппа была эвакуирована, а Ламанову... забыли, как Фирса из «Вишневого сада». Расстроенная художница пошла домой и по дороге умерла от сердечного приступа».

Это случилось 15 октября 1941 г. Великая Ламанова похоронена в Москве на Ваганьковском кладбище.

## ЕДА И ОДЕЖДА КАК МЕХАНИЗМ ИДЕНТИФИКАЦИИ

Тарасов О.Ю.  
(Москва)

### РИТОРИКА ВУАЛИ

Тема этой статьи возникла при чтении книги Ж. Деррида «Правда в живописи», в которой в качестве примера рамки приводится прозрачная драпировка на обнаженной фигуре в картине Лукаса Кранаха «Лукреция» (1533, Берлин-Далем).

Как известно, в основе философии и эстетики Деррида лежит деконструкция, предполагающая рассеивание смысла и прозрачность обрамления. Поэтому не случайно, что отдельные положения его книги посвящены критике теории рамы Канта.

Для Канта рама (обрамление) – а это для него и одежда на статуях, и колонна, и картинная рама – не является интегральной частью общей репрезентации объекта. И одежда, и колонна, и картинная рама принадлежат целому только как *parergon*, то есть как добавление, украшение, тот орнамент, который, по словам Канта, ничего не означает, он – «свободная красота».

Деррида, со своей стороны, приведя в качестве примера прозрачную драпировку на фигуре Лукреции в картине Кранаха, обосновывает противоположный тезис: «*Рама представляет с объектом единое целое. У нее нет ни внешнего, ни внутреннего*» (Derrida 1987).

Иными словами, это такое «добавление», которое необходимо для восприятия объекта как целого. Интерпретация такого типа обрамлений – это «игра удовольствия без суждения», «стремление к работе в опыте прекрасного».

Основной вопрос данной статьи – это проблема перевода вуали как акцента (усиления) и обрамления на язык живописи. Как эта полупрозрачная форма связывается в живописной картине с телом, одеждой и архитектурой?

Как использовали художники возможности вуали в иллюзионистическом истолковании модели? И, наконец, как проявляет себя особая живописная оптика вуали в разные историко-культурные эпохи? Прежде всего в живописной картине вуаль связана с проблемой иллюзии. Полупрозрачная поверхность вуали – это как бы дополнительное стекло по отношению к поверхности холста. А эта поверхность создает, как известно, иллюзию прозрачности перспективной картины как окна. Следовательно, вуаль имеет особую оптику, которая и позволяет ей усиливать то, что она обрамляет.

Так, возьмем в качестве примера гравюру XVII в. Генриха Гольциуса, сделанную им с работы Яна Санредама «Художник и его модель» (XVII в., Британский музей). Санредам – известный перспективист, которого волнуют всевозможные иллюзионистические эффекты. Его задача – подключить внутреннее зрение, то есть воображение: зритель должен дорисовать в своем воображении модель как в зеркале, так и на холсте художника.

Вуаль, казалось бы, не играет здесь особой роли, но, тем не менее, она – неизменный атрибут обнаженной натуры. И, что очень важно, – она ничего не прикрывает. Она лишь сообщает глазу дополнительное движение, поскольку несет элемент изменчивости и колебания. Вместе с тем вуаль задумана художником как очень важный акцент: она должна усилить *иллюзию* обнаженного женского тела.

Вуали присущ также *эффект скольжения и контраста*, поскольку она и концентрирует, и рассеивает взгляд одновременно. Здесь вуаль проявляет более сложные психологические эффекты.

Так, при сравнении прикрытого вуалью живого лица и манекена мы видим, что вуаль стремится превратить лицо в маску. Она стирает и обобщает отдельные черты. Тем самым она придает лицу разные смысловые оттенки: загадочность, иллюзию недоступности. Это хорошо видно на современных фотографиях и рекламах с изображениями свадебных нарядов.

Особенность оптики вуали заключается также в том, что она способна концентрировать внимание зрителя не только на том, что она обрамляет, но в такой же степени на том, что находится за ее границей. То есть вуаль и здесь способна усиливать и подчеркивать. Поскольку здесь срабатывает механизм контраста, вуаль усиливает отдельные черты лица. Здесь ее оптическая функция смыкается с макияжем: вуаль отключает воображение при взгляде на открытую часть лица, делая его черты более резкими и убедительными.



Вот почему обрамленное вуалью открытое лицо – всегда подвижно и привлекательно. Ведь вуаль и упрощает, и усложняет форму одновременно.

Эрнст Гомбрих в работе «Образ и глаз» приводит две схемы иллюзии, которые связаны с особенностями нашего зрения – это схема иллюзии контраста и схема иллюзии Мюллера-Лаера [Gombrich 1982].

Иллюзия контраста всегда обеспечивается задержкой взгляда неким препятствием, концентрирующим внимание. Снятие препятствия как бы рассеивает взгляд. Это всегда заставляет изображение выступать вперед, казаться более активным, «живым». Этот эффект рассмотрен Гомбрихом на примере портрета инфанты Марии Терезии Веласкеса.

Если мы вернемся к Крапаху, учитывая эти теоретические аспекты темы, мы заметим, что вуаль на обнаженной Лукреции появилась не случайно. Вуаль на обнаженных моделях – излюбленный прием художника. Крапаху принадлежит и особый тип обнаженной натуры, шляпы, ожерелья и вуали которой позволили Кеннету Кларку дать ему изящное определение «святого покровителя всех дизайнеров моды».

Еще в 1509 г. Крапах написал свою известную картину «Венера и амур» с фигурами в натуральную величину. Но обратился вновь к своим обнаженным Венерам и святым только после 1530 г., когда его покровителем стал Иоганн Фридрих Саксонский, явно питавший личную симпатию к подобным сюжетам. Около 1530 г. Крапах создает новый вариант картины «Венера и амур». Приблизительно в это время пишется картина «Венера в пейзаже». («Венера и амур», ок. 1530, Западный Берлин; «Венера в пейзаже», ок. 1930, Лувр). Лукрецию он напишет в 1533 г., а годом раньше – еще одну Венеру с вуалью, которая сегодня находится в музее во Франкфурте-на-Майне («Лукреция», 1533, Берлин-Далем; «Венера», 1532, Франкфурт-на-Майне).

Наконец, в 1530 г. Крапах напишет и свой знаменитый «Суд Париса», на котором мы видим прикрытых вуалью соперничающих дам, чьи обольстительные и эротические позы не раз привлекали внимание историков искусства («Суд Париса», 1530, Карлсруэ). К этой картине сохранился, кстати, эскиз, на обороте которого Крапах оставил набросок эпитафии в ренессансном табернакле.

Принято считать, что с Крапахом исчерпывает себя готическая нагота. Но для нашей темы важнее другое. Крапах, пожалуй, – один из последних художников эпохи Возрождения, который столь пристальное внимание уделил вуали в разработке обнаженной натуры. И это не случайно.

Дело в том, что Кранах находился на том рубеже, на котором вуаль уже теряла средневековые сакральные функции и приобретала те свойства, которые давным-давно соотносили ее как с античной системой пропорций, так и с античным идеалом красоты. Поэтому именно у Кранаха вуаль откровенно и окончательно вошла в эротический замысел, что в дальнейшем будет подхвачено многими знаменитыми художниками барокко, рококо, классицизма и романтизма.

Между тем, до того, как полупрозрачная вуаль стала прикрывать обнаженное тело Венеры, она пределала долгий исторический путь.

Так, на средневековых изображениях полупрозрачная ткань маркирует границу видимого и невидимого. Вуаль подчеркивает возможность чуда – чуда проявления небесного в земном. В этом смысл полупрозрачного плата святой Вероники на картине фламандского мастера XV в. Роббера Кампена. Тот же смысл несет и прозрачная плащаница на картине «Оплакивание» французского мастера Жана Малуэля (1400). О той же сакральной прозрачной завесе можно говорить, глядя на известную картину Рафаэля «Мадонна с вуалью» (Париж, Лувр). Ее смысл – это различие и возможность познания.

Вуаль же на многочисленных Мадоннах и святых итальянских художников XV в. – это истолкование бесплотной природы, красота которой – это ничто иное как бесплотная красота ангелов. Вуаль представляет здесь взору прозрачные, бесплотные и одухотворенные создания. Она же усиливает и духовное воздействие образа. Чаще всего это плат, головной убор самой Богоматери (Лоренцо ди Креди «Богоматерь с младенцем, святым Иоанном и Николаем Мирликийским», Флоренция, 1458–1537, Лувр; Алессіо Бальдовинетти «Богоматерь с младенцем», Флоренция, 1425–1499; Боттичелли «Богоматерь с младенцем и Иоанном Крестителем», Париж, Лувр; Доменико Гирландайо «Посещение Богоматери», 1449–1494, Париж, Лувр; Луини «Мадонна со спящим младенцем и тремя ангелами», Париж, Лувр).

Прозрачный покров Мадонны на картинах итальянских художников XV–XVI вв. ведет свое происхождение от античного культа пеллоса – одеяния античной статуи Афины Паллады, который ей приносили молящиеся. То же самое касается иконного покрова. В славянской традиции головной покров Богоматери называли убрусом, по-гречески омофор (или мафорий). Мафорий – одна из чудотворных реликвий Богоматери, которая почиталась в константинопольском Влахернском храме. Поэтому полупрозрачные покровы, которые

клали на иконы, являлись прообразом именно этого чудотворного мафория. Покров воспринимали как одежду сакрального изображения и во время моления поднимали наверх («Празднование Одигитрии», иллюстрация из Акафиста XIV в., Марков монастырь, Македония) [Стерлигова 2000].

Десакрализация вуали в западноевропейской живописи появляется, по всей видимости, параллельно появлению концепции сверхъестественной природной красоты у флорентийских неоплатоников. И у Марсилио Фичино, и у Пико дела Мирандолы именно природная красота приобретает магический характер и приравнивается ими к таким категориям как добро и мудрость.

Ведь именно созерцание природных форм создает в голове художника вторую природу. Именно отсюда идет сверхчувственная красота женских образов Леонардо и Боттичелли, которая находит свое воплощение в красоте чувственной. И здесь вуали Боттичелли или sfumato Леонардо – это безусловно знаки созерцания сверхъестественной стадии совершенства, недоступного обычному зрению (Боттичелли «Весна», фрагмент, 1478, Уффици; Леонардо да Винчи «Мона Лиза», 1503–1506, Париж, Лувр).

На Моне Лизе мы видим прозрачную вуаль, которая усилена sfumato, то есть «вуалью воздушной». Лицо видится в легкой дымке, которая придает загадочность красоте модели, дает ощущение «второй природы». «Взгляд» живописца – писал Леонардо – образует ту же гармонию, какую образуют сами предметы (Трактат о живописи, VI, 1498). Все это – небесная красота земных моделей, стремление придать обнаженному телу религиозный статус, в котором переплетаются языческие и христианские мотивы. Поэтому лицезрение подчеркнутых вуалью, насквозь духовных форм совершенной красоты приближало человека, по мысли неоплатоников, к лицезрению самой божественной сущности (подобно тому, как красота Беатриче приближала Данте к Богу).

Между тем, та же совершенная природная красота вытекала и из гармонии пропорций. И здесь десакрализация и иллюзионистические функции вуали были неразрывно связаны с развитием концепции ренессансной картины как окна и появлением на свет отдельной картинной рамы. И действительно, именно в XV в. появляется новый тип изображения человека, которое отвечало античной системе пропорций. Тогда же появилась картинная рама, в основе архитектурной композиции которой лежала столь же выверенная идеальная система. То есть идеальным пропорциям обнаженной красоты должна

была соответствовать рама с теми же идеальными архитектурными пропорциями. Рама подчеркивала идеальность человеческого тела как математически выверенной системы.

В этой связи рама подчеркивала, а вуаль усиливала представление о том, что в знании пропорций скрывалось знание об идеальном мире и человеке (Леонардо да Винчи «Человек Витрувия», ок. 1490; Л. Крапах «Распятие», ок. 1530).

Между тем, именно в ренессансной культуре вуаль, подчиненная чувственной красоте, превращается и в часть эротического замысла – в саму границу тайных желаний и эротических чувств. Прозрачные драпировки «Трех граций» Боттичелли явно идут от так называемых «намоченных драпировок» (с фр. *draperie mouillée*) греческих статуй (Боттичелли «Весна», фрагмент; «Венера-Родоначальница», Греция). И тем и другим присуща пронзительная чувственность. В обоих случаях задрапированные части тела дорисовываются воображением. Можно вспомнить здесь и слова Марсилио Фичино из работы «Платоническое богословие» (1482), который писал, что Бог «побуждает нас искать Его в тот самый момент, когда Своими искрами воспламеняет желание».

Правда, эротический замысел, то явно, то скрыто, присутствовал издавна. При смене эпох и стилей он нес лишь разные смысловые оттенки. Достаточно вспомнить скрытый эротический замысел в многочисленных сценах Благовещения, в которых Святой Дух проникает в комнату Девы Марии через оконное стекло, оставляя его нетронутым (так называемые концепции Богоматери «fenestra coeli» и «fenestra crystalline») [Роббер Кампен «Благовещение», центральная часть триптиха, Метрополитен-музей, Нью-Йорк; Боттичелли «Благовещение», ок. 1490, Уффици, Флоренция). Но с приходом в живопись откровенно чувственной красоты приходит и одухотворенная эротика женщины-ангела и женщины-музы, о чем так убедительно нам говорит «Портрет молодой дамы» («Форнарина») Рафаэля (1540–1545, Рим, Национальная галерея).

Поэтому столь интересные версии вуали обнаруживаются в живописи маньеризма, барокко, рококо, классицизма и романтизма. Приведем лишь несколько примеров. Так, без вуали, конечно же, не обходится откровенная эротика школы Фонтенбло («Габриэлла д'Эстре и одна из ее сестер», ок. 1590, Париж, Лувр; «Диана», ок. 1550, Париж, Лувр; Николо дель'Аббате «Сдержанность Сципиона», Париж, Лувр). Однако при этом эротический замысел может быть нейтрализован (правда, редко) задумчивостью модели, и тогда вуаль абсолютно теряет свою

способность акцентировать основные мотивы обнаженного тела. Это происходит у Рембрандта, у которого вуаль не подчеркивает красоту тела Версавии (Рембрандт «Версавия», 1654). Она не мыслится и украшением модели, как в случае «Форнарины» Рафаэля.

Но вуаль, конечно же, не может не присутствовать в проникнутых эротикой сценах Буше (Франсуа Буше «Диана после купанья», 1742, Париж, Лувр). И, что интересно, на золото родных рам к работам Буше как будто накинута невидимая цветная дымка, имитирующая полупрозрачную ткань и создающая особое ощущение в процессе восприятия картины. Тонированная рама (или рама с различными оттенками золота — а именно такие рамы были характерны для ведущих мастеров этой эпохи, Жана Шарена и Этьена Инфруа) согласовывались с полупрозрачными завесами бодуара и способствовали более чувственному восприятию подобных изображений. Здесь и рама, и вуаль явно служат канонам прихотливой Красоты. И если, скажем, у Леонардо и рама, и sfumato служили канонам красоты сверхчувственной, то здесь все подчиняется канонам красоты прихотливой и легкой.

На картине Жака-Луи Давида «Любовь Париса и Елены» (1788, Париж, Лувр) прикрытое вуалью тело Елены подчеркнуто «одетыми» кариатидами на заднем плане, которые не случайно задуманы художником. Одетая кариатида помогает ему достичь необходимой степени реальности. Она же контрастирует с вуалью и тем самым повышает возможности полупрозрачной ткани в иллюзионистическом показе модели.

И, наконец, в живописи романтизма при помощи вуали добивались невероятной чувственности Энгр и Жан-Леон Жером. В картине Энгра «Купальня Вальпинсона» (1808) перед нами принцип самой «одухотворенности» вуали, складки которой на руке представленной модели как бы аккомпанируют положению столь же одухотворенного обнаженного тела. В картине же Жана-Леона Жерома «Женский портрет под черной вуалью» (ок. середины XIX в.) явно воплощен известный романтический миф о недостигаемой женщине. Темная вуаль прекрасной модели «вводит в заблуждение» и «побуждает к греху». Она же отвечает представлениям романтиков о «загадочном» восточном костюме, в котором неизменно усматривали особую чувственность и реализацию темы невозможной любви.

**ЛИТЕРАТУРА**

Derrida 1987 – *Derrida J.* The Truth in Painting. Chicago and London, 1987. P. 53–59.

Gombrich 1982 – *Gombrich E.H.* The Image and the Eye. Further studies in the psychology of pictorial representation. London, 1982. P. 122.

Стерлигова 2000 – *Стерлигова И.А.* Драгоценный убор древнерусских икон XI–XIV веков. М., 2000. С. 51–52.

Свирида И. И.  
(Москва)

## ФУНКЦИИ ЕДЫ В ИНОСТРАННЫХ ОПИСАНИЯХ РОССИИ XVI–XVII ВВ.

Еда, обладая многими свойствами вещи, имеет тенденцию выходить за пределы своего первоначального предназначения. Выступая в постоянно меняющихся жизненных ситуациях, она не только потребляется, но и интерпретируется, приобретает различные смыслы, сакральные и профанные. Иностранное описание России – одно из свидетельств различного уровня взаимосвязей между едой как таковой и ее ментальными метаморфозами – там, где в этих сочинениях речь идет о еде, неизбежно просматривается и более общая картина российской жизни, и, в частности, образ власти.

В XVI–XVII вв. вещи, включая еду, возможно, как никогда, были не только тем, чем они служат в качестве утилитарного предмета, но и щедро наделялись различными признаками – сакральными, этнокультурными, эстетическими, политическими, социальными, отсюда вытекало многообразие практических и символических функций еды. Сакральное и мирское соединялись во всем, что касалось пищи. Уже церковно-славянское и древнерусское слово *трапеза* было тройственным, означало еду, стол и алтарь (лат. *altarium*, *жертвенник*) как возвышение для принесения на нем жертв Богу (2 Пар. 26. 16; Пс. 50. 21; 83. 4) [Фасмер]. Русскую жизнь в целом отличала высокая степень сакрализации и ритуализации, что в полной мере касалось сферы еды. Ритуализация, восходящая к древним формам общения, а в дальнейшем включенная в государственный церемониал, охватывала то, что касалось еды, начиная от ее повседневно-бытовых до торжественно официальных форм. Она была в целом присуща традиционной русской культуре [Байбурин 1993, 204].

В ходе времени прием пищи перестал быть лишь физиологическим процессом, как таковой он заслонялся разного рода священными ритуалами и светскими церемониями, которые бывали церковные и светские, публичные и частные. Потребление еды приобретало нормативный характер. Это касалось состава и количества продуктов, идущих в пищу (всевозможные запреты), набора блюд и их последовательности, способа подачи еды, очередности ее раздачи т.п. Все это регулировалось этикетом как особой формой ритуализованного поведения. Он всегда помогал определить относительное положение

каждого члена в обществе [Цивьян 1965, 144], делал наглядной иерархию отношений, что в дипломатической сфере соответствовало положению государств в тогдашнем цивилизованном мире. Поэтому ритуал, этикет не только соблюдались каждой из контактирующих сторон, часто нарочито, но и внимательно описывались в текстах дипломатов и путешественников.

В западноевропейском обществе еще в середине XII–XIII вв. изменилась совокупность ценностных ориентаций, что открыло путь инновациям [Ле Гофф 1991, 28]. Они продолжились под воздействием ренессансной городской культуры. Сигизмунд Герберштейн, чье первое обстоятельное описание России послужило источником для многих позднейших авторов, был человеком эпохи Возрождения. Наличие многих архаических черт в жизни Московского государства осложняло ее восприятие. Сказывалось и то обстоятельство, что приезжавшие обычно были изолированы от повседневной жизни, от контактов с населением. Их передвижение регламентировалось, полем наблюдений во многих случаях была преимущественно официальная среда, воспринятая сквозь этикетные условности царского двора. В результате все увиденное оценивалось лишь в актуальном контексте, вне связи с широко бытовавшими местными традициями, в лучшем случае представляясь курьезом, а чаще рассматриваясь преимущественно как проявление лишь политических интересов и произвола царской власти. Общая оценка ее в качестве деспотии, а русского народа как предрасположенного к рабству, позволяла даже «хлебы, имеющие форму лошадиного хомута» (вероятно калачи), рассматривать как символ ига, тяготеющего над теми, кто их ест. (Сигизмунд Герберштейн, которому принадлежат эти слова, сделал к ним, однако, примечание: «по моему мнению» [Герберштейн 2003, 289]).

В целом все воспринималось, исходя из своего жизненного опыта, даже если не отражалось в прямых сравнениях. В результате иностранные описания русской еды, играя роль одного из важнейших первоисточников для ее изучения, говорят и о культуре их авторов. Как писал о приезжих В.О. Ключевский, они «измеряли явления чужой жизни своими домашними понятиями». О России, как правило, писали люди далеко незаурядные, приезжавшие в большинстве с весьма высокими миссиями; они стремились получить и передать реальную информацию о стране, что сделало их тексты необходимым источником для изучения русского быта. Собственно пропагандистские сочинения о Московском государстве, которые также многочисленно издавались



в Европе, принадлежали в большинстве людям, которые, как правило, лично здесь не бывали [Филюшкин 2004].

### *Плодородие и гостеприимство*

Еда, каждая вещь различными своими свойствами и признаками свидетельствовала о генетической связи с природой: материалом, из которого она изготовлялась, всегда природным, формой, восходящей к природному прообразу. Для мучного блина это солнце – он был не только горячим и с желтым оттенком, но и растекался кругом. Деревянное колесо оказалось подобно катящемуся по небу светилу. В России природа была сурова, что упрочивало сакрализованные представления о ее божественном происхождении и силе. Как священная воспринималась и производимая ею пища, что восходило к тотемизму с его мистическим единением человека и природы. Запечатлевшись в древних ритуалах, все это нашло продолжение в религиозных обрядах и повседневных обычаях [Фрейденберг 1997, 55].

Изобилие еды в России становилось знаком ее плодородия, которое поражало иностранцев. По словам Якова Рейтенфельса, курляндца при дворе Яна Казимира, «Московия <...> щедро раздает из обильных недр своих разного рода деревья, травы, овощи, плоды, древесные и полевые», а благодаря огромному количеству диких и домашних животных она «представляется как бы неким громадным зверинцем» [Рейтенфельс 1997, 380, 385]. Огромное количество дичи и скота, не виданное в западноевропейских землях, служило постоянным поводом для восторженных описаний. Природа поставляла и необходимые приправы к блюдам: на приволжских землях были «прекрасные рощи, веселые луга <...> прекрасные душистые травы и пряные коренья», росли «петрушка, хрен, редька, редиска, тыква, огурцы, серая и белая капуста, лук, чеснок, шалфей <...> мирра, гвоздика, иссоп, майоран, тимьян, базилик, перец и другие подобные плоды» [Петрей 1997, 210, 162–163].

Складывалась основывающаяся на реальности, но приобретающая мифологизированный оттенок картина российского изобилия. Вместе с тем авторы замечали различия земель в разных частях страны, писали об их неплодородии, необработанности. Такого рода информация давала основу для возникновения разных образов России. Английский поэт Джордж Турбервилль, современник Шекспира, приехавший с посольством Томаса Рандольфа в годы опричнины (1568–1569), увидел Россию прежде всего как покрытую лесом, необработанную

и неплодородную [Турбервилль 1990, 261–262]. Таким же образом характеризовал Россию Кампанелла, вероятно читавший «Послания» Турбервиля. Однако поэт немецкого барокко Пауль Флеминг, приезжавший в составе посольства Адама Олеария и побывавший на Волге в 1634, описал Россию, ее ландшафты в пасторальных аркадийских тонах [Алексеев 2001; Свирида 2009].

Утверждению картины изобилия способствовало щедрое гостеприимство, которое ощутил уже Гильбер де Ланноа, автор первого известного описания российских земель (1413). Новгородский епископ присылал ему каждый день «добрых тридцать человек с хлебом, мясом, рыбой, сеном, овсом, пивом и медом» [Ланноа 2003]. Антонио Поссевино, посланник Папы Григория XIII к Ивану IV, считал «обильнейшее угощение» обычаем русского народа (Поссевино 1983, 52). Склонность богато угощать особенно широко проявлялась по отношению к чужакам. По словам Петрея, у русских, «...когда приедут иноземные послы, тогда все должно быть нарядно и пышно и показывать большие средства и богатства безо всяких примет несчастья, недостатка и нищеты» [Петрей 1997, 401].

Слово *гость* (ст. слав), означавшее иноземного или иногороднего купца [Даль I, 386], родственно лат. *hostis* – враг, чужестранец, а *гоститься* (стар.) означало угощаться (ср. *гость* – угощение). С лексемой *угощение* соединилось и понятие *пути*: *гостинец* – это и подарок (в особенности сладкий), и большая проезжая дорога [Фасмер I, 448, Даль I, 386–387].

Русское гостеприимство имело сакральные истоки, восходя к ветхозаветному сюжету гостеприимства Авраама. Этот сюжет лежал в основе изображения всех застолий, как в иконе Троица ветхозаветная. От века к веку она наполнялась реалиями – если в Троице Рублева была изображена лишь символическая чаша, то в иконах конца XVII в., писавшихся под влиянием постренессансной иконографии, убранство стола того времени было показано во всех деталях (С. Ушаков. Троица ветхозаветная. 1671. ГРМ).

### *Еда по договору и политика*

Как хлеб насущный еда не часто фигурировала в сочинениях иностранных авторов. К этой теме они обычно обращались, если заходила речь о практических трудностях в ее добывании, прежде всего дорожных. «Для путешественников [страна] особенно неприветлива, в таком огромном пространстве земель иногда нельзя найти никакого постоянного двора, но, где застала ночь, там и приходится

ночевать на голом, неподготовленном месте. У кого какая пища есть, тот, по-видимому, и возит ее с собой», — не без досады отметил в 1581 г. Джованни Паоло Кампани, участник посольства Поссевино [Кампани 1969, 81]. В дорогу брали также походные кухни [Таннер 1891, 27].

Оба будущих автора ехали с запада. Более благоприятным был северный маршрут, которым попадали в Россию англичане, проложившие морской путь к берегам Белого моря (1553). «Ели и ночевали в почтовых городках», — писал Томас Рандольф, посол Елизаветы Английской к тому же царю, имея в виду так называемые ямы, соединившие северные земли с Москвой [Рандольф 1884, 93].

Сами русские были привычны к трудным дорожным условиям. «(Московиты) никогда не входят, хотя и могли бы это делать, под крышу, а в самую сильную жару — под тень деревьев. Они не распределяют время для отдыха в пути, но, где им захочется, там и останавливаются, варят кашу и едят, разостлав вместо скатерти свои плащи» (Поссевино 1983, 193). Папские послы не хотели разделять подобный образ жизни, и сопровождавшие их так наз. приставы, «стали останавливаться на постоянных дворах» (как видно, они все же имелись).

Приставы «приставлялись» к посольствам на все время пребывания в стране «для снабжения их вдоволь кушаньем и напитками, лошадьми, санями и повозками, и всеми потребностями <...> Так и выедут они из страны в том же порядке и с тем же поездом, как и приехали», сообщал шведский посол Петр Петрей де Эрлезунда. При этом на обратный путь царь дал участникам посольства «в подарок несколько бочек меду, пива и водки <...> потому что в городах и деревнях им нельзя будет достать никаких напитков такого качества, чтобы можно было их пить» (Петрей 1997, 408). Так «вручение» еды становилось рамой всего пребывания.

Обеспечение посольств едой не было актом чистого гостеприимства, составляя часть официального приема иностранцев. Все связанные с ним действия вписывались в тщательно разработанный и неуклонно соблюдаемый ритуал. В результате та же по составу и качеству пища могла выступать в многообразных функциях, приобретать разный смысл и вызывать неоднозначную реакцию. То, что участники посольства получали каждый день на пути к Москве и во время пребывания там, можно назвать «едой по договору» — между многими странами существовали соглашения принимать посольства на довольствие.

По сообщению Герберштейна, «пристава имеют... предписанную меру, сколько именно они должны давать хлеба, напитков, мяса, овса, сена и всего другого, по числу людей <...> знают, сколько дров для кухни, сколько для нагревания бани, сколько соли, перцу, масла, луку и других самых малейших вещей они должны давать на каждый день». Тот же автор добавлял: «Папским посланникам, а также приехавшим от императора Священной римской империи обычно уделялось повышенное внимание», отмечая, что «содержание для германских послов у них (москвитов) определено в таком размере, для литовских в ином, для других опять иначе» [Герберштейн 2003, 281, 283].

Так довольствие с первого момента становилось элементом политики. Прием послов и их содержание зависели также от того, были ли «послы согласны во всем с великим князем», или же они «не соглашаются с ним и не хотят ничего делать по его мысли» (Петрей 1997, 408). Обилием еды, даже чрезмерным, царь мог выразить благоволение. Таким же способом он иногда заглаживал вину, как в случае с Джеромом Баусом, послом Елизаветы I Английской (1583—84). «Корм этот был так обилён, что посол несколько раз просил отменить его, но Царь ни за что не соглашался на это» [Баус 1884, 102].

Тема еды различно связывалась с политикой. Петрей записал вероятно услышанное им объяснение того, почему на празднестве венчания на царство последним подавалось блюдо из рыбы, выловленной в озере около Переславля (она напоминала, по мнению автора, селедку). Это делается, писал он, «чтобы дать понять, что когда все города отлагались от великого князя московского, Переславль стоял, однако ж, твердою и незыблемой стеной за него, никогда и не отложится от него, если только не принудит его к тому самая крайняя нужда и опасность» [Петрей 1997, 396].

Формы символизации государственной идеи привлекали особое внимание иностранцев, о чем свидетельствуют неперенные в иностранных текстах описания трапезы в Кремле, которая служила непосредственным продолжением официального представления посольства. В строго регламентированном церемониале пира было задействовано множество лиц. Каждый играл свою роль и был облачен в парадный костюм (часто взятый напрокат из царской кладовой). Элементом декораций были особым образом расставленные обеденные столы, а также экспозиция драгоценной посуды на специальных поставцах и столах. Еда, помимо прямого назначения, служила также декоративным оформлением самой трапезы и подавалась на золотой и серебряной посуде в особой последовательности.

В допетровской России пиры с участием иностранных дипломатов не были местом установления прямых контактов, поводом для бесед, в то время как на Западе застолье, пир были одним из истоков формирования институтов самой государственности и социальных отношений [Гуревич 1999, С. 7-13]. Пока это было ритуальное действие лишь подтверждавшее *status quo* и имевшее целью подчеркнуть величие царя, его власть и богатство. Торжественная еда служила также тому, чтобы продемонстрировать уважение царя к правящей особе, которую представлял посол. Контакты с иностранцами были только официальными и не поощрялись в других случаях. Дипломатам ставили отдельные столы. Лично цари мало общались с ними. Как исключение Василий III говорил с Герберштейном, Иван IV – с Томасом Рандольфом, послом Елизаветы I (1568 июнь – 1569 июнь), встречаясь с ним тайно, – это было время, когда царь был особо заинтересован в контактах с Англией и даже строил matrimониальные планы [Рандольф 1884, 95]. С Поссевино царь трижды вел публичный диспут о вере.

#### *Жалованная еда и сакрализация пищи*

Ритуал царского застолья, соединявший сакрализацию еды с культом царя, имел разветвленные истоки, о чем свидетельствует значимый момент царского пира – вручение гостям «первого хлеба». Это открывавшее трапезу действие восходит к архаическим традициям мистического осмысления еды, когда хлеб использовался для ритуального кормления предков, богов [Сумцов, 1885]. Согласно Библии, Авраам при встрече с небесными гостями в свое обращение к ним включил такие слова: «Я принесу хлеба» [Быт 18,5]. Культ хлеба получил завершенное выражение в обряде евхаристии: хлеб становится агнцем и телом Христа, получает значение «живота вечного, сшедшего с небес», превращается в символ спасения от смерти, воскресения [Фрейденберг 1997, 53–54]. Почитание хлеба было общеславянской чертой, он рассматривался как источник жизни.

Занимая важнейшее место в русском рационе, хлеб выделялся и своей символической функцией. В иностранных описаниях сохранилась формула приглашения на царский пир, куда просили пожаловать на «хлеб-соль». Это же выражение служило знаком завершения пира. «Сигизмунд, откушай нашего хлеба-соли вместе с нами», – приглашал Василий III Герберштейна. Соль также была символически чрезвычайно значимым угощением. Согласно тому же автору, «хлебом князь показывает свою милость к кому-нибудь, а солью — любовь, и

на своем пиру он не может оказать большей чести, как если пошлет кому-нибудь соль со своего стола» [Герберштейн 2003, 288, 289].

В царском застолье мотив освященного божественным присутствием гостеприимства соединялся с мотивом восседания царя на троне: в пиршественном зале он занимал место за особым столом на возвышении, отсюда посылал присутствующим угощения. Ричард Ченслер — первый английский посол, добравшийся до Москвы (1553—1556), так описывал начало царской трапезы: «До подачи кушаньев Князь разослал всем по большому куску хлеба, и податель, называя вслух лицо, которому было послано, говорил: “Иван Васильевич, Царь Русский и Великий Князь Московский, пожаловал тебя хлебом”». Кусок хлеба получал также кравчий и все остальные, прислуживавшие за столом, «его намерение при этом, как я слышал, было то, чтобы все уважали его слуг». [Ченслер 1885, 5–6]. Павел Алеппский объяснял царское намерение иначе: “Всякого, кто ест этот хлеб и изменит мне, оставит Бог”» (135). Такая формулировка была менее конкретной и могла подразумевать (и обязывать) также иностранных послов. Символика первого куска хлеба была особо значима в традиционной культуре, она включалась в активно функционировавшую в ней оппозицию первый / последний (Валенцова 2002).

Жалованная еда с ее символическим подтекстом фигурировала в разных вариантах. Поссевино сообщал: «У московитов есть и такой обычай на пирах: когда князь пошлет кому-нибудь со своего стола, все пирующие должны встать, а тот, кто передает кушанье, говорит: “Великий государь жалует тебя своей милостью”. И этот человек должен ответить: “Бью ему челом”» (Поссевино 1983, 198). Эта церемония, по свидетельству того же автора, могла воспроизводиться и в отсутствие Великого князя: в Старице послы «были приглашены на большой пир, на котором <...> присутствовал юноша, посланный князем, как бы заменяющий обязанности хозяина. Он сидел рядом с Поссевино, а всякий раз, как вносили какое-нибудь кушанье, поднимался, при этом и все поднимались и, обнажив голову и перечислив все титулы своего государя, говорил, как будто бы произносил торжественную молитву: “Великий князь жалует тебя своей милостью, этим блюдом”» [Поссевино 1983, 93].

Традицией было присылать послам на дом остатки еды с царского стола. Такую подачу регулярно получали люди, исполнявшие разные должности при царском дворе. Для них это была и натуральная плата за работу, и почетный дар, что выступало как разновидность кормлений, принятых в Великом княжестве Московском. Здесь сформиро-

вался особый статус кормильца и кормящегося. В роли кормильца выступали не только царь или бояре, но и жители тех мест, на «кормление» к которым отправляли чиновников, что было формой их оплаты. Система кормлений, существовавшая в средневековой Европе, в России сохранялась вплоть до XVIII в., хотя формально была отменена земской реформой 1555–1556 гг. [Енин 1994. С. 103–116].

В дипломатическом обиходе присылаемая еда могла замещать пир. Иван IV сказал Рандольфу: «За важными делами у меня нет сегодня торжественного обеда; но я пришлю тебе свой обед» [Рандольф 1984, 94]. Так было и в праздничные дни, и в дни вызова послов для переговоров в Кремль, а также заключения договоров. Согласно Поссевино, «кроме продовольствия и средств на прожитие, которые доставлялись ... в достаточном количестве по его (царя) приказанию приставами, он посылал ... каждый день кушанья со своего стола» [Поссевино. 1983, 56]. В данном случае это было знаком особого почтения к папским послам.

Доставлялась еда установленным способом. Согласно чеху Бернару Таннеру, входившему в состав польского посольства 1678 г., «приехали 4 воза, в две лошади каждый, со съестными припасами и кухонными принадлежностями... солдаты... шли попарно и несли кувшины, кубки и чаши, большие, украшенные золотом и серебром, разной формы и отделки [это были дары и иностранных государей]. Все мы было думали, что в них отборные напитки, но оказалось, что они пустые, из чего мы и заключили, что открыто несли их по городу для оказания чести послам». Однако более важной задачей было показать им богатство и щедрость царя. В них лишний раз должно было убедиться и население – демонстративное экспонирование богатства в ту эпоху было нормативно и морально [Баткин 1999, 37]. «С главным поваром, – продолжал Таннер, – прибыли затем и повара – каждый насилу тащил железную жаровню на ножках, служившую потом для разогревания кушаний на углях ... Сырых кушаний было двести» [Таннер 1891, 55].

Едой русские одаривали и своих, что также вызывало удивление. Незвестный англичанин писал о том, как принимали русского посла, возвратившегося с английским кораблем домой. В Холмогорах посол был «поздравляем с прибытием на родину, он получил бесчисленное множество подарков, которые все состояли только из кушаньев и напитков. Кто присылал белый хлеб, кто ржаной, кто хлеб с маслом, оладьи, говядину, баранину, свинину, яйца, масло, рыбу, гусей, уток, куриц и всякого рода провизию, рыбную и мясную, в лучшем виде, как

только могло придумать невежественное население; между русскими эти подарки очень ценятся» [Неизвестный англичанин, 13]

### *Описание еды как идентификация и самоидентификация*

Еда всегда непосредственно связана с личными ощущениями. Поэтому, хотя прямое самовыражение в ту эпоху в целом не было характерно для реляций путешественников, в описаниях еды неизбежно отразились вкусовые в прямом смысле предпочтения авторов. В результате еда могла выступать в своем естестве вопреки всем семантическим наслоениям и стереотипам, обрисовываться с большей непосредственностью, чем другие стороны российской жизни.

Особенности русской еды отмечены уже в названном описании российских земель Гильбера де Ланноа [1413; Ланноа 2003]. В Новгороде «тысяцкий и посадник дали обед, самый необычный и самый удивительный из когда-либо (им) виденных». К сожалению, свой рассказ этот бургундский рыцарь не продолжил, возможно, не желая сказать что-то не очень лестное о поданных блюдах. Позднейшие авторы были менее деликатны, постоянно противопоставляя природные достоинства пищи и местный способ ее приготовления, который был иным, чем у них дома.

Пресловутой темой была рыба, о которой не вспоминал редкий путешественник. Герберштейн, наслышанный о ней, уже по дороге в Москву посылал «на свои деньги за некоторыми вещами на рынок, в особенности за живой рыбой» (Герберштейн 2003, 283). «Рыба очень жирная и приятная в кушанье, – писал Петрей о белорыбце. – Там же (в Волге) ловится рыба с длинным острым носом и маленьким круглым ртом, такова севрюга, осетрина, лосось, стерлядь, которая очень жирна и превосходного вкуса, если только свежа и хорошо приготовлена» [Петрей 1997, 211]. Ярыми противниками русской рыбы были датчанин Якоб Ульфельд и уже цитированный Таннер. О присланной на дом от царя еде, он писал с неудовольствием:

«Кушаний было очень много, но все рыбных, которые не только есть, но и видеть было противно. У москвитян многое множество морской рыбы; потому-то, во избежание расходов, они всегда и угощали нас только рыбою [на самом деле причиной мог быть пост]. Некоторые рыбы, по белому мясу называемые у них белугами (bielcze), величиной с быка ... половину одной из них на огромном блюде насилу внесли в палату три дюжих человека» Об угощении, доставленном в связи с именинами царя, Таннер писал, что «увидав великопостные, почти сырые кушанья (числом однако 200), отравленные большею частью льняным маслом, мы оставили надежду [удовлет-



ворить] аппетит [Таннер 1891, 56, 74]. Соленые сельди Ченслер считал нищенской едой. «Нельзя найти более вонючей и гнилой рыбы», – писал он, удивляясь, что ее едят с удовольствием, «похваливая, что она здоровее всякой другой рыбы и свежего кушанья» [Ченслер 1884, 10]. Доходило до курьёзов. Патрик Гордон был уверен, что заболел горячкой, съев много отварной щуки [Гордон 2002, 116].

Вызывала комментарии и еда в целом. Джилъсу Флетчеру не нравилась повседневная царская пища, приготовленная «довольно грубо, с большим количеством чеснока и соли, подобно тому, как в Голландии» [Флетчер 2002, 153]. Итальянец Кампани был недоволен «простотой в приготовлении [пищи] и [ее] однообразием ... У москвитов крепкие желудки, – писал этот спутник Поссевино, – они любят грубую пищу и поэтому едят полусырое мясо. В особенном почете у них за столом лук и капуста». Простая и здоровая пища, которая быстро утоляла аппетит, не радовала его вкус, привыкший к изысканной еде. Ему хотелось «разнообразных блюд, не дающих насыщения» [Кампани 82]. Они позволяли проводить время в долгих застольях. Англичанин Турбервиль имел другие склонности, он любил натуральное мясо и критиковал русских, что они не знают, как следует его готовить: «Они не пользуются ни вертелом, ни прутом, но когда печь раскалится... кладут дичь в котел и варят» – рекомендуемое современными диетологами вареное мясо этого поэта не устраивало [Турбервиль 254]. Однако Адольф Лизек, секретарь австрийского посольства, побывавший на трапезе Алексея Михайловича (1675), полагал, что «русские роскошны в кушаньях» [Лизек 1837, 384]. Оставшийся неизвестным английский автор в середине XVI в. писал о роскошных русских кушаньях, хотя и отмечал, что видел лучшие. Вне сравнений он описал, как были накрыты столы: «Все [они] были сервированы сосудами из чистого, прекрасного золота: миски, кувшины, блюда, соусники, кубки, бесчисленное множество всяческих кружек, из которых многие были усыпаны драгоценными камнями ... Во все время на столе не было свободного места, где бы можно было поставить еще хоть и кубок» [Неизвестный англичанин, 14].

Еще во времена молодого Петра I преобладало традиционное русское меню, и Иоганн Корб, секретарь австрийского посольства, писал: «Наконец стали различать кушанья; среди жарких был даже лебедь [это было лучшее царское угощение]. Всего насчитали 108 кушаний разного рода, но наш немецкий вкус мог одобрить очень немногие из них» [Корб 1997]. К тому же русские большею частью «готовят без соли и иностранцы с трудом могут съесть и переварить

приготовленные ими кушанья», согласно Петрею. Выход все же был. Согласно тому же автору, «иноземцы велят варить и жарить для себя своим собственным поварам» [Петрей 1997, 400]. Со своим поваром еще в конце XVIII в. в Петербург приехал низложенный Станислав Август Понятовский [Свирида 1999, с. 48].

Оценки не всегда выражались непосредственно. Скрытое сопоставление своего и чужого ясно ощущается в описании русского быта Адамом Олеарием. За его рассказом о русских прочитывается информация о его скромной жизни в Саксонии, где он родился. Создается двухслойная семантика, возникает «текст за текстом». Как полагал Олеарий, у русских «внутри зданий встречается мало запасов и утвари», одновременно отмечая, что этого «для них достаточно» (возможно, что он опирался на мнение самих русских, с которыми мог об этом говорить). С одной стороны, здесь чувствуется толерантность автора, с другой — напрашивается заключение, что у немцев посуда — предмет особого культа.

«У большинства [русских], — продолжал этот путешественник и ученый, — не более трех или четырех глиняных горшков и столько же глиняных и деревянных блюд. Мало видать оловянной и еще меньше серебряной посуды — разве чарки для водки и меду. Не привыкли они также прилагать много труда к чистке и полировке своей посуды. Даже великокняжеские серебряные и оловянные сосуды, из которых угощали послов, были черные и противные на вид, точно кружки у некоторых ленивых хозяек, немывые с год или более того. Поэтому-то ни в одном доме, ни у богатых, ни у бедных людей, незаметно украшения в виде расставленной посуды ... Не привычны они и к нежным кушаньям и лакомствам» [Олеарий 1986, 340]. Их ему, как видно, не хватало.

После этих слов можно хорошо себе представить кухню в доме самого автора, скромно жившего с матерью и сестрой, которые, вероятно, как и сам он, имели «изумительное прилежание», присущее ему по сообщению биографов. Занимаясь ткачеством, чтобы дать Адаму образование, они наверняка до блеска мыли посуду, также готовили ему лакомства, которых он не нашел в России. Здесь саксонец с удивлением увидел, что свободные места заставлены не тарелками, а иконами.

К оценке Олеария близок Рейтенфельс: «Согласно ... образу жизни русских и домашняя утварь их весьма малочисленна и неизящна. Несколько ложек, роговых, деревянных или оловянных, нож, глиняные кастрюли и горшки, подойник, солонка да стол без тарелок и скатерти — вот и весь столовый прибор их» [Рейтенфельс 1997, 355].

Кухня не была на Руси объектом особой заботы даже в богатых домах – там ею занимались служанки. Парадная кухня под голландским влиянием появилась в Летнем дворце Петра I в Петербурге. Все же, даже скептически настроенный Таннер, не мог не описать тех изощренных украшений, которыми русские декорировали еду.

«Эта порода рыб дает из мяса какую-то клейкую жидкость или сок, – писал чех про свойства белуги; из них-то, превращенных в массу, способную по усмотрению поваров принять любую форму, были наделаны гуси, петухи индейские, куры и пр. больше на погляденье, чем на еду». Декорацию делали также «из муки, разведенной тоже на льняном масле, сложенные были башни, стены и – не говоря о прочем – очень много вещей, сделанных с особенным искусством. Заметны были в особенности двуглавые орлы по верхушкам». Необычен был присланный царем десерт: «На другом блюде вот какая достопримечательность: было много разных плодов, сваренных в сахаре и сдобренных и слепленных иным ли чем, или неведомыми нам благовониями, только удивительно как напоминавших сложенное куском красное сукно и до того обманывавших глаз, что между посольскими, стоявшими вокруг, не на шутку поднялся спор, сукно это или кушанье» [Таннер 1981, 56]. Это был типичный барочный иллюзионизм, проникший и в кулинарное искусство.

Был еще один вид еды, который привлекал внимание иностранцев, – солдатская пища. О ней неоднократно упоминалось в связи с необычайной выдержкой русской армии, способностью ее солдат воевать в немыслимых для западного человека условиях. Адамс, участник первой английской экспедиции, писал о русских солдатах: «Этот жилец снегов черпает воду из замерзшей реки, разводит в ней овсяную муку, и обед готов. Насытившись, он тут же располагается и отдыхает при огне. Мерзлая земля служит ему пуховиком, а пень или камень подушкой. Неизменный его товарищ, конь, питается не лучше своего героя. Эта истинно боевая жизнь Русских под ледяным небом Севера [Адамс 1838, 54]». «Несмотря на все это русский работает и служит очень хорошо ... Не знаю ни одной страны около нас, которая бы славилась такими людьми и животными», изумлялся Ченслер [Ченслер, с. 6].

До конца XVII в. принципы отношения к еде, связанные с ней ритуалы в России мало менялись. Оставались сходными и те аспекты, в которых русская еда привлекала внимание иностранных авторов, позиции, с которых она оценивалась (речь не о личных вкусовых предпочтениях). Павел Иовий Новокомский, описавший Россию лишь со слов посла Ивана III Дмитрия Герасимова, тем не менее суммировал,

что «домашняя жизнь их [русских] представляет более изобилия нежели утонченности» [Иовий 48–49].

Авторский подход изменился в XVIII в. Если ранее главной целью было описать все особенное, экзотическое (это касалось не только России и было связано со свойственным барокко способом смотреть на мир), то с Петровского времени внимание привлекает прежде всего то новое, что начало объединять Россию с остальной Европой. XVIII век был эпохой универсализма и ей были свойственны поиски общего. Теперь еда, все виды застолья в России действительно сближаются с общеевропейским типом, по крайней мере, в тех слоях общества, в которых вращались иностранцы. В результате сюжеты, связанные с едой, перестали играть столь заметную идентифицирующую роль, как ранее. Одним из последних, кого интересовал этот вопрос, был склонный запечатлевать все подробности Фридрих Вильгельм Берхгольц (1721–1725). Однако и он описывал прежде всего богатое убранство стола. Сама еда уже обычно оставалась вне внимания.

## ЛИТЕРАТУРА

Адамс 1838 – *Адамс Климент*. Английское путешествие к москвитам (Пер. И. Тарнавы-Боричевского). В: Первое путешествие англичан в Россию в 1553 году // Журнал Министерства народного просвещения. № 10. 1838.

Алексеев 2001 – *Алексеев М.П.* Пауль Флеминг в Москве и на Волге // Дипломаты-писатели; писатели-дипломаты. СПб., 2001.

Байбурин 1993 – *Байбурин А.К.* Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб., 1993.

Баткин 1999 – *Баткин Л.М.* Голос в дискуссии / Социальность, рожденная за пиршественным столом // *Одиссей 1999*.

Баус 1884 – *Баус Джером*. Посольство // Известия англичан о России XVI в. // Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских. № 4. М., 1884.

Валенцова 2002 – *Валенцова М.М.* Первый в славянской традиционной культуре // Признаковое пространство культуры / Отв. ред. С.М. Толстая. М., 2002.

Герберштейн 2003 – *Герберштейн Сигизмунд*. Записки о московитских делах... / Пер. И. Анонимова // Россия XVI в. в воспоминаниях иностранцев. Смоленск, 2003.

Гордон 2002 – *Гордон Патрик*. Дневник 1659–1667 / Пер. статья и примеч. Д.Г. Федосова. М., 2002.

Гуревич 1999 – *Гуревич А.Я.* От пира к лену / Социальность, рожденная за пиршественным столом // *Одиссей.* М., 1999.

Даль I – *Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 3-х т. М., 1978. Т. 1.

Енин 1994 – *Енин Г.П.* Воеводское праздничное кормление в начале 60-х гг. XVIII в. // *Вспомогательные исторические дисциплины.* СПб., 1994. Т. XXV.

Иовий 1836 – *Павел Иовий.* Посольство от Василия Иоанновича к Клименту VII / Пер. М. Михайловского. Библиотека иностранных писателей о России. Т 1. СПб. 1836.

Кампани 1969 – *Кампани Джованни Паоло.* Записки (Пер. и публ. Л.Н. Годовиковой) // *Вестник Московского университета. Серия история.* 1969. № 6.

Корб 1997 – *Корб Иоганн Георг.* Дневник путешествия в Московское государство (пер. Б. Женева и М. Семеновского) // *Рождение империи.* М.: Фонд Сергея Дубова. 1997.

Ланноа 2003 – *Кудрявцев О.* Великая Русь рыцаря де Ланноа. Первое западное описание Руси // *Родина,* № 12. 2003.

Ле Гофф 1991 – *Ле Гофф Ж.* С небес на землю // *Одиссей.* М., 1991.

Лизек 1837 – *Лизек Адольф.* Статистическо-географическое описание российского государства в начале XVII столетия / пер. П.Тарнавы-Боричевского // *Журнал министерства народного просвещения.* № 11. 1837.

Неизвестный англичанин 1884 – Описание России неизвестного англичанина ... // *Известия англичан о России XVI в.* / пер. С.М. Середонина // *Чтения в Императорском обществе истории и древностей Российских.* № 4. М., 1884.

Олеарий 1986 – *Олеарий Адам.* Описание путешествия в Московию / Пер. А.М. Ловягина // *Россия XV–XVII вв. глазами иностранцев.* Л., 1986.

Павел Алеппский 1898 – *Павел Алеппский.* Путешествие антиохийского патриарха Макария в Москву в середине XVII / Пер. Г. Муркоса. СПб.: П.П. Сойкин, 1898.

Петрей 1997 – *Петр Петрей.* О начале войн и смут в Московии / пер. А.Н. Шемякина. М., 1997.

Поссевино 1983 – *Антонио Поссевино.* Исторические сочинения о России XVI в. М., 1983.

Рандольф 1884 – *Томас Рандольф.* Путешествие / пер. С.М. Середонина // *Известия англичан о России XVI в.* // *Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских.* № 4. М., 1884

Свирида 1999 – *Свирида И.И.* Станислав Август в Петербурге // *Она же. Между Петербургом. Варшавой и Вильно. Художник в культурном пространстве.* XVIII – середина XIX в. М., 1999.

Свирида 2009 – *Свирида И.И.* Российский ландшафт в иностранных текстах: от Герберштейна до Кюстина // Воображение пространства – пространство воображения. Отв. ред. И. Митин. М., 2009.

Сумцов 1885 – *Сумцов Н.Ф.* Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885.

Таннер 1891 – *Бернард Таннер.* Описание путешествия польского посла в Москву в 1678 г. / Ред. и пер. И. Ивакина. М., 1891.

Турбервиль 1990 – *Джордж Турбервиль Дж.* Послания из России / Пер. А.А. Севастьяновой // *Горсей Джером.* Записки о России XVI – начала XVII века. М., 1990.

Ульфельд 2002 – *Якоб Ульфельд.* Путешествие в Россию / Пер. Л.Н. Годовиковой. М., 2002.

Фасмер – *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка. В 4-х т. М.: АСТ, 2003.

Филюшкин 2004 – *Филюшкин А.И.* Ливонская война глазами европейцев // Россия XXI №3. [http://www.ino-center.ru/doc/mion\\_04-2004.doc](http://www.ino-center.ru/doc/mion_04-2004.doc)

Флетчер – *Джилль Флетчер.* О государстве русском / Пер. князя М. А. Оболенского. М., 2002.

Фрейденберг 1997 – *Фрейденберг О. М.* Поэтика сюжета и жанра М., 1997.

Цивьян 1965 – *Цивьян Т.В.* К некоторым вопросам построения языка этикета // Труды по знаковым системам. Тарту, 1965, с. 144.

Ченслер 1884 – *Ченслер Ричард.* Книга о великом и могущественном Царе Русском и Великом Князе Московском и о владениях, порядках и произведениях сюда относящихся / пер. С.М. Середонина // Известия англичан о России XVI в. / Чтения в императорском обществе истории и древностей Российских. № 4. М., 1884.

Филатова Н.М.  
(Москва)

## РОЛЬ ПИЩЕВОГО КОДА В ПРЕДСТАВЛЕНИЯХ РУССКИХ И ПОЛЯКОВ ДРУГ О ДРУГЕ

В последнее время ученые – лингвисты, литературоведы, историки – все более активно используют паралитературные явления и эго-документы: мемуары, дневники, путевые заметки, переписку для изучения отраженных в них этностереотипов и представлений о чужой культуре. Эти тексты, связанные с повседневностью, по словам А. Невяры, отражают, с одной стороны, спонтанную индивидуальную реакцию на увиденное и пережитое, с другой – повторяют общепринятые стереотипы обыденного сознания (Niewiara 2000, 11). Одновременно они свидетельствуют о познавательном процессе, происходящем не только в умах отдельных людей, но и в культуре нации в целом (Niewiara 2006, 7). Они многое говорят исследователю о путях познания чужой культуры, о способах конструирования образа чужого, о попытках осмыслить новые знания, вписать их в систему ранее приобретенных представлений и устойчивых ценностных категорий.

Пути идентификации и описания чужой культуры могут быть разными. Чаще всего она описывается через обычаи, нравы, явления культуры материальной (одежда, жилище), религию и т.д. Немаловажную роль в образе *чужого* играют и его пищевые привычки, а именно то, что и как едят и пьют представители чужого этноса. Этот взгляд на чужую культуру и будет рассмотрен в статье на примере текстов, отражающих взаимные представления русских и поляков, впечатления представителей этих народов от пребывания в соседней стране – Польше и России соответственно. Настоящее исследование не претендует на полноту картины, ибо для этого пришлось бы проследить роль пищевого кода во взаимопознании на протяжении всей истории, в ходе которой менялся характер контактов России и Польши, менялись также составляющие этнической и национальной идентичности. Вниманию читателя будут представлены лишь некоторые наблюдения, касающиеся XIX и XX вв. Ведь именно в XIX в. в сознании обоих народов складывается и закрепляется представление о Европе как о культурной общности, принадлежность которой рассматривается как важнейшая ценностная характеристика соседней культуры. В XX же веке предметом внимания поляков становится культура советская,

восприятие которой накладывается на уже сформировавшийся стереотип русского.

На протяжении этого времени код еды играет во взаимных описаниях разную роль, зависящую от литературных конвенций и идеологических установок. В начале XIX в. мотив еды занимает в мемуарах и путевых заметках явно периферийное положение, связанное с общей установкой эпохи: даже эго-документы должны были отражать прежде всего жизнь духа. Это особенно хорошо заметно на примере заметок русских путешественников и участников военных кампаний, побывавших на польских землях в начале XIX в. Открывая для себя Европу в эпоху наполеоновских войн, русские акцентируют внимание не на этнических, а на социальных различиях; трапеза фигурирует у них как свидетельство социального благополучия, достатка (или, напротив, нищеты) и иных норм общественных отношений и этикета, говорящих о цивилизованности посещенных ими стран. Приметы собственно *польскости* существуют для них преимущественно в сфере национального духа.

Вспоминая об остановке в польских домах, русские чаще всего не описывают угощение, ограничиваясь сообщениями типа: «После вкусного ужина и нескольких разговоров мы простились и удалились в назначенные покои» (Копыской 1817, 7). И.И. Лажечников, например, сообщает, что российские офицеры, ночевавшие в польском доме, так увлеклись польками, дочерьями хозяина, что «из-за вкусного стола встали почти голодными» (Лажечников 1836, 105). Кроме литературных конвенций, требовавших уделять большее внимание сфере возвышенных чувств, очевидно, это было связано и со схожестью кухни, которая не воспринималась представителями одного и того же социального круга как экзотическая. Мотив еды появлялся в основном для того, чтобы описать материальный достаток, гостеприимство, светские манеры хозяев, этикет в доме польских вельмож. Так, Ф. Глинка восторженно описывает распорядок дня в доме княгини Любомирской в Ланьцуте: «В десять часов поутру собирается домашнее общество к завтраку, при котором обыкновенно бывает, кроме прочего, несколько корзин плодов, свежих винных ягод, ананасов, апельсинов, свежих волоських орехов..., в двенадцать часов садятся за большой стол до пятидесяти особ..., в половине первого накрывается другой стол для всех горничных девушек и прочих домашних женщин; в час обедают все ремесленники, в половине второго обед для придворного медика, механика и прочего штабу, а в два часа открытый пышный стол для всех вольно приходящих. Он так вкусен, что скупые немецкие комиссары



верст за десять слышат приятный запах кушанья и приезжают туда обедать. В три часа... подают душистые ликеры и водки, и чрез полчаса идут за великолепный стол, которого изобилие лучше можно вообразить, нежели описать. Но мне не удивительны ни вкусные кушанья, ни сладкие плоды, ни старые крепкие вина, а всего более удивляет меня приветливость сих вельмож хозяев. Лишь только все усядутся, хозяйка княгиня подходит ко всем женщинам, а брат ее фельдмаршал ко всем мужчинам; со всяким особо разговаривает и отменно ласково, а особливо с русскими офицерами. При окончании стола повторяют опять то же. Смотря на гостеприимство сих вельмож, невольно вспомнишь, что и у нас на святой Руси, в прежние времена Боляра умели угощать за сытными столами: гостеприимство было преимущественно добродетелью россиян» (Глинка 1815-1, 30–31). Он же сообщает о занятии русскими Герцогства Варшавского следующее: «Понимаю, для чего не оставляют войско в Варшаве. Она могла бы сделаться для нас тем, что Капуя для Аннибаловых. Прекрасные трактиры, театр, Лазенки и всякого рода удовольствия могли бы очаровать, разнежить закаленных в боях ...» (Глинка 1815-4, 222).

Нищета крестьянского стола в деревне, принадлежащей князьям Радзивиллам, также побуждает автора – В.Б. Броневского – к нравоучительным сентенциям. Вот как он описывает свое посещение деревенской избы: «Милости просим! – отвечала в один голос, низко поклонившись, многочисленная семья, в темном углу глодавшая корки гречишного хлеба, впрочем, с борщем и кашицею, забеленной молоком. Мне подали обрубок дерева вместо стула и я... сел подле стола, попробовал их кашицы и спросил: чем вы питаетесь в глуши этого леса? Летом молоком, травою, ягодами и грибами, зимою вырабатываем хлеб деланием саней, колес, лаптей, гоним деготь, продаем лес, бьем зверей. А какие звери у вас водятся?... медведи, волки, кабаны, выдры, лоси и бобры... Так благое провидение нигде не отказывает человеку в способах пропитания, и везде, где только светит солнце, пребывает и милосердие Божие» (Броневский 1828, 140).

В воспоминаниях русских военных о службе в Королевстве Польском в первой половине XIX в. в основном встречаются сравнения качества еды, а также стоимости продуктов и цен в трактирах и ресторанах. То же самое можно сказать о мемуарах поляков, посещавших в то время Россию. Русских впечатляет сравнительная дешевизна еды и ее высокое качество. Так, Н.П. Макаров фиксирует, что в Варшаве в 1820-е годы обед из пяти блюд стоил 1,5 злотых, или 22,5 копейки, из шести блюд – 2 злотых, а обеды из четырех блюд на ул. Подвальной

в трактуре «У обжоры» стоили 1 злотый. «Чашка превосходного кофе (какого нигде нет, кроме Польши), – отмечает он, – стоила три копейки» (Макаров 1882, 40). Варшавские кафе, рестораны были в глазах русских воплощением удобной, приятной и интересной жизни, они притягивали возможностями общения, расширения кругозора. Например, Н. П. Макаров отмечает прелесть «кавярок» (официанток в кофейнях) (Макаров 1882, 47), а А.А. Одинцов вспоминает о том, как военные вплавь перебирались через Вислу, чтобы посетить «кофейный дом на Висле» (Одинцов 1890, 34). По его словам, «цукерня (кондитерская) швейцарца Лурса доставляла нам [русским офицерам – Н.Ф.] возможность читать европейские журналы, чего иначе нам бы не удалось...» (Одинцов 1889, 319).

Схож с русским был и взгляд польского публициста Б. Кичиньского, посетившего Петербург в 1817 г. Он сравнивает не сами блюда, а качество приготовления и цены. Мороженое, попробованное в императорском дворце, он сравнивает с польским мороженым Лесселя, но в то же время замечает: «Еда здесь в Петербурге несравнимо хуже и несравнимо дороже. Что такое у нас обед у Розенгарта за 5 злотых! Превосходный. А здесь нужно заплатить 5 рублей, почти 9 злотых, причем съешь мало и невкусно, словом, приходится вставать голодным» или «Один раз был в кондитерской ипил шоколад, который здесь прости Господи!» (Kiciński 1896, 22, 29, 33).

Однако приведенные выше примеры не отменяют существования этностереотипа, создаваемого с помощью пищевого кода. Так, для поляков русскую кухню символизировала прежде всего капуста. Это находило отражение и в народных представлениях: жители центральных районов Польши называли своих восточных соседей – жителей западных районов Белоруссии – капустниками (Белова 2000, 229). В исследуемых нами текстах капуста ассоциируется с грубой крестьянской пищей, мужицкой, плебейской культурой, проецируемой на русскую культуру в целом. Ю.К.Яновский пишет о русских солдатах как об «истощенных, скверно питающихся капустой» (Цит. по: Невьяра 2006, 135) (Интересно, что с помощью пищевого кода описывает русскую армию и К.Колачковский, утверждающий, что российские солдаты, оказавшись в Европе во время зарубежных походов 1813-1815 гг., «впервые попробовали вина и белого хлеба и услышали слово „свобода”» (Kołaczkowski 1899, 126)). Ю.У. Немцевич переносит выявляемые через пищевой код черты «мужицкой» культуры и на русских вельмож. По его словам, «Потемкин, столь расточительный, столь изощренный в своих дарах, сам сохранил дикие вкусы своего

народа. Когда стол его ломился от яств, сам он грыз сырую свеклу или морковь, пожирал колбасу, набивал желудок кислой капустой» (Niemcewicz 1957, 7–8).

Активно эксплуатировался данный стереотип в периоды политической конфронтации. В резко антирусские «Литовские письма» Ю. Немцевича, написанные с пропагандистскими целями во время войны 1812 г., включены сатирические стихи «Василь, Кирило, Федька, или Московская эклога». В них русский мужик ест из одного корыта со свиньей и признается, что любит утром поесть капусты, а с заходом солнца выпить квасу. Получив в награду за победу в поэтическом соревновании горшок с капустой, один из героев эклоги идет в свою «берлогу», чтобы «съев капусты с крупой, лежать на печи кверху пузом» (Niemcewicz 1812, 124–128).

Привлекает внимание поляков и русское чаепитие. Привычка много и долго пить чай воспринимается ими как примета русской культуры.

Описываемое в мемуарах демонстративное поведение представителей одной национальности по отношению к другой также нередко выстраивалось вокруг пищевых привычек. Так, русские, жившие в Варшаве даже в период относительно благоприятных польско-русских отношений (1815 – 1830 гг.), подчас ощущали, что к ним относятся как к представителям низшей культуры. Ответом на это были эксцентрические выходки. Н.П. Макаров описывает, как некий юнкер, происходивший из зажиточной семьи, придя в Варшаве в изысканный французский ресторан и «скорчив глупейшую рожу», по-русски робким голосом просил «щей да каши» или колбасы с зельцем. Получив отказ, юнкер преобразался и приказывал подать дорогого шампанского, мыл им руки, а затем велел официанту угостить удивленных посетителей ресторана от имени «русского варвара». В другой раз этот же юнкер потехи ради кормил неграмотных солдат в самом дорогом ресторане Варшавы, велел им наугад тыкать пальцем в меню (Макаров 1882, 45).

Шампанское, маркирующее не только праздничное застолье, но и привычное разгульное веселье и частые бесшабашные офицерские пирушки, также в начале XIX в. ассоциировалось в польском сознании с русскими. Согласно Т.Б. Забозлаевой, исследовавшей особую роль шампанского в русской культуре XVIII–XX вв., этот напиток в пушкинскую эпоху – «не просто атрибут веселья и раскрепощенности, чаще это вызов общественному мнению и принятой морали» (Забозлаева 2007, 130). В Королевстве Польском оно служило символом разгульной, а подчас и разнузданной жизни «завоевателей» и – в польском понимании – новых

«хозяев» Варшавы. Подобная жизнь была в духе эпохи александровского царствования в Польше. Торжества, пиры, вино и карты в русских домах Варшавы, щеголявших, по словам П.А. Колзакова, друг перед другом в хлебосольстве, были в порядке вещей. Он вспоминает, что в Маримонтском лагере, где стоял Литовский полк и проводились учения вверенных великому князю Константину Павловичу отрядов русской гвардии, «устраивали по воскресным и праздничным дням пиры, на которые стекалась обыкновенно вся блестящая молодежь столицы и цвет лучших красавиц» (Колзаков 1873, 443). Но вот как описывает это Ян Чиньский в романе «Цесаревич Константин и Иоанна Грудзинская, или Польские якобинцы», конструируя в противопоставлении с русскими и их «варварскими» привычками образ просвещенной польской нации: «Когда большинство жителей Варшавы, заснув глубоким сном, забывало о дневных терзаниях, кое-где в гостинных горели огни ламп. Там русские генералы среди распутных женщин и роскоши шумно гуляли с шампанским и картами... А где-то на верхнем этаже в маленькой каморке с одним окошком тлел слабый огонек, там молодой гражданин Польши, студент университета, искал знаний в трудных книгах» (Czyński 1956, 129).

Подобные особенности полькой «оптики» не отменяли, однако, того, что в конце 1810-х гг. в Варшаве шампанское лилось «полными чашами за дружеское соединение двух славянских племен». «Никогда еще не было выпито столько вина как в эту эпоху», – свидетельствовал П.А. Колзаков. Он вспоминал о том, как на пиру, где русские братались с поляками в неоднократных тостах, гостям предлагалось осушить до дна «громадный старинный серебряный кубок, в который вливалось зараз две бутылки шампанского». Смог это сделать лишь один поляк, «громадный рост, толщина и усатое лицо, раскрасневшееся от вина, придавали ему весьма типичный вид» (Колзаков 1873, 426).

Общее место – подчеркивание поляками пристрастия русских к алкоголю – имело и обратную направленность. П.А. Вяземский, живший в 1818–1820 гг. в Варшаве, писал 25 сентября 1818 г.: «...сегодня вечером в первый раз с приезда своего в Варшаву кормлю пятьдесят сарматских штук... сейчас напоил и накормил сарматов: как каторжные прыгали за рюмку водки» (Остафьевский архив 1899, 124–125). Более чем через полвека В. Михневич, посетив в Варшаве винный погреб Фукера, «который славится преимущественно старыми венгерскими винами и медами, составлявшими, как известно, национальные напитки былой Польши», также свяжет прошлое этой страны с неумеренным употреблением спиртных напитков. Углубившись в исторические

реминисценции, он заметит: «здесь как бы собраны последние капли того роскошного вакхического разливного моря, которое беспредельно бушевало в старой вельможной Речи Посполитой и в котором она так или иначе топила многое из своей гражданственности, потопила отчасти и свою самостоятельность» (Михневич 1881, 27–29).

Наиболее отчетливо видна роль кода еды в построении образа *чужого* в польских текстах о советской и постсоветской России. Ведь именно они демонстрируют наибольшую идеологизацию образа России, связанную с прибавлением к традиционным представлениям о «русскости» польского видения «советскости». Повседневные аспекты социального эксперимента, проводимого в Советской России, привлекали особое внимание, ибо были связаны с формированием новой культуры, новых бытовых привычек и традиций. Так, польский писатель А. Слонимский, посетивший Россию в 1932 г., фиксирует в своих воспоминаниях объективно плохое качество еды, свидетельствующее о низком уровне жизни советских людей: когда в вагоне-ресторане ему подали кусок несвежей «старой мороженой курицы, поджаренной на плохо пахнущем масле», он отметил, что «в самой демократической стране Европы – во Франции – любой рабочий выбросил бы в окно брата-пролетария, который осмелился бы подать ему так скверно приготовленное блюдо» (Słonimski 1997, 10). В то же время пищевой код служил писателю, настроенному на беспристрастное познание советской действительности, для культурологических обобщений. Ему кажется, что он находится в стране, «где царит подлинная жажда знаний [дословно по-польски: *głód wiedzy* – Н.Ф.], где слово является хлебом, где говорят больше, чем пьют и едят» (Ibidem, 18).

Падение «железного занавеса» знаменовалось большей широтой наблюдений и свободой интерпретаций. Однако большинство польских авторов, посетивших постсоветскую Россию, предпочитало оставаться в рамках традиционного стереотипа «варварской» страны. Характерно, что именно в текстах, описывающих Россию 90-х, пищевой код задействован наиболее активно, ибо он целенаправленно используется для создания образа дикой страны с убогой, примитивной культурой, противопоставленной совершенствующейся веками культуре Запада, с которой польское сознание себя идентифицирует.

Яркий пример такого подхода – «Пандрешка», книга современной польской журналистки К. Курчаб-Редлих, описавшей свое пребывание в перестроечной России. Замеченные бытовые детали она наделяет дополнительными смыслами и символизирует. Чужая еда выступает у Курчаб-Редлих не просто как воплощение иного, экзотического:

абсолютизируя свои личные вкусовые пристрастия, журналистка отказывает русской еде в статусе национальной кухни, в статусе достойной человека еды вообще.

Курчаб-Редлих прямо заявляет, что «современная русская кухня – продукт нищеты, презрения к дому и традиции» (Kurczab-Redlich 2000, 96). «Старая русская кухня, – пишет автор, – разделила судьбу других буржуазных предрассудков – исчезла. Железный занавес не пропускал подозрительные вкусы с Запада в течение восьмидесяти лет. В течение десяти лет издавали единственную кулинарную книгу с предисловием Иосифа Сталина, ну и получилось то, что получилось: однообразно и невкусно. И выглядит не очень привлекательно» (Ibidem). «Основное меню» русских описано журналисткой с явным пренебрежением. Его состав, по ее мнению, таков: «салат, похожий на польский овощной с кусочками колбасы (называемый – непонятно, почему? – оливье), картофельный салат с мясом, называемый столичным, «сельдь под шубой», или прослойки сельди, свеклы и моркови, перемежаемые майонезом, «винегрет», или свекольно-луковый салат, салат с крабовыми палочками, дрожжевые пирожки с капустой, запеченные или жареные куски кур (называемые «ножками Буша», поскольку США наводнило Россию этим жирным, пропитанным гормонами деликатесом)». На вопрос «вкусно ли это?» Курчаб-Редлих отвечает уклончиво: «Все это подается от чистого сердца» (Ibidem, 95–96).

Представление о том, что мясо должно быть непременно главным блюдом, также побуждает польскую гостью к выводам о неполноценности русского праздничного стола: «Стол ломится от закусок, царствующих в русской кухне. Ибо с горячими блюдами дело обстоит гораздо хуже. Почти целый век коммунизм кормил товарищей исключительно в столовых, убеждая их подруг в превосходстве общественно-полезного труда над трудом в кухне. И убедил: в течение почти десяти лет мне ни разу не попался кусок мягкого и вкусного мяса» (Ibidem, 81). Покупка же беляшей на улице, по ее словам, «грозит смертью или инвалидностью» (Ibidem, 36).

Склонность к поверхностным социокультурным обобщениям проявляется и в комментариях автора по поводу пьянства в России. Злоупотребление алкоголем в нашей стране связано, по ее словам, с ненормальными отношениями между мужчиной и женщиной: «единственный предмет женского рода, с которым можно договориться, это бутылка»; она же – бутылка – «убежище» постоянно унижаемого достоинства русского человека (Ibidem, 91, 105).

Приметой цивилизационной отсталости в глазах Курчаб-Редлих являются и бытовые привычки русских: не только то, что, но и то, как они едят. Она отмечает и отсутствие в России кафе на западный манер, и то, что чай может быть подан в кружках без блюдца (признавая, правда, что последнее иногда случается и в Польше). В минус бывшим советским людям она ставит громкое прихлебывание за столом: «прихлебывает (за небольшим исключением) солидарно рабочий класс, трудовая интеллигенция и “новые русские”. И пьют, не вынимая ложечки из стакана или кружки» (Ibidem, 97).

Вот еще один характерный комментарий по поводу манер русского человека и их генезиса: «Украшение стола – это (в представлении советских людей) тоже буржуазный пережиток, так же как и пользование ножом или салфеткой... Что касается ножа, скажем кратко: он отсутствует. Если и есть на столе, то не как дополнение к вилке, а лишь возможно как приспособление для намазывания масла. В лучшем замеченном мною случае после того, как мясо было порезано на куски, он был отложен в сторону» (Ibidem, 96).

Тиражирование стереотипов происходит и в книге Р. Капуциньского «Империя». Этот публицистический репортаж о посещениях автором СССР и России, вышедший в свет в 1993 г., перепечатывается в Польше ежегодно (к 2007 г. он претерпел уже 15 изданий). Нельзя не согласиться с А. Б. Базилевским в том, что книга Капуциньского превратилась в «хрестоматийный», своего рода «установочный» опус о России (Базилевский 2009, 309).

Наблюдения Капуциньского над этикетом трапезы в российском общепите сходны с наблюдениями Курчаб-Редлих. Смотря на сцену в гостиничном буфете в Якутске глазами западного миссионера, он отмечает отсутствие дежурных приветствий между посетителями и буфетчицей, «которая смотрит на гостя и молчит – это означает, что она слушает заказ... гость также сразу приступает к делу... Не говорит “спасибо“, не говорит вообще ничего лишнего» (Kapuściński 1999, 193). Так же как и у Курчаб-Редлих, у Капуциньского налицо «стремление превратить любую деталь в символ», связанный с историей тоталитарного режима (Адельгейм 2009, 81). В частности, он пишет: «Люди здесь едят быстро, стремительно, поглощают все в одну минуту. Хотя я бывал в закусовых несколько раз, я всегда выходил последним. Те, кто пришел после меня, давно уже поели и ушли». Характерно, что журналист связывает свое наблюдение с «глубоко закодированным в коллективной памяти призраком голода, бессознательным страхом, что завтра, возможно, будет нечего есть» (Kapuściński

1999, 193). Очередь в Макдональдс ассоциируется у него с очередью в мавзолей Ленина: «...вверх по Тверской тянутся усталые и голодные люди, которые сегодня стояли в очереди несколько часов, чтобы войти в мавзолей Ленина. Они идут, чтобы встать в другую очередь – в Макдональдс за гамбургером с кетчупом и картошкой-фри» (Kapuściński 1999, 231).

В то же время с гораздо большим уважением Капуциньский относится к пищевым ритуалам народов, наделяемых им статусом «жертвы» империи. Так, об угощении в киргизском доме бараньей головой, когда «гость должен съесть мозг, а потом выковырять и съесть глаз», в то время как второй глаз съедает хозяин, польский автор пишет проникновенно: «Таким образом завязываются узы братства. Впечатление об этом надолго остается в памяти» (Kapuściński 1999, 79).

Однако современная польская литература являет и примеры более глубокого познания соседней культуры – вживание в нее изнутри, попытки адекватной интерпретации и трансляции ее ценностей. Это пытается сделать поселившийся на русском Севере польский писатель М. Вильк. На примере использования им мотива еды мы видим попытку реконструкции иного культурного опыта. Вот отрывок из его книги «Волчий блокнот»: «*Картошка*. На примере *картошки* лучше всего видно, зачем я ввожу русские слова в польский текст. Иностранец, пишущий о России... переводит российскую действительность на свой язык (слово “переводить” я употребляю в значении латинского *interpretor* – ‘объясняю, понимаю, разрешаю’). Но ведь эта реальность существует в русском языке – в нем она формировалась веками. Некогда слово “язык” означало и ‘язык’, и ‘народ’, потому что в языке, как нигде, виден народ – его дух, быт, жизнь... Уже в процессе работы я заметил, что некоторые русские слова, даже имея польские соответствия, говорят об ином опыте, другом мире. Чем дольше я здесь живу, тем более чувствую слова-ключи, слова-знаки, слова-мифы, которые означают значительно больше, чем это следует из словаря. Так вот, *картошка*... У нас это *картофель* (все чаще *potato*), вид гарнира к мясу, от которого, говорят, толстеют, так что он пользуется все меньшей популярностью. А здесь картошка – основная еда, ритуал и образ жизни. Весной картошку сажают, летом окучивают, осенью копают, а зимой на картошке... зимуют. Превратить картошку в польские *kartofle* или *ziemniaki* – значит лишить ее этого магического и одновременно жизненного смысла, а следовательно, переводить реальность (в значении латинского “*transfero*”), то есть... в процессе перевода утратить» (Wilk 2003, 226)<sup>1</sup>.



Так появление мотива «чужой» еды демонстрирует освобождение от стереотипов, противопоставление им более углубленного взгляда на иную культуру. Подобный путь, вводящий представления о «чужом» в более широкий философский, историко-культурный контекст, представляется наиболее продуктивным.

## ЛИТЕРАТУРА

Адельгейм 2009 – *Адельгейм И.Е.* Тропа как метафора жизни и жанра (русский Север в путевой прозе М. Вилька) // Русская культура в польском сознании. Отв. ред. Н.М. Филатова, В.А. Хорев. М., 2009. С. 77–100.

Базилевский 2009 – *Базилевский А.Б.* Р. Капуцинский – К. Врубель: от «Империи» к «Планете Россия» // Русская культура в польском сознании. М., 2009. С. 307–314.

Белова 2000 – *Белова О.В.* «Лях-девятиденник» и «москаль-людоед» (представления этнических соседей друг о друге) // Поляки и русские в глазах друг друга. Отв. ред. В.А. Хорев. М., 2000. С. 226–230.

Броневский 1828 – *Броневский В.Б.* Путешествие от Триеста до Санкт-Петербурга в 1810 г. М., 1828.

Глинка 1815-1, Глинка 1815-4 – *Глинка Ф.* Письма русского офицера о Польше, австрийских владениях, Пруссии и Франции. М., 1815–1816. Т. 1–4.

Забозлаева 2007 – *Забозлаева Т.Б.* «Вина кометы брызнул ток...» Шампанское в русской культуре XVIII–XX веков. СПб, 2007.

Колзаков 1873 – *Колзаков К.П.* Воспоминания. 1815–1830 // Русская старина, 1873. Т. 7. № 4.

Копыской 1817 – *Копыской П.* Путевые заметки в проезд Польши или Царства Польского 1815 года. СПб, 1817.

Лажечников 1836 – *Лажечников И.И.* Походные записки русского офицера. М., 1836 (1-е изд. – М., 1820).

Макаров 1882 – *Макаров Н.П.* Мои семидесятилетние воспоминания и с тем вместе моя предсмертная исповедь. Ч. 4. СПб, 1882.

Михневич 1881 – *Михневич В.* Варшава и варшавяне. Наблюдения и заметки. СПб, 1881.

Одинцов 1889, Одинцов 1990 – *Одинцов А. А.* Посмертные записки А.А. Одинцова, генерала от инфантерии. Предисл. В.В. Тимошук // Русская старина, 1889, т. 64, №11, с. 289-332; 1890, т. 65, №1, с. 21-34.

Остафьевский архив 1899 – Остафьевский архив князей Вяземских. Т.1. Переписка князя П.А. Вяземского с А.И. Тургеневым, 1812-1819. СПб., 1899.

Czyński 1956 – *Czyński J.* Cesarzewicz Konstanty i Joanna Grudzińska, czyli Jakubini polscy. Warszawa, 1956.

Kapuściński 1999 – *Kapuściński R.* Imperium. Warszawa, 1999.

Kiciński 1896 – *Kiciński B.* Listy hr. Brunona Kicińskiego do Antoniny Cieciszowskiej pisane z Petersburga w r. 1817. Poznań, 1896.

Kołaczkowski 1899 – *Kołaczkowski K.* Wspomnienia. Księga 2. Od roku 1813 do 1820. Kraków, 1899.

Kurczab-Redlich 2000 – *Kurczab-Redlich K.* Pandrioszka. Warszawa, 2000.

Niemcewicz 1812 – *Niemcewicz J.U.* Listy litewskie. Warszawa, 1812.

Niemcewicz 1957 – *Niemcewicz J.U.* Pamiętniki czasów moich. T. 2. Warszawa, 1957.

Niewiara 2000 – *Niewiara A.* Wyobrażenia o narodach w pamiętnikach i dziełach z XVI – XIX wieku. Katowice, 2000.

Niewiara 2006 – *Niewiara A.* Moskwicin-Moskal-Rosjanin w dokumentach prywatnych. Portret. Łódź, 2006.

Słonimski 1997 – *Słonimski A.* Moja podróż do Rosji. Warszawa, 1997.

Wilk 2003 – *Wilk M.* Wilczy notes. Gdańsk, 2003.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Перевод с польск. И.Е. Адельгейм.

*Чавдарова Д.  
(Шумен, Болгария)*

## **ПИЩА И ИДЕНТИЧНОСТЬ В РУССКОЙ И БОЛГАРСКОЙ ЛИТЕРАТУРАХ XIX В.**

Пищевой код в культуре / литературе всегда привлекал внимание гуманитариев (литературоведов, фольклористов, культурологов, семиотиков культуры). В последнее же время ощутим усиленный интерес к этой проблеме, что объясняется, вероятно, актуализацией «нового историзма» и «встречей» семиотики с этим направлением (см. Гуревич 1993), а также постмодернистской ориентацией на те сферы культуры, которые ощущаются как маргинальные. Результатом такого интереса являются семиотическое исследование русских великосветских обедов Ю.М. Лотмана и Е.А. Погосян (Лотман, Погосян 1996), продолжающее на новом уровне изыскания М. Пыляева, близкое «новому историзму» исследование В. Похлебкина (Похлебкин 2002) и много других. В литературоведческой русистике появились работы, прослеживающие тему трапезы, еды и питья в русской литературе: сборник статей о русских пирах (Русские пиры 1998), сборники статей, посвященные мотиву вина в литературе (Литературный текст 2002; Виното 2002<sup>1</sup>), в апреле 1996 г. были проведены чтения «Еда и питье в литературе», организованные журналом «Новое литературное обозрение» и Государственной библиотекой по искусству. Исследования роли пищи / трапезы в художественном мире отдельных авторов раскрывают специфику их кода. Особо пристальное внимание ученых в этом аспекте привлекает творчество Пушкина, Гоголя, Платонова. В частности, защищена диссертация о пище в творчестве Платонова (Борисова 2005).

Другой подход к пище предлагает психоанализ. Для гуманитариев полезна интердисциплинарная книга психиатра Вилли Пасини, в которой автор иллюстрирует свои наблюдения над связью пища – сексуальность примерами из литературы и кино (Пасини 2001).

Важным аспектом проблемы пищевого кода является связь пищи / кухни с национальной идентичностью. Среди исследований в этом направлении следует упомянуть сборник «Пища, питье и идентичность...» (Food 1997), специальный номер журнала «Български фолклор», озаглавленный «Трапезата и другостта» (Трапезата 1998), статью Н.В. Злыдневой «К проблеме балканской телесности» (Злыднева 2006). В последние годы литературоведы-эмигранты обращаются к

национальной кухне в поиске выражения ностальгии по Родине (Вайль, Генис 1998).

Мотивировка сравнения концептуализации пищи/трапезы через призму национальной идентичности в русской и болгарской культуре обусловлена срединным положением этих культур на культурной карте (как бы они ни отличались друг от друга). В них пища/трапеза часто становится объектом идеологизации, включающей дилемму Восток – Запад. Как для болгарской, так и для русской ментальности Европа становится мифом, «страной святых чудес», или, по терминологии Б.А. Успенского – метафорой (Успенский 2004). Вместе с тем, в текстах обеих культур появляется демифологизация Европы, вследствие открытия в этом культурном пространстве черт, разрушающих воплощенную в метафоре семантику.

Один из жанров, включающих упомянутую идеологизацию, – «литературное путешествие». В русских образцах этого жанра XIX века, которые мы анализируем с точки зрения идеи русской естественности, европейская кухня в некоторых случаях (наряду с другими, высокими сферами культуры), является образцом цивилизации (у Карамзина ресторан, кафе, парикмахерская, книжный магазин наделены одинаковой ценностью). В других случаях европейской кухне (трапезе) противопоставляется русская на основе оппозиции искусственность/скарденность–естественность/щедрость.

В настоящей статье мы остановимся на путешествиях двух представителей русской и болгарской литературы 90-х годов XIX в: Алеко Константинова и Н.А. Лейкина. В связи с тем, что произведения Алеко Константинова анализируются во многих исследованиях, акцент будет сделан на книге Лейкина. Болгарские литературоведы только констатируют сходство книги «Бай Ганю» с книгой Н.А. Лейкина «Наши за границей», не анализируя в сравнительном плане этих книг. Вне внимания болгарских ученых остается другое «литературное путешествие» Лейкина – «В гостях у турок» – которое могло бы привлечь их интерес, в частности, тем, что в нем описывается пребывание героев, семьи русских купцов, в Софии. Литературоведы не интересуются различиями в концепциях А. Константинова и Н. Лейкина, не раскрывают специфического места произведений этих писателей в контексте двух национальных культур. Однако, следует отметить, что произведение А. Константинова занимает место в «высокой культуре», играя важную роль в процессе национальной самоидентификации. Произведение Н. Лейкина функционирует в маргинальной сфере русской культуры, оно оценивается русской критикой снисходительно как

«непретенциозные сатирические наброски без глубокого смысла». Свое восприятие Европы русский читающий человек переломляет через Карамзина, Достоевского, Печорина, а идентификация с героями Лейкина невозможна. Но, несмотря на эти различия в функционировании и рецепции произведений двух писателей в национальных литературах, их сравнительный анализ в плане концептуализации пищи может раскрыть определенные черты русской и болгарской ментальности.

В своих путевых заметках «До Чикаго и обратно» А. Константинов не только восхищается прогрессом цивилизации в Америке, но, в соответствии с конвенциями жанра, комментирует женскую красоту, обычаи, кухню. Описывая обед в гостиничном ресторане Нью-Йорка, рассказчик-путешественник сплетает в своем дискурсе самоиронию по поводу неискушенности болгарских путешественников и проистекающих из этого семиотических ошибок, с иронией по отношению к американской кухне: болгары выпивают стакан ледяной воды, принесенной перед обедом официантом, удивляются сначала тому, что на первое блюдо подан ломтик арбуза, а затем обильному обеду, который оказался, к сожалению, безвкусным: «... ели кровавое, недосоленное мясо, политое бледным соусом, и запивали затхлой ледяной водицей» (Константинов 1984, 183). Описание американского бара в другом фрагменте записок демонстрирует представление об отчужденности людей в Новом Свете и противопоставляет Америке Европу. Садясь за столик в баре, болгарские путешественники наблюдают как американцы входят, молча выпивают за стойкой пиво и выходят – «словно они не живые люди, а человекоподобные машины». К их разговору прислушивается человек, который бросает своему сыну фразу на сербском, чтобы завязать разговор. К обществу присоединяются хозяева бара – баварец и саксонка. Повествователь оценивает создающуюся ситуацию следующим образом: «Болгария, Сербия, Бавария и Саксония подали друг другу руки, чтобы общими усилиями отразить американский эгоизм и холодность. И победили» (Ibidem, 189). Это высказывание разграничивает в пространстве Запада Европу и Америку, причем Болгария оказывается частью Европы.

Подобное представление о месте Болгарии на культурной карте писатель осмысливает в «Бай Ганю». В этой книге, жанр которой колеблется между путевыми заметками и романом, пища является важным знаком культурной идентичности. С точки зрения пищевого кода особо интересна сцена обеда героя в доме профессора Иречека в Праге,

комментированная многими исследователями. Увидев на столе суп, бай Ганю демонстрирует свою европейскость восклицанием: «Ага, суп я люблю, чорба<sup>2</sup> – еда турецкая. У нас нынче тоже все больше суп едят» (Константинов 1984, 56). В упомянутой сцене объектом иронии автора является противоречие между декларацией персонажа о предпочтении супа и его ориентальным кулинарным вкусом (он «ориентализирует» суп добавлением привезенного с собой острого перца), а также попытка героя посмотреть на «свое» со стороны, с чужой точки зрения: «Ему до смерти хотелось натереть стручок, так как суп, на его вкус, был слишком пресный; но прямо подойти и достать он стеснялся, боясь, как бы его не сочли неотесанным, и потому решил сперва позондировать почву... Всегда беру с собой перец. Знаете, Болгария моя родная не может без остренького, – ответил бай Ганю иронически» (Ibidem, 57).

Бай Ганю вносит болгарский элемент в поданный обед и просьбой о хлебе: «Дайте мне еще хлебца кусочек. Вы совсем без хлеба едите, – удивленно заметил он. – А болгарину хлеба подай, мы много хлеба едим. Не хочу хвалиться, а с такой похлебкой – пардон, с таким супом я целый каравай съем. Бьюсь об заклад» (Ibidem, 57). В позиции Алеко Константинова симптоматично осмысление предпочтения ориентальной кухни как знака не-культуры. В идеологизированном дискурсе книги, содержащем идею «выдавливать из себя по капле восточного человека», все ориентальное получает отрицательный знак (хотя, как уже упоминалось, в своих путевых записках Алеко Константинов выражает свое отрицательное отношение к «кровавому, недосоленному мясу и бледным соусам»). В этом дискурсе к знакам ориентального кулинарного вкуса добавлены знаки некультурности: бай Ганю разливает суп и собирает его ложкой (впрочем, чтобы не вводить хозяев в дополнительные расходы).

Предпочтение своей кухни вызывает у героя желание принять роль повара, когда он находится в гостях в другой чешской семье. В этой сцене сталкиваются разные техники приготовления рыбы – варить или жарить на решетке:

«Так, увидев, что хозяйка собирается опустить свежую рыбу в кипяток, он со всей присущей ему энергией восстал против этого, схватил хозяйку за руку, отнял у нее рыбу и сделал рукой и головой знак, обозначающий: Стойте-ка лучше смирно и глядите, как надо готовить рыбу! (Ibidem, 71–72). Соль! Красный перец! Черный перец! Скару! Взял щипцы, сгреб весь жар к устью печи, дав всем остальным яствам передышку... раздвинул щипцы, положил на них рыбу и хотел было

сунуть в печь, да оказалось – отверстие узко, рыба задела за край, соскользнула и – бац в огонь!

– Пока горячая, дайте лимон и вина! Без вина – гроша не стоит!

Хозяйка хотела бы разрезать рыбу.

– Что вы! Что вы! Что вы! Ни-ни! – воскликнул бай Ганю, хватая ее за руку. Потом он перевернул рыбу на спину, сдвинул ее там-сям двумя пальцами и она распалась надвое. Ну как тут не торжествовать!» (Ibidem, 73).

Интерпретируя этот эпизод, некоторые исследователи встают на точку зрения персонажа и относят иронию к европейской кухне, цитируя с пониманием позицию бай Ганю: «Как, варить рыбу?». Другие принимают пафос автора, дистанцируясь от всего восточного, в том числе от кухни.

В одной из книг Лейкина («Наши за границей») герои – супруги из купеческого сословия Глафира Семеновна и Николай Иванович – совершают путешествие из России в Западную Европу. И в этом «литературном путешествии», как и в «Бай Ганю», восприятие европейской культуры содержит концептуализацию своей и чужой кухни, причем европеизированность русской кухни оказывается проблематичной. Знаком различности является отсутствие самовара, создающее русским путешественникам дискомфорт.

Описывая в другой своей книге («В гостях у турок») путешествие супругов в обратном направлении – в Турцию – Лейкин предлагает свою интерпретацию русской дилеммы «Восток – Запад». Сравнение путешествия «В гостях у турок» с «Бай Ганю» могло бы выявить имплицитное значение «движения от своего к чужому», причем «свое» и «чужое» меняются местами. В двух текстах присутствуют сигналы того, что для болгарского путешественника свое – Восток, а для русского – Запад<sup>3</sup>. Но произведение Лейкина нарушает «перспективу ожидания» читателя и создает более сложную картину диалога Россия – Запад и Россия – Восток. Обращаясь к теме пищи/кухни, мы находим в тексте представление героев о чуждости/близости как Европы, так и Востока. Глафира Семеновна, боясь пищи мусульман, везет с собой ветчину и хлеб из Вены: другими словами, везет европейскую пищу на Восток (в отличие от бай Ганю, который везет свою пищу в Европу). Вместе с тем она напоминает мужу о чуждой, непривычной пище в Европе: «Черепашу же в Марселе ел, когда третьего года из Парижа в Ниццу ездили. Лягушку под белым соусом в Сан-Ремо ел» (Лейкин 1898, 7).

Усложнение картины порождено и интерпретацией специфического места славянских стран (Сербии и Болгарии) на культурной карте, обрисованной в произведении. Выезд из Венгрии (по словам героев – «цыганской страны») и приближение к Сербии они осмысливают как приближение к «своему», в данном случае – «славянскому». Таким образом, их концептуализация кухни подчинена славянской идее. Комический эффект порождает обманутое ожидание. Один из примеров, иллюстрирующих этот эффект, – заказ кваса в сербском ресторане: «Разве не знаешь, что такое квас? Странное дело, славянские люди и простого славянского напитка не имеют!» (Ibidem, 67). Разочарование вызывает у героев отсутствие самовара. (Вообще, принимая во внимание устойчивость мотива самовара, произведение Лейкина можно было бы озаглавить «От Запада к Востоку в поисках самовара».) Разочарование русских путешественников выражено репликой, обращенной к официанту: «Как нема! В славянской земле, в сербском городе Белграде, да чтоб не было самовара к чаю!» (там же, 68).

Описание восприятия сербской кухни ставит вопрос и о языковой близости – в контексте нашей темы речь идет о близости названий блюд в ресторанном меню: сербские названия непонятны героям или читаются ошибочно, причем на помощь приходит немецкий язык: «Знакомое блюдо – кокош – по-немецки хун – курица. Стало быть, кокош – курица» (там же, 68). Слово «пиле» Глафира Семеновна понимает как «коза» или «галка».

Некоторые реакции путешественников на сербскую кухню демонстрируют представление об европейской кухне как близкой, предпочитаемой: по поводу сравнения «Белград – маленькая Вена» Николай Иванович восклицает: «Завезли в такое государство, где можно с голоду помереть!» (там же, 101).

Отношение русских путешественников колеблется между поиском «своего», знакомого – и желанием попробовать чужую кухню – то есть естественной целью путешествия, знакомством с чужой культурой. Глафира Семеновна демонстрирует первую тенденцию – она везде заказывает знакомые ей бифштекс и бульон. Зато Николай Иванович смело выбирает сербские блюда, употребляя придуманную им самим сравнительную степень от прилагательного «сербский»: «Ну, а я съем чего-нибудь эдакого сербского, посербистее. Надо же сербскую кухню попробовать!» (там же, 96). Название выбранного блюда оказывается понятным: ««листья от грозде с фарш от овечье мясо и соус от лук» – Это значит, виноградные листья с бараньим фаршем. Грозде – виноград» – переводит герой (там же, 98). Сербское блюдо разочаровывает,



но это не может побороть страсть путешественника-гурмана: «Николай Иванович ел поданный ему бараний фарш и силился проглотить. Очень перечню!»; ««Ну, все-таки, настоящего сербского блюда попробовал, хотя и опалил себе рот», – сказал он себе в утешение» (там же, 101).

Разочарование в сербской кухне оказывается в сознании героев разочарованием в славянской близости, что находит выражение и в их высказываниях по поводу предстоящего отъезда в Болгарию: «Теперь в Софию, к другим братушкам – говорит Николаю Ивановичу Глафира Семеновна. – Авось, у болгар в Софии лучше и сытнее. А здесь одно овечье мясо. Помешались на овечьем мясе» (там же, 102). К этому Николай Иванович добавляет: «Ведь в сущности настоящие-то нам братья те, а не эти. Эти больше как-то к немцам льнут» (там же, 105).

Описывая встречу своих героев с болгарской культурой, автор комически трактует их подход к чужой культуре сквозь призму предвзятых идеологем и стереотипов. Герой видит везде славянские лица, но супруга «возвращает» его к действительности, выражая вместе с тем свою боязнь чужого: «А по-моему, такие же усатые, такие же носатые».

Представления героев о близости славянской кухни разрушаются столкновением с западными влияниями на восстанавливающуюся болгарскую столицу. Так, им рекомендуют один из лучших отелей, где повар – немец, мотивируя это тем, что кухня не может создать неприятных сюрпризов. Однако качество блюд «говорит» о недоевропеизации: винер шницель остывший, бульон тоже.

И в Софии Николай Иванович хочет попробовать национальную кухню: «А мне что-нибудь болгарское...Самое что ни на есть болгарское, да из болгаристых-то поболгаристее» (там же, 168). Болгарское однако оказывается подобно сербскому: «Говеждо расол соус от лук, сармо от лозов листие и пиле печено с зеле» (там же, 169). Автор демонстрирует специфику балканской кухни, неизвестную русскому путешественнику и все время вызывающую у него удивление.

Важное место в описании пребывания героев в Софии занимают комментарии по поводу отсутствия в Болгарии самовара, чему герой придает идеологический смысл, связывая этот факт с антирусскими интригами Стамболова<sup>4</sup>. Узнав, что в Болгарии пьют «кофе, пиво, шипучую воду и вино», Николай Иванович спрашивает: «Вино? Как во Франции и Германии?» – и восклицает: «Да какое же это русское влияние! Какой же это поворот к русскому, о котором кричат газеты!»

(там же, 147). В результате комического недоразумения (Николая Ивановича принимают за высшего чиновника, и корреспондент газеты берет у него интервью о русской политике) герой имеет возможность предложить болгарскому правительству введение русской кухни: самовар, квас, ботвинью, щи, солянку. Предложения Николая Ивановича напоминают проект бай Ганю, который предлагает создать в Болгарии «русский трактир». Но Алеко Константинов трактует этот эпизод сатирически, направляя его против политического хамелеонства. Рассуждения же героя Лейкина просто наивны. Но они свидетельствуют и о другом «странном сближении» текстов: напоминают о высказанном Пушкиным в «Путешествии в Арзрум» замечании о роли самовара (наряду с Библией) в освоении Кавказа. Интересно и другое: обосновывая свое мнение о значении самовара, герой Лейкина в сущности объясняет мифологизацию этого предмета в русской культуре, которую можно проследить во многих текстах «высокой» культуры, во всей русской литературе: «Самовар располагает к общению, за чаем человек делается добрее, любезнее и тут зарождаются лучшие мысли и...намерения» (там же, 147). Можно сказать, что это высказывание «защищено» от комизма. Серьезно звучит и констатация героя «ведь сближение-то начинается с мелочей» (там же, 148–149). Как видно из описания гастрономических приключений героя, болгарская кухня действительно оказывается сочетанием элементов разных кулинарных традиций: наряду с турецким и немецким (как и вообще европейским) имеет место и русское влияние. В болгарском ресторане предлагают русскую водку, на завтрак у прокурора подают сардины, икру и русские кильки из Ревеля. Наличие русской еды и питья воспринимается героем не с чисто гастрономической, а с патриотической точки зрения: «Глаша, какво! Русская водка. Вот это истинные братья – славяне, настоящие братья; если поддерживают нашу русскую коммерцию» (там же, 169).

Появление блюд русской кухни в софийском ресторане имеет неоднозначное объяснение: торговый интерес, русофильство, подобострастие. Желая угодить русским туристам, в ресторане находят в конце концов самовар и предлагают русские щи: «Днес можете заповедат на обед русски щи, господин экселенц. Готовач сказал, что он может готовати» (там же, 206). В юмористическом ключе изображены русофильство болгар и «братские чувства» представителей двух народов: прокурор, узнавший о визите русского гостя, появляется в гостинице, чтобы пригласить его на обед, а Николай Иванович боится ареста за «самозванство». Дружбу венчает «пир», который вызывает у Глафиры

Семеновны желание уехать из Софии в Турцию, где религия запрещает алкоголь.

Описывая посещение героями Турции, Лейкин развивает основные темы произведения, при этом он демонстрирует стереотипы мышления русских путешественников и их обманутые ожидания. Боясь турецкой кухни и быта (Глафира Семеновна считает, что мусульмане едят лошадиное мясо), герои поселяются в английском отеле. Здесь снова возникает проблема самовара и чая:

«– Экуте, ву заве самовар рюс?

– Nous avons caviar russe, мадам, – произнес слуга» (там же, 311);

«– Мы ему про русский самовар, а он нам про русскую икру. И здесь, в Турции, полированные французы не знают, что такое русский самовар. Грабить русских умеют, а про самовар не имеют понятия» (там же, 312).

Опасаясь турецкого, герои испытывают в Турции разочарование в европейском. Когда им подают английский завтрак и чай в маленьких чашечках, Глафира Семеновна зовет мужа: «Николай, пей английскую ваку чайными ложечками!» (там же, 317). Русское чаепитие оказывается невозможным и в рамках турецкой культуры. В рассматриваемом нами тексте обсуждается как само присутствие в ней предмета, подобного русскому самовару, так и его название на турецком языке. Николай Иванович удивляется: «Странное дело... У меня в книжке есть даже фраза турецкая «поставь самовар», а в гостинице не имеют никакого понятия о самоваре» (там же, 313). На вопрос к турку: «Кайнат есть у вас?» турок отвечает «Йок»<sup>5</sup>.

Разочарование в кухне европейской гостиницы толкает героев к турецкой. Снова страх героини («проследите, чтобы нам чего-нибудь такого очень турецкого не подали») сочетается с влечением героя к гастрономическим приключениям: «Я выберу себе что-нибудь самое распротурецкое, – сказал проводнику Николай Иванович» (там же, 365–366). Узнав, что есть пилав, он спрашивает: «А нет ли еще чего-нибудь потуречистее, чтобы было самое распротурецкое!». Незнание Николаем Ивановичем балканской культурной общности объясняет его удивление тем, что «турецкое» они уже пробовали – узнав, что «долмас» – это «жареного рис и бараньяго мясо в виноградных листьях» (как выражается проводник), герой восклицает: «Так это турецкое блюдо? Мы его у братьев-славян едали» (там же, 367). Как и в других балканских странах, страсть путешественника к познанию чужой культуры вступает в конфликт с собственными кулинарными

привычками. Экзотическая кухня снова оказывается не по вкусу русскому: «Фу, как наперчено!... Боюсь, нет ли здесь серной кислоты!... Ужасно ядовито с непривычки» (там же, 371). Глафира Семеновна пробует филе на вертеле, говорит «дымом пахнет» и бросает его бродачей собаке. (Этим отношением к ориентальной кулинарной технике героиня отличается от бай Ганю – вспомним наслаждение, с которым он вдыхает запах жаренной на углях рыбы.)

Но, несмотря на чуждость героям турецкой кухни, именно в Стамбуле они находят желанный самовар у кафеджи, который объясняет, что купил его в Пере в русском магазине. Таким образом Ориент оказывается более близким русским путешественникам – приближаясь географически к России, они приближаются к ней и в культурном отношении. После того, как русские купцы знакомятся у кафеджи за чаепитием с армянином, говорящим по-русски, они переселяются к нему, чувствуют себя как дома и наслаждаются простой и сытной пищей:

«– А то приехали в Турцию и живем в какой-то Англии, где все английские морды во фраках.

– Попроще-то, право, лучше» (там же, 464);

«– Обед прелестный. Домашний, бесхитростный, но это-то я и люблю» (там же, 470).

Пристрастие к простой пище можно было бы объяснить с социокультурной точки зрения социальным статусом героев. Им чуждо влечение к изысканной трапезе по европейскому образцу. Но такое объяснение недостаточно, поскольку в русской культуре, в «высокой» литературе, создаваемой представителями дворянской культуры, мы находим провозглашение ценности простой и сытной русской пищи<sup>6</sup>. В тексте Лейкина близость к русскому выражена и эксплицитно: «Знаешь что? – встретила она мужа, улыбаясь. – Вся здешняя обстановка и этот самовар напоминают мне ту комнату на постоялом дворе, в которой мы ночевали, когда ездили из Петербурга на богомолье в Тихвин» (там же, 491). Идея о близости Востока к России получает и комическую интерпретацию в описаниях «пира» Николая Ивановича с армянином и обманутого ожидания Глафиры Семеновны о запрете на алкоголь в Турции. Не найдя и в Турции возможности уберечь мужа от выпивки, героиня торопится уехать из Стамбула в Россию. Произведение Лейкина, адресованное массовой публике, как бы иллюстрирует поговорку «в гостях хорошо, а дома лучше».

Сравнение произведений Алеко Константинова и Н.А. Лейкина не только раскрывает специфику осмысления Запада и Востока при

помощи пищевого кода в русской и болгарской культурах, но и порождает вопросы о месте стереотипов в «высокой» и «массовой» литературе / культуре, о способности литературы как использовать и достраивать стереотипы, так и разрушать их.

## ЛИТЕРАТУРА

Борисова 2005 – *Борисова Э.* Семиотика пищи в произведениях А. Платонова. Диссертация. Тарту, 2005.

Вайль, Генис 1998 – *Вайль П., Генис А.* Русская кухня в изгнании. М., 1998.

Виното 2002 – *Виното* в этнокултурата и литературата. Шумен, Университетско издателство «Епископ Константин Преславски», 2002.

Гуревич 1993 – *Гуревич А.Я.* Исторический синтез и школа «Анналов». М., «Индрик», 1993.

Злыднева 2006 – *Злыднева Н.В.* К проблеме балканской телесности. // Wiener Slawistischer Almanach 57 (2006). P. 253–260.

Злыднева 2007 – *Злыднева Н.В.* Европа как утопический локус в балканской живописи алафранга. // Восток и Запад в балканской картине мира. Памяти Вл. Ник. Топорова. М., «Индрик», 2007. С. 319–326.

Константинов 1984 – *Константинов А.* Бай Ганю. До Чикаго и обратно (пер. Д. Горбов, Т. Колева). Госуд. Изд. «Свят». София, 1984.

Лейкин 1898 – *Лейкин Н.А.* В гостях у турок. СПб, 1898.

Литературный текст 2002 – *Литературный текст: проблемы и методы исследования. 8 / Мотив вина в литературе: Сборник научных трудов.* Тверь, 2002.

Лотман, Погосян 1996 – *Лотман Ю.М., Погосян Е.А.* Былой Петербург. Великосветские обеды. СПб, Пушкинский фонд, 1996.

Пасини 2001 – *Пасини В.* Любовта и храната. София, 2001. Оригинальное заглавие: Willi Pasini. Il cibo e l'amore. Arnoldo Mondadori Editore S. p. A., 1994.

Похлебкин 2002 – *Похлебкин В.В.* Из истории русской кулинарной культуры. Кушать подано! М., 2002.

Русские пиры 1998 – *Русские пиры.* Альманах под общей редакцией Дм. С. Лихачева. Канун, вып. 3. СПб, 1998.

Трапезата 1998 – *Трапезата и другостта.* Сп. «Български фолклор». София, 1998.

Успенский 2004 – *Успенский Б.А.* Европа как метафора и метонимия (применительно к истории России). // *Успенский Б. А.* Историко-филологические очерки. Изд. «Языки русской культуры». М., 2004. С. 9–26.

Фасмер 1964 – *Фасмер М.* Этимологический словарь русского языка в 3 тт. М.: Прогресс, 1964.

Чавдарова 2006 – *Чавдарова Д.* Естественият човек и трапезата. // *Чавдарова Д.* Понятието естественост и автопортретът на руснака в руската литература на XIX век. Автореферат. София, 2006.

Food 1997 – *Food, Drink and Identity: Cooking, Eating, and Drinking in Europe since the Middle Ages.* Editor Scholliers P. New York: Berg, 1997.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Симптоматично, что в одном и том же году (2001) Тверской государственный университет и Шуменский университет (Болгария) организовали конференции, посвященные семантике вина в литературе/культуре. В очередной раз можно убедиться, что «идеи витают в воздухе».

<sup>2</sup> Высказывание героя нуждается в дешифровке кода. Дело здесь не в самом супе, а в его названии. В использованном мной переводе турецкое слово «чорба» передано словом «похлебка», что вызовет у русского читателя вопрос: почему похлебка названа турецкой едой?

<sup>3</sup> О восприятии Востока как «своего» в болгарской ментальности пишет Н.В. Злыднева в своем исследовании о феномене алафранга (Злыднева 2007). Можно добавить, что во многих текстах болгарской культуры выражено желание разорвать свои связи с ориентальным, а чувство вписанности в культурное пространство Ориента (Балкан) порождает стыд и комплекс неполноценности.

<sup>4</sup> Стамболов Стефан (31.01.1854–6.07.1895) – участник борьбы за национальное освобождение, а после освобождения Болгарии от турецкого ига – политический деятель, лидер Народно-либеральной партии. Ориентировал Болгарию на Запад, воевал с русофилами. Летом 1895 г. убит в центре Софии наемными убийцами.

<sup>5</sup> Современные русские туристы в Турции обнаруживают наличие не только самовара, но и слова «самовар» в турецком языке: «Нашу группу приняли во двореке одной из старинных мечетей и угостили душистым чаем из самовара, неотличимого от нашего тульского. Кстати, самовар по-турецки произносится также: «самовар»» (впечатление, опубликованное в Интернете). В Интернете нефилологи, интересующиеся этимологией, возводят русское слово «самовар» к турецким корням: «Еще в XVIII веке в России говорили и писали «сумавар» – от «су» (вода) и «мавар» (сосуд)». Некоторые лингвисты толкуют слово «самовар» как результат народной этимологии – от тюркского *sanavar* (Миклошич). М. Фасмер склонен считать, что турецкое слово скорее заимствовано из русского (Фасмер 1964).

<sup>6</sup> Русскую трапезу с точки зрения идеи русской естественности я рассматриваю в одной из глав своей диссертации (Чавдарова 2006).

Куприянов П.С.  
(Москва)

**РЕДЬКА ВМЕСТО СОЛИ:  
«ЧУЖАЯ» ЕДА ДЛЯ РУССКОГО ПУТЕШЕСТВЕННИКА  
(НАЧАЛО XIX В.)**

Даже беглое знакомство с материалами русских заграничных путешествий начала XIX в. показывает, что мотив еды занимает в них довольно заметное место. С одной стороны, это понятно: путешествие – всегда предприятие более или менее экстремальное, а значит требующее особого внимания к вопросам жизнеобеспечения и, в первую очередь, – пропитанию. С другой стороны, между реальным путешествием и рассказом о нем всегда стоит определенный канон, определяющий, что «достойно» упоминания, а что нет (Куприянов 2004, 21–28). Поэтому каждый элемент путешествия как *практики*, чтобы попасть в *текст* путешествия, должен получить специальную «санкцию». Очевидно, пищевая тема такой «санкцией» обладает, прежде всего, за счет того, что еда в записках путешественников постоянно наделяется специфическим смыслом, семантизируется, выступает в качестве знака. В первую очередь это касается той еды, которая самими авторами воспринимается как «чужая». Именно ее семантика и функции в тексте путешествия являются главным предметом настоящего исследования.

Поскольку одной из основных функций путешествия является встреча с Иным, тема «чужой» еды оказывается довольно типичной для самых разных текстов соответствующего жанра – от студенческих писем из-за границы до научного экспедиционного отчета. Однако наиболее отчетливо она проявляется в описаниях морских путешествий, поэтому в данной статье именно эти материалы используются в качестве основных (хотя и не единственных) источников. Дневники и записки И.Ф. Крузенштерна, Ю.Ф. Лисянского, Е.Е. Левенштерна, В.М. Головнина, В.Б. Броневского и других, с одной стороны, содержат целый ряд типичных сюжетов и мотивов, связанных с заявленной темой и характерных для просвещенного путешествия вообще, а с другой стороны, отражают специфику именно морского вояжа. В связи с этим для создания полной картины приходится обращаться к наследию «сухопутных» путешественников начала XIX в.

В рассматриваемых материалах семантика еды основана на представлении, выработанном в рамках просветительской этнографической мысли, согласно которому разные виды пищи соответствуют разному

уровню цивилизованности: основную пищу «просвещенных» народов составляют продукты земледелия; кочевники, питающиеся от своего скота, стоят на более низкой ступени; а «дикари» едят лишь то, что произрастает и обитает вокруг (Зрелище 1786, 19–21). Благодаря этой несложной схеме пища в просвещенном путешествии становится одним из маркеров, помогающих решить важнейшую задачу этнографической классификации. Во многом именно этим объясняется такое острое внимание путешественников к тому, что едят туземцы. Описание той или иной местности редко обходится без рассказа о том, в чем состоит «главная пища здешних жителей» (Лисянский 1812, I: 209, II: 74–75, 267; Крузенштерн 1809, 91, 198; 1810, 191; Головнин 1819, 200–201; Коробицын 1944, 160–161, 171, 178–179, 184)<sup>1</sup>. Более того, обильный материал, собираемый во время морского вояжа, позволяет детализировать общую схему. Так, существенным признаком, разделяющим более и менее просвещенных «дикарей», является *сыроедение* (Лисянский 1812, I: 209, II: 41–42, 74–75; Крузенштерн 1809, 198, 164; Коробицын 1944, 180); особо отмечаются те, кто *ест падаль* (Лисянский 1812, II: 62, 260). Вообще, *неразборчивость* в пище расценивается как проявление варварства: «...китайцы едят все, что ни попало. Нет, кажется, никакого произведения природы, сколь бы оно ни было гнусно, коего бы сей народ не употреблял в пищу. Крысы, на которых каждый европеец смотрит с отвращением, у них составляют лакомство и продаются на рынках». (Лисянский 1812, II: 269. Ср.: Головнин 1816, I: 101–102).

И все же крайней степенью дикости является, несомненно, *каннибализм*. В глазах просвещенного путешественника это – однозначное и неопровержимое свидетельство самого дикого состояния, граничащего с животным. Жители Маркизских островов, поедающие мясо своих врагов, по словам И. Ф. Крузенштерна, «не людьми, но паче заслуживают быть называемы дикими животными» (Крузенштерн 1809, 221). В связи с этим характерна фигура «одичавшего француза» Ж.-Ж. Кабри, прожившего несколько лет на о. Нуку-Хива, вывезенного оттуда россиянами в 1804 г. и впоследствии поселившегося в Кронштадте. Упоминания о нем у разных авторов почти всегда сопровождаются подозрениями в людоедстве (Langsdorff 1813, 148–149; Крузенштерн 2007, 205, 219; Булгарин 2001, 662–664, 668–674). Современники Ж.-Ж. Кабри явно испытывают затруднения в признании «дикого француза» полноценным европейцем, прежде всего из-за его возможного участия в «мерзких пирах» островитян. Подобно тому, как в обрядовой мифологии потребление ритуальной пищи знаменует переход человека из одного состояния в другое (см., например: Пропп



1986, 66–69), в просветительской картине мира нарушение запрета на человеческое мясо превращает «европейца» в «дикаря».

Таким образом, определенная пища оказывается «закреплена» за определенной ступенью цивилизации, поэтому потребление *чужой* еды предполагает соответствующее изменение цивилизационного статуса и для «просвещенного» европейца является аномальным поведением, противоречащим закону природы<sup>2</sup>.

Между тем, путешественникам не раз приходилось нарушать этот запрет<sup>3</sup>. Вдали от дома нередко возникали ситуации, в которых россияне были вынуждены есть *чужую* еду за неимением какой-либо другой. Крайним случаем подобной ситуации является, например, плен за пределами Европы, во время которого путешественники осваивали не только сами новые продукты, но и способы их изготовления и потребления<sup>4</sup>. Рассказы о проблемах с питанием – распространенный топос в воспоминаниях бывших пленников, помогающий сформировать представление о «неправильном», «варварском» плене (Куприянов 2007). Характерно, что и здесь пищевая тема используется для демонстрации культурно-цивилизационных различий – отсутствие *своей* (знакомой, «нормальной») пищи переживается пленниками почти так же остро, как голод (Головнин 1816, I, 123–124, 181).

Однако потребность в местных продуктах возникала не только в плену: в дальнем плавании именно они составляли основную часть необходимой свежей провизии. Особенностью морского путешествия был особый режим питания: с одной стороны, мореплавателям нередко доводилось испытывать голод и жажду, а с другой стороны, они имели возможность отведать редкие, а иногда просто неизвестные в России блюда и продукты. Среди них были *тропические фрукты и плоды*: арбузы, лимоны, бананы, кокосы, ямс, маниок, сахарный тростник, плоды хлебного дерева; *морские животные и птицы*: дельфины, акулы, тюлени, киты, черепахи, альбатросы; *местные напитки*: сакэ в Японии и кава на тихоокеанских островах, а также *блюда местной кухни*, как повседневные – китовый жир, сивучье мясо, сырая рыба, морская капуста – так и праздничные деликатесы – клейкие птичьи «гнезда» в Китае, или кислое тесто на Маркизских островах (Лисянский 1812, I: 42, 100, 108, 162, II: 269–270; Крузенштерн 1809, 91, 198; Головнин 1819, 112–113, 126, 198; Головнин 1816, I: 24; Левенштерн 2003, 125 и др.). Словом, за исключением некоторых «морепродуктов» это была именно *чужая еда*, то есть пища, входившая в рацион иных народов<sup>5</sup>.

Основным способом ее получения был торговый обмен с туземцами, которые обычно подплывали со своим товаром прямо к кораблю

(Крузенштерн 1809, 142–143, 150, 164; Лисянский 1812, 89, 94, 105–108, 169; Левенштерн 2003, 117; Коробицын 1944, 159, 169). Иногда во время обмена возникали и курьезные ситуации: «Приплыл дикарь. На шее у него было привязано что-то белое как украшение. Мориц [Коцебу] принял его за зуб и дал за него дикарю иглу для сшивания мешков. Дикарь, как только торг был заключен, разразился громким смехом, и не без причины. Мориц купил очищенный банан, который дикарь нацепил на шею, чтобы обмануть» (Левенштерн 2003, 120. Ср.: Головнин 1819, 163). Отметим, что в этой ситуации обыгрывается как раз *незнакомство* пришельцев с местной пищей, которую они просто *не узнают* (Левенштерн 2003, 228), что еще раз подчеркивает ее инаковость.

Именно это свойство обуславливает еще одну функцию еды в путешествии: она часто служит средством установления контакта с местными жителями. Описывая встречу с японским начальником на о. Итуруп в 1811 г., В.М. Головнин отмечает: «Мы его поблагодарили и сделали ему и приближенным к нему чиновникам подарки, состоявшие из разных европейских вещей, а он нас отдалил свежей рыбой, кореньями сарана, диким чесноком и фляжкой японского напитка саги, которым потчевал нас, отведывая наперед сам, а я поил начальника и всех его товарищей французской водкой, выпив сперва сам, по японскому обыновению, дабы показать, что в ней нет ничего опасного для здоровья. Они пили с большим удовольствием, прихлебывая понемногу и прищелкивая языком» (Головнин 1816, I, 24). Подобные взаимные угощения и совместные трапезы – едва ли не обязательный элемент общения европейцев с туземцами (Ср.: Головнин 1816, I: 108, 255; 1819, 165; Крузенштерн 1809, 150, 157; 1810, 51, 134). Они позволяли оценить размер культурной дистанции, демонстрировали мирное расположение сторон и создавали условия для некоторого сближения.

Впрочем, сама трапеза далеко не всегда доставляла удовольствие. Туземцы иногда отказывались есть европейские блюда (Головнин 1819, 160–161; Крузенштерн 1810, 51. Ср.: Лисянский 1812, I: 110, 118, 171). Россияне тоже по-разному оценивали чужую еду: иногда она казалась вкусной (Крузенштерн 1809, 335–336; 1810, 269; Лисянский 1812, I: 60; Головнин 1816, I: 181, 331), однако гораздо чаще с ней были связаны неприятные ощущения (Левенштерн 2003, 120, 122, 263; Головнин 1816, I: 108, Лисянский 1812, II: 62; Крузенштерн 1810, 84, 191–192). Причиной этого мог быть не только вкус пищи, но, например, ее внешний вид, запах, способ приготовления или даже сам процесс еды. Например, главная пища жителей Маркизских островов – густое кислое тесто из корня таро и хлебных плодов – по словам путешественника, довольно

вкусна и напоминает яблочное пирожное, но «не имеющий привычки, смотря на них, как обедают, не может чувствовать хорошего аппетита. Они берут кислое тесто пальцами и несут ко рту с жадностью» (Крузенштерн 1809, 198). В.М. Головнин чувствует сильное отвращение к кофе, традиционному напитку народов Океании, из-за специфического способа ее приготовления: «Жители многих островов Тихого океана жуют корень растения, кавою называемого, и, пережевав, выплевывают в один сосуд, которому, таким образом наполнив жеваным корнем, слюною и водою, дают несколько времени постоять. Из сего-то мерзкого состава и выходит пьяный их напиток» (Головнин 1819, 200–201). Характерно, что, помня об этом рецепте, путешественник относится с подозрением и к другим местным блюдам (в том числе приятным на вкус), предполагая, что они приготовлены аналогичным способом.

Приведенный пример показывает, что россияне испытывают явное *предубеждение* к пище «дикарей» (Левенштерн 2003, 119), причем внимательный анализ источников убеждает нас в том, что оно имеет не только физиологические, но и культурные основания. Очевидно, путешественники не воспринимают местные блюда как полноценную пищу, что отчетливо проявляется в том, *как* она описывается: «сорочинское пшено есть главный и по привычке необходимый хлеб для Японцев, это то же, что у нас рожь... Рыба в Японии то же, что в Европе мясо... Редька заменяет у них нашу капусту... Сверх того соленая редька Японцам служит вместо соли ко всем кушаньям... Редечную траву солят и едят вместо салата... Чай им служит вместо нашего квасу, пива и воды для утоления жажды» (Головнин 1816, III: 96–99, 104. Ср.: Лисянский 1812, II: 267; Крузенштерн 1910, 271). Обилие союза «вместо» создает впечатление, что местные блюда и продукты являются не более чем *заменителями* полноценных образцов (ржи, соли, кваса)<sup>6</sup>. Такой способ описания Иного *по аналогии* обнажает европоцентристские установки, составляющие фундамент просветительского мышления.

Вместе с тем, констатируя наличие просветительского мышления у путешественников, следует помнить, что рубеж XVIII–XIX вв. – время критического пересмотра многих прежних устоявшихся представлений. И если в языке просветительские установки и клише остаются еще надолго, то в сфере общественной мысли просветительская парадигма подвергается активной критике со стороны альтернативных концепций и систем, в частности, предромантизма. В ходе этих процессов происходит рождение новых понятий и концептов, таких, например, как *народ*, *народный дух*, *национальная самобытность*. Все это неизбежно

отражается на текстах путешествий, и в том числе на теме еды. В этом новом (*национальном или этническом*) ракурсе еда приобретает иное значение: она воспринимается уже не как показатель уровня просвещенности, а как этнический признак, специфическое качество, сохраняющееся в народе в течение многих лет, определяющее его своеобразие и позволяющее отличать его от других народов.

При таком понимании многочисленные различия в рационе или приеме пищи, фиксируемые путешественником, описываются как *этнические*, с использованием соответствующих определений. Так, П.П. Свинын противопоставляет обильный *русский* или *английский* завтрак скромному *итальянскому* (Свинын 1818, I: 124). П.И. Панафидин сообщает, что во время пребывания российской эскадры в Англии, офицеры пили «чай по-английски, то есть с хлебом, маслом, сыром, яйцами и корн-бифом (солониною)» (Панафидин 1916, 21). А.И. Тургенев, напротив, в письме отцу рассказывает о том, как русские студенты в Геттингене праздновали Пасху *по-русски*: «Утром великого дня разговелись мы опять все вместе пасхою и куличом, и все это было сделано, сколько можно, на Русский манер» (Тургенев 1911, 68). Очевидно, обрядовая пища – не единственное, что определяет «русский манер» описываемого действия, но она, несомненно, является важнейшим атрибутом, придающим всему празднику этнический характер в глазах автора письма. Для русского пасхального обряда Пасха и кулич оказываются таким же этническим символом, как яблоки – для праздника Преображения; это то, в чем проявляется своеобразие русских обычаев на фоне иных культурных традиций: «В день Преображения был у двух обеден – в нашей Русской церкви и в Сербской; вместо яблок освящали виноград, и я разговелся над ним» (Тургенев 1915, 43).

Благодаря интерпретации пищевых пристрастий как этнокультурных особенностей еда в записках путешественников нередко выступает в качестве атрибута того или иного народа. Так, одной из составляющих образа немца в сознании россиян начале XIX в. (наряду с трубкой и кофе) является *пиво* (Оболенская 1993). Пристрастие немцев к пиву остроумно обыгрывается русскими авторами<sup>7</sup>, и иногда немца *узнают* именно по кружке пива. Так, В.Б. Броневский, гуляя в саду в Триесте, по кружке пива в руке и трубке во рту отличает немцев от итальянцев (Броневский 1818, I: 303). «Закрепление» какого-либо напитка или блюда за определенным народом позволяет использовать пищу как этнический маркер, определяя с ее помощью этническую принадлежность человека или группы, выявляя этнические родственные связи и источники иноэтничного влияния. Ф.П. Лубяновский, побывавший в

словенской Крайне в 1840-х годах, с удивлением обнаруживает здесь знакомые блюда – «паленицы, пампушки, вареники с ягодами» (Лубяновский 1845, 191), подтверждающие славянское происхождение местных жителей, а В.Б. Броневский, посетивший эти же места на тридцать лет раньше, отмечает, что крайнцы испытывают сильное немецкое влияние: «Как Немцы они охотники до картофеля, и как Русские – до кислой капусты» (Броневский 1828, I: 30).

Таким образом, пищевые пристрастия разных народов в записках путешественников используются как материал для этногенетической реконструкции и выявления межэтнических контактов. Очевидно, что подобные процедуры становятся возможными лишь в рамках новой, этнической парадигмы, альтернативной просветительскому универсализму. Иная интерпретация социокультурной реальности неизбежно проявляется в текстах: даже формальный анализ рассматриваемых материалов позволяет выявить в них два разных способа описания пищи. В одном случае рассказ о еде связан с перечислением используемых *продуктов* и часто соседствует с описанием местной флоры и фауны, что явственно подчеркивает непосредственную зависимость пищевого рациона от конкретных климатических особенностей, тем самым иллюстрируя известный тезис о близости «дикарей» к природе (см., например: Крузенштерн 1810, 240–287). В другом случае упоминание или описание пищи, как правило, сопровождается не географической характеристикой местности, а рассуждениями об этнических и культурных сходствах и различиях. И тогда своеобразие пищи уже не связывается с местными природными условиями, а ее «инаковость» проявляется скорее в *блюдах*, чем в *продуктах*.

В заключение следует заметить, что в качестве собственно этнического признака пища фигурирует, в основном, в тех текстах, которые описывают пребывание путешественника в Европе, тогда как за ее пределами преобладает просветительский колониальный дискурс. Эта тенденция (не носящая, впрочем, характер строгой закономерности) объясняется, очевидно, разным культурным статусом описываемых регионов в сознании русских путешественников: пища «просвещенных» европейских народов должна была различаться по другим критериям, нежели еда «диких» островитян. В рамках традиционного просветительского взгляда культурное своеобразие той или иной общности зависело от уровня ее цивилизованности, и в этой схеме просвещенная Европа представляла культурно гомогенным регионом. Этническая же парадигма позволяла описать культурные (в том числе пищевые) различия, не связывая их с цивилизационным статусом, что в значительной степени

и определило ее востребованность и устойчивость в течение длительного времени. Именно она породила такие понятия, как *национальное блюдо* и *национальная кухня*. И именно она, в конечном счете, обусловила появление столь популярных сегодня гастрономических туров – специфической культурной практики, в известной степени nasledующей и колониальному опыту, но так или иначе продолжающей традицию освоения *чужой еды* русскими путешественниками.

## ЛИТЕРАТУРА

Броневский 1818 – *Броневский В.Б.* Записки морского офицера в продолжение кампании на Средиземном море под начальством вице-адмирала Д.Н. Сенявина от 1805 по 1810 гг. СПб, 1818–1819. Ч. I–IV.

Броневский 1828 – *Броневский В.Б.* Путешествие от Триеста до Санкт-Петербурга в 1810 году. М., 1828. Т. 1–2.

Булгарин 2001 – *Булгарин Ф.В.* Воспоминания. М., 2001.

Головнин 1816 – *Головнин В.М.* Записки флота капитана в. Головнина оключениях его в плену у японцев в 1811, 1812 и 1813 гг. СПб, 1816. Ч. I–III.

Головнин 1819 – *Головнин В.М.* Путешествие российского императорского шлюпа Дианы из Кронштадта в Камчатку, совершенное под начальством Флота Лейтенанта, ныне капитана второго ранга Головнина в 1807, 1808 и 1809 годах. СПб, 1819. Ч. I–II.

Зрелище 1786 – Зрелище природы и художеств. СПб, 1786. Ч. 6.

Крузенштерн 1809 – *Крузенштерн И.Ф.* Путешествие вокруг света в 1803, 1804, 1805 и 1806 годах по повелению Его Императорского Величества Александра I на кораблях Надежде и Неве под начальством Флота Капитана-Лейтенанта, ныне Капитана первого ранга Крузенштерна Государственно-го Адмиралтейского департамента и Императорской Академии Наук Члена. СПб, 1809. Ч. 1.

Крузенштерн 1810 – *Крузенштерн И.Ф.* Путешествие вокруг света в 1803, 1804, 1805 и 1806 годах. СПб, 1810. Ч. 2.

Куприянов 2004 – *Куприянов П.С.* Представления о народах у российских путешественников начала XIX в. // Этнографическое обозрение, 2004. № 1. С. 21–37.

Куприянов 2007 – *Куприянов П.С.* В чужом плену: европейцы за пределами Европы (по материалам рубежа XVIII–XIX вв.) // Социальная история, 2007. М., 2007. С. 303–335.

Лисянский 1812 – *Лисянский Ю.Ф.* Путешествие вокруг света в 1803, 1804, 1805 и 1806 годах по повелению Его Императорского Величества Александра Первого на корабле Неве под начальством Флота капитана-

лейтенанта, ныне капитана первого ранга и кавалера Юрия Лисянского. СПб, 1812. Ч. I, II.

Лубяновский 1805 – *Лубяновский Ф.П.* Путешествие по Саксонии, Австрии и Италии в 1800, 1801 и 1802 гг. М., 1805. Ч. 1–3.

Лубяновский 1845 – *Лубяновский Ф.П.* Заметки за границей в 1840 и 1843 гг. СПб, 1845.

Оболенская 1993 – *Оболенская С.В.* Германия глазами русских военных путешественников в 1813 г. // *Одиссей*, 1993. М., 1994. С. 70–84;

Панафидин 1916 – *Панафидин П.И.* Письма морского офицера (1806–1809 гг.). Пг., 1916.

Пропп 1986 – *Пропп В.Я.* Исторические корни волшебной сказки. Л., 1986.

Сафонов, РГБ – *Сафонов В.А.* Дневник. Воспоминания – ОР РГБ. Ф. 178. Е.х. 4878.

Свиньин 1818 – *Свиньин П.П.* Воспоминания на флоте Павла Свиньина. СПб, 1818. Ч. I–III.

Тургенев 1911 – Архив братьев Тургеневых. Вып. 2. А.И. Тургенев. Письма и дневник Геттингенского периода (1802–1804 гг.) и письма его к А.С. Кайсарову и братьям в Геттинген, 1805–1811 гг. Под ред. В.М. Истрина. СПб, 1911.

Тургенев 1915 – Архив братьев Тургеневых. Вып. 4. Путешествие А.И. Тургенева и А.С. Кайсарова по славянским землям в 1804 г. Под ред. В.М. Истрина. СПб, 1915.

Щепанская 2003 – *Щепанская Т.Б.* Культура дороги в русской мифоритуальной традиции XIX–XX вв. М., 2003.

Langsdorff 1813 – *Langsdorff G.H., von.* Voyages and travels in various parts of the world during the years 1803, 1804, 1805, 1806 and 1807. London, 1813. V. I.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Другим источником интереса к чужой еде является просветительский энциклопедизм, установка на познание окружающего мира, фиксирующая взгляд путешественника на малоизвестных или вовсе неизвестных европейской науке феноменах. Благодаря этой установке в записках путешественников появляются более или менее подробные описания «туземных» продуктов и способов их приготовления (Лисянский 1812, 60, 209–210, 240; Головнин 1816, I: 92–93, 165, 201, 214; III: 104; Левенштерн 2003, 84).

<sup>2</sup> Заметим, что для «дикарей» эта закономерность имеет прямо противоположные следствия: для скорейшего продвижения по пути просвещения им наоборот следует осваивать пищу более «развитых» народов. Российские путешественники прилагают к этому максимальные усилия, осуществляя таким образом свою просветительскую миссию: они не только пропагандируют земледелие и

огородничество, но и снабжают «дикарей» нужными растениями и животными. Так, Ю.Ф. Лисянский во время пребывания в Русской Америке проводил просветительские беседы с местными жителями: «всеми силами старался внушить им охоту к трудолюбию, представляя им неоценимые выгоды домашних ремесел», уверял их, что «если они разведут огороды, то избавятся от продолжительных и весьма скучных трудов собирать полевые корни», «советовал им строить хорошие дома, на зиму запастись достаточным количеством съестных припасов и соблюдать во всем чистоту и опрятность», словом, «объяснял им способы, которыми они могут облегчить свою участь и зажить лучшей жизнью» (Лисянский 1812, I: 110, II: 41–42, 67. Ср.: Крузенштерн 1810, 266–273).

<sup>3</sup> В данном случае практика просвещенного путешествия полностью соответствует традиционному народному представлению о специфическом статусе путника и о дороге как особом пространстве аномии, освобождающем человека от «домашних» норм и стереотипов поведения (Щепанская 2003, 37–40).

<sup>4</sup> Лейтенант В.А. Сафонов, описывая свое пребывание в плену у турок и албанцев, рассказывает, как российские пленники ели барана: «по-Албански обжарили сами, провед в него кол, и над огнем, разведенном на дворе... приготовили себе жареное. Растерзав руками на порции, с большим аппетитом... подъели» (Сафонов РГБ, 28 об.). Не менее выразительные эпизоды содержатся в записках В.М. Головнина о японском плене; в них тема еды постоянно звучит на протяжении всего повествования (Головнин 1816, I: 75, 83, 86–88, 105, 108, 114–115, 123–124; II: 15, 17, 18, 25–27, 56, 65, 152).

<sup>5</sup> Большое впечатление на путешественников произвело изобилие тропических овощей и фруктов в Бразилии. Е.Е. Левенштерн, отмечая экзотичность местной пищи, сделал в дневнике запись (заочно обращаясь к своим родным): «Первый раз в жизни на Рождество я ем ананасы, бананы, арбузы, апельсины. И если вы хвастаетесь зайцами или дичью, то мы вам водрузим на стол паштет из попугаев и прекрасного вареного дельфина» (Левенштерн 2003, 69. Ср.: Головнин 1819, 162–163, 198).

<sup>6</sup> Местная пища заменяет «нормальную» еду не только туземцам, но отчасти и путешественникам: они используют кокосы и бананы вместо свежего мяса, а черемшу – как противочинготное средство вместо кислой капусты (Лисянский 1812, I: 162; Крузенштерн 1809, 63, 262; Головнин 2007, 75). При этом, однако, эти и другие экзотические продукты служат лишь временной заменой, но никак не полноценным аналогом своей пищи (Крузенштерн 1810, 223). На этом фоне неожиданное предложение И.Ф. Крузенштерна заменить «в простом российском народе» водку чаем является тем исключением, которое лишь подтверждает правило (Крузенштерн 1810, 374–375).

<sup>7</sup> Выразительный диалог с немцем во время гулянья за городом передает Ф.П. Лубяновский: «Пойдете вы сегодня в театр? – Да, – и кружку пива ко рту. – Как вам нравится "Русалка"? Сегодня ее играют... – Да, – и кружку пива на стол. – Вам бы лучше гулять по лугу, чем сидеть в толпе и страшную пыль? – Да, – и в зубы трубку. – Как вы воздержаны! Часа два пьете один стакан пива... – Еще раз: да! – и допил пиво...» (Лубяновский 1805, I: 19).



## **ЕДА И ОДЕЖДА В СЛАВЯНСКИХ ЛИТЕРАТУРАХ**

*Б. Валенчук-Дейнека  
(Варшава – Седльце, Польша)*

### **О СВАДЕБНЫХ БЛЮДАХ: НАРОДНЫЕ ПИРШЕСТВА И ЛИТЕРАТУРНЫЕ ПИРЫ**

Рассуждать о пиршестве можно на разных уровнях, ибо его формы много говорят о человеке, культуре и системе ценностей. Древние традиции, пищевые табу и обязательные блюда, ритуалы и правила поведения за столом, еда как символ могут быть самостоятельными предметами толкования, которые позволяют обнаружить универсалии и культурные смыслы. Сам по себе пир является определённым прочным культурным мотивом, который приобретает глубинный смысл – речь идет не о создании эстетического кода, но об использовании картины пира в качестве символа, который способен затрагивать фундаментальные вопросы, такие как смысл жизни, ее духовные основы и человеческие судьбы (Kowalski 1998, 7).

Рассмотренные в славянском контексте польские фольклорные и этнографические материалы, восходящие к XIX веку, и литературные воплощения некоторых элементов народной традиции, которым посвящено настоящее исследование, касаются древнейших, дохристианских форм общения человека с Космосом и другим человеком через пищу как посредника. Рассуждения автора сосредоточены вокруг одного из мотивов гостеприимства – свадебного пира.

До того момента, когда еда и питье стали действиями только лишь удовлетворяющими физиологические нужды, потребление чего-либо в архаических культурах являлось актом, наполненным рядом мистических значений, имеющих сложное символическое толкование. Ритуальные пиры были направлены на установление контакта с Космосом и подлинное объединение с сакральным, они должны были наладить связь с божеством, а также с другими людьми – как с индивидом, так и обществом. Пир являлся действием, которое обладало символическим, ритуальным смыслом (Rosiński 1998, 24-33), придававшими жизни содержательность.

Согласно М.М. Бахтину «пир всегда торжествует победу – это принадлежит к самой природе его. Пиршественное торжество универсально: это – торжество жизни над смертью» (Бахтин 1965, 307). Приведённое мнение Бахтина является верным по отношению к определённым видам пиров, в том числе свадебному. Традиционный брачный пир явно подчеркивал победу, триумф жизни, демонстрируя «своеобразный разгул <...> обжорство и пьянство» (Caillois 1973, 122), а также суть брачных ритуалов – утверждение плодovitости, а прежде всего, права новобрачных на успешный переход к новому статусу и рождение детей. Набор конвенциональных правил регулировал определённые модели поведения его участников, одновременно требуя подчинения им. Потребление пищи – символа жизни и энергии – являлось актом, который состоял из многих действий магического и ритуального характера и был связан с определённым аксиологическим и символическим порядком.

Мотив свадьбы нашел литературное воплощение во многих польских литературных произведениях благодаря ёмкости семантики и популярности сюжета. В данной статье мы ограничимся тремя примерами. К ним относятся «Старое предание» Юзефа Игнацы Крашевского (Kraszewski 1988), «Мужики» Владислава Реймонта (Reymont 1991, 1; Реймонт 1954, 1) и «На деревне свадьба» Марии Домбровской (Dąbrowska 1988; Домбровская 1957). Чтение символов, заложенных в этих текстах, улавливание чётких сигналов, созвучных народному видению мира и человека, позволяет обнаружить скрытые пласты происходящего, открывает новую систему значений.

Среди обязательных блюд, которые потреблялись во время народной свадьбы, были прежде всего мучные: разные виды хлеба, разнообразные лепёшки, лапша, вареники, блины и пончики, а также крупа, сыр, бобовые, мясо птицы и спиртное. Канон этих блюд варьировался в количественном и качественном отношении в зависимости от региона. В районе города Замосць было принято подавать на стол кашу с молоком, крупу с салом, вареники с сыром, капусту с большим количеством жира, вяленый сыр, творог со сметаной, лапшу со шкварками, рис с молоком, водку и пиво. В районе города Красныстав было принято есть мясо, капусту, пельмени, пончики со сметаной или кашу. В районе Познани свадебный обед состоял из похлебки с белым горохом, супа из утиной крови с лапшой, говядины, жареного гуся или курицы, лепёшек, пива и водки (DWOK 10, 292). В Мазовше было принято подавать на обед горох, ячменную кашу, борщ, картофель с подливой, мясо, кашу с салом или свиной (DWOK 26, 121-122), иногда птичье мясо. Аналогичное меню можно найти в песенных

словесных формулах романа Владислава Реймонта «Мужики». Поварихи, принося еду на столы, пели:

*Мы несем вам бульон с рисом,  
А в нем курицу с перцем!*

Или:

*Несем миску жирной каши,  
Чтобы худые наелись (...)*

А кумы разносили на тарелках нарезанный хлеб и лепёшку (Reumont 1991, 1, 237–241; ср. литературный перевод в: Реймонт 1954, 1).

Наличие на свадебном пиру хлеба и хлебных изделий являлось следствием того, что они символически заключали в себе первичную сущность приготовляемых блюд – жертву во славу Солнца. Эта архаическая солярная магия подкреплялась христианским мистическим значением хлеба как пищи (Brzozowska-Krajka 1998, 79).

Хлеб являлся также символическим посредником, который во время свадебного пира выступал в роли элемента воспроизводства жизни, соединял молодожёнов с иррациональными силами (с Богом) и помогал им в достижении нового статуса. Подобное символическое значение имела крупа как ритуальное блюдо. Во время свадьбы потребление крупы являлось, как указывает Хенрык Бигелейзен, актом «поклонения божествам сельского хозяйства». Крупой кормили также «божеств – покровителей скота», пшено, в частности, являлось «старейшим жертвенным блюдом у германцев» (Biegeleisen 1929, 110). Крупа присутствовала также среди жертвуемых богам плодов первого урожая (Moszyński 1968, 2, 1, 245).

Важной составляющей свадебного обеда являлся также сыр. Сочетание хлеба и сыра было символом изобилия, благосостояния, плодородия и Хаоса – начального состояния всего сущего, возникновения нового (новой жизни) (Ginzburg 1989, 104–106). Символом плодородия были также зерна бобовых, связываемые с жизнью и с энергией (Uspieński 1985, 161–162). Мясо определённых животных и алкоголь являлись медиаторами, которые помогали молодожёнам в переходе в новое состояние. Петух выступал символом плодovitости – он означал, что у молодожёнов будет потомство, а также достаток в доме (Gajek 1934, 8), в то время как курица являлась символом материнского инстинкта, воспроизводства потомства и заботы о нем (Cooper 1998, 136). Совместное потребление алкоголя являлось знаком происходящей перемены статуса, придавая ей магическое и ритуальное значение.

В XX веке деревенская еда изменилась, лишь частично оставаясь в рамках традиционной символики, ныне малопонятной, которую было

всё сложнее передать и понять. Вот как Мария Домбровская в своём рассказе «На деревне свадьба» изобразила свадебный пир (деревня Сташовка, середина XX века):

*Леокадия и Паулина кончают расставлять на столах блюда и тарелки с копченой грудинкой, сальцесоном, ливерной и краковской колбасой, приготовленной с гречневой кашей; Малгожата раскладывает по тарелочкам нарезанный студень, расставляет между блюдами дыню и сливы в уксусе, маринованные грибы всех сортов, салат из собственных помидоров, которые хранили к свадьбе, хрен, горчицу и свеклу. Хлеб есть и покупной, и домашний. Сдобные булки поданы те же, что и утром, жженку сменили водка и домашнего приготовления настойки на терновых ягодах, просе, ржи и чернике (Домбровская 1957, 361).*

Символика сексуальности и плодovitости, очень важная для традиционной свадьбы, читается только в самом изобилии потребляемой пищи, а также в особенностях целого ряда блюд. Это касается прежде всего обрядовых хлебных изделий – кроме хлеба, таким является каравай, особый вид ритуального пирога. В разных районах Польши у него были разные названия; в Мазовше его называли караваем или свадебным пирогом, в Подлясье – свадебным хлебом, в районе города Люблин – калачом, на реке Буг – стулинами (Kolberg). Калач украшал пир (DWOK 33, 202), находился на столе во время церемонии бракосочетания, а иногда даже его церемониально вносили (DWOK 20, 177). Сигналом к выносу каравай мог служить удар палкой о землю или о притолоку, который производился одним из участников обряда (Biegeleisen 1928, 132). Этот ритуал был символом брака, утверждающим переход молодожёнов в новый статус.

По фольклорным и этнографическим источникам, каравай – это «большая ржаная буханка, не солёная, сверху украшенная разнообразными изделиями из пшеничного теста (фиглики)» (DWOK 49, 392), в то время как калачом называют «огромный круглый пшеничный хлеб, испеченный накануне <...> и украшенный орехами, яблоками, пряниками» (DWOK 27, 159). Рецепт приготовления обрядных хлебных изделий включала сведения о компонентах, их количестве и качестве, подробные указания относительно условий приобретения этих компонентов и их подготовки, определяла время и пространство приготовления теста, указывала лиц, принимающих в этом участие и т.д. (Waszkowska 1988, 1). Караваи имели разные формы, но чаще всего это была форма круга (символ Солнца, полноты и совершенства), создававшая магический круг безопасности, в который вписана проекция будущей

жизни новобрачных. Существовал также конусообразный калач, или калач с косообразным венком вокруг, символом невесты как девы.

В «Старом предании» (Weperska 2007) праздничный хлеб выпекается за день до бракосочетания. Готовят его специально предназначенные для этой роли женщины – каравайницы. Все действия точно распланированы и осуществляются по определённому сценарию. Именно поэтому в романе девушки сыпят в квашню семь мерок муки. Цифра «семь» считалась эмблемой целостности, единства, полноты и совершенства. Каравайницы льют мёд и ключевую воду в квашню. Мёд ассоциируется со счастьем, воде приписывается оплодотворяющая роль. Важно также, что тесто каравая женщины готовят в такт песне и танцу. Вот фрагмент романа:

*Они белыми руками месили тесто в такт песне (...), смеясь и подшучивая над печальной невестой (...). С песней протанцевали вокруг квашни, из которой поднималось тесто, с песней начали искусно лепить священный каравай, на который положили сплетенную из теста косу молодой ...* (Kraszewski 1988, 320).

Украшения каравая также имели магическое и ритуальное значение, связанное с категорией плодovitости: «на круглом каравае украшения были размещены симметрично» (Kowalski 2000, 131). Среди них были яблоки, символизирующие любовь и плодородие, а также орехи, означающие изобилие (Forstner 1990, 166-168). Калачи украшались многочисленными изображениями уток, звёздочек, птиц, шишек (DWOK 26,200), связанных с символикой пола и сулящих молодой семье многочисленное потомство. Шишки по краям каравая являлись фаллическими символами, подчёркивающими плодородную силу и созидательный потенциал хлеба. Умеющие летать птицы были своего рода соединителями между миром богов и миром людей, означали форму контакта со сверхъестественными силами. Они часто присутствовали в «изображениях древа жизни» (Cooper 1998, 222; Tomisny 1975) – что полностью объясняет их наличие среди украшений каравая (каравай – древо жизни молодожёнов) (Kubiakowie 1981, 76). Утка в древних культурах являлась жертвенным животным, связанным в Египте с богиней Изидой и восходом Солнца (солярный культ), а в Китае и Японии символизировала также брачное благополучие, верность, счастье и красоту (Cooper 1998, 98). Орнаментация каравая наделялась магической силой, благодаря которой должны были сбыться все пожелания новобрачных. Колечки и диагональные крестики (в виде буквы X) на каравае символизировали Солнце, т.е. являлись эхом древнего солярного культа (Neszkowa 1961, 20), а «одевание» его в изображения Солнца и Луны было связано с тем, что небесные светила ассоциировались с молодожёнами (Иванов, Топоров 1988, 1-2, 622). Солнце

и Луна символизировали жениха и невесту, напоминали об их месте во вселенной, о роли мужчины и женщины. Луна была связана с женской сферой, с плодovitостью и регенерацией. Солнцу люди приписывали мужские черты – активность, пылкость и героизм (Ciriot 2000, 374). Все украшения клались на калач уже после того, как он был выпечен.

Крашевский верно реконструирует в своём романе *decoqum* свадебного хлеба, раскрывая его смыслы, связанные с девственностью, молодостью, плодovitостью:

*... птички, зеленые ветки, красные ягоды, спелые колосья. Все это были эмблемы девичества, молодости, веселья, которое с этим днем кончалось, и начиналась жизнь, полная труда и слез ...*

Писатель модифицирует акт выпечки каравая, подчёркивая:

*Когда каравай был закончен, слеплен и украшен, его с новой песней торжественно понесли в печь, бросая туда вслед за ним сделанные из теста фигурки, птичек, посвященных божеству – Живе. После этого печь закрыли, и возле нее на страже остались старшие из женщин ...* (Kraszewski 1988, 320).

Во время выпечки свадебного хлеба, ещё до того как он был поделен между собравшимися гостями, совершался другой важный ритуальный акт – *osczeriny* (ритуал перехода от девического состояния к брачному). Вот как это изображает Крашевский:

*...молодую торжественно посадили на улей, закрытый полотенцами, и подружки затянули грустную прощальную песню .....* (Kraszewski 1988, 320).

Аналогично описывал *osczeriny* Реймонт:

*Женщины ввели из спальни Ягусю, у которой голова была закрыта куском белого полотна, усадили ее посреди избы на квашне, покрытой периной* (Реймонт 1954, 1, 200).

Региональные традиции, связанные с караваем, характеризовались богатством действий ритуального и магического характера. Многочисленные правила, имеющие символическую и религиозную подоплёку, диктовали соответствующее поведение по отношению к этому символу изобилия и сытости. Именно поэтому во время дележа и поедания хлеба соблюдались устойчивые ритуалы: хлеб не резали ножом, а ломали на куски. Смысл этого жеста имел свои истоки в глубинных пластах культуры. Таким образом строили *communitas*, общину людей, принимающих участие в ритуале, который изменял статус молодожёнов (Wasilewski 1989, 119-120). Несоблюдение конвенциональных правил, наделенных статусом магических и символических действий, могло иметь негативные последствия для новой семьи. В Мазовше старший

дружка, который вносил большой каравай или калач трижды поворачивался кругом на пороге и спрашивал: «Охотно или неохотно нести этот божий дар?» Старосты отвечали: «Неохотно, неохотно!» а в третий раз говорили: «Охотно!» Старший дружка заходил в комнату, говоря: «Бог в помощь!» и клал хлеб на стол. «Аминь» – отвечали все присутствующие (DWORK 26, 149-150). Порог являлся межой, которая разделяла два пространства, он – «символ перехода и одновременно место, где переход по сути осуществляется» (Eliade 1970, 64-65), поэтому торжественное представление караваев и ритуальный диалог происходили именно на пороге. Круговое движение символически задавало направленность действий в будущее, а также было актом преодоления границы между прежним и новым состояниями. Каравай, знак бытия молодожёнов, выступал в роли божьего дара, который соединял их со высшими силами, с самим Богом, а также сообщал всем присутствующим, что они находятся в сакральном пространстве.

На сакральную область значений указывал и способ презентации караваев: в районе города Жешув сват выносил его на голове (положив на крышку от опарника) и танцевал с ним. Потом он ставил каравай на стол, а сваха с дружкой делили его поровну на всех собравшихся. (Kotula 1989, 54). Согласно традиции, «считалось плохой приметой, если кто-нибудь не получил хотя бы куска» этого брачного хлеба. Голова в магической культуре считалась средоточием магической витальной силы и очагом чувств, руководящих поведением человека. Согласно антропологии, этот орган тела занимал главенствующее место по отношению к другим его органам (Libera 1997, 113-115). Танец являлся знаком праздника. Танцы с калачом были архаическими элементами свадебного обряда, маркирующими сакральное время. Выступая в роли категорического императива, танец соединял человека со священной сферой и, по мнению Йоланты Ковальской, являлся своего рода «медиатором, который делал возможным символическое перемещение существ между различными сферами мира» (Kowalska 1991, 35). Со временем при разделении калача стали использовать ножи. В районе города Люблин в процессе разрезания караваев участники ритуала пели песню, слова которой напоминали о необходимости справедливого разделения этого хлеба между абсолютно всеми присутствующими:

*Ровно, староста, ровно, / режь мелко каравай! / Пан староста, режьте ровно, / не пропусайте / ни старого, ни молодого, / ни голого на печи!* (DWORK 16, 159, 95)

В традиционной крестьянской культуре сам по себе акт разделения хлеба (калача) символизировал плодородие, а одаривание им имело

важное значение: усиливало действенность данного ритуала (Łeńska-Bań 1996, 4-5, 64). Этот специфический дар, «посланный Богом», выступал в качестве основы для древа жизни новобрачных, «раскрывал перед молодожёнами тайну создания жизни, тайну, которая может явиться только один раз» (Kubiakowie 1981, 76).

Проанализированный аспект символики свадебных блюд подчёркивает не только их первостепенную роль в смене статуса инициированных лиц, но также обращает внимание на другой более важный смысл этого обряда: приведение в действие сил плодovitости обоих молодожёнов. Реконструированные символические значения отбора блюд во время польской свадьбы сегодня лишены своего магического смысла. Свадьба подверглась неизбежной десакрализации, символы превратились в украшение, важное значение приобрели помпезность и изобилие.

## ЛИТЕРАТУРА

Бахтин 1965 – *Бахтин М.М.* Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. М., 1965.

Домбровская 1957 – *Домбровская М.* На деревне свадьба. Пер. Е. Усиевич // *Домбровская М.* Рассказы. М., 1957. С. 320-380.

Иванов, Топоров 1988 – *Иванов В.В., Топоров В.Н.* Мифы народов мира. Т. 1-2. М., 1988.

Реймонт 1954, 1 – *Реймонт В.* Мужики. Роман в 2-х тт. Т. 1. Пер. М.Е. Абкиной. М., 1954.

Bączkowska 1988 – *Bączkowska G.* Korowaj // *Etnolingwistyka* Nr 1. 1988.

Biegeleisen 1929 – *Biegeleisen H.* U kolebki, przed ołtarzem, nad mogiłą. Lwów, 1929.

Biegeleisen 1928 – *Biegeleisen H.* Wesele. Lwów, 1928.

Brzozowska-Krajka 1998 – *Brzozowska-Krajka A.* «Kto popija i poja da to mu się dobrze układa». Ludowa etykieta konsumpcyjna. // *Oczywisty urok biesiadowania.* Wrocław, 1998.

Caillois 1973 – *Caillois R.* Żywioł i ład. Warszawa, 1973.

Cirlot 2000 – *Cirlot J.E.* Słownik symboli. Kraków, 2000.

Cooper 1998 – *Cooper J.C.* Zwierzęta symboliczne i mityczne. Poznań, 1998.

Dąbrowska 1988 – *Dąbrowska M.* Na wsi wesele. Opowiadania. Warszawa, 1988.

DWOK 10, 292 – *Dziela Wszystkie Oskara Kolberga,* Wrocław, 1961 (первая цифра обозначает том, вторая – страницу, а третья – номер песни).



Eliade 1970 – *Eliade M.* Sacrum, mit, historia. Wybór esejów. Warszawa, 1970.

Forstner 1990 – *Forstner D.* Świat symboliki chrześcijańskiej. Warszawa, 1990.

Gajek 1934 – *Gajek J.* Kogut w wierzeniach ludowych. Lwów, 1934.

Ginzburg 1989 – *Ginzburg C.* Ser i robaki. Wizja pewnego młynarza w XVI wieku. Warszawa, 1989.

Heckowa 1961 – *Heckowa K.* Pod znakiem świętego słońca. Dawne wierzenia śląskie. Wrocław, 1961.

Kotula 1989 – *Kotula F.* Przeciw urokom. Wierzenia i obrzędy u Podgórczan, Rzeszowiaków, Lasowiaków. Warszawa, 1989.

Kowalska 1991 – *Kowalska J.* Taniec drzewa życia. Uniwersalia kulturowe w tańcu. Warszawa, 1991.

Kowalski 1998 – *Kowalski P.* O przyjemnościach rozmawiania o jedzeniu // Oczywisty urok biesiadowania. Wrocław, 1998.

Kowalski 2000 – *Kowalski P.* Chleb nasz powszedni. O pieczywie w obrzędach, magii, literackich obrazach i opiniach dietetyków. Wrocław, 2000.

Kraszewski 1988 – *Kraszewski J.I.* Stara baśń. Wrocław, 1988.

Kubiakowie 1981 – *Kubiakowie I. i K.* Chleb w tradycji ludowej. Warszawa, 1981.

Libera 1997 – *Libera Z.* Mikrokosmos, makrokosmos i antropologia ciała. Tarnów, 1997.

Łeńska-Bąk 1996 – *Łeńska-Bąk K.* Dziecko w tradycyjnym obrzędzie weselnym // Literatura Ludowa. Nr 4-5. 1996.

Moszyński 1968 – *Moszyński K.* Kultura ludowa Słowian. T.2. Cz.1. Warszawa, 1968.

Reymont 1991 – *Reymont W.* Chłopi. T.1. Wrocław, 1991.

Rosiński 1988 – *Rosiński F.M.* Uczta w ujęciu biblijnym // Oczywisty urok biesiadowania. Wrocław, 1998.

Tomiccy 1975 – *Tomiccy J. i R.* Drzewo życia. Ludowa wizja świata i człowieka. Warszawa, 1975.

Uspieński 1985 – *Uspieński B.A.* Kult św. Mikołaja na Rusi. Lublin, 1985.

Wasilewski 1989 – *Wasilewski J.S.* Tabu a paradygmaty etnologii. Warszawa, 1989.

Wasilewski 1978 – *Wasilewski J.S.* Symbolika ruchu obrotowego i rytualnej inwersji // Etnografia Polski. Z.1. 1978.

Wenerska 2007 – *Wenerska W.* Świat słowiański *Starej baśni*. Warszawa, 2007.

*Софронова Л.А.  
(Москва)*

## **«ВСЕОБЩИЙ ПРОЦЕСС ЖИТЕЙСКОГО НАСЫЩЕНИЯ» В РАННИХ ПОВЕСТЯХ ГОГОЛЯ**

Мотив еды пронизывает ранние повести Гоголя («Вечера на хуторе близ Диканьки», «Вий», «Гетьман»<sup>1</sup>). Преображаясь в концепт, он усиливает телесность персонажей, маркирует различия «своего» и «чужого». Становясь культурным кодом, он участвует в создании картины мира, служит противопоставлению мифологического и реального.

Обратимся сначала к общему ландшафту Диканьки, который представляется и через код еды. В первом предисловии к «Вечерам» пасечник приглашает к себе читателей, заманивая их душистым медом, дынями, пирогами с маслом, грушевым квасом с терновыми ягодами, варенухой с изюмом и сливами. Задавая тему еды уже на первых страницах цикла повестей, Гоголь, возможно, преследовал этнографические цели (Барабаш 1996, 81). Вероятно, он даже настаивал на некоторой гастрономической экзотичности жизни хуторян, но все-таки мотив еды, прежде всего, превращает мир Диканьки в мир идиллии.

Создавая картину изобилия даров природы, писатель как бы возрождает известный гастрономический мотив идиллии, герои которой обычно довольствуются этими дарами – они вкушают молоко и мед, плоды, только что сорванные с деревьев, как и персонажи «Идиллии в картинах», поэмы «Ганц Кюхельгартен», в которой так описывается «душистая яства»: «В корзине спелые, блестящие плоды: / Прозрачный грозд, душистая малина, / И как янтарь желтеющие груши, / И сливы синие, и яркий персик, / В затейливом виднелось всё порядке» (1, 225). Идиллическая картина в повестях дополняется архаическим мотивом гастрономического изобилия народных утопий. По утопическим представлениям, оно знаменует счастье и довольство. В рассказах деда («Пропавшая грамота») появляется сказочный образ золотых галушек, которые ест царица. Вакула уверен в том, что цари едят только мед да сало. Изобилие знаменует разнообразие «кушаньев», которыми наслаждаются простые хуторяне: «Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев! Станешь есть – объяденье, да и полно. Сладость неопи-санная!» (1, 7). Гастрономическое изобилие подтверждается необъятными размерами «кушаньев». В «Вечере накануне Ивана Купала»

старшины беседуют за столом, «посередине которого поставлен был, грех сказать, чтобы малый, жареный баран» (1, 50).

Представления о сытом довольстве распространяются не только на земную жизнь. Фома Григорьевич желает своему деду, «чтобы ему на том свете елись одни только буханцы пшеничные, да маковники в меду» (1, 37). Очевидно, что дед его находится в раю. По народным поверьям, рай – это то место, где «Праведные души сидят за столами, покрытыми белыми скатертями и уставленными различными яствами и напитками. Души едят, а еды не уменьшается, пьют, а напитков не убавляется» (Левкиевская 2004, 191). Других проявлений кода еды относительно верхнего яруса мира в повестях нет, зато ад полон гастрономического великолепия, адское и земное меню при этом полностью схожи. В народной культуре представления об «иномирном» бытии «объединяет одна общая черта – «тот свет» является проекцией земного мира» (Левкиевская 2006, 10). Поэтому нет ничего удивительного в том, что дед видит свинину, колбасу, крошенный с капустой лук и «много всяких сластей» (I, 87). «Сласти», разложенные на столе длиною от Конотопа до Батурина, особые. Дед, как ни возьмет кусок, то проносит его мимо рта, но слышит, «как чья-то морда жует и щелкает зубами на весь стол» (I, 87). Напомним, что и «в сказочной реальности “иной мир” зачастую похож на “этот” с точностью до наоборот» (Агапкина 2007, 106). По народным представлениям, человек, оказавшийся в «том» мире или встретившийся с его представителем на земле, не должен есть предлагаемую ему еду, иначе он не найдет выход в «свой» мир и погибнет» (Левкиевская 2004, 270). Дед не прилагает никаких усилий, чтобы устоять перед соблазном, нечистая сила сама поглощает пищу, что и спасает его.

Вновь вернемся в Диканьку, чтобы показать, что Гоголь различает пищу повседневную и ритуальную, которая готовится на Рождество и Пасху, а также на свадьбу. Он обязательно перечисляет праздничные блюда и даже воспроизводит процесс их приготовления.

Гоголевские персонажи собираются в сочельник «накануне праздничного дня». Чуб приглашен к дьяку, где будет кутья: «...все дворяне оставались дома и, как честные христиане, ели кутью посреди своих домашних» (1, 122). Вакула с ужасом видит, как Пацюк поедает скоромную пищу, а «ведь сегодня *голодная кутья*» (1, 120). В черновой редакции «Ночи перед Рождеством» Гоголь объясняет значение этого выражения: «Вы, может, не знаете, что последний день перед Рождеством у нас называют голодной кутею» (Гоголь 2001, 378). Дед, очутившись в пекле, с ужасом видит, что «дьявольская сволочь не держит

постов» (1, 57). Голодная кутья не особенно радует хуторян, они с нетерпением ожидают скорого разговления: «...голова облизывался, воображая, как он разговееется колбасою» (1, 136). Противопоставление постной пищи скоромной присутствует и в описании образа жизни отшельника, как его представляет себе колдун в «Страшной мести»: «пойду в пещеры, надену на тело жесткую власяницу, день и ночь буду молиться Богу. Не только скоромного, не возьму рыбы в рот!... не возьму ни пищи, ни пития» (1, 159).

В «Ночи перед Рождеством» воспроизводится обходный обряд колядования, особое внимание уделяется подношениям колядующим — это паляницы, колбасы, вареники. Четверть барана, колбасы, хлебы надеются обнаружить в мешках девушки. Кум думает, что в мешке, который он тащит, свинина или хотя бы гречаники и коржи и даже просто паляницы. Обратим внимание на то, как часто упоминаются изделия из теста, именно они были ядром угощений и подношений в сочельник и на святки. Их обрядовая предназначенность, как показывает Л.Н. Виноградова, несомненна (Виноградова 1982, 136 – 148). Однако гоголевские персонажи больше интересуются колбасой и свиной и только на худой конец соглашаются на паляницы и коржи.

На Пасху, как сказано в повести «Гетьман», хуторяне готовят баранину, жареных поросят с хреном, подают масло, сметану, сыр и, конечно, крашенные яйца и пасху. «Нет хозяина, который бы не имел к этому дню поросенка, колбасу, пасху и несколько красных яиц» (Маркевич 1991, 55). В этой повести так представлена картина праздничного изобилия: во дворе выложена куча яиц, казавшаяся «пирамидою ядер, выставленных на крепости, <то> против этого хозяин выкатил две страшные бочки горелки» (1, 284). Персонажи сокрушаются, что не успели разговеться и даже не попробовали пасхи, что не взяли с собой «крашанок», боясь передавить их в пути. Гоголь не случайно так подробно перечисляет различные кушанья. На пасхальный стол полагалось готовить разнообразные блюда, символизирующие процветание и активизацию жизни во всех сферах. «В мифологии и обрядности праздника значительное место отводилось скоромной пасхальной пище, особым пасхальным блюдам и разговлению после Великого поста» (Агапкина 2004, 642).

В «Вечере накануне Ивана Купала» идет подготовка к свадьбе Петра и Пидорки. Гоголь, не останавливаясь подробно на изготовлении каравая, который был главным ритуальным угощением и смысловым ядром всей свадьбы, только отмечает, что напекли

«шишек», маленьких булочек, украшавших каравай. Изготовление караваев представляло собой обрядовое действие, им начиналась свадьба. Пока подходило тесто, «каравайницы» пели песни, потом по всей избе носили дежу. Сажал каравай в печь обязательно мужчина. Пока каравай пекся, подавалось угощение. Вынимали его с молитвами и клали на стол, обернув в рушник. Гоголь, не касаясь всех этих моментов, переходит непосредственно к свадебному обряду и говорит, что «посадили за стол молодых; разрезали каравай» (1, 46), то есть в коде еды отмечает центральную часть свадебного обряда. «Действие деления целого на части, прежде всего деления хлеба (и вообще пищи), приобретает в народной традиции предельно ритуализованный характер и многократно воспроизводится в самых разных ситуациях и контекстах обрядового и повседневного поведения» (Толстая 1994, 145). Каравай делили между всеми родственниками и гостями, подавали куски «за порог», оставляли часть «для далеких родных» (Маркевич 1991, 126–128, 146). В нем по обычаю запекали деньги, поэтому музыканты, играющие на свадьбе сына есаула в «Страшной мести», отложив цымбалы, «скрыпки» и бубны, принимаются за его «исподку», которая им и предназначалась. «При обрядовом распределении кулинарного символа (образа мира) каждый участник (и реальный и воображаемый) получает свою часть ценностей этого мира» (Байбурин 1992, 68).

Обратим также внимание на участие кода еды в ритуале приема гостей. В доме Глечика («Гетьман») стоит стол, на котором лежат ржаной хлеб и соль, «не снимавшиеся с него никогда, в знак того, что гость во всякое время может найти радушный прием себе» (1, 303). В «Страшной мести» Даниле в видении предстает его дом, где на столе также находится хлеб и соль: «...на нем (на столе. – Л. С.) бесценно покоится дар Божий – хлеб да соль» (Н.Я. Никифоровский, цит. по: Байбурин 2005, 182). «Символика стола особенно ярко проявилась и в украинском обычае уставлять стол хлебами разной величины так, чтобы он напоминал небо с главными и второстепенными светилами» (Там же, 181).

Теперь перейдем к еде повседневной и сразу скажем, что Гоголь, не раз усаживая своих персонажей за скромно или богато накрытые столы, создает своего рода «обманки». Те самые «кушанья», о которых с таким восторгом говорит пасечник, не становятся предметом детального описания – остаются неизвестными их внешний вид, цвет, запах. В редких случаях эти признаки конкретизируются в сравнениях: мед «чист, как слеза, или хрусталь дорогой, что бывает в серьгах»

(1, 7); пироги – это «сахар, совершенный сахар!» (1, 7). Однажды сказано, что мед источает невероятный аромат: «дух пойдет по всей комнате, вообразить нельзя, какой» (1, 7). Также «благовонный пар от варившихся галушек разносился по утихавшим улицам» (1, 19). Про этот пар Гоголь вспоминает и в повести «Иван Федорович Шпонька и его тетушка». В остальном, «кушанья» только называются, притом в довольно длинных списках, подменяющих их развернутые описания. Чаще всего упоминаются вареники со сметаной и галушки, но есть и путря, и пампушки, и товченики, кныши и маковники, сладены, гречаники, коржи, паляницы, караси со «свежепросоленными опенками», сметанная каша, соус с голубями, сырники, индейка со сливами, жареный баран, колбаса, капуста с луком, сало и ветчина. Примечательно, что борщ упоминается лишь дважды. А Белый, составивший списки блюд и напитков для всех произведений Гоголя, заметил, что его поварской прејскурант просто чудовищен (Белый 1996, 172).

Можно утверждать, что фигура перечисления является основным способом проведения кода еды и не только: «...от ранних произведений к поздним – нигде нет и намека на изменения стиля, все тот же монотонный и неизбежный повтор: описание/перечисление, составление реестров, словарей, энциклопедий» (Подорога 2006, 61). В «Сорочинской ярмарке» попович рассказывает Хавронье Никифоровне, какие подношения принесли его отцу сельяне, правда, среди них оказываются совершенно не качественные: «за весь пост мешков пятнадцать ярового, проса мешка четыре, кнышей с сотню, а кур, если сосчитать, то не будет и пятидесяти штук, яйца же большею частью протухлые» (1, 21). Хавронья Никифоровна отвечает поповичу следующим перечислением, но уже угощений, которые она ему приготовила: «варенички, галушечки пшеничные, пампушечки, товченички!» (1, 21). Попович начинает с «товченичков», придвигая к себе «варенички». В «Ночи перед Рождеством» Вакула обещает Пацюку «свинины ли, колбас, муки гречневой, ну, полотна, пшена или иного прочего в случае потребности...» (1, 119). Василиса Кашпоровна интересуется, что давали на обед у Григория Григорьевича, и Иван Федорович охотно перечисляет все блюда, поданные на обед. Обратим внимание на то, что, делая аналогичное перечисление в «Повести о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем», Гоголь уверяет, что не хочет более распространяться о кушаньях, потому что ему гораздо больше нравится их есть, чем говорить о них, но в ранних повестях «Инвентаризация оказывается главным средством описания, и в ней, действительно, сосредоточено общее

экзистенциально-вкусовое впечатление от обеда» (Подорога 2006, 78). Перечисления блюд в текстах повестей дополняют помещенные после обоих предисловий к двум частям цикла списки украинских слов, выписанных «по азбучному порядку». Среди них значительную часть составляют наименования блюд, о которых не раз ведется речь и которые охотно поедают персонажи.

Поглощая разнообразные блюда, они, тем не менее, будто не реагируют на нее, отодвигаются от акта принятия пищи с тем, чтобы заняться беседами о ней, как в повести «Иван Федорович Шпонька и его тетушка», где гости за обедом беседуют о представителях животного мира, попавших на их стол. Иван Иванович хвалится своими индейками: «Верите ли, государь мой, что даже противно смотреть, когда ходят они у меня по двору, так жирны!...» (1, 196). Он же с важностью рассуждает об огурцах и картофеле, арбузах и дынях. Не касаясь вкусовых качеств блюд, персонажи обмениваются кулинарными рецептами. Старуха Рудого Панька объясняет, как нужно солить яблоки, но один из гостей ей возражает, доказывая, что яблоки предварительно нужно пересыпать канупером (ромашкой), что вызывает резкое возражение собравшихся: «...слыхали ли вы когда-нибудь, чтобы яблоки пересыпали канупером? Правда, кладут смородинный лист, нечуй-ветер, трилистник; но чтобы клали канупер...» (1, 92). Так беседа нарушается из-за некомпетентности одного из гостей. Василиса Кашпоровна делится с матерью Григория Григорьевича секретами засолки огурцов и сушения груш.

Не только речи персонажей, но и их поведение за столом становится предметом изображения в ранних повестях, т.е. человек, принимающий пищу, выходит на первый план по сравнению с кулинарным искусством. Персонажи соблюдают правила этикета, правда, по-разному. Гоголь с тонкой иронией говорит о «манерах» чумаков: «калачи все были тертые, мыкали не мало, знали уже, как едят в свете; пожалуй и за панский стол, хоть сейчас, готовы сесть» (1, 207). «Манеры» их довольно своеобразны – чумаки чистят дыни, протыкают их пальцами, пьют из них «кисель» и только потом режут на кусочки. Прослеживая последовательность их жестов, писатель замедляет действие: «Уже в этой сцене такая обстоятельность, такое заботливое фиксирование каждой детали операции, как будто совершается действие исключительной важности» (Манн 2007, 121). Для Гоголя это действительно так, он постоянно привлекает внимание к незначимым деталям, как бы заслоняя от читателя главный смысл событий, и, кроме того, дезавтоматизирует движения персонажей. «Так, движение, которым человек

во время еды направляет ложку в рот, настолько привычно, что как бы перестает существовать, делается прозрачным и незаметным. Но гоголевский герой может промахнуться и не попасть в собственный рот; незаметное и обычное – то, что человек кладет еду себе в рот, а не мимо, – становится событием и даже, более того, почти чудом» (Лотман 2008, 631).

В «Страшной мести» персонажи садятся обедать не за стол, а в кружок на полу: «против покута пан отец, по левую руку пан Данило, по правую руку пани Катерина и десять наивернейших хлопцев в синих и желтых жупанах» (1, 150). В «Вие» ужинают тоже не за столом и не в помещении, а на «на вольном воздухе». Появляется баба в красном очипке с горшком галушек. «Каждый вынул из кармана своего деревянную ложку, иные, за неимением деревянную спичку» (2, 168). Похоже выглядит ужин в ввводном рассказе «Майской ночи»: вся семья ест длинными деревянными спичками, теща подсыпает галушки.

Герой «Двух глав из малороссийской повести «Страшный кабан»», Иван Осипович, в отличие от предыдущих персонажей, безукоризненно орудует вилок и ножом, кусочком хлеба проходит по тарелке, которая после этой процедуры так блестит, что как будто бы была только «из фабрики». Так он выказывает знание тонких обычаев света. «За столом приятно было видеть, как чинно, с каким умилением, почтенный наставник, завесившись салфеткой, отправлял всеобщий процесс житейского насыщения» (1, 254). В повести «Иван Федорович Шпонька и его тетушка» Григорий Григорьевич за обедом также завешивается огромной белой салфеткой и становится похожим «на тех героев, которых рисуют цырюльники на своих вывесках» (1, 196). Правда, он громко высасывает мозг из бараньей кости, остальные гости стучат ногами и вилками, заглушая общий разговор.

Изобильная еда, старательно приготовленная и поглощаемая по правилам этикета, не известна персонажам «Вия». Бурсаки вечно испытывают чувство голода, всегда стремятся насытиться и поедают все, что им удастся найти или украсть. «Весь этот ученый народ... был чрезвычайно беден на средства к прокормлению и притом необыкновенно прожорлив; так что сосчитать, сколько каждый из них уписывал за вечерю галушек, было бы совершенно невозможное дело» (2, 149). Всегда голодные ученики младших классов носят в карманах недоеденные пироги, булки, вареники, тыквенные семечки. Шатаясь по рынку, старшие пробуют съестное целыми горстями. Они опустошают чужие огороды, после чего на их столе появляется тыквенная каша,



арбузы и дыни. На «вакансиях» им подают куски сала, хлеб, вареных гусей и даже связанных кур.

Мотив голода связан и с Хомой, который «имел обыкновение упрятать на ночь полпудовую краюху хлеба и фунта четыре сала» (2, 152). Очутившись в хате у ведьмы, он тут же жалуется на голод, надеясь хоть что-нибудь получить: «С самого утра вот хоть бы щепка была во рту» (2, 153). Ему удается украсть сушеного карася у богослова Халявы, которого он тут же съедает. Вернувшись в Киев, Хома шарит по углам в поисках куска сала или хотя бы старого кныша. Только иногда ему удается поесть как следует. Вечером, перемигнувшись на рынке с молодой вдовой, он поглощает у нее в гостях пшеничные вареники, курицу, «...и словом перечесть нельзя, что у него было за столом» (2, 157). За обедом в усадьбе сотника он «почти один» съел довольно старого поросенка. Чувство голода, кажется, не оставляет его ни на минуту: «Голод, который в это время начал чувствовать философ, заставил его на несколько минут позабыть вовсе об умершей» (2, 167). Он ощущает в «желудке своем какое-то несносное одиночество» (2, 152). «Создается замечательный эффект, когда физическое ощущение голода передается с помощью общественно-психологического переживания» (Манн 2007, 121).

Код еды служит различению «своего» и «чужого». «В народной картине мира универсальная оппозиция «свой–чужой» пронизывает все уровни – от космологических представлений («свое» и «чужое» пространство, человеческие существа и демонические персонажи) до бытовой прагматики (различия в языке, традиционной обрядности и укладе жизни)» (Белова 2005, 15). У «чужих» свои гастрономические запреты и пристрастия, по которым определяется их «натура». В «Страшной мести» Данило выступает носителем привычной нормы, колдун же демонстрирует отклоняющееся поведение. Его «чужесть» раскрывается за обедом, когда между ним и Данилой происходит беседа на гастрономическую тему, и Данило делает самые серьезные выводы. То, что колдун не ест обычную козацкую пищу, заставляет его предположить, что тесть исповедует другую веру. Когда колдун заявляет, что он не ест галушек, так как в них нет никакого вкуса, Данило про себя думает, что тестю по вкусу «жидовская лапша», а вслух говорит, что галушки – это самое настоящее христианское кушанье: «Все святые люди и угодники Божии едали галушки» (1, 151). Отказ есть свинину вызывает замечание Данилы на тему запрета, существующего среди мусульман и иудеев: «одни турки и жида не едят свинины» (Там же). Колдун ест только «одну лемишку с молоком», блюдо из поджаренной гречневой

или ситной муки (Маркевич 1991, 160). В «Вие» Гоголь отмечает, как корчмарь соблюдает правила «своей» веры: «Жид принес под полою несколько колбас из свинины и, положивши на стол, тотчас отворотился от этого запрещенного талмудом плода» (2, 160). В повести «Гетьман» главного героя, Острицу, в детстве полонили татары, но он сумел убежать из плена: «Не годится жить меж ними христианину, пить кобылье молоко, есть конину» (1, 283). Так выписывается еще один ряд гастрономических запретов и предпочтений. В повести «Иван Федорович Шпонька и его тетушка» Григорию Григорьевичу в русской корчме подают щи с тараканами. Так сочетаются устойчивые представления о «чужом», который ест «не ту» пищу и страшно неопрятен.

Пацюк в «Ночи перед Рождеством» ест то же, что и все хуторяне – галушки и вареники, – но по-особому. Сначала он хлебает жижу из миски, стоящую на небольшой кадлушке, «как нарочно, наравне с его ртом» (1, 118), зубами хватает галушки. Затем кадлушка исчезает вместе с галушками, на полу появляются деревянные миски с варениками. Они «выплескиваются» из миски, «шлепаются» в сметану, переворачиваются, подсакивают вверх и попадают Пацюку в рот. Как и черти с ведьмами в пекле, Пацюк не предпринимает никаких усилий для поедания пищи, она сама проявляет невероятную активность, в чем проявляется его «чужость».

Итак, «всеобщий процесс житейского насыщения» чрезвычайно разнообразно представлен в ранних гоголевских повестях. Он предельно выявляет телесность персонажей, четко делит их на бедных и богатых, голодных и сытых, отделяет от «чужих» и в целом характеризует идиллическую жизнь Диканьки, этого «сокращенного Эдема», где четко дифференцируется еда праздничная, ритуальная и повседневная. Собственно еда, питающая «телесную и душевную природу человека», как бы ускользает из поля зрения писателя, ее непосредственное изображение подавляется стихией номинации, создающей впечатление ее избыточности. Подробно описывая процесс поедания пищи, Гоголь занят человеком с его жестами, мимикой и абсурдными речами.

Код еды еще не открыто характеризует бездуховного человека, для которого «Из жизненных дел... остается одна еда. Еда, выделенная из всей жизни, либо преобладающая над всей жизнью, есть машинное дело, забавно пародирующее живое... Нет, не разять еду на части, а свести к ней жизнь, механизировать не самое еду, а жизнь через еду – это трудно и достойно гениальности» (Пумпянский 2000, 315). Но все же чувственная привязанность к еде персонажей ранних по-

вестей проступает отчетливо. Кажется, что не они поглощают еду, а она их: «Ни слова постороннего, ни движения лишнего: весь переселялся он, казалось, в свою тарелку» (1, 254). Голодному обжорству и удовлетворению гастрономических пристрастий противопоставлен аскетизм воина-козака («Гетьман»). Козаки не должны даром тратить порох, чтобы добыть себе «дрохв» и гусей, «да что за мясоед такой козаку? Сухари да вода – то козацкая еда» (1, 307). Конечно, козаков отличает и «пиршественный максимализм», свидетельствующий о их богатырской мощи.

## ЛИТЕРАТУРА

- Агапкина 2004 – *Агапкина Т.А.* Пасха // Славянские древности. М., 2004. Т. 3.
- Агапкина 2007 – *Агапкина Т.А.* Рот на замке (к символике телесности) // Сборник статей к 60-летию Альберта Кашфуллоевича Байбурина. СПб, 2007.
- Белый 1996 – *Белый А.* Мастерство Гоголя. М., 1996.
- Байбурин 1992 – *Байбурин А.К.* О кулинарном коде ритуала // Балканские чтения – 2. Симпозиум по структуре текста. М., 1992.
- Байбурин 2005 – *Байбурин А.К.* Жилище в обрядах и верованиях восточных славян. М., 2005.
- Барабаш 1996 – *Барабаш Ю.Я.* Г.С. Сковорода и Н.В. Гоголь. К вопросу о путях и судьбах украинского барокко (век XVIII–век XX) // История национальных литератур. Перечитывая и переосмысливая. Вып. II. М., 1996.
- Белова 2005 – *Белова О. В.* Этнокультурные стереотипы в славянской народной традиции. М., 2005.
- Виноградова 1982 – *Виноградова Л.Н.* Зимняя календарная поэзия западных и восточных славян. Генезис и типология колядования. М., 1982.
- Гоголь 2001 – *Гоголь Н.В.* Полное собрание сочинений и писем Гоголя. М., 2001.
- Левкиевская 2004 – *Левкиевская Е.Е.* Мифы русского народа. М., 2004.
- Левкиевская 2006 – *Левкиевская Е.Е.* Пространство потустороннего мира в народных представлениях восточных славян // Славяноведение, 2006, № 6.
- Лотман 2008 – *Лотман Ю.М.* О «реализме» Гоголя // Гоголь в русской критике. Антология. М., 2008.
- Манн 2007 – *Манн Ю.В.* Творчество Гоголя. Смысл и форма. СПб, 2007.
- Маркевич 1991 – *Маркевич Н.А.* Обычай, поверья, кухня и напитки малороссиян // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991.
- Подорога 2006 – *Подорога В.* Мимесис. Материалы по аналитической антропологии литературы. М., 2006. Т. 1.

Пумпянский 2000 – *Пумпянский Л.В.* Гоголь // Классическая традиция. Собрание трудов по истории русской литературы. М., 2000.

Толстая 1994 – *Толстая С.М.* «Глаголы судьбы» и их корреляты в языке культуры // Понятие судьбы в контексте разных культур. М., 1994.

### **ПРИМЕЧАНИЯ**

<sup>1</sup> Гоголь Н. В. Собр. соч. в 6-ти томах. Т. 1. М., 1950; Т. 2. М., 1949. Сноски на это издание даются в тексте с указанием тома и страниц.

*Софронова Л.А.  
(Москва)*

## **О «ВЕТХИХ ДЕРЮГАХ», ЗОЛОТОМ «КОРАБЛИКЕ» И «КРАСНОМ ЖУПАНЕ»**

Гоголь, представляя человека телесного, существенно дополняет его внешний облик одеждой, то есть кругом вещей, составляющих «ближайшую зону иррадиации человеческого начала» (Топоров 1995, 62). Ее частые упоминания как бы отвлекают от человека, но одновременно конкретизируют его облик, правда, особым образом. Одежда, как и человек телесный, детализируется и практически не получает полного описания, писатель уходит от него, рассуждая о цене ткани или о ее ветхом состоянии. Тем не менее, она свидетельствует о социальном статусе человека, бедности и богатстве, служит различению «своего» и «чужого», маркирует представителей «иного» мира.

Писатель не стремится к созданию этнографических портретов хуторян в национальных костюмах. Он как бы отодвигает от них эти костюмы, зачастую ограничиваясь перечислением наименований. Нет такого персонажа, чья одежда не была бы поименована: «догадливые политики в серых кобеняках и свитках», «баба в козацкой свитке», «толстый человек в зеленом сюртуке» мелькают на страницах повестей. Кто эти персонажи, остается неизвестным. Также выступления главных героев обязательно сопровождаются «ремарками», фиксирующими их наряды.

Ранние повести пестрят названиями одежды – это кобеняки, которые «...и поныне носят малороссийские мужики» (Гоголь 1950, 1, 297)<sup>1</sup>, свитки, кунтуши, по польской моде имеющие откидные рукава, жупаны, овчинные кожухи. Непременны указания на шапку, пояс и люльку (трубку). Шапка – это главный знак принадлежности к козачеству, обойтись козаку без шапки невозможно. Этот мотив разворачивается в «Пропавшей грамоте» и в одном эпизоде «Страшной мести». Пояс, разноцветный, красный, золотой, непременно дополняет костюм козака. Это «элемент одежды, маркирующий возрастной, половой и социальный статус человека, а также, наряду с крестом, символизирующий принадлежность человека к «своему», человеческому миру» (Левкиевская 2009, 230). Внешний вид козака не полон без трубки (люльки), с которой он никогда не расстается. Как говорит Данило, «наша жена люлька, да острая сабля!» (1, 144). Козак и в танец бросается с трубкой, он даже в церкви готов «люльку затянуть», как Хома.

Плахты, запасы, сорочки, намитки, кораблики, очипки Гоголь упоминает, создавая портреты женских персонажей. «Набор пятен ярк; костюм пырскает золотыми и серебряными позументами; и он изобразительнее лица; запоминаются бабы скорей по очипкам: эта – в *желтом*, та – в *красном*...». «Бытовая» же украинка Гоголя – *костюм* с кукольной, стереотипной личиной» (Белый 1996, 162). «Дивчата» красуются в венках из разноцветных лент (1, 46). Катерина в «Страшной мести» выступает в золотом кораблике, верх которого делался из «сутозолотой» парчи, «с небольшим вырезом на затылке, из которого выглядывал золотой очипок, с двумя выдавшимися, один наперед, другой назад, рожками, самого мелкого черного смушка» (1, 46). Это редкий пример подробного описания детали одежды. На тщательное описание женских головных уборов в повестях обратил внимание А. Белый.

По мнению жителей Диканьки, сильные мира сего одеваются, как и они сами, только их одежда отличается новизной и невероятным блеском. В рассказах деда («Пропавшая грамота») царица появляется «в золотой короне, серой новехонькой свитке, в красных сапогах» (1, 90). Вакула, попав во дворец, разглядел лишь черевички царицы. В остальном, «Он только видел один блеск и больше ничего» (1, 131).

Горожане одеваются иначе, чем сельские жители, что привлекает их внимание, как, например, сюртук Ивана Осиповича жителей села Мандрык в «Двух главах из малороссийской повести «Страшный кабан»», который «производит... удивительное влияние» (1, 254). Степан Иванович Курочка («Иван Федорович Шпонька и его тетушка») щеголяет в панталонах из цветной выбойки и китайчатом желтом сюртуке. Городская одежда – отличительный признак демонологических персонажей. Черт, названный в «Ночи перед Рождеством» проворным франтом, спереди похож на немца, сзади – на губернского стряпчего в мундире, «потому что у него висел хвост, такой острый и длинный, как теперешние мундирные фалды» (1, 97).

Фасоны часто называемой одежды намечены штрихами, но их цвет всегда находится на первом плане. Сюртук Григория Григорьевича – зеленый, как и жупан, который надевает Вакула в Петербурге, кафтан панича – гороховый, у полковника – синие шаровары шитые серебром. Гоголь создает и свои наименования цветов: у писаря жилет цвета винных дрожжей, балахон Фомы Григорьевича – «цвету застуженного картофельного киселя». Необычным обозначением цветов писатель будет заниматься и в дальнейшем (Кирсанова 1995а). Разнообразие ярких цветов в повестях – синему, красному, зеленому, золотому – противостоит серый. Бедные козаки носят серые свитки и

«смурые» кобеняки. Слово «смурный», «смурый» обозначает «темный или коричневатый оттенок серого цвета» (Кирсанова 1995б, 257).

Цвета даются в статике, как в описании церковной службы, где они, собираясь воедино, контрастируют между собой – белый, зеленый, синий, желтый, золотой. Свадьба вся «раскрашена» в яркие цвета, приходящие в движение: кружатся в танце желтые, зеленые, розовые ленты, «золотые кораблики», мелькают красные карманы синих кунтушей. На фоне движущегося красного моря козаков во время сбора сверкает гетманская булава, чернеет вороной конь. В бою с ляхами Данило мечется, как птица: «Но виден в толпе красный верх козацкой шапки пана Данила; мечется в глаза золотой пояс на синем жупане» (1, 163). Появляется Данило и в кармазинном жупане, то есть из шерсти «очень высокого качества, окрашенной в ярко-красный цвет» (Кирсанова 2006, 67).

Итак, гоголевские персонажи рисуются в контрастных и дополнительных цветах. Острица в повести «Гетьман» смотрит на хуторян сверху и видит их только в цвете: «...женские парчевые кораблики, белые намитки, синие кунтуши; одним словом, двор представлял игрушечную лавку, или блюдо винегрета, или, еще лучше, пестрый турецкий платок» (1, 284). Цветовая гамма одежды оказывается значительнее ее покроя. Она не только участвует в создании портретов персонажей, но и обогащает мощный колористический фон повестей, существенно дополняет цветовой ряд мира природы и мира вещей.

Если цвет костюма «своего» свидетельствует о традиционных обычаях и вкусах, то цвет костюма «чужого» позволяет отличить его от «своих». «Чужие» идентифицируются по цвету одежды – для ляха это красный и золотой, которые «...более говорят о панской Польше, чем суеверная казацкая мольвь» (Белый 1996, 164). К Пидорке в «Вечере накануне Ивана Купала» сватается лях, «обшитый золотом, с усами, с саблюю, с шпорами» (1, 41), полное снаряжение ляхов – золотая сбруя. О цвете восточных одежд говорится в описании старинной свадьбы: «Пооденутся в турецкие и татарские платья, все горит на на них, как жар... А как начнут дуреть да строить штуки... ну, тогда хоть святых выноси» (1, 47).

Через цвет одежды опознаются демонологические персонажи: для них характерен красный. Колдун в «Страшной мести» в красном жупане пробирается в свой замок. Когда Данило подглядывает за ним с дерева, вместо красного жупана на нем оказываются шаровары, «какие носят турки». Его красную одежду и чудную шапку примечает

верный Стецько во время битвы с ляхами. В красном жупане колдун приезжает к дочери под видом гостя. Этот красный жупан, очевидно, сродни дьявольской красной свитке, такой яркой, что, кажется, она горит, как огонь. Польский пан во вступительном рассказе повести «Гетьман» также появляется в красном жупане. Это одежда дьявола: «Теща рассказывала года за четыре когда была еще при памяти, что встретила однажды в лесу дьявола в красном жупане, в каком ходил и покойный пан» (1, 302). Для других демонологических персонажей цвет одежды не становится особой характеристикой. Только о русалках сказано, что на них белые рубашки, свитка Грицько в «Сорочинской ярмарке» того же цвета. Белый цвет, наравне с красным, относится к цветам, характеризующим нечистую силу и обозначающим смерть и загробный мир. «Белые одежды характерны для духов, мифологических персонажей... почти вся нечистая сила одета в белое, в то время как черт носит черный костюм и сам черен» (Толстой 1995, 153).

Писатель предлагает идентифицировать персонажей не по фасону костюма, а по сорту материи, из которой он шит – фабричное сукно, шерсть, кашемир, ситец, шелк («полутабенек»), нанка, гарус. Даже передавая зазывания рыночных торговцев в «Вие», он как бы между прочим замечает, что они «...дергали на подхват за полы тех, у которых полы были из тонкого сукна или какой-нибудь бумажной материи» (2, 148). Опираясь на названия тканей, Гоголь выстраивает рассказ о миргородской моде, где пономарь сделал на лето нанковые шаровары и жилет из полосатого гаруса, а канцелярист и волостной писарь взяли себе синей китайки. Подражая судье и городничему, мелкие чиновники перестали носить нагольные тулупы и сшили себе крытые: «Теперь же и заседатель, и подкоморий отсмолили себе новые шубы из решетиловских смушек с суконною покрывкою» (1, 99). Вакула на улицах Петербурга видит множество господ в крытых сукном шубах и полагает их заседателями. Крытая шуба – знак достатка, крестьяне и горожане победнее носили нагольные тулупы.

Фома Григорьевич не носит пестрядевого халата, как другие деревенские дьячки, то есть «из ткани домашней выработки из остатков пряжи разного качества (лен, шерсть и т.д.) разного цвета» (Кирсанова 2006, 113). У него тонкий суконный балахон, зато в пестрядевых штанах выступает один явно не процветающий ярмарочный торговец. Некий юноша в повести «Гетьман» приходит в ставку полковника в полотняном крашеном кунтуше и таких же шароварах, что вызывает презрение щеголеватого козака: «Если б у тебя был хоть суконный кунтуш да пицаль, тогда бы, конечно... Ведь ты, верно, попович или



<школяр>?» (1, 306). Петро «заткнул бы... за пояс всех парубков тогдашних», если бы был одет в жупан, подпоясан красным поясом, имел бы шапку из черных смушек с синим верхом, турецкую саблю, малахай (плетку), люльку в красивой оправе. Но ходит он в бедной серой свитке» (1, 40).

Черевик невысокого мнения о праздничном одеянии супруги. «Одна свитка больше стоит, чем твоя зеленая кофта и красные сапоги», – так расхваливает он будущего зятя (1, 18). О цене материи говорится не раз: упоминаются синяя китайка по шести гривен аршин, сукно по шесть рублей за аршин. Поймав пытавшегося убежать Хому, Явтух тут же осведомляется, сколько он платил за аршин сукна, из которого шит его сюртук. Интерес к материям по-своему выказывает Хома, когда хочет узнать, из чего сшиты сорочка и плахта у одной молодки. В своих странных снах Иван Федорович Шпонька приходит в лавку к купцу, где хочет заказать сюртук из самой модной материи, которая оказывается женой, ее меряет и режет купец, шить из нее сюртук портной отказывается.

Гоголь замечает причудливые, странные фасоны одежды, а также ее невероятные размеры, то есть отклонения от нормы. У Пацюка такие огромные шаровары, что «какой бы большой ни сделал он шаг, ног было совершенно незаметно, и, казалось, винокуренная кадь двигалась по улице» (1, 117). «Бурса и семинария носили какие-то длинные подобию сюртуков, простиравшихся *по сие время*: слово техническое, означавшее: далее пяток» (2, 149–150). Такой сюртук мешает Хоме убежать из усадьбы – его куски он оставляет в кустах терновника. Писателя привлекает и устаревшая мода. Анна Ивановна («Две главы из малороссийской повести «Страшный кабан»») носит капот и чепчик, «покрой которого утратился в толпе событий, знаменовавших XVIII-е столетие» (1, 256), коричневый шушун, башмаки без «задков».

Как и в случае с внешностью человека, писатель не обходится без детализации, доходящей до разъятия целого. Гоголь ставит на его место деталь, выхватывает отдельные особенности и называет их по многу раз. Значимость деталей вырастает в сравнениях. Так, у долгополого сюртука Ивана Ивановича («Иван Федорович Шпонька и его тетушка») огромный стоячий воротник, закрывающий весь затылок, в котором голова сидит, будто в бричке. Высовывая голову из этой брички, он ведет беседы о пользе чтения и разумном хозяйствовании. Главное украшение сюртука Ивана Осиповича в «Двух главах из малороссийской повести» – огромные костяные пуговицы черного цвета

величиной с большой грош, на которые засматриваются даже уличные ребятишки, а не только красавицы. На пестрядевых штанах писаря выделяется обширный карман.

Гоголь не упускает случая заметить дефекты одежды, которая может быть рваной, заплатанной, грязной. Пестрядевые шаровары одного торговца в «Сорочинской ярмарке» засалены и запачканы дегтем, свитка другого – вся в заплатках. В чистой полотняной рубаше и грязных полотняных же штанах отправляется на ярмарку Черевик. С заплатанными локтями свитка у мальчика, прислуживающего Григорию Григорьевичу («Иван Федорович Шпонька и его тетушка»). Официант, подающий блюда за обедом, одет в серый фрак с черной заплатой. Бурсаки в «Вие» ходят в «изодранных или запачканных платьях». Подобное состояние одежды может свидетельствовать о «чужести» персонажей, например, цыгана: «...все это как будто требовало особенного, такого же странного для себя костюма, какой именно был тогда на нем. Этот темнокоричневый кафтан, прикосновение к которому, казалось, превратило бы его в пыль... башмаки, надетые на босые, загорелые ноги, – все это, казалось, приросло к нему и составляло его природу» (1, 20). Гоголь акцентирует ветхость этого костюма, означающую в этом случае не просто бедность или неряшливость. Отсутствие одежды, обуви, рваная или грязная одежда, лохмотья – все это свидетельствует о принадлежности к «иному» миру (Левкиевская 1999, 53).

В одежде других «чужих» заметны отдельные детали: поляки обязательно забрасывают назад откидные рукава, даже если жупаны их оборваны. Такие же рукава «алого цвета с золотым шнурком» у сторожевого козака в повести «Гетьман», хотя различие «своего» и польского костюма требовалось обязательно: Лапчинский «...в избежание неприятностей, каким бы он неминуемо подвергнулся от жителей, не терпевших всего, что только носило название ляха или принадлежало ляхам, принужден был переменить шегольской костюм свой на скромное одеяние козацкого десятника» (1, 297). Среди «чужих» лях выделяется шегольством, эта его черта служит основанием для следующего сравнения: «...красногрудый снегирь, словно шеголеватый польский шляхтич, прогуливался по снеговым кучам» (1, 48). Детали одежды других «чужих» – еврейская ермолка, турецкие шаровары и чалма. В «Сорочинской ярмарке» черт, стараясь сойти за человека, использует только детали «человеческого» костюма – надевает рукавицы и шапку.

Костюмы имеют разное предназначение. В повседневной жизни персонажи одеваются одинаково. Дед в «Заколдованном месте» всегда

ходит в подпоясанной свитке и в шапке, то есть одевается правильно, не нарушая традиций. Голова в «Майской ночи», когда ездил с царцей в Крым, был одет в синий козацкий жупан, который теперь хранится под замком. Не терпя щегольства, он носит полотняные шаровары и рубаху, свитку черного домашнего сукна, шерстяной цветной пояс, «и никто никогда не видал его в другом costume» (1, 60). Это замечание чрезвычайно важно и относится оно не только к голове, но практически ко всем персонажам, которым не свойственно немотивированное переодевание, оно – удел «чужих» и демонологических персонажей, оборотничество которых, кстати, описывается в коде одежды: черт появляется на ярмарке в «costume ужасной свиньи». В обрядовых играх переодевания разрешаются. Левко, устраивая бесчинства, призывает парубков переодеваться «кто во что ни попало» и сам появляется в вывороченном овчинном черном тулупе, с лицом, измазанным сажей и длинной белой бородой. Не узнав своего сына, голова называет его вывороченным дьяволом.

Персонажам более высокого социального статуса одежда также дается «раз и навсегда». Григорий Григорьевич по своему двору ходит в привычном сюртуке, но без галстука, жилета и подтяжек («Иван Федорович Шпонька и его тетушка»). Василиса Кашпоровна в будние дни появляется в темнокоричневом капоте с мелкими сборками. На праздники она накидывает красную кашемировую шаль, хотя ей бы больше подошли драгунские усы и длинные ботфорты. Так «мужественность» тетки передается через воображаемую смену женского костюма на мужской и окончательно утверждается родом ее занятий, соответствующих внешнему виду: охота, рыбная ловля, хозяйство.

Одежда, как сказал бы Гоголь, должна быть «соразмерна» тому случаю, ради которого она достается из сундуков или закупается на ярмарке. Особенно тщательно выбираются наряды к церковным праздникам, когда полагается надевать все новое. Вот как одевается Солоха, отправляясь в церковь: «А пойдет ли, бывало, Солоха в праздник в церковь, надевши яркую плахту с китайчатую запаскою, а сверх ее синюю юбку, на которой сзади нашиты золотые усы» (1, 106). Дьяк невольно смотрит в ее сторону, а голова говорит своему соседу: «Эх, добрая баба! Чорт-баба!» (1, 106). Пожилые женщины стоят на службе в праздничных белых намитках и суконных свитках, дворянки – «в зеленых и желтых кофтах, а иные даже в синих кунтушах с золотыми назади усами» (1, 136). На свадьбах парубки щеголяют в высоких шапках, «в тонких суконных свитках, затянутых шитыми серебром

поясами, с люльками в зубах» (1, 46). У «дивчат» на голове «намотана... целая лавка лент», наряжены они в тонкие рубашки, «вышитых по всему шву красным шелком и унизанных мелкими серебряными цветочками, в сафьяновых сапогах на высоких зеленых подковах» (1, 46). На ярмарку также одевались нарядно. Мачеха Параски красуется в шерстяной зеленой кофте с нашитыми хвостиками, «только красного цвета». На ней богатая плахта, «пестревшая как шахматная доска». Плахта в клетку – праздничный наряд, в обычные дни носили простые, однотонные запаски. Голову Хиври покрывает ситцевый цветной очипок. Этот головной убор делают также из «кумача, парчи и золотой парчи... Они бывают разноцветные, но предпочитают красные» (Милорадович 1991, 218; см. также: Кирсанова 1995б, 215). Как только Черевик получает деньги за кобылу, Хивря бежит покупать плахты и «всякие дерюги». О том, что на ярмарку не приезжают в повседневной одежде, говорится в «Пропавшей грамоте» в сравнении ведьм с разряженными и «размазанными» панночками, приехавшими на ярмарку.

Говоря об одежде, Гоголь не забывает упомянуть об отношении к ней персонажей – так вещь уже в ранних повестях сближается с человеком. Хуторяне берегут ее, но могут снести в заклад шинкарке. Попав под дождь, дед снимает новые сапоги, заворачивает их в хустку и бежит босиком. Богословы и в ясную погоду вешают сапоги на палки и носят на плечах. Фома Григорьевич чистит сапоги самым лучшим смальцем, «какого, думаю, с радостью иной мужик положил бы в себе кашу» (1, 5). Чуб интересуется у головы, чем он смазывает сапоги, дегтем или смальцем, тот предпочитает деготь. О мундире заботится Иван Федорович, сдувая с него пушок. Со всей серьезностью относится он к своему белью. Тетушка Василиса Кашпоровна послала ему «пять пар нитяных ковриков и четыре рубашки тонкого холста» (1, 184). Тот доволен: «Особенно коврики у меня очень старые, что даже денщик штопал их четыре раза, и очень от того стали узкие» (1, 184–185). В дороге он перебирает белье, смотрит, «так ли вымыто, так ли сложено» (1, 185). Бурсаки, отправляясь на «вакансии», кладут в мешки одну рубашку и пару онуч.

Название разнообразной одежды, данной в цвете, выделение ее отдельных деталей способствует созданию как индивидуального образа тела – соответственно, одежда означает его границы, – так и коллективного, его одеяния составляют синяя свитка родича дьяка из архиерейской певческой, тулуп дьячихи из заячьего меха, крытый

синей китайкой, зеленая юбка толстой бабы, пестрядевые шаровары торговца. Так костюм участвует в складывании обобщенного образа хуторян, которые делятся на возрастные и гендерные группы и представляются в основном через одежду, всегда для всех одинаковую. Создается впечатление, что одежда подменяет человека. Это заметил А. Белый, сказавший, что писатель «...видел все пылинки на бекеше Ивана Ивановича столь отчетливо, что превратил самого Ивана Ивановича в пыльную бекешу: не увидел он только в Иване Ивановиче человеческого лица» (Белый 1994, 364). На самом деле и Ивана Ивановича Гоголь разглядел, а не только бекешу, но видел он его, как и всех своих персонажей, под особым углом зрения, который объединяет его способ портретирования с тем, который присущ художественному примитиву. Значимые аксессуары и костюм для его мастеров всегда были на первом плане по сравнению с внешностью изображаемого ими человека (Тананаева 1979, 142–145). Как и эти мастера, писатель накапливал множество внешних деталей, принципиально не стремясь к единству образа. У него была другая задача: показать человека через нагромождение частных, перебивающих друг друга и не сочетающихся между собой, – их Гоголь берет из самых разных пластов повседневности, из круга вещей, которые называет, перечисляет, но не описывает полно. Среди них особое место занимает одежда.

## ЛИТЕРАТУРА

Белый 1994 – *Белый А.* Гоголь // Символизм как миропонимание. М., 1994.

Белый 1996 – *Белый А.* Мастерство Гоголя. М., 1996.

Кирсанова 1995а – *Кирсанова Р.М.* Превращение фрака наваринского дыма с пламенем // НЛО, 1995а, 11.

Кирсанова 1995б – *Кирсанова Р.М.* Костюм в русской художественной культуре 18–первой половины 20 вв. М., 1995б.

Кирсанова 2006 – *Кирсанова Р.М.* Розовая ксандрейка и драдедамовый платок. М., 2006.

Левкиевская 1999 – *Левкиевская Е.Е.* Демонология народная // Славянские древности. М., 1999. Т. 2.

Левкиевская 2009 – *Левкиевская Е.Е.* Пояс // Славянские древности. М., 2009. Т. 4.

Милорадович 1991 – *Милорадович В.П.* Житье-бытье лубенского крестьянина // Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991.

Тананаева 1979 – *Тананаева Л.И.* Сарматский портрет. Из истории польского портрета эпохи барокко. М., 1979.

Толстой 1995 – *Толстой Н.И.* Белый цвет // Славянские древности. М., 1995. Т. 1.

Топоров 1995 – *Топоров В.Н.* Вещь в антропоцентрической перспективе (апология Плюшкина) // В.Н. Топоров. Миф. Ритуал. Символ. Образ. Исследования в области мифопоэтического. М., 1995.

### **ПРИМЕЧАНИЯ**

<sup>1</sup> В дальнейшем в ссылках на тексты Гоголя в круглых скобках указываются только том и номера страниц.

---

*Ранчин А.М.  
(Москва)*

## **ЧТО ЕДЯТ ПОМЕЩИКИ В «МЕРТВЫХ ДУШАХ» Н.В. ГОГОЛЯ**

Гастрономические вкусы и наклонности гоголевских помещиков из «Мертвых душ» (далее – «МД») являются важной характеристикой, средством раскрытия характеров, одним из способов авторской оценки и «инструментом» символизации их образов.

Я намеренно ограничиваюсь только некоторыми сопоставлениями гастрономических мотивов и образов в описании помещицкой жизни в первом томе «МД» с литературной «гастрономией» в других сочинениях Гоголя, отказываясь от параллелей с более широким литературным контекстом, хотя прекрасно сознаю ограниченные возможности имманентного анализа. Впрочем, я не мог избежать некоторых сопоставлений с фольклором.

В «гастрономическом» коде «МД» выделяются пары персонажей: Манилов – Плюшкин и Коробочка – Собакевич. Рассмотрим обе пары.

### *Манилов и Плюшкин*

Только в гостях у Манилова и у Плюшкина Чичиков не проявляет интереса к обеду. В доме Манилова еда как бы заменена словом, беседой – Павел Иванович ограничивается сомнительного качества «духовной пищей»: «Хозяин очень часто обращался к Чичикову с словами: «Вы ничего не кушаете, вы очень мало взяли». На что Чичиков отвечал всякий раз: «Покорнейше благодарю, я сыт, приятный разговор лучше всякого блюда»» (Гоголь 2006–2007 V, 38). В действительности блюда на обеде подаются, и еда упомянута: супруга Манилова Лизанька «села за свою суповую чашку», сын Фемистоклос жует хлеб и едва не роняет каплю из носа в суп; другой сын, Алкид, «начал... грызть баранью кость, от которой у него обе щеки лоснились жиром» (Гоголь 2006–2007 V, 37, 38). Однако меню не детализировано, а вкушение пищи гостем не описано<sup>1</sup>.

У Плюшкина же Чичиков есть побрезговал. Сходство ситуаций значимое: если Коробочка, Ноздрев (он, впрочем, на особенный манер) и Собакевич не чураются телесного, удовольствий плоти, и их болезнь заключается в неразвитости и/или отсутствии духовного начала, то у Манилова духовное начало измельчало, а у Плюшкина чудовищно извращено.

Однако по признакам, связанным с концептом еды, Плюшкин не только соотнесен с Маниловым, но и противопоставлен ему, как, впрочем, и всем остальным помещикам первого тома. Первая из двух деталей, ниже рассматриваемых, – не еда, а знак еды, но у Плюшкина и реальная еда, будучи испорчена, приобретает чисто виртуальные, семиотические свойства. У него имеются «мраморный позеленевший пресс с яичком наверху» (Гоголь 2006–2007 V, 145) и кулич, который некогда привезла Плюшкину старшая дочь Александра Степановна и которым он хочет угостить Чичикова: «сухарь из кулича», «сухарь-то сверху, чай, испортился, так пусть соскоблит его ножом...» (Гоголь 2006–2007 V, 158). Пресс и кулич, вероятно, ассоциируются с пасхальной едой – с яйцом и с куличом, которыми разговляются в праздник Христова Воскресения (впрочем, о том, что кулич был привезен именно к Пасхе, не упомянуто). Но яичко, как и весь пресс, очевидно, «позеленевшее»: зеленый цвет (пресс, по-видимому, изготовлен из бронзы, покрывшейся патиной) напоминает о плесени<sup>2</sup>. А кулич превратился в сухарь. Итак, детали, связанные с символикой Воскресения, поставлены в семантический ряд «гниение, умирание». В этой связи существенно, что фамилия гоголевского персонажа может быть понята как производная от лексемы «плюшка»; соответственно, сам Плюшкин подчеркнуто представлен как подобие засохшего кулича, как «сухарь», омертвевший душой.

Любопытно использование при нравственной характеристике Плюшкина гастрономической метафоры: «Одинокая жизнь дала сытную пищу скупости, которая, как известно, имеет волчий голод и чем более пожирает, тем становится ненасытнее...» (Гоголь 2006–2007 V, 150-151). Плюшкин в этой характеристике – единственный из помещиков, который «не ест», но которого «едят», «съедают» его собственные пороки.

#### *Коробочка и Собакевич*

В отличие от предыдущей пары, это истинные и даже чрезмерные гурманы (особенно Собакевич). Соответственно, если пороки первых двух имеют скорее духовный характер, то у вторых – скорее «плотский».

#### *Коробочка*

Хозяйка угощает Чичикова, в частности, блинами, из которых гость «свернул три блина и, обмакнувши их в растопленное масло, отправил в рот... – У вас, матушка, блинцы очень вкусны, – сказал Чичиков, принимаясь за принесенное горячее» (Гоголь 2006–2007 V, 71-72).



Было бы соблазнительно соотнести угощение блинами со славянской ритуальной трапезой по покойнику, причем в роли покойника («мертвой души») здесь может выступать как хозяйка, так и гость или оба персонажа. Вообще, Коробочка ассоциируется с inferнальным миром, будучи наделена чертами ведьмы и Бабы-яги, о чем писали А.Д. Синявский и М.Я. Вайскопф<sup>3</sup>. У Коробочки Чичиков «чувствовал, что глаза его липнули, как будто их кто-нибудь вымазал медом». Сон может быть в данном контексте заместителем смерти. В волшебных сказках именно Баба-яга испытывает героя, ставя перед ним задачу не уснуть (Пропп 1996, 80–81)<sup>4</sup>.

Но Коробочка еще и владелица настоящего меда, который пытается продать заезжему гостю. Мед же – реальный, а не метафорический – наряду с блинами использовался в похоронном обряде: «Пока покойник еще в доме, его угощают блинами: когда пекут блины, первый блин, еще горячий, иногда смазанный медом, кладут на лавку в головах умершего, или на окно, или на божницу... На похоронах и поминках принято подавать *кутью*... вареный ячмень или пшеницу с разведенным водою медом, затем блины, кисель с медом... основной напиток – подслащенное медом пиво или брага» (Зеленин 1991, 356)<sup>5</sup>.

#### *Собакевич*

Собакевич – тоже хлебосол и гурман, но он также и чревоугодник. Вместе с тем он «патриот в еде»: поглощает щи и няню, обвиняя наученного французом губернаторского повара в приготовлении kota под видом зайца и напоминая об обыкновении французов есть лягушек; достается от обжоры Собакевича французам и немцам и за то, что «выдумали диету, лечить голодом!» (Гоголь 2006–2007 V, 123–124).

Поглощаемая Собакевичем за обедом и усердно предлагаемая Чичикову «няня, известное блюдо, которое подается к шам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей, мозгом и ножками» (Гоголь 2006–2007 V, 123) – это контекстуально полугротескный образ, фактически метафорическое изображение самого Собакевича, в котором желудок составляет все, а душа и мысль запрятыны необычайно глубоко. Получается, что желудок словно обволакивает всего Собакевича, являясь его покровом, кожей.

Способность Собакевича к поглощению пищи представлена как черта поистине эпическая. Позднее, на приеме в городе, Собакевич в мгновение ока съел осетра.

В быту Собакевича как бы въяве осуществлено то, что было бахвальством у Ноздрева. Таков невероятный индюк ростом с теленка<sup>6</sup>, набитый «невесь чем», кстати «аукающийся» с индейским петухом

Коробочки, которому Чичиков сказал «дурака»: теперь, поедая индюка, Чичиков словно мстит старому знакомому. А «редька, варенная в меду» (Гоголь 2006–2007 V, 126) заставляет вспомнить о метафорическом меде дома Коробочки.

Весьма красноречиво обращение во время обеда Собакевича к супруге «душенька» и «душа». Лексема, обозначающая душу, ставится в гастрономический контекст, что создает эффект комического оксюморона. Отчасти аналогичный случай представлен в «Ревизоре»: записка городничего на счете («уповая на милосердие Божие, за два соленые огурца особенно и полпорции икры рубль двадцать пять копеек» – Гоголь 2006–2007 III/IV, 334). Также создается комический эффект: супруга Собакевича как его душа, в теле самого хозяина словно отсутствующая.

Показательно и внутреннее (не осознаваемое самим Михаилом Семеновичем) противоречие между грехом чревоугодия, которому он предается, и ритуальной чистотой в пище и перекрещиванием рта.

Однако отношение к Собакевичу никак не сводится к сатире, отчужденности и т.д. Ранее, в связи с обедом Чичикова в придорожном трактире, Гоголь замечал: «Автор должен признаться, что весьма завидует аппетиту и желудку такого рода людей» (Гоголь 2006–2007 V, 76–77).

Конечно, эта «исповедь»-признание, эта зависть подсвечены иронией<sup>7</sup> и контрастируют с другим признанием автора в «плюшкинской» главе, уже совершенно серьезным и патетическим, – с признанием в оскудении чувств, в старении души (Гоголь 2006–2007 V, 139–140).

Однако изображение обильной трапезы в «МД» не сводится к иронической трактовке и к изображению греха чревоугодия, хотя собакевичевское объедание – это, конечно, порок и грех. Во-первых, сытный и даже чрезмерный обед – проявление симпатичного Гоголю хлебосольства. П.М. Бицилли, анализируя образ жизни персонажей «Старосветских помещиков», провел параллель с характеристикой усадебного времяпрепровождения в «Евгении Онегине» (Бицилли 1996, 570). П.М. Бицилли обращает внимание на низкий, комический или полукомический план изображения усадебного быта обоими писателями. Однако этот быт, полный дорогих автору «Евгения Онегина» «привычек милой старины», для Пушкина не только «низкий» – как и для автора «Старосветских помещиков».

Хлебосольство представлено как симпатичная автору черта патриархального быта и как выражение гостеприимства еще в предисловии

к первой части «Вечеров на хуторе близ Диканьки»: «Зато уж как пожалуете в гости, то дынь подадим таких, каких вы отроду, может быть, не ели; а меду, и забожусь, лучшего не сыщете на хуторах. Представьте себе, что как внесешь сот – дух пойдет по всей комнате, вообразить нельзя какой: чист, как слеза или хрусталь дорогой, что бывает в серьгах. А какими пирогами накормит моя старуха! Что за пироги, если бы вы только знали: сахар, совершенный сахар! А масло так вот и течет по губам, когда начнешь есть.... Пили ли вы когда-либо, господа, грушевый квас с терновыми ягодами или варенуху с изюмом и сливами? Или не случилось ли вам подчас есть путрю с молоком? Боже ты мой, каких на свете нет кушаньев! Станешь есть – объедение, да и полно» (Гоголь 2006–2007 I, 119).

Панегирик еде в «Повести о том, как поссорился Иван Иванович с Иваном Никифоровичем» исполнен иронии и даже приобретает мрачный тон в соотнесенности с изображаемой страшной историей ссоры двух пошло самодовольных приятелей: «Не стану описывать кушаньев, какие были за столом! Ничего не упомяну ни о мнишках в сметане, ни об утрибке, которую подавали к борщу, ни об индейке с сливами и изюмом, ни о том кушанье, которое очень походило видом на сапоги, намоченные в квасе, ни о том соусе, который есть лебединая песнь старинного повара, – о том соусе, который подавался обхваченный весь винным пламенем, что очень забавляло и вместе пугало дам. Не стану говорить об этих кушаньях потому, что мне гораздо более нравится есть их, нежели распространяться об них в разговорах» (Гоголь 2006–2007 I, 663). Однако эта ирония, как представляется, не направлена на гастрономические изыски и на гурманство как таковые. По-видимому, аналогичным образом можно трактовать и изображение обеда в повести «Коляска»: «Обед был чрезвычайный: осетрина, белуга, стерляди, дрофы, спаржа, перепелки, куропатки, грибы доказывали, что повар еще со вчерашнего дня не брал в рот горячего, и четыре солдата с ножами в руках работали на помощь ему всю ночь *фрикасеи и желе*» (Гоголь 2006–2007 III/IV, 200).

Гоголевские помещики-хлебосолы – Григорий Григорьевич Сторченко (повесть «Иван Федорович Шпонька и его тетушка») и Петр Петрович Петух (второй том «МД»). О хлебосольстве богатых помещиков как о глубоко симпатичной ему черте Гоголь упоминает в письме матери из Любека от 25 августа 1829 г.<sup>8</sup>

Сытная, хотя и лишенная «излишеств» Собакевича и гастрономических изысков еда представлена как идиллия трапезы в поэме «Ганц Кюхельгартен». Хозяйка Берта приглашает за стол:

*...лучше сядем мы  
Теперь за стол, не то простынет все:  
И каша с рисом и вином душистым,  
И сахарный горох, каплун горячий,  
Зажаренный с изюмом в масле». Вот  
За стол они садятся мирно;  
И скоро вмиг вино все оживило  
И, светлое, смех в душу пролило*

(Гоголь 2006–2007 VII, 26)<sup>9</sup>.

В письме XXII «Русский помещик (*Письмо к Б.Н. Б...му*) из книги «Выбранные места из переписки с друзьями» вкушение еды, совместная трапеза помещика с мужиками также наделены значением патриархального идиллического пира, соединяющего барина с его крепостными; но также общий обед наделяется и значением религиозным – наподобие общих трапез – агап первых христиан; обед сравнивается с угощением в Светлое Христово Воскресение (Гоголь 2006–2007 VI, 144–145).

Обед, совместное вкушение пищи для Гоголя имеет особенное значение, и не случайно в этом же письме автор советует: «Заведи, чтобы священник обедал с тобою всякий день. Читай с ним вместе духовные книги: тебя же это чтение теперь занимает и питает более всего» (Гоголь 2006–2007 VI, 147). Насыщение плоти и духовная трапеза (вкушение слов из церковных книг) поставлены рядом<sup>10</sup>.

Механическое, незаинтересованное, «невкусное» поглощение пищи представлено Гоголем как бесспорный изъян, как проявление внутренней ущербности в повести «Шинель», герой которой Акакий Акакиевич Башмачкин «приходя домой... садился тот же час за стол, хлебал наскоро свои щи и ел кусок говядины с луком, вовсе не замечая их вкуса, ел все это с мухами и со всем тем, что ни посылал Бог на ту пору. Заметивши, что желудок начинал пучиться, вставал из-за стола, вынимал баночку с чернилами и переписывал бумаги, принесенные на дом» (Гоголь 2006–2007 III/IV, 161).

И наконец, обжорство Собакевича и Петуха – сниженный вариант «богатырства» и русской «широты» и безудержности. Собакевич и Петух в этом отношении напоминают персонажа русских волшебных сказок Обьедало (сюжет о шести товарищах) – тип АТ 313, например тексты № 137, 138 и 144 из сборника А.Н. Афанасьева; а также текст № 219 «Морской царь и Василиса Премудрая» – Сказки Афанасьева 1985 II, 141). Не случайно Собакевич всячески подчеркивает свою «русскость», нещадно браня иноземцев-французов и их кухню.

Но ведь и автор – хотя и в совсем ином плане – прославляет русское начало, противопоставляя его иноземным навыкам и обычаям в знаменитом лирическом отступлении о Руси «птице тройке».

Способность к поглощению пищи в огромных количествах представлена как черта эпической героики в повести «Тараса Бульба», в которой Тарас произносит о еде такие слова: «...Тащи нам всего барана, козу давай...!» (Гоголь 2006–2007 I/II, 411, текст второй редакции). Они перекликаются с высказыванием Собакевича: «У меня когда свинина – всю свинью давай на стол, баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся!» (Гоголь 2006–2007 V, 125).

Совершенно особенное место занимает в ряду помещиков из первого тома «МД» Ноздрев. Он лжегурман: стремится к изысканности, пытается потрафлять вкусу, но из этого получается нечто чудовищное. Принцип «кучи» безраздельно властвует в ноздревской гастрономии: его повар «руководствовался более каким-то вдохновеньем и клал первое, что попадалось под руку: стоял ли возле него перец – он сыпал перец, капуста ли попалась – совал капусту, пичкал молоко, ветчину, горох, – словом, катать-валяй, было бы горячо, а вкус какой-нибудь, верно, выдет» (Гоголь 2006–2007 V, 95). Так же обстоит дело с вином: «Мадера, точно, горела во рту, ибо купцы, зная уже вкус помещиков, любивших добрую мадеру, заправляли ее беспощадно ромом, а иной раз вливали туда и царской водки» (Гоголь 2006–2007 V, 95–96). Ноздрев в галерее посещенных Чичиковым помещиков – центральный персонаж, третий из пяти, и как гастроном противопоставлен всем прочим.

Анализ «гастрономического» кода, показывает неполное соответствие гоголевскому тексту господствующих в науке трактовок композиции помещичьих глав. В качестве композиционного принципа назывались и возрастающая мера деградации, омертвления (Белый 1934, 103), и противопоставленность Плюшкина как более сложного и способного к воскресению характера всем прочим (Манн 1996, 273–282, в известной мере – Топоров 1995). Д.П. Ивинский в композиции первого тома «МД» прослеживает симметрические фигуры с Маниловым и Плюшкиным по краям, с которыми Чичиков договорился легче, чем с прочими, и с «тяжелыми» для Чичикова Коробочкой и Собакевичем внутри этой рамки, чьи образы составляют вторую пару. Центром же фигуры является Ноздрев, в попытке договориться с которым Чичиков терпит полное фиаско (Ивинский). Этот композиционный прием в трактовке Д.П. Ивинского соединен с установкой на чередование двух типов – «актеров» (Манилов и Ноздрев) и «прагматиков» (Коробочка

и Собакевич); Плюшкин – «Прореха на человечестве» – за пределами обоих рядов<sup>11</sup>.

Если Гоголь действительно задумывался о воскрешении Плюшкина, то, скорее, не потому, что это было легче сделать, а напротив, потому, что это было труднее. Но если и он способен к воскрешению, то тогда могли духовно возродиться и другие персонажи первого тома. В его лице воскресли бы и все остальные персонажи этой несколько монструозной помещичьей галереи.

## ЛИТЕРАТУРА

- Белый 1934 – *Белый Андрей*. Мастерство Гоголя. М., Л., 1934.
- Бицилли 1996 – *Бицилли П.М.* Проблема человека у Гоголя // Бицилли П.М. Избранные труды / Сост., подгот. текстов и коммент. В.П. Вомперского и И.В. Анненковой. М., 1996.
- Вайскопф 2002 – *Вайскопф М.Я.* Сюжет Гоголя: Морфология. Идеология. Контекст. 2-е изд., испр. и расшир. М., 2002.
- Виноградов 2000 – *Виноградов И.А.* Гоголь – художник и мыслитель: Христианские основы мирозерцания. М., 2000.
- Гоголь 2006–2007 I–VII – *Гоголь Н.В.* Собрание сочинений: в 7 тт. / Подгот. текстов, сост., вступ. ст. и коммент. В.А. Воропаева. М., 2007.
- Зеленин 1991 – *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография / пер. с нем. К.Д. Цивиной. М., 1991.
- Зеньковский 1997 – *Зеньковский В.В.* Н.В. Гоголь // Зеньковский В.В. Русские мыслители и Европа / Сост. П.В. Алексеева, подгот. текста и примеч. Р.К. Медведевой, вступ. ст. В.Н. Жукова и М.А. Маслина. М., 1997.
- Золотусский 2005 – *Золотусский И.П.* Гоголь. 5-е изд. Серия «Жизнь замечательных людей». Вып. 1161 (961). М., 2005.
- Ивинский – *Ивинский Д.П.* О композиции первого тома поэмы Н.В. Гоголя «Мертвые души» // <http://www.portal-slovo.ru/rus/philology/258/421/9207/>.
- Манн 1996 – *Манн Ю.В.* Поэтика Гоголя // Манн Ю.В. Поэтика Гоголя. Вариации к теме. М., 1996.
- Переписка Гоголя 1988 I–II – *Переписка Н.В. Гоголя*: В 2 тт. / Вступ. ст. А.А. Карпова, сост. и коммент. А.А. Карпова и М.Н. Виролайнен. М., 1988.
- Пропп 1996 – *Пропп В.Я.* Исторические корни волшебной сказки. 3-е изд. СПб, 1996.
- Ранчин 2009а – *Ранчин А.М.* «Червяк» в коконе, или Воскрешение Плюшкина: замысел «Мёртвых душ» Н.В. Гоголя и его воплощение // Литература, 2009. № 7.

Ранчин 2009б – Ранчин А.М. Еще раз о композиции «помещичьих» глав первого тома поэмы Н.В. Гоголя «Мертвые души» // Литературоведческий журнал, 2009.

Сказки Афанасьева 1985 I-III – *Народные русские сказки А.Н. Афанасьева*: В 3 тт. / Изд. подгот. Л.Г. Бараг, Н.В. Новиков. М.: Наука, 1985 (серия «Литературные памятники»).

Терц 1975 – Терц А. <Синявский А.Д.> В тени Гоголя. Лондон; Париж, 1975.

Топоров 1995 – Топоров В.Н. Вещь в антропоцентрической перспективе (апология Плюшкина) //Топоров В.Н. Миф. Ритуал. Образ. Символ: Исследования в области мифопоэтического: Избранное. М., 1995.

Успенский 2004 – Успенский Б.А. Время в гоголевском «Носе» («Нос» глазами этнографа) // Успенский Б.А. Историко-филологические очерки. М., 2004.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> В экспозиционной характеристике четы Маниловых вкушение пищи присутствует: «Несмотря на то, что минуло более восьми лет их супружеству, из них все еще каждый принесил другому или кусочек яблочка, или конфетку, или орешек и говорил трогательно-нежным голосом, выразившим совершенную любовь: "Разинь, душенька, свой ротик, я тебе положу этот кусочек". Само собою разумеется, что ротик раскрывался при этом случае очень грациозно» (Гоголь 2006–2007 V, 31). Однако предметы еды в этом фрагменте, во-первых, словно лишаются питательных признаков, превращаясь благодаря уменьшительно-ласкательным суффиксам в нечто очень субтильное и полуэфемное, а во-вторых, превращаются в элементы иного, эротического, кода; показательны приравнивание благодаря уменьшительно-ласкательным суффиксам «душеньки» и «ротика» к «яблочку», «конфетке», «орешку» и «кусочку», а также эротические коннотации вкушения оных «ротиком».

<sup>2</sup> Символическим значением яйцо наделено еще в повести «Сорочинская ярмарка»: попович рассказывает Хивре о подношениях, полученных его отцом: «...Батюшка всего получил за весь пост мешков пятнадцать ярового, проса мешка четыре, книшей с сотню, а кур, если сосчитать, то не будет и пятидесяти штук, яйца же большею частию протухлые» (Гоголь 2006–2007 I, 134–135). Протухшее яйцо выступает как знак греховности.

<sup>3</sup> Ср.: Терц 1975, 413–415; Вайскопф 2002, 505.

<sup>4</sup> Образ Бабы-яги привлекал внимание Гоголя-писателя; она персонаж «Ночи накануне Ивана Купала». Черты Бабы-яги прослеживаются в образе «жертвы могилы», старухи с мутными глазами, отворяющей ворота в главах из романа «Гетьман» (Гоголь 2006–2007 VII, 100).

<sup>5</sup> На конференции «Концепт еды в славянских культурах (заседание 3 декабря 2008 г.) Дечка Чавдарова задала автору этих строк вопрос, как соотносятся символическая связь Коробочки с миром мертвых и с Бабой-ягой, с одной стороны, и семантика ее имени «Анастасия» («воскресшая» — греч.); сама же она предложила в качестве объяснения принцип контраста. Такое объяснение можно принять. На этом же заседании М.В. Загидуллина высказала предположение, что имя и отчество Коробочки «Настасья Петровна» может восходить к именованию медведицы в русских сказках, что дополнительно свидетельствует о ее сходстве с Михаилом Семеновичем Собакевичем, похожим на средней величины медведя. Это предположение мне представляется слишком смелым.

<sup>6</sup> Гиперболизированный, громадный индюк напоминает хвастливые рассуждения о своих индейках помещика Ивана Ивановича из повести «Иван Федорович Шпонька и его тетушка»; ср.: Гоголь 2006–2007 I, 354.

<sup>7</sup> Впрочем, для зависти этим «господам» у автора «МД» был реальный физиологический резон: Гоголь страдал желудком и был вынужден отказываться от пищи; сетования по этому прискорбному поводу содержатся в его письме А.С. Данилевскому от 31 декабря 1838 г.

<sup>8</sup> И.А. Виноградов, трактуя отношение Гоголя к гастрономии, к обедам и к хлебосольству как негативное и непосредственно связывая с представлением о грехе чревоугодия (и, шире, угождения плоти), ссылается на свидетельства писем Петру П. Косяровскому от 13 сентября 1836 г., Н.Я. Прокоповичу от 27 сентября 1836 г. и М.П. Балабиной от 7 ноября н.ст. 1838 г. (Виноградов 2000, 82). Однако в первом из этих писем Гоголь всего лишь противопоставляет радость простых домашних обедов после работ в саду роскошным угощениям в доме вельможи Д.П. Трошинского, отнюдь не высказываясь по поводу вкушения пищи как такового. В двух же других письмах, действительно, выражено раздражение от бесконечных европейских обедов и от толков о еде. И.А. Виноградов безусловно прав, рассматривая их оценку Гоголем как неприятие пошлости, но и здесь нет ригористического осуждения любви к вкусной пище. В письме М.П. Балабиной Гоголь обращается к антитезе романтического плана, а не к христианской оппозиции духа и плоти, противопоставляя «луну» и «фантастический плащ немецкого студента» (Германию «сказок Гофмана») «скучным табльдотам» и «бесконечным толкам о том, из каких блюд был обед и в каком городе лучше едят» (Переписка Гоголя 1988 I, 313). Вместе с тем, по характеристике И.А. Виноградова, Гоголь стремился к уподоблению и даже к превращению русского имени в монастырь; И.А. Виноградов ссылается на предсмертное завещание Гоголя сестрам и на письмо родным от 25 января н.ст. 1847 г., в котором автор «МД», в частности, советует ограничить обеденный стол только продуктами домашнего производства и приготовления, отказавшись от покупных (Виноградов 2000, 118–119).

<sup>9</sup> А в сознании простонародного рассказчика в повести «Вечер накануне Ивана Купала» вкусная пища даже предстает неотъемлемым признаком загробного благополучия: «Дед мой (Царство ему Небесное! чтоб ему на том свете елишь одни только буханцы пшеничные да маковники в меду!) умел чуд-



но рассказывать» (Гоголь 2006–2007 I, 154). Естественно, это высказывание, языческое по сути, подсвечено авторской иронией, однако не подвергнуто автором ригористической оценке.

<sup>10</sup> О религиозной и мифологической трактовке еды у Гоголя см.: Успенский 2004.

<sup>11</sup> Особое мнение принадлежит М.Я. Вайскопфу, который усматривал в композиции «помещичьих» глав символическое воплощение «стадий падения Софии», признавая вместе с тем возможность воскрешения Плюшкина. См.: Вайскопф 2002, 517–520. На мой взгляд, ориентация автора «МД» на гностическую традицию не доказана. К вопросу о композиции помещичьих глав и семантике образа Плюшкина см. также, например: Зеньковский 1997, 182–183; Золотусский 2005, 237; Ранчин 2009а; Ранчин 2009б.

*Войводиц Я.  
(Загреб, Хорватия)*

## **МЯСО И МЯСНЫЕ БЛЮДА (НА ПРИМЕРЕ РУССКОЙ ЛИТЕРАТУРЫ XIX ВЕКА)**

### *Значение в культуре*

Еда является одной из основных биологических потребностей человека. Эта потребность сближает его с животным, но, вместе с тем, принимая пищу иначе, чем животное, он от него удаляется. У животного есть инстинкт и непосредственное удовлетворение этого инстинкта, а в набор пищи животного входит все, что отвечает его инстинктам и попадает в поле его зрения в качестве пищи. Для человека это не характерно. Но зато общественные конвенции определяют, что можно есть, а что нельзя, когда надо есть и каким образом. В разных уголках мира человек питается по-разному, но все человечество объединяет пища, как объединяет его и речевое общение. «Так же как не существует общества без языка, не существует и общества, которое так или иначе не prepares хотя бы часть своей еды» (Lévi-Strauss 1970, 167).

Человек, что также отличает его от мира животных, привык регулировать свои инстинкты, и потому с развитием цивилизации биологическая потребность в пище у человека менялась. Человек получает пищу из природы, делая ее частью культуры (см. Lič 1972; Lévi-Strauss 1970, и др.). Он регулирует свое поведение, руководствуясь не только инстинктами. Благодаря этому человек является феноменом и природы, и культуры.

С развитием общества изменяется как эстетическая форма пищи, так и выбор времени принятия пищи. «История мировой культуры – в том числе и история символизации еды – стол» (Протанская; Акиндина 2006), либо праздничный, либо повседневный. Предполагается, как говорит Меннелл, что примитивный человек ел стихийно, кроме случаев церемониального принятия пищи в религиозных обрядах<sup>1</sup>. Человек ел, когда у него появлялось чувство голода, в то время как с развитием цивилизации появляется совместный прием пищи, растет социализация отдельно взятого приема пищи, за счет чего определялось время, когда надо было есть, когда собираться вместе и садиться за общий стол. Эстетизация еды является первой победой над инстинктивным принятием пищи (см. Mennell 1998).

В таком определении человек отличается от животного не только тем, что он ест, но и образом приема пищи. Если человек в отличие

от животного готовит, о чем говорил Леви Стросс (см. его бинарные оппозиции: *вареное / сырое, культура / природа*), то различие затрагивает и способ еды, и время, и т. п. Лич, следуя за Строссом, утверждает, что еда является посредником между человеком и природой. Человек является частью Природы, самим фактом, что он человек; он является и частью Культуры тем, что он человеческое существо (Lič 1972). Пища, таким образом, выступает посредником между Культурой (человеком) и Природой (едой).

Пища трансформируется культурой, благодаря чему становится приготовленной (культурная трансформация), и трансформируется природой, вследствие чего портится (природная трансформация) [Lévi-Strauss 1970, 168]. В рамках же человеческой культуры существуют два основных полюса: жарка и варка. Причем жарка ближе к природе, поскольку пища непосредственно обрабатывается огнем, в то время как варка вдвойне опосредованно: и водой, и посудой, в которой она готовится. Опираясь на такие утверждения, мы могли бы сказать, что жарка ближе природе, а варка – культуре.

Этнологами и антропологами (см. *Этнологическое исследование пищи*, Mennell 1998) пища рассматривается как средство самовыражения определенной социальной группы. Не зря существует поговорка: «Скажи, что ты ешь, и я тебе скажу – кто ты». Сама пища, а особенно отношение к еде у всех народов – «один из первостепенных критериев оценки человека» (Протанская, Акиндина 2006). Пища на самом деле определяет место человека в обществе, его принадлежность к определенной группе (вегетарианство, веганство / веганизм, макробиотика, мясоядение, всеядение и т.п.), а также его отношение к другим группам. С одной стороны, выбором еды человек подтверждает свою принадлежность к определенной социальной (кулинарной?) группе, а с другой – исследователи, нутриционисты, делят человечество на отдельные группы, вплоть до групп, различающихся по химическому составу крови, или групп питания в зависимости от групп крови<sup>2</sup>.

### **Мясо как символ**

Мясо мы могли бы определить как «части убитых животных для приготовления пищи (мышцы с жиром и костями, а также печень, легкие, сердце, почка и пр.)» (Ушакова 2001), хотя это могут быть только мышцы убитых животных без костей. *Большая Советская Энциклопедия* определяет мясо чуть шире, говоря, что это «скелетная мускулатура убойных и съедобных диких животных; один из важнейших продуктов питания человека» (БСЭ, 2001), а *Энциклопедия сельского хозяйства*

в самом широком смысле понимает мясо как «мясные ткани животных, которыми человек питается» (Poljoprivredna enciklopedija 1970). В более узком понимании «понятие мяса основывается на зоологических особенностях животных, от которых оно происходит» (там же). Мясо вообще называют именем соответствующего животного: свинина, говядина, телятина, конина, баранина, козлятина и др. В перечислении названий сразу видно, что человек в именовании мяса удаляется от самого понятия животного и переносит понятие о животном на новое понятие. Тем самым мясо как будто отделено от животного, не являясь частью его туши. Человек ест не свинью, а свинину, не барана, а баранину, не телёнка, а телятину, не корову, а говядину, и тем самым «смягчает» отношение к живому животному.

Мясо, употребляемое в пищу человеком, появляется в современных условиях на полках супермаркетов в новой форме, еще более отдаленной от животного (упаковка с указанным весом, вакуумная упаковка, пластиковая тара, тара из пенопласта и т.п.) и имеющей более приятный вид, чем вид окровавленной туши на рыночных прилавках. В современных упаковках естественную форму мяса будто пытаются скрыть, так что оно выглядит не как часть тела убитого животного, а как совершенно новый продукт.

В системе питания человека мясо занимает особое место. Многие исследователи подтверждают это фактом охоты наших предков. Охота возникает одновременно с человечеством, приблизительно 2 – 4 млн лет назад (Fiddes 2002). Археологические данные относительно человека-охотника не отвечают на многие вопросы относительно мясного рациона. Предполагается, что около 80% человеческой пищи наших предков составляла пища растительного происхождения.

С развитием цивилизации мясо стало потребляться и по причине своего особого вкуса, причем в двух значениях этого слова. С одной стороны, оно может быть вкусно приготовленным, казаться вкусным, а с другой стороны, может считаться «по вкусу» или «вне вкуса» общественной группы, к которой человек принадлежит.

Люди часто пытались отстаивать питательные свойства мясной пищи. В химическом составе<sup>3</sup> мяса преобладают азотистые вещества (в литературе прежде всего отмечают белки и нуклеиновые кислоты), жир, вода и углеводы. Калорийность зависит от вида мяса. Однако, по мнению Фиддеса, мясо, в отличие от другой человеческой пищи, имеет значение символа, наподобие голубя, символизирующего мир. В оценке мяса обществом его престижность как продукта превосходит его питательность. Мясо во многом можно определить как символ еды,

поскольку на званых обедах или ужинах оно часто занимает центральное место. Однако по существу в культуре оно репрезентирует пищу как таковую, «понятие о пище» (Twigg по Fiddes 2002). Другими словами, мясо – это сама пища.

### *Питание в XIX веке*

Столы XIX в. накрывались довольно пышно и обильно. Обилие пищи, в том числе мясной, является определяющей точкой культуры XIX в. При этом жареное мясо занимает центральное положение и ценится больше вареного. Вареное мясо считается «легкой» пищей, пищей для детей и больных. Мясо символизирует мышцы и силу в противоположность овощам и характеризует первую часть оппозиций *мужское / женское, сила / слабость, высокое / низкое* и т.п. (см. Fiddes 2002; Вайнштейн 2005).

Рассматривать кухню и привычки людей XIX в. можно сквозь призму появления ресторанов. Первые рестораны появляются в Париже в 1770-х годах. «За год до начала революции в Париже, Робер – знаменитый повар принца Конде – открыл ресторан. Это событие можно считать символическим началом новой эпохи в истории гастрономии» (Лотман – Погосян 1996, 31). Если раньше в богатых домах великолепные обеды давались по несколько раз в неделю, с открытием ресторанов обедать самым изысканным образом можно было ежедневно. В начале XIX в. первые рестораны появляются и в России, в основном представляя французскую, отчасти итальянскую кухню. Французская революция, таким образом, определила перемены как в области политики, так и в области гастрономии. Новшеством были и так называемые обеденные клубы. Несмотря на то, что клубы впервые появились во Франции, они были английскими по духу, поэтому и назывались Английскими. Английский клуб существовал и в Москве, и в Петербурге. Последний отличался строгостью нравов, и получить его членство было сложно (см. Лотман, Погосян 1996). Особенно важное изменение происходит в сфере распорядка в застольях высшего общества Франции: «В обиход вошла система двух завтраков, и основная еда была отнесена на вечер. Ужин, завершивший день в эпоху Регенства в восемь, теперь был передвинут к полуночи» (Лотман, Погосян 1996, 36). Соответствующие изменения происходили и в России. Поведение дворянства изменилось, потому что вставать поздно было его привилегией. Полтора–два часа следовало провести у зеркала, потом выпить чашечку кофе или чая, затем следовала прогулка, а к пяти часам наступало время обеда (причем, подтверждает Овсянников, еще

отцы и деды молодых дворян начала XIX в. садились за стол в полдень! [Овсянников 2001, 257]). После ресторана отправлялись в клуб, вечером в театр, а после театра на бал. Хотя балы начинались в девять вечера, фронт считал необходимым приехать в двенадцатом часу. Поздней ночью направлялись к столу ужинать.

Перемена относится и к сервировке столов, появляется и новый застольный этикет. Как и во многом другом, аристократическое общество устанавливает правила поведения, которые постепенно распространяются и на все другие слои общества. Французский король Людовик XIV (1638–1715) ввел в употребление вилку. Постепенно входят в оборот вилки, а «использование вилки вместе с ножом коренным образом меняет функцию рук и смысл всего обеденного ритуала» (Лотман, Погосян 1996, 20). Правила типа «руки нельзя держать на тарелке», «не мотать ногами», «не утирать губ рукою, а полотенцем», «не облизывать перстов», «зубов ножом не чистить» и т.п. появляются еще в книге петровских времен *Юности честное зерцало* (цит. по Рябцеву 1997). К этому надо добавить развитие медицины и ее влияние на повседневное поведение человека, причем мы прежде всего имеем в виду чистые руки, осуждение плеванья за столом, употребление салфеток, опасение вирусов и пр. (об использовании вилки в процессе развития цивилизации см. Elias 1996). Правила поведения совершенствовались с появлением новых наборов посуды и приборов. Сервизы состояли из множества разнообразных предметов (сахарницы, чашки и блюдца, молочники, чайники и кофейники, рюмочки, бутылочки), и этими предметами надо было уметь пользоваться<sup>4</sup>.

В уже упомянутой выше книге Лотмана и Погосян о великосветских обедах речь идет о застольном поведении Петра Павловича Дурново<sup>5</sup>, с использованием в основном источников его собственного дневника. В дневнике, настоящей обеденной хронике Дурново, раскрываются разные меню того времени. Приведем для иллюстрации два примера (1996, 150, 153).

<b>Меню</b>	<b>Меню</b>
<p><i>Суп потофе</i>  <i>Судак разварной соус аляндес</i>  <i>Филей по-английски</i>  <i>гарнир картофель и горох</i>  <i>Жариное цыпленок и ряпчики</i>  <i>Цветная капуста</i>  <i>Жилей мосидуан</i></p>	<p><i>Щи зеленые с крапивой</i>  <i>Асетрина по-русски</i>  <i>Говядина штуфат с макаронами</i>  <i>Жариное утка и ряпчик</i>  <i>Сельдери с фринезербом</i>  <i>Компод горячей</i></p>

Из примеров видно, что мясо занимает центральное положение в меню (филей, жареный цыпленок, говядина, жареная утка, рябчики) и подтверждает наше утверждение о том, что «мясо и продукты животного происхождения занимают самое значительное место в нашей системе питания» (Fiddes 1991, 18). Рыба в меню Дурново обычно приводится как первое, вместе с супом и щами, а последним, на десерт, подают желе, компоты и вообще сладкое.

Высокое общество XIX в. потребляло много мяса и гарниров к нему. В высших слоях общества мяса потребляли гораздо больше в сравнении с сегодняшними стандартами. Иногда овощи даже считались низкой едой. Джордж Браммелл, например, известный английский денди, на одном бале выразился неприлично о леди Мэри, сказав: «Она ела капусту», и «все присутствующие мгновенно зачислили несчастную в разряд вульгарных созданий, ибо есть овощи считалось простонародной привычкой» (Вайнштейн 2005, 61).

Еще в кухне Древней Руси была привычка не измельчать мясо, причем «животное или птицу зажаривали целиком либо огромными кусками, разрезая непосредственно перед подачей к столу» (Рябцев 1997, 328). Однако с появлением плиты и сковороды русские начали употреблять новые мясные блюда: бифштексы, эскалопы, антрекоты. Тот же автор, Рябцев, приводит данные об обедах в екатерининское время, которые обычно состояли из четырех типов блюд: холодные, горячие блюда и похлебки, затем соусы и жаркое, а потом пирожные.

Не только «престижность» мяса была характерным знаком времени, но и его изобилие. Обильность и разнообразие блюд определяют стол высокого общества XIX в. Ужин, например, мог состоять из 80 блюд. Более 10 супов и похлебок, 24 промежуточные закуски, потом утки с соком, рулет из кролика, пироги, маринады из цыплят, семга, рябчики, черепахи, куропатки с трюфелями, фазаны, голуби. Потом следовало горячее: ростбиф из ягненка, коза, зайцы, разнообразные салаты и соусы. Обед заканчивался сладким десертом (Рябцев 1997, 333).

В высшем обществе особо относились даже к откорму животных. Для увеличения печени свиньи животное откармливали грецкими орехами и винной ягодой, а перед тем как заколоть, поили лучшими сортами вина. В некоторых хозяйствах индеек откармливали трюфелями, а телят поили сливками и содержали в люльках как младенцев.

О том, насколько были изобретательны блюда барской трапезы, свидетельствует пример обеда времен князя Потемкина, причем снова можно обратить внимание на потребление мяса; оно – главный продукт:

*Похлебка из рябчиков с каштанами.  
Говяжьи глаза в соусе под названием «поутру проснувшись».  
Говяжья небная часть в золе с гарниром из трюфелей.  
Хвосты телячьи по-татарски.  
Телячьи уши крошеные.  
Горлицы и бекасы с устрицами.*

(Рябцев 1997, 334).

*Литература XIX в. – источник рецептов и изыска*

**а) Французская и английская кухни**

В поэме Пушкина *Евгений Онегин* упоминаются блюда как отечественной, так и иностранной, в том числе французской и английской кухни. Изящество еды, как нам известно из примеров, типично для дендистского окружения молодого Онегина в Петербурге. «Меню» Евгения во время его пребывания в Петербурге сильно отличается от деревенской еды, с которой мы знакомимся в главах, посвященных описанию семьи Лариных:

*...Вошел: и пробка в потолок,  
Вина кометы брызнул ток;  
Пред ним roast-beef окровавленный,  
И трюфли, роскошь юных лет,  
Французской кухни лучший цвет,  
И Страсбурга пирог нетленный,  
Меж сыром лимбургским живым  
И ананасом золотым.*

(1968, Глава первая, XVI, 11).

Несмотря на то, что окровавленный ростбиф может быть отнесен к будущим событиям и смерти Ленского, убитого Онегиным на дуэли<sup>6</sup>, а не только к еде, нам кажется важным его появление как части английской кухни, вместе с трюфелями, которые растут во Франции; этим подчеркивается «западная ориентация» кухни того времени. Мода на определенные блюда, наподобие того, как это было с одеждой, распространялась из Англии и Франции по всей Европе. В данном примере интересно отметить, что разные части Европы представлены своими известными блюдами: страсбургский пирог, лимбургский сыр и т.п. «Если еще в XVIII в. разговор “европейцев” о кухне был разговором о французской кухне, то теперь (т.е. в XIX в.) кухня становится многонациональной» (Лотман – Погосян 1996, 42).



Из мясных блюд в тексте упоминается окровавленный ростбиф<sup>7</sup>, то есть слегка обжаренная говядина. В следующей строфе речь идет и о свинине. Хотя котлета может быть и из рыбного или овощного фарша, или вообще речь может идти о рубленой котлете, где бывает смешанное мясо, в тексте, скорее всего, речь идет именно о свинине, поскольку подчеркивается ее жирность («горячий жир котлет»):

*Еще бокалов жажда просит  
Залить горячий жир котлет,  
Но звон брегета им доносит,  
Что новый начался балет...*

(1968, Глава первая, XVII, 12).

Следует обратить внимание на слово «котлета» (в винительном падеже множественного числа – *котлет*, что сделано для рифмы, а возможно и вследствие реального обилия), которое рифмуется с *балет* и находится в противоположном отношении к оппозиции *телесное / духовное*, то есть после *котлет* будет *балет*. Другими словами, на первом месте находится еда, сытость желудка, сытость физическая, а на втором – духовная еда, еда «для очей».

Пища как оппозиция духовному постоянно фигурирует в романе. Во время бала у Лариных, например, описание смятения Татьяны, которое заметно всему обществу, перемежается с описанием еды:

*Конечно, не один Евгений  
Смятенье Тани видеть мог;  
Но целью взоров и суждений  
В то время жирный был пирог  
(К несчастью, пересоленный);  
Да вот в бутылке засмоленной,  
Между жарким и блан-манже,  
Цимлянское несут уже...*

(1968, Глава пятая, XXXII, 96).

В строфе упоминается пересоленный пирог как критика в адрес повара или как знак того, что Онегину надоел вечер (он решил подразнить Ленского и мысленно рисует карикатуры на гостей). Смятение Татьяны и жирный пирог несовместимы, но, находясь в одной и той же строфе, они сразу совмещаются. Жирность пирога еще могла бы быть положительной, но его пересоленность, что приведено в скобках, то есть попутно, но все-таки как что-то важное, недопустимо

и неприлично. Употребление скобок для обозначения пересоленного пирога скорее ясно раскрывает, нежели скрывает высказанное.

Иностранная кухня описывается и в романе Л.Н. Толстого *Анна Каренина*, на что обратили внимание Лотман и Погосян (первая часть, X). Два разных героя, Левин и Стива Облонский, по-разному относятся к еде. Стива пригласил Левина в ресторан «Англия», и их мысли разнятся уже до застолья. «Для Левина, который полностью поглощен мечтами о Кити, обед с его материальностью кажется пошлым, оскорбляющим высокое чувство. Для Облонского же поэзия заключается в самом обеде, и каждая мелочь здесь приобретает ритуальный смысл» (Лотман, Погосян 1996, 10). Разница между героями усиливается и за столом, самим выбором блюд. Левин к еде относится равнодушно: «Мне лучше всего щи или каша; но ведь здесь этого нет» (Толстой 1976, 54), в то время как Стива сразу начал разговор о еде с услужливым татаринном. Во время разговора Стивы с татаринном Левин только смотрит, поскольку далек от понимания столь «высоких» разговоров. Стива Облонский любит жизнь, поэтому на все удовольствия он смотрит одинаково. С татаринном Облонский говорит по-русски, а татарин с ним – по-французски. Если в данной сцене наших героев можно рассмотреть как треугольник, то татарин занимает часть или угол иностранного, Левин – отечественного (ему хотелось бы покушать каши!) и Стива – позицию посредника: он кушает изысканные французские блюда, но их названия произносит на русском языке, причем еще сердится на татарина и его французское произношение. И Стива, и татарин «ведут диалог посвященных» (Лотман – Погосян 1996, 11). Выбрали они «устриц», «суп с кореньями», «тюрбо под густым соусом», «ростбиф», «каплунов». Из заказанного сразу видно, что рыба идет на первое, а центральным блюдом снова является жареное мясо: ростбиф и каплун.

Ирония в названиях еды на разных языках – французском/английском или русском, – обозначившаяся у Толстого, у Пушкина выражена иначе. Пушкинский рассказчик подшучивает над многими описаниями еды и снова в скобках замечает, что очень часто говорит о ней.

*И кстати я замечу в скобках.  
Что речь веду в моих строфах  
Я столь же часто о пирах,  
О разных кушаньях и пробках...*

(1968, Глава пятая, XXXVI, 98).

В *Евгении Онегине* еда занимает важное место в коммуникации героев, особенно в оппозициях *город / деревня, центр / периферия, телесное / духовное*. Подобно противопоставлениям *Стива / Левин* и *город / деревня*, у Пушкина также выделены оппозиции, причем в отношении *столица / провинция*. Сразу видно, что пышность городского стола отличается от деревенского. У Лариных речь идет о деревенских обычаях и блюдах:

*В деревне без больших сует:  
Желудок – верный наш брегет...*  
(там же).

Как и в третьей главе, при первом посещении Онегиным Лариных в деревне сразу видна более простая пища, но, вместе с тем, и высокий уровень гостеприимства:

*Обряд известный угощенья:  
Несут на блюдечках варенья...*  
(1968, Глава третья, III, 47).

### **б) Обжорство и запасы**

У Гончарова и Гоголя возникает много переключек в описании еды и гастрономических пристрастиях персонажей. Кроме того, их герои вращаются не в высшем обществе (Петербурга и Москвы, как у Пушкина и Толстого), так что их пища отличается от пищи Онегина, французской и английской кухонь в петербургских ресторанах или ресторане «Англия» и изысканной иностранной еды, название которой произносится по-французски. Можно сказать, что Гончаров и Гоголь вводят читателя в пространство настоящей русской еды.

Уже с самого начала рассказа о жизни Обломова и описания его сна, который занимает отдельную часть (первая часть, IX), где говорится о его детстве, еда занимает особое место: «Забота о пище была первая и главная жизненная забота в Обломовке» (Гончаров 2005, 145). «Главною заботою была кухня и обед. Об обеде совещались целым домом; и престарелая тетка приглашалась к совету. Всякий предлагал свое блюдо: кто суп с потрохами, кто лапшу или желудок, кто рубцы, кто красную, кто белую подливку к соусу» (с. 145).

Советы принимались крассмотрению. Интересной представляется и забота о кормлении домашних животных: «Какие телята утучнялись там к годовым праздникам! Какая птица воспитывалась! Сколько тонких соображений, сколько занятий и забот в ухаживанье за нею! индейки и цыплята, назначаемые к именинам и другим торжественным

дням, откармливались орехами; гусей лишали моциона, заставляли висеть в мешке неподвижно за несколько дней до праздника, чтоб они заплыли жиром. Какие запасы были там варений, солений, печений! Какие меды, какие квасы варились, какие пироги пеклись в Обломове» (с. 145–146).

Хотя обед и забота об обеде является самой важной, ужин также тщательно готовился, и к вечеру «на кухне опять трещит огонь, опять раздаётся дробный стук ножей: готовится ужин» (с. 150).

Перед нашими глазами раскрывается мир Обломова, человека, не привыкшего к переменам в жизни, которого в детстве хранили и ограждали от всех опасностей. Важнейшей заботой выступала забота о еде, о сытости желудка. «Обломовщина» и в смысле питания героя является значимой. Это слово, как писал Добролюбов, «служит ключом к разгадке многих явлений русской жизни» (Добролюбов 2005, 599). Привыкнув жить как человек защищенный, полностью укрытый от внешних неприятностей, Обломов продолжает такую жизнь и став взрослым. История его воспитания служит подтверждением его жизни: он с детства привык бездельничать и не заботиться ни о чем, кроме сытости желудка. «Обломовщина», как известно, обозначает неспособность действовать, и выражается чаще всего желанием Обломова типа «а хорошо бы, если бы вот это случилось» (см. Добролюбов 2005). Единственное «реальное» соприкосновение с жизнью — это соприкосновение с едой. Еда в жизни Обломова является материальным подтверждением его существования. Но, с другой стороны, физическая привязанность к еде может привести к смерти. Жирная мясная пища вредит его здоровью, и доктор советует ее избегать: «Пищи мясной и вообще животной избегайте, мучнистой и студенистой тоже. Можете кушать легкий бульон, зелень; только берегитесь: теперь холера почти везде бродит, так надо осторожнее...» (с. 116).

Когда он снова благодаря Агафье Матвеевне Пшеницыной облачился в халат, в разговоре со Штольцом он хвалил ее способности. В отличие от Ольги, которая требовала от него жертвы, то есть внутренней перемены, Пшеницына осуществила в нем физическую перемену или возвращение в халат «старого Обломова». Говоря другу о Пшеницыной, Обломов говорит о еде, которую она мастерски готовит. Достоинства этой женщины — в мастерском приготовлении пищи, а других достоинств у нее как будто нет. Обломов ест с аппетитом («с аппетитом обсасывая косточку», с. 522), и объясняет: «Дай мне тысячи две–три, так я бы тебя не стал потчевать языком да бараниной; целого

бы осетра подал, форелей, филе первого сорта. А Агафья Матвеевна без повара чудес б наделала – да!» (с. 523).

С Агафьей Матвеевной Обломов опять стал жить, как и хотел: много ел и много отдыхал. Сам образ жизни и цепь разнообразной и обильной (хотя не настолько мясной) пищи напоминают обжорство, или чревоугодие, как один из смертных грехов. «Новая» жизнь Обломова с Агафьей Матвеевной и их сыном открывает дверь возможного «греха» Обломова на двух уровнях. С одной стороны, Агафья Матвеевна, не будучи ни его женой, ни любовницей, является и той, и другой одновременно. Обломов со стыдом говорит Штольцу о своей жене, доброй вдове Пшеницыной (даже ее фамилия связана с основой питания!), представляет ее своему другу, а тот не верит, и даже перестает есть, слушая его. Штолец считает их совместную жизнь унижением, поскольку Обломов все-таки барин. С другой стороны, «грех» Обломова состоит снова в возвращении к обжорству. Благодаря Пшеницыной Обломов живет как жил до Ольги, что ведет героя к смерти. Хотя Обломов хорошо себя чувствует, Агафья Матвеевна его уничтожает в двух смыслах – морально и физически, вернее Обломов сам уничтожает себя посредством Агафьи Матвеевны.

Но можно взглянуть на жизнь Обломова и по-другому и увидеть, что Илья Ильич на самом деле осуществил цель своей жизни. В конце концов, это был его выбор: у него была жена, сын, безделье, хороший стол, он всему этому радовался и умер. Путь к смерти идет через чревоугодие, и эта нисходящая линия его мучает. Смерть наступает не сразу, а лишь время о времени напоминает о своем неизбежном приходе.

Агафья Матвеевна готовила очень много вредной и разнообразной пищи, причем разнообразие пищи составляет единственное (за неимением другого) разнообразие в жизни Ильи Ильича. Хотя мясной стол типичен для Обломова, мясо теперь стоит не на первом месте: «Кофе подавала ему также тщательно, чисто и вкусно, как вначале, когда он, несколько лет назад, переехал на это квартиру. Суп с потрохами, макароны с пармезаном, кулебяка, ботвинья, свои цыплята – все это сменялось в строгой очереди одно другим и приятно разнообразило монотонные дни маленького домика» (с. 564).

Здоровье его становилось все хуже: после апоплексического удара доктор ему посоветовал вести другой образ жизни, и его рекомендации переключаются с началом романа: «Водка, пиво, вино, кофе, с многими и редкими исключениями, потом все жирное, мясное, пряное было ему запрещено» (с. 568).

Такой же образ жизни с настоящим обжорством и неумеренностью ведут и старосветские помещики в одноименной повести Гоголя. Как и Пшеницына, семья Товстогузов (фамилия связана с толстыми губами, или людьми, любящими объедаться) раскрывает свою любовь к еде, а также к накопительству. Эти помещики средней руки живут в настоящем изобилии: «Всей этой дряни наваривалось, насоливалось, насушивалось такое множество, что, вероятно, она потопила бы, наконец, весь двор, потому что Пульхерия Ивановна всегда сверх рассчитанного на потребление любила готовить еще на запас, если бы большая половина этого не съедалась дворовыми девками, которые, забираясь в кладовую, так ужасно там объедались, что целый день стояли и жаловались на животы свои» (Гоголь II, 1952, 13).

Пульхерия Ивановна и Афанасий Иванович наподобие Обломову едят много, также много едят и их слуги: «...все ужасно жрали, начиная от ключницы до свиней» (с. 14). Повседневная жизнь характеризуется нескончаемым пиршеством, а также подготовкой к большому пиру, причем диалог с «окружающим миром ведется старосветскими помещиками преимущественно через пищу» (Магомедова 2006, 75).

Ели они и когда не нужно было («Перед ужином Афанасий Иванович еще кое-чего закушивал», ночью вставал и кушал, если у него желудок болел, и т.п.). Андрей Белый подсчитал, что Афанасий Иванович принимался за еду девять раз в сутки (по Манн 1978, 161). Их обжорство – это непрерывность, представляющая «коловращенье еды, происходящее круглые сутки в одном и том же порядке» (Манн 1978, 161), вместе с запасами, излишеством всего, объеданием гостей, девок, лакеев и кучеров. Сама мясная пища в данной повести отдельно не выделена. Она составляет часть пищи в целом и уравнивается со всем остальным «всеобжорством». Утрирование заметно во всем, а еды им «было довольно и половины; наконец и эту половину привозили они заплесневшую или подмоченную» (с. 14).

Хотелось бы все же немножко смягчить их «вину» в излишествах. Рассказчик, который был их гостем, говорит, что «оба старичка, по старинному обычаю старосветских помещиков, очень любили покушать» (с. 14). Надо обратить внимание на часть предложения «по старинному обычаю». Их обязывает обычай, и, наверное, в этом они не одиноки. Пульхерия Ивановна, самим тем, что готовит, и готовит много, является хранительницей традиции приготовления пищи, обустройства быта, заботы о близких. Блюда хранят память о прошлом, а приготовление пищи для этой женщины – «интерсубъективный акт, поскольку за каждым кулинарным рецептом стоит воспоминание о

том, кто дал этот рецепт» (Магомедова 2006, 75). Даже приготовление пищи заранее представляет собой жест внимания и заботы о гостях, и, возможно, заботы о дворне, обо всех окружающих. Тем самым Пульхерия Ивановна выступает женщиной-сверхкормилицей. Другой немаловажный факт состоит в том, что «благословенная земля производила всего в таком множестве», а старикам так мало было нужно, что все страшные хищения казались незаметными в их хозяйстве. Земля дарит, и они принимают. Они дарят другим как то, что сами готовят, так и дары земли. Если у них был обычай объедаться, то к тому же обычаю можно отнести и обычай делать запасы своих заготовок, а также того, что «земля производила».

Что касается Обломова, наглядно подчеркивается мясная пища в его детстве и обильная пища во второй части его жизни. На противоположных позициях оказывается с одной стороны мясо, мучнистая, студенистая пища, жирная пища и ее обилие, а с другой – овощи, легкий бульон, зелень, причем первая часть представляет собой знак болезни, а вторая – здоровья и пользы. Обломов сам выбрал первое и умер. У Товстогубов такого разделения нет. У них вся пища рассматривается одинаково, не делается различий между вредным и полезным. Пища различается у них только по вкусу, что особенно заметно после смерти хозяйки дома, когда «блюда уже не были приготовлены с таким искусством» (с. 27). Еда и угощение для Товстогубов несут по-своему сакральный смысл, они выступают как забота о тех, кто может войти в их дом как гость (см. об этом Магомедова 2006).

### ***в) Мясо – символ силы***

Обратим внимание еще на некоторые особенности еды в литературных произведениях XIX в., особенно на те, в которых акцентировано значение мясного стола.

Два гоголевских героя – Тарас Бульба (*Тарас Бульба*) и Собакевич (*Мертвые души*), могут служить прекрасными примерами.

Если мы говорили, что изящная французская и английская кухни появляются у Пушкина и Толстого, более национальная – у Гончарова (*Обломов*) и Гоголя (*Старосветские помещики*), то сейчас в наших примерах обратим внимание на потребление пищи как символ. В первую очередь это – мясная пища и блюдо из цельной туши.

Тарас Бульба требует еды, которая отличала бы его и его сыновей от жены, а также и от всех женщин и женского начала: «Ступай, ступай да ставь нам скорее на стол все, что есть. Не нужно пампушек, медовников, маковников и других пундиков; тащи нам всего барана,

козу давай, меда сороколетние! Да горелки побольше, не с выдумками горелки, не с изюмом и всякими вытребенками, а чистой, пенной горелки, чтобы играла и шипела, как бешеная» (II, 1952, 33).

Тарас съедает тушу целиком, что обозначивает близость персонажа природному началу в ряду упомянутых оппозиций. Он ест много и благодаря этому силен («всего барана», «козу», «все что есть»).

Мотив вкушения животного целиком имеет давнюю историю, которая отсылает к описанному в позднеантичной литературе пиру Трималхиона вселенского размаха, причем одно из блюд на его обеде было сервировано в форме глобуса с окружающими его двенадцатью знаками Зодиака (Лотман – Погосян 1996, 28). Если хозяин съедает всего барана, это значит, что он является полным хозяином. Целое животное представляет целый мир, даже вселенную. В отношении Тараса и, как увидим позже, Собакевича, целое животное подтверждает их целостность, а это отвечает верованиям людей в то, что свойства поедаемого передаются телам поедающих (Нескманн 1991, 155). Человек дарит своим мышцам силу благодаря мясу и мышцам сильного животного. Если человек воспринимает окружающую среду как угрозу, которую нужно победить, или «дикую местность, которую нужно укротить» (Fiddes 2002, 58), то понятна потребность в мышечной силе человека посредством получения этой силы от мышц животного.

Мышцы сильного мужчины отличаются от мышц детей и женщин. При встрече с сыновьями Тарас предложил помериться силой («Ну, давай на кулаки!», II, 1952, 32). Так вести себя с точки зрения Тараса нужно потому, что «козак не на то, чтобы возиться с бабами» (II, 1952, 33). В обзоре еды снова раскрываются оппозиции *сильное/слабое, мужское/женское*, и Тарас это выражает перечислением «ненужной» и «женской» еды, названия которой похожи на уменьшительную форму: «пампушки, медовники, маковники и другие пундики». Как и горелка, которой нужно побольше, чтобы «играла и шипела как бешеная», мясо представляется в таком же виде. Мясо – это маскулинум (лат. *masculinum*), то есть мужской род еды, подтверждение силы, мужского начала, оно представляет победу, мощь, доминирующую позицию и кровь. Общество, в котором жил Тарас как мужчина и как воин, «проникается верой в превосходство человека над другими существами или другими обществами» (Fiddes 2002), народами и культурами. Тарас ест барана и козу, кровь которых является подтверждением победы над врагом, а также кровное родство. Если он побеждает животное, то победит и врага на войне вместе с сыновьями.



Такой же уровень подчеркнутой телесности, хотя и не силы воина, представлен у Собакевича<sup>8</sup>. Собакевич так же, как и Тарас Бульба, съедает животное целиком. Интересно, что Собакевич во время обеда предлагает нам настоящее эссе о еде, которое построено на противопоставлениях *свое/чужое, отечественное/иностранное, высокое/низкое*. «Мне лягушку хоть сахаром облепи, не возьму ее в рот, и устрицы тоже не возьму» (V, 1953, 102), говорит Собакевич. Для Собакевича в первую очередь важно количество еды: «У меня когда свинина – всю свинью давай на стол, баранина – всего барана тащи, гусь – всего гуся!» (V, 1953, 102).

Целое животное подтверждает его силу и целостность его личности. Связь Собакевича с Тарасом видна в так называемом «пиршественном максимализме» (Манн 1978), а это значит, что никакими мелочами они не довольствуются. Заказывают животное целиком и содержимое тарелки «обсасывают до последней косточки».

Интересным также является совмещение духовного и физического, как у Тараса, так и у Собакевича. Последний говорит: «Лучше я съем двух блюд, да съем в меру, как душа требует» (V, 1953, 102). В данном примере, являющемся частью диалога Собакевича с Чичиковым, Манн вслед за Шевыревым обращает внимание на слово «душа» (Манн 1978). Как может быть, чтобы душа (особенно душа Собакевича, который вряд ли имеет представление о душе) нуждалась в хорошей и обильной еде? В романе *Мертвые души* и в других произведениях Гоголя нередко формализуется то, «что заслуживает высокого духовного наполнения, а то, что составляет низшую, физическую сферу человеческого существования, переживается персонажем как акт высокого духовного плана» (Манн 1978, 157).

Оба наших героя выбором еды и питья и размышлениями своими насмеялись над иноплемениками. Тарас Бульба – над «латинцами» («они и не знали, есть ли на свете горелка», с. 35), не знающими настоящей выпивки, Собакевич – над немцами и французами, которые мало едят. У обоих явно проступает принцип: чем больше съедено, тем лучше, и вместе с тем – «отечественнее». Что выдумали доктора немцы да французы? – спрашивает и одновременно отвечает Собакевич в разговоре с Чичиковым: «Выдумали диету лечить голодом!» (с. 102). Немецкий и русский желудки друг другу рознь. Собакевич настоящая «жрущая Русь, соединившаяся в одном звере-человеке» (Манн 1978, 158). Он ест вместе со своим гостем, Чичиковым «как все», то есть как все русские. Они также выпили «как следует» по рюмке водки, а «закусили как закусувает вся пространная Россия по городам и деревням» (с. 101). Сила Собакевича состоит не только в

том, что он «как все» или вся Россия, а в превосходстве над всеми. В городе и у губернатора «черт знает, что подадут», неизвестно, как еда готовится, вместо зайца подадут кота, баранина суток четыре стояла на рынке и т.п. Сверхгостеприимство, которое он оказывает Чичикову, и способ самого угощения служат введением в «торговлю» мертвыми душами. Другими словами, еда снова является противоположностью не-телесному. Настоящие, живые будут торговать мертвыми.

## ЛИТЕРАТУРА

Белый 1934 – *Белый А.* Мастерство Гоголя. М., ГИХЛ, 1934 (репринт Анн Арбор: Ардис, 1982).

БСЭ 2001 – *Большая советская энциклопедия.* Издание 1969 – 1978 гг. По Рубрикон, [www.rubricon.com](http://www.rubricon.com), 2001.

Вайнштейн 2005 – *Вайнштейн О.* Денди. Мода, литература, стиль жизни. М., Новое литературное обозрение, 2005.

Гоголь 1952 – *Гоголь Н.В.* Собрание сочинений в шести томах. М., ГИХЛ, 1952 – 1953.

Гончаров 2005 – *Гончаров И.* Обломов. Москва: Эксмо, 2005.

Добролюбов 2005 – *Добролюбов Н.А.* Что такое обломовщина? // И.А. Гончаров, Обломов. М., 2005.

«Кровная» диета – *«Кровная» диета.* <http://goxy.kiev.ua>, 1.10.2008.

Лотман – Погосян 1996 – *Лотман Ю.М. – Погосян Е.А.* Великосветские обеды. СПб., 1996.

Магомедова 2006 – *Магомедова А.* Повседневное пиршествование в «Старосветских помещиках» Н.В. Гоголя // «Философские пиры Петербурга». Материалы конференций 1999 и 2002 гг., СПб. Философский факультет, 2006.

Манн 1978 – *Манн Ю. В.* Поэтика Гоголя. М., 1978.

Овсянников 2001 – *Овсянников Ю.М.* Картины русского быта. Стили, нравы, этикет. М., 2001.

Православный церковный календарь – *Православный церковный календарь. Благословенная царица Пульхерия,* [htt://pravoslavie.ru](http://pravoslavie.ru), 10. 11. 2008.

Протанская 2006 – *Протанская Е.С., Акиндинова Т.А.* Еда в мире русской литературы // «Философские пиры Петербурга». Материалы конференций 1999 и 2002 гг., СПб., 2006.

Пушкин 1968 – *Пушкин А.С.* Избранные произведения в двух томах. «Художественная литература». М., 1968.

Рябцев 1997 – *Рябцев Ю.С.* История русской культуры. Художественная жизнь и быт XVIII–XIX вв. М., 1997.

Толстой 1976 – *Толстой Л.Н.* Анна Каренина. «Художественная литература». М., 1976.

Batušić 2006 – *Batušić N.* Kaj su jeli naši stari. Kulinarija u starijoj hrvatskoj drami // «Čovjek, prostor, vrijeme» (ред. Ž. Benčić, D. Fališevac). Disput, 2006.

Elias 1996 – *Elias N.* O procesu civilizacije. Zagreb, 1996.

Fiddes 2002 – *Fiddes N.* Meso – prirodni simbol. Zagreb, 2002.

Heckmann 1991 – *Heckmann H.* Radost blagovanja // «Gordogan». Часть «Hrana, povijest, literatura, užitak» (ред. Prosperov Novak, S.), год. 12, №. 34–35. 1991.

Karlinsky 1976 – *Karlinsky S.* The Sexual Labyrinth of Nikolai Gogol. Harvard University Press, 1976.

Lévi-Strauss 1970 – *Lévi-Strauss C.* Kulinarski trokut, u: «Strukturalizam». Posebno izdanje časopisa «Kritika». Sv. 4 (ur. Pavleti, D.). 1970.

Lič 1972 – *Lič E. (Leach E.)* Oštrige, dimljeni losos i stiltonski sir, u: Lič, E. Klod Levi-Stros. 1972.

Mennel 1998 – *Mennel S., Murcott A., Van Otterloo A.H.* Prehrana i kultura. Sociologija hrane. Zagreb, 1998.

Poljoprivredna enciklopedija 1970 – *Poljoprivredna enciklopedija* (ред. Josifović, M.). 1970.

Vojvodić 2006 – *Vojvodić J.* Gesta, tijelo, kultura. Gestikulacijski aspekti u djelu Nikolaja Gogolja. Zagreb, 2006.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Даже слово «кулинария» происходит от слова «кулина», то есть яма, в которой готовилась «пища» для умерших (Протанская, 2006).

<sup>2</sup> Хотя разделение по группам крови является довольно сложным и насчитывает не менее тридцати систем, наиболее простым можно считать разделение по группам АВ0. С учетом химического состава человеческой крови развилась так называемая диета по группе крови, которую разработал доктор д'Адамо (см. Peter J. d'Adamo, Četiri krvne grupe, četiri načina života, 2005; Četiri krvne grupe za četiri načina prehrane, 2000; Kuharica za četiri krvne grupe, 2003). О-группа является первой. Люди с такой группой – это охотники по натуре, приспособлены к поеданию белков животного происхождения. Им противопоказаны пшеница и молочные продукты из цельного коровьего молока. А-группа (или II-ая) – настоящие вегетарианцы, почти антиподы группы О. Люди с

В-группой (III) могут позволить себе мясные продукты, а также и молочные с некоторыми ограничениями. Группа АВ (IV) – самая сложная и противоречивая, в которой преломились особенности групп А и В (по данным «Кровная» диета на <http://roxy.kiev.ua>).

<sup>3</sup> Особенно выделяются так называемые эссенциальные аминокислоты (аминокислоты незаменимые) – вещества, которые организм не умеет сам синтезировать, необходимые организму для синтеза белков. Поэтому эти аминокислоты необходимо вносить с пищей.

<sup>4</sup> Рябцев в своей книге «История русской культуры XVIII-XIX веков» (1997) приводит интересный пример сервиза, который Екатерина II заказала во Франции в 1772 г. Это был сервиз на 40 персон, изготовленный на лучшей в Европе Севрской мануфактуре под руководством знаменитого скульптора Фальконе. Он состоял из более трех тысяч предметов общим весом свыше двух тонн (!).

<sup>5</sup> П.П. Дурново принадлежал высшему петербургскому обществу середины XIX в. От их семьи сохранился «Роспис обедов за 1857–1858 гг.».

<sup>6</sup> Кровь занимает самое важное место в понимании мяса, или, по словам Фиддеса, центральное место в «системе» мяса. Красный цвет во всем мире говорит в первую очередь об опасности, агрессии, мощи, служит предупреждением и т.п. (см. Fiddes 2002). Кровь на мясе или недопеченный ростбиф является мотивом человеческой крови, которая будет пролита. Это также может быть предупреждением читателю, что последует кровь и что еда имеет как физический смысл (утоление голода), так и метафорический. Можно добавить, что свинина и говядина называются еще во многих языках «красным мясом», в отличие от мяса птиц.

<sup>7</sup> Заметно даже, что в современном русском языке к ростбифу «привыкли». Слово это как англицизм больше не пишется латиницей, то есть не является иностранным на письме.

<sup>8</sup> В данной статье мы останавливаемся только на Собакевиче в качестве примера из «Мертвых душ», хотя интересны и другие помещики, особенно потому, что к каждому Чичиков едет с намерением купить мертвые души, а также в поисках гостеприимства. Можно сказать, что целью посещения является и то, и другое. Каждый хозяин угощает гостя, а Чичиков любит хорошо поесть, его можно назвать настоящим гурманом (см. Vojvodić 2006).

*Чепелевская Т.И.*  
(Москва)

## **КОД ОДЕЖДЫ И ЕГО РОЛЬ В ТВОРЧЕСТВЕ И. ЦАНКАРА (НА МАТЕРИАЛЕ ПРОЗЫ)**

Вопрос «О чем говорит одежда?» связан, в первую очередь, с вопросом о соотношении внутреннего и внешнего. «Тело-одежда» или «одежда-тело» – вот внешняя граница нашего внутреннего «я», покров, облекающий его. Одежда человека, состоящая из различных частей и атрибутов, словно концентрические круги, отражаясь друг от друга, несет многообразную информацию о ее владельце» (Якименко 1997, 122). Она «...сопровождает человека с момента рождения до самой смерти, выражает, фиксирует, маскирует его возрастные и личностные изменения. Она характеризует представление человека о своей границе с миром, с другими людьми. В ней находят отражение базовые характеристики личности, специфика внутренних конфликтов и защитных механизмов» (Бескова 2004, 30). Являясь специфическим атрибутом человеческого тела, «своеобразным аспектом телесности», «формой предъявления своей телесности миру» (Бескова 2004, 30, 32), одежда становится «второй кожей», защитной мембраной, компенсирующей деформации типологии телесности. В таком случае она является, в некотором смысле, уникальным феноменом. С одной стороны, форма одежды как внешней оболочки телесности, «второй кожи» изоморфна топологическим характеристикам внутреннего пространства телесности субъекта, а с другой, она комплементарна внутреннему пространству, дополняет его, выполняя компенсаторную функцию, внося свой вклад в «улучшение» формы телесности» (Бескова 2004, 32–33).

Изначально одежда являлась (и является до сих пор) не только средством прикрытия наготы, но и неким символом, который манифестирует принадлежность человека к определенной культуре, времени, полу, социальному классу, конфессии. Иными словами, «приобретая или изготавливая одежду, человек не просто оперирует некоторыми вещами; эта вещь (одежда) вбирает в себя и транслирует вовне некоторую информацию, образует некую ситуацию, «обладает» при этом некоей значимостью как для самого человека, так и для окружающих. И, таким образом, одежда может рассматриваться как единица некоей коммуникативной структуры, например, культуры» (Кривых 2004, 26). И в этом качестве, как элемент культуры (в широком смысле слова),

она несет в себе все отголоски изменений, которые происходят в культуре в разные эпохи. Она может отражать духовные настроения общества, становясь показателем его свободы или, напротив, (например, в форме единой одежды для всех) не-демократичности диктаторских режимов. Код одежды может служить выразителем идеологических взглядов, как это было в среде славянофилов с их культом народного костюма или в случае фрака и панталонов в костюме дворян, запрещенных Павлом I как символа революционных идей Франции (Кирсанова 1989, 250).

Народный (национальный) костюм играет всегда особую роль, в нем каждый народ сохраняет неповторимость своей культуры, свои национальные особенности. Являясь своеобразным антиподом моде (на протяжении веков он подвергался гораздо меньшим изменениям), народный костюм оказывается не только этнодифференцирующим указателем, позволяющим определить этническую принадлежность его владельца, место его проживания, семейное положение и т.д. В определенные эпохи он служил своеобразным знаком-кодом национальной самоидентификации<sup>1</sup>.

В художественной литературе описание или название одежды является важной составляющей портрета персонажа, частью его внешней характеристики. Она служит для создания характеристики героя как представителя этноса, сословия, профессии. Обращение к деталям одежды помогает создать фон повествования или высветить определенные качества героя. Иногда одежда или ее детали могут даже стать настоящими героями произведения, тогда они начинают вести существование, отдельное от персонажа. В качестве примера одежды-лейтмотива можно привести «халат» Обломова (Тирген 1997) или «брюки» в романе «Пушкинский дом» А. Битова (Карпова 2004). Эта часть верхней одежды появляется буквально на первых страницах произведения. Сначала это широкие брюки отца, затем, последовавшие после смерти Сталина *социальные* перемены автор фиксирует, вспоминая о фасонах брюк: «Итак – сузим брюки, утолщим подошву, удлиним пиджак, повяжем мелко галстук. Смелые юноши вышли на Невский, чтобы уточнить историческое время в деталях» (Битов 1996, 23). Таким образом, здесь фасон брюк *символизирует* само историческое время, которое накладывает отпечаток на героев романа. Автор, давая характеристики героев через костюм, и в первую очередь через эту деталь-лейтмотив, буквально несколькими штрихами создает их психологические портреты (Левы Одоевцева, его отца, дяди Мити) [Карпова 2004, 128–129, 132–133].

Иногда произведение, в котором код одежды заложен уже в названии, дает повод рассмотреть его под совершенно новым углом зрения. Так, повесть Н.В. Гоголя «Шинель» и один из ключевых ее мотивов – мотив «приобретения одежды», как показал в своей работе А.Б. Пивоваров, может быть рассмотрен «с точки зрения его аллюзивных проекций в христианской традиции» (Пивоваров 2006, 160). Автор статьи обращается к тексту, современному самой повести «Шинель»: к слову «Против роскоши в одежде и убранстве» митрополита Московского и Коломенского Филарета (Дроздова), где проповедник обнаруживает генетическую, природную связь одежды с грехопадением, т.е. мотив «одеяния» (обретения одежды) рассматривается здесь в связи с библейской семантикой. Таким образом, и автор повести, и читатель, знакомые с христианской традицией, должны были осознавать возможное символическое осмысление мотива приобретения одежды. Так полагает автор, считающий «Шинель» повестью о грехопадении. Он утверждает, что ее сюжет «структурно повторяет библейский сюжет: прельщение (ложными благами) – грехопадение – лишение (всех благ) – гибель» (Пивоваров 2006, 165).

Мы рассмотрим, как применяет код одежды крупнейший словенский писатель Иван Цанкар (1876–1918 гг.) и попытаемся дать ему свою интерпретацию.

И. Цанкар создавал образы своего времени самыми разными художественными средствами. В его произведениях рубежная эпоха выступает зримо благодаря деталям жизни и быта, пристальному вниманию к приметам нового и, в первую очередь, к новым типам героев. При этом писатель считал, что создание художественных портретов через подробное описание внешности – удел некоторых «скучных писателей своего времени». Во вступлении<sup>2</sup> к повести «Последние дни Штефана Полянца» (1906) он так объясняет это высказывание: «Я знаю некоторых известных писателей, они и сегодня еще с нами, может, не столь именитые, которые описывают героя скучнейшим образом. Все по порядку: прическу, лоб, глаза, нос, губы, щеки, затем галстук, пальто, жилет, брюки, вплоть до обуви<sup>3</sup>». По его убеждению, читатель начинает зевать от скуки, так как получает «мертвую картину, еще более мертвую, чем ничего не выражающие манекены на выставке, где представлены текстильные изделия или демонстрируются новые прически» (V, 186). Здесь же Цанкар отвергает и наделение героев каким-то выраженным душевным или телесным качеством. Это, по его убеждению, как бы отрывает их от реальной почвы, делает этими полубогами или полузлодеями (Ричард III, например). Писатель

признается в том, что не желает воспевать исторического героя (со всей атрибутикой того времени), хотя, если возникнет такая необходимость, уверяет Цанкар, он сделал бы это по-своему: «Я воспел бы его время, самые незначительные его черты, и на них легла бы сильная тень (печать) героя, а по этой тени читатель узнал бы больше о той эпохе, чем если бы я за уши вытащил его (исторического героя – Т.Ч.) на сцену» (V, 186) Вот как выглядит художественное описание, рождающее ассоциации и пробуждающее воображение: «Незначительная мелочь, нюанс – вот слово среди всех слов. Человека нельзя узнать по лицу, по форме носа и губ, по цвету волос и глаз, по голосу; чуть больше его образ раскрывает одежда, если она не очень новая, и он подобрал ее по своему вкусу; также и естественные движения, которыми пользуются все люди в определенных обстоятельствах, немного могут сказать. В мелочах проявляется душа, в полупроговоренном незначительном слове, во взгляде, устремленном в пустоту, в бесцельном движении; меньше мгновения – и он как на ладони показал всю свою жизнь... меня больше интересует, как злодей чистит зубы, чем, как он убивал свою мать. Я бы не описывал убийства, а подробно восстановил бы картину ужина злодея перед тем, как он отправился на дело, как на следующее утро он шел по улице, и я уверен, что это вызвало бы более сильный страх. Я не описывал бы бурной сцены любовного треугольника; я показал бы белую руку в окне, рука исчезла, зашуршала одежда, хлопнули двери, бум, хуп и... атеп без слов. О незначительная мелочь, о предчувствие! Действительно, насколько темным оказывается мрак, настолько глубже видится вселенная, настолько нежнее чувствует сердце и дальше устремлен полет мысли» (V, 186–187).

И все же Цанкар не раз использует код одежды при создании образов своих героев, образов пространства и времени, в которых происходит действие его произведений, что помогает читателю, даже без указания топонимов или названий городов и сел, адекватно воспринять место и время действия.

В ранних произведениях 1890-х – начала 1900-х годов описание деталей или аксессуаров одежды чаще всего дополняет физический портрет персонажа или становится характеристикой его принадлежности к определенному сословию (в крестьянской одежде, по-господски одетые), свидетельством его материального благополучия (богато или бедно одетые, одетые в лохмотья и т.д.); это описание также служит маркером пола, возраста, семейного положения, региональной, профессиональной принадлежности героя, его ритуальной роли (например, одежда паломников во время церковных процессий, участников



свадеб, похорон) роли. Однако в этих произведениях трудно отыскать красочные описания одежды в этнографическом плане, и это не случайно, поскольку уже в детстве писатель сам мог наблюдать процесс постепенного нивелирования различий в одежде представителей разных сословий и жителей разных провинций<sup>4</sup>.

Вот небольшой пример из раннего рассказа «В купе» (1898), где перед взором автора-повествователя, сидящего в купе поезда, открывается казалось бы неизвестный «заспанный печальный край» (Цанкар 1981, 36), название которого можно определить разве что по названию одной из станций (Св. Винценций). Но Цанкар дает нам еще одну подсказку, рисуя случайного прохожего, буквально на мгновение появившегося перед взором пассажиров. «Вот замер на белой узкой дороге мужик – долговязая, ссутулившаяся фигура в короткой коричневой куртке и узких штанах до колен...» (там же). Одежда выдает в нем крестьянина из региона предгорий Альп, скорее всего, из Крайны.

Чаще всего национальные костюмы появляются в сюжетах, посвященных церковным праздникам и процессиям, важным событиям в жизни его героев (свадьбы, похороны, выход в гости). Порой писатель ограничивается лишь короткой характеристикой национальной одежды: «в праздничной одежде» или «у него не было приличной одежды». В описаниях женского наряда выделяются лишь наиболее важные детали: у женщин – платок или фартук, у мужчин – традиционная шляпа или крестьянская шапка.

В произведениях венского периода (1899–1909 гг.) код одежды способствует созданию не только социальных, этнических, но и психологических портретов. В рассказе «Зденко Петерсилка» (1906), посвященном жизни обитателей венского предместья, Цанкар дает подробное описание одеяния лишь главных героев драмы, которая разыгрывается на его глазах: больной чахоткой портной Ян Петерсилка и его жена Анна, регулярно напиваясь в день зарплаты, становились посмешищем для всех обитателей улицы: «...на улице показалась мрачная, медленно шествующая процессия, сопровождаемая гамом, смехом и криками... Среди этой галдящей приплясывающей оравы ковыляла странная пара. Страшно худой высоченный мужчина с явными признаками туберкулеза и алкоголизма, со сдвинутым на затылок потрепанным цилиндром, в черном широком и коротком фраке, собиравшемся на спине в складки, из рукавов которого высывались тонкие волосатые руки, на ногах светлые, узкие и тоже короткие, поминутно спускавшиеся панталоны, сорочки не было, из-под жилета торчала грязная мятая манишка, алый бант съехал на плечо» (Цанкар 1981,

161). В costume жены героя, маленькой, едва доходившей ему до плеча женщины с опухшим красным лицом, автор выделяет лишь детали: «Маленькая измятая круглая соломенная шляпка сидела криво на ее взлохмаченной голове, светлая поношенная блуза была залита красным вином, юбка в грязи» (Цанкар 1981, 161–162). Своеобразным противовесом (а может быть, укором) им был вертящийся рядом с ними «опрятно одетый» мальчик лет семи, их семилетний сын Зденко. Здесь код одежды заменяет длинный рассказ о бывшем благополучии и нынешнем моральном разложении семьи, которое и стало причиной смерти героя рассказа.

В более поздний период творчества одежда у Цанкара все более отчетливо обретает новую функциональную значимость: ее описание становится органической частью возрастных, социальных, психологических характеристик героев и подчас даже полностью заменяет физические или психологические портреты. Писатель выносит на поверхность авторскую точку зрения и в опоре на нее строит, например, короткий рассказ-зарисовку «Соломенные шляпы» (1910). Прогуливаясь, автор-повествователь видит на большой поляне разложенные на столе соломенные шляпы: их оставили дети и учителя местной школы, ушедшие в дальнюю рощу. Здесь были бедные, поношенные шляпы из потемневшей соломки, шляпы устаревшего фасона с вылинявшими лентами; аккуратно разложенные шляпы поновее и побогаче. Были и шляпы, принадлежащие учительницам: одни – нарядные, «соломка не очень дорогая, шелковые банты и ленты скромные, но это была показная скромность, которая кричит о своей добродетельности...»; другие – представляли иной тип: «старенькая, соломка потемнела, обтрепалась, булавка покрылась ржавчиной, на конце ее простой стеклянный шарик, широкая лента ни серая, ни черная, ни лиловая...» («Кажется, – замечает автор, – это та самая учительница, то ли женщина, то ли девочка, которая вымазала ленту чернилами, чтобы она смотрелась поновее. Когда ты стоишь в гуще детей, маленькая, раскрасневшаяся, еле переводя дыхание, тебе едва можно дать двенадцать лет. Но когда ты лежишь, утомленная, и в дверь твоего робкого сердца стучится печаль, твое лицо становится увядшим и серым, и тогда тебе все тридцать...») [Цанкар 1981, 328–329].

Здесь писатель разворачивает код одежды в чистом виде. Деталь костюма замещает собой человека. Он издали наблюдает детей и учительниц, но в поле его зрения оказываются не люди, а их соломенные шляпы. Через эту деталь костюма Цанкар дает исчерпывающие характеристики: возрастные, психологические, социальные.

Подобный прием Цанкар использует также в более поздних произведениях. В рассказе «Собаки» (1912–1913) уже не с легкой иронией, а с сарказмом он раскрывает человеческие типы через код одежды: разглядывая лица мужчин во время выступления слишком фривольно одетой певицы автор вместо человеческих лиц видит фраки в ложе, гладкие сюртуки в партере и простые фуфайки на галерке (Цанкар 1981, 366–367). В рассказе «Заплата на башмаке» (1914) в предельно заостренной форме раскрывается внутренняя деградация героя через его отношение к одежде: «Заплата ползла от башмака вверх все выше и выше, пока не достигла самой души...», – с грустью констатирует автор (Цанкар 1981, 400).

В других случаях через вещь, в первую очередь, через одежду или ее деталь, аксессуар писатель воссоздает отношение героев к миру и к жизни. Некоторые из них становятся образами-лейтмотивами. Так, красный шелковый платок (как и шелковая блуза) – атрибут праздничного женского костюма – во многих произведениях Цанкара становится пределом мечтаний его юных героинь. О ярко-красном шелковом платке, «который шуршал, когда его брали в руки... такой гладкий и тяжелый» (Цанкар 1961, 6) мечтает маленькая Францка из романа «На крутой дороге» (1902); в надежде обзавестись новыми платьями и красивым праздничным платком отправляется в услужение в город юная Мана («Повесть о двух молодых людях», 1909); и больная девочка Павла (рассказ «Марьяж», 1912) мечтает гулять в таком платке. Но ее удел, как и многих детей бедняков – это большой тяжелый материнский платок (серый, коричневый), который служит и шалью, и заменяет словенской крестьянке и пальто, и шубу. Кажется, что здесь код одежды отходит на второй план, как бы слабеет. Однако он помогает воссоздать новую грань мировосприятия героев: мечты о счастье, о достатке, о замужестве – все сливается воедино в образе красного шелкового платка. Деталь одежды становится недосягаемым символом.

Эта роль детали подчеркивается введением контрастного образа – старого большого платка, что должно создать противостояние реальности и несбыточных мечтаний. Цанкар постоянно вводит эту деталь (не шелковый красный платок, а материнский старый платок) в повествование, подчеркивая при этом, что она сразу делает детей похожими на старушек – так код одежды «работает» на создание оппозиции «молодость–старость».

В рассказе «Необычное явление» (1898) один из аксессуаров одежды передает психологическое состояние героя. Здесь речь идет

о молодом чиновнике, который в свободное от переписывания бумаг и прошений время размышляет о будущем отечественной литературы и культуры, что, по мысли его начальника, представляет собой нечто невероятное и совершенно не подходящее атмосфере канцелярии. Этот новый для словенской литературы тип героя, его близость «маленьким» героям Достоевского словенский писатель раскрывает, описывая его физический облик («кажется, у него была чахотка – бледные щеки его глубоко ввалились» – Цанкар 1981, 34), не укладывающееся в рамки принятых норм поведение («необычность была в его глазах, движениях, отдельных жестах. Когда светило солнце, он подпирал голову ладонью и смотрел в окно... таким неподвижным взглядом. На товарищей он не обращал внимания, не смеялся ни одной их шутке, и это неприятно действовало на людей» – Цанкар 1981, 34). Необычность эта дополняется манерой одеваться: «Он носил мягкую, широкополую шляпу и *немыслимым* (выделено нами – Т.Ч.) образом повязанный галстук» (Цанкар 1981, 32). Здесь налицо очевидное ослабление социальных связей героя, утрата им чувства своей принадлежности к определенной группе, ощущение выпадения из социума, а вместе с тем – стремление нелепо и вычурно использовать атрибутику иной социальной роли, чтобы искусственно вписаться в иной круг. Таким образом, одежда героя, вернее, ее деталь («немыслимым образом повязанный галстук») дает автору возможность подчеркнуть его необычность, своеобразное «выламывание» его из среды, к которой он как бы приписан.

Используя код одежды, Цанкар особое внимание обращает на ее цвет; иногда именно он становится доминирующей характеристикой. В повести «Последние дни Штефана Полянца», описывая торжественное собрание в Любляне, посвященное провозглашению идеи создания национального университета, где выступал недавний идеалист, а ныне «человек реальных убеждений» доктор Петрин, Цанкар для своей уничижительной характеристики словенских филистеров использует цветовой код: «Зал был полон; люди были и на галерее. И чем более черной была их одежда, тем ближе они были к сцене, и те, кто стоял на сцене, были совершенно черными» (V, 198). Цвет присутствует в редких описаниях, вернее, упоминаниях униформы различных видов. Для чиновников разных ведомств главным становится черный цвет мундиров, причем писателя не интересуют лица, выражения глаз, голос, главным становится цвет одежды, обезличивающей представителей закона. «Высокий, одетый в черное человек» допрашивает Анку, героиню рассказа «В предместье» (Цанкар 1981, 61). «Очень высокий

и очень худой человек с козлиной бородкой, весь в черном» первым встречает батрака Ернея в здании суда (Цанкар 1981, 129). Цвет становится и главной характеристикой ритуальной одежды: черный для участников погребального обряда и белый – для свадебного.

Иногда определенный цветовой ряд участвует в создании лейтмотивного образа. Для Цанкара это образ девушки или женщины в красной блузке и большой белый платок. Этот образ становится судьбоносным для учителя-идеалиста Качура («Мартин Качур»), поскольку романтические мечты о девушке в красной блузке разбиваются сразу же после женитьбы на ней – его жизнь превращается в ад с мещанским душком. Этот образ, словно тень, мелькает на галерее в Люблянском доме во время собрания, посвященного идее создания университета: «Воодушевленные крики раздались по залу, на галерее какая-то дама в красной блузке махала большим белым платком» («Последние дни Штефана Полянца» – V, 199).

Еще один вариант кода одежды – манипуляция с одеждой другого, ярким примером которого служит история юной Францки и молодого художника (роман «На крутой дороге», 1902). Он в поисках своего идеала (возлюбленной, натурщицы) пытается обрести его то в городской красавице, утомленной жизнью, то в юной деревенской девушке. Всякий раз художник, приглашая их в свою мастерскую, предлагает надеть специальный костюм: «короткую белую юбку, разукрашенную большими розами, и узкий расшитый корсаж с широкими белыми рукавами; на голову... широкополую соломенную шляпу с розами на загнутых полях и двумя синими лентами, падавшими на плечо» (Цанкар 1961, 43). При этом свою модель-возлюбленную он называет новым, но одним и тем же именем – Фанни. Эта история повторяется много раз: и до, и после Францки, почти зеркально повторяется она и с ее дочерью, тоже Францкой, для которой разрушение романтических грез стало причиной личной трагедии. Здесь переодевание оказывается равным переименованию, а значит преобразению, превращению героини. Для юной Францки ее влюбленность, а затем разрушение иллюзий становится знаком перехода в новое состояние: «Она пролежала в постели два месяца, и, когда выздоровела, лицо ее было спокойно и серьезно, ничего детского уже не было в нем» (Цанкар 1961, 55). В этом сюжете Цанкар прекрасно раскрыл высокую семантическую насыщенность кода одежды и усилил мотив переодевания переименованием персонажей.

В произведениях с фольклорно-мифологическими сюжетами («Курент», «Батрак Марко и бродяга Матьяж» и др.) манипуляции с переодеванием героя имеют не пассивный, а активный характер. Так,

Марко сам меняет одежду сына зажиточного крестьянина на одеяние неприкаянного бродяги, что становится знаком, символом превращения его в (полу)мифологического героя. Вместе с тем, писатель с помощью кода одежды не только касается мифологических превращений, он также подробно описывает костюмы аллегорических фигур, Жизни и Смерти, явно отступая от их традиционных образов. В повести «Обитель Марии Заступницы» (1904) больные телом, но духовно чистые дети представляют смерть «в образе доброй старушки, закутанной в теплую шубу и теплый платок, с корзиной, наполненной пирожными, в руках» (Цанкар 2003, 43). Так создается образ смерти-утешительницы. Жизнь же за стенами их последнего приюта видится им «пустой и злобной, которую люди разукрасили пестрыми карнавальными тряпками шутовской и грязной радости мелкого и низкого счастья...» (Цанкар 2003, 71).

Иной, и удивительно яркий образ Смерти возникает в рассказе 1916 г. «Господин капитан» из цикла «Видения»: «Капитан был здоровым детиной, на голову выше солдат; на его плечи была накинута черная шинель, из-под которой торчали длинные, худые ноги, в руке, даже в перчатке выглядевшей костлявой и цепкой, он сжимал трость, на которую, прохаживаясь, опирался» и взмахом которой определял свои новые жертвы. Но когда он дошел, наконец, до конца длинного строя солдат и обернулся, автор решительно, этим одним поворотом, перестраивает образ служачи – он молниеносно превращается в аллегорический образ Смерти, что подтверждается иконографическим сходством с ней капитана: «Я увидел его лицо, и все во мне содрогнулось. Лицо его было без кожи и мяса, вместо глаз зияли две черные ямы, на мощной голой челюсти скалились длинные, острые зубы. Имя капитана было Смерть» (Цанкар 1981, 418–419). Высокий рост капитана, его худоба, костлявость существенно дополняется черным одеянием и тростью, которая здесь заменяет собой косу, непременный атрибут фигуры Смерти.

К этому образу Цанкар обращается и в более ранних произведениях. В рассказе «В потемках» (1903), передающем переживания маленьких детей, оставшихся дома одни и в страхе ожидающих возвращения матери, предвестником ее смерти становится появление огромной черной тени, которая обозначается на пороге комнаты. Почти болезненное от страха детское сознание создает буквально зримый образ: «В дверях стоял человек высоченного роста, почти касаясь потолка огромной черной шапкой. На нем была черная шуба до пят, а лица его дети различить не могли – оно все заросло черной бородищей» (Цанкар 1981, 109). Как видим, и здесь отмечен рост и черная одежда (шуба и шапка).

Образ смерти (как тени) появляется в повести «Курент» (1907), произведении с фольклорно-мифологической основой сюжета. Но здесь из всего арсенала кода одежды автор оставляет лишь головной убор: смерть была «черная и нагая, на голове у нее шутовской колпак, в левой руке гусли, в правой – лук» (Цанкар 1981, 219).

Иногда писатель использует код одежды не напрямую, а в сравнениях. Так, состояние крайнего замешательства, которое переживает батрак Ерней на улицах большого города (Вены), автор передает следующим образом: «Со шляпой в руках бродил Ерней между ними (прохожими) и чувствовал себя так, будто он, босой и без сюртука, попал на воскресную обедню» (Цанкар 1981, 153). А в позднем рассказе «Побратимы» (1917) Цанкар пишет: «Кто знает, наверное, у каждого есть свои горести, свои заботы, своя жизнь, которую они прячут глубоко в душе, как у каждого есть свое пальто и шляпа» (Цанкар 1981, 432). Итак, в некоторых случаях код одежды работает на высокое, например, с его помощью передается психологическое состояние героев, в других – способствует аллегоризации реальных образов. Этот код под пером Цанкара приобретает то значение символа, то становится средством социальной идентификации. В нем же разыгрывается вечный мотив переодевания или отторжения человека от одежды, когда одежда «выступает не просто “футляром”, но заместителем тела», двойником человека (Цивьян 2008, 162, 168). Напомним, что этот код возникает в сравнениях, тогда пальто и шляпа выступают обязательными элементами, а их отсутствие становится показателем утраты человеком неких социальных примет. Код одежды используется и в ироническом плане, как в рассказе «Чудесный каштан» (1915), где появление на общем сходе людей «в кожаных штанах и плисовых жилетах, отделанных множеством серебряных пуговиц» олицетворяет встречу современности с прошлым, рядящимся в уже давно забытые одежды.

В заключение зададимся вопросом об отношении Цанкара к народному костюму, который он не раз видел и хорошо знал. Вместе с тем он заметил наметившуюся уже с середины XIX в. очевидную тенденцию к унификации одежды разных словенских провинций, одежды городских и сельских жителей, а значит, и процесс постепенного нивелирования разделения на «бархатных и полотняных господ<sup>5</sup>». Он не останавливается на том, как выглядит крестьянка, для которой обязательные детали одежды – это фартук и платок; для мужчины обязательными атрибутами повседневной и праздничной одежды были шляпа или шапка, фасон брюк и цвет ткани знаменовали их принадлежность к определенным словенским провинциям.

Цанкара гораздо больше интересовало вхождение одежды в литературу в виде самостоятельного культурного кода, он не был склонен к созданию этнографических зарисовок.

## ЛИТЕРАТУРА

- Санкар 1952 – *Sankar I. Izbrana dela: V 10 zv.* Ljubljana, 1952.
- Цанкар 1961 – *Цанкар И.* На улице бедняков. М., 1961.
- Цанкар 1981 – *Цанкар И.* Избранное: В 2-х тт. М., 1981. Т. 1.
- Цанкар 2003 – *Цанкар И.* Обитель Марии заступницы. М., 2003.
- Бескова 2004 – *Бескова Д.А.* Одежда как специфический аспект телесности // *Философские исследования.* 2004/1. С. 30–33.
- Бескова 2004а – *Бескова И.А.* Внутреннее и внешнее в дискурсе самопредъявления // *Философские исследования.* 2004/1. С. 34–37.
- Битов 1996 – *Битов А.Г.* Пушкинский дом // *Империя в четырех измерениях. Измерение II. Пушкинский дом.* Харьков; М., 1996.
- Карпова 2004 – *Карпова В.В.* Одежда и образ «Брюки» в художественном мире А. Битова // *Эйхенбаумские чтения. Материалы международной конференции по гуманитарным наукам.* Вып. 5. Ч. II. Художественный текст: история, теория, поэтика. Воронеж: ВГПУ, 2004. С. 128–135.
- Кирсанова 1989 – *Кирсанова Р.М.* Розовая ксандрейка и драдемамовый платок. М., 1989.
- Кривых 2004 – *Кривых Л.В.* О чем говорит одежда? // *Философские исследования.* 2004/1. С. 26–29.
- Пивоваров 2006 – *Пивоваров А.Б.* «Мотив «приобретения одежды» в христианской традиции и повести Н.В.Гоголя «Шинель» // *Духовно-нравственные основы российской культуры и образования. Материалы Новосибирских Кирилло-Мефодиевских Чтений 2001–2006 гг.* Новосибирск, 2006. С. 160–170.
- Тирген 1997 – *Тирген П.* Халат Обломова // *Ars Philologiae: Профессору Аскольду Борисовичу Муратову ко дню шестидесятилетия /* Под ред. П.Е. Бухаркина. СПб, 1997. С. 134–145.
- Цивьян 2008 – *Цивьян Т.В.* Язык: тема и вариации. Избранное. М., 2008. Т. 2.
- Яременко 1997 – *Яременко С.Н.* Внешность человека в культуре. Ростов-на-Дону, 1997.
- Vaš 1985 – *Vaš A.* Oblačilni materiali in sprejemanje oblačilne mode na Slovenskem v 1. polovici 19. stoletja // *Traditiones 14. Zbornik Inštituta za slovensko narodopisje.* Ljubljana, 1985. S. 55–79.
- Vaš 1991 – *Vaš A.* Šege in navade v oblačilnem videzu na Slovenskem v 17. in 18. stoletju // *Traditiones 20. Zbornik Inštituta za slovensko narodopisje.* Ljubljana, 1991. S. 53–65.



Baš 1993 – *Baš A. Narodna noša // Enciklopedija Slovenije. Zv. 7. Ljubljana, 1993.*

Knific 2003 – *Knific B. Vprašanje narodne noše na Slovenskem. Njen rajvoj od srede 19. stoletja do 2. svetovne vojne // Etnolog 13 Ljubljana, 2003. S. 435–468.*

Makarovič 1991 – *Makarovič M. Oblačilna kultura agrarnega prebivalstva v 19. stoletju // Slovenski etnograf. 33/34. (1988–1990), Ljubljana, 1991.*

Makarovič 1992 – *Makarovič M. Oblačilna kultura agrarnega prebivalstva v 19. stoletju // Slovenski etnograf. L. 33–34. 1988–1990. Ljubljana, 1992. S. 247–299.*

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> В середине XIX в., в разгар революционных событий 1848–1849 гг., народный костюм у славян Австро-Венгрии приобретал особую роль. Например, у словенцев национальная одежда и ее детали, первоначально на театральных подмостках, а затем и во время народных сходов-таборов обретали роль символа национальной и политической пропаганды (см.: Baš 1993, 305; Makarovič 1991, 268; Knific 2003, 438).

<sup>2</sup> Вынужденный часто отвечать на резкую критику своих сочинений в полемических статьях, эссе, Цанкар порой использовал и художественные произведения для выражения собственных эстетических взглядов.

<sup>3</sup> Cankar I. *Izbrana dela. Ljubljana, 1952. Zv. V. S. 185.* Далее ссылки на это издание даются в тексте с указанием тома и страницы.

<sup>4</sup> «Вследствие значительных перемен в общественной и экономической жизни развитие (в области производства и бытования) словенской крестьянской одежды в XIX в. было весьма интенсивным. По форме можно выделить существование двух различных ее видов: на рубеже XVIII–XIX вв. и вплоть до 1870-х годов все еще очевидны существенные различия между одеждой жителей различных словенских провинций и некоторых отдельных локусов. Выделяются различия в крое мужского и женского одяния, материале, из которого они сшиты, и цветовой гамме по сравнению с одеждой представителей мещанского сословия. Начиная с середины XIX в., эти различия в одежде, которые позволяли определить уже по внешнему виду представителей разных словенских территорий, постепенно нивелируются. К концу XIX в. наблюдается ситуация, когда преобладает схожий, если не идентичный тип одежды, характерный для представителей почти всех словенских земель» (Makarovič 1992, 247–248).

<sup>5</sup> За этим разделением вплоть до XVI в. строго следил закон, начиная же с XVIII в. следование правилам ношения «своей» одежды для представителей разных сословий перешло в сферу моральных предписаний (см.: Makarovič 1992, 289).

## ЕДА И ОДЕЖДА В XX ВЕКЕ

Чепелевская Т.И.  
(Москва)

### КОД ЕДЫ В СЛОВЕНСКОЙ КУЛЬТУРЕ: КОНЦЕПЦИЯ ИЗУЧЕНИЯ В ИСТОРИЧЕСКОМ РАКУРСЕ

*Что такое национальная словенская кухня? Раньше это было абсолютно ясно. В ней было много заимствованного из австрийской, немецкой, итальянской кухни, но было и свое: краинская колбаса, потица... А сейчас я не могу выделить ничего определенного – все перемешалось в Европе*

*(из разговора с жителем Любляны в июне 2008 г.)*

#### I

Проблема изучения пищи и способов ее приготовления и использования, хотя и находилась всегда в фокусе внимания человека, особенно активно и последовательно начала изучаться лишь со второй половины XX в. Более чем 50-летний период подобных исследований позволяет выделить некоторые ведущие направления изучения, а также то новое, что рождает век глобализации. Следует отметить, что в настоящее время от изучения данного вопроса в этнологическом плане ученые все чаще переходят к рассмотрению пищи, способов ее приготовления и наслаждения ею с несколько иных теоретических позиций. В центре внимания оказывается значимость кода еды для культуры того или иного народа, этноса, а также социальной группы. В определенной степени данную переориентацию можно объяснить процессами интеграции, определенного размывания национальных и государственных границ, что, несомненно, ведет к изменениям в течении культурных процессов, а значит – к изменениям в повседневной жизни многих народов. Значимость и даже актуальность изучения пищи с новых позиций осознается не только учеными: историками, этнографами, культурологами. Столь популярные ныне методы социо-

логических исследований (анкеты, опросы и т.п.) позволяют говорить о повсеместном внимании к этой проблематике.

В центре нашего исследования развитие словенской науки о еде с середины XIX в. и те изменения, которые претерпели принципы изучения данной проблематики на современном этапе. Следует отметить, что в работах словенских этнологов конца 1990-х – начала 2000-х годов делаются попытки подвести итоги, а вместе с тем ощутимо стремление к дистанцированию словенских исследований от результатов в этой области периода Югославии. Иными словами, создается история науки «с чистого листа».

Так, М. Година-Голия в статье «О понимании и изучении еды (пищи) как явления культуры» (1995) отмечает: «В области изучения еды (пищи) словенская этнологическая наука, особенно в сравнении с иностранными научными достижениями, несколько отстает. За десятилетия после Второй мировой войны не появилось ни одного обширного исследования материальной культуры словенцев по этой проблематике. Причины следовало бы искать как в истории науки, так и в ее теоретических концепциях» (Godina-Golija 1995, 89). Вместе с тем, ученый признает, что новые концепции исследования пищи в Европе являются прекрасным стимулом для развития этого направления национальной этнографии (С.А. Токарев называл ее родиноведческой этнографией). В работе выделяются несколько направлений. Во-первых, теоретически ориентированное изучение пищи, опирающееся на историко-этнологические исследования культурных пространств (представители: Г. Вигельманн, Н.А. Брингес и Э. Кишбан и близкий к ним по своему научному подходу русский этнолог С.А. Токарев). В качестве центрального предмета изучения представителями этого направления был избран сам прием пищи, который рассматривался с точки зрения влияющих на него внешних факторов (окружение, экономика, религия, государство и т.п.), что тесно связывало данный аспект с другими областями этнологического изучения – с верованиями, обычаями и языком. С опорой на различные источники исследовались вопросы о технике приготовления, принципах производства, консервирования продуктов питания, а также тесно связанные с ними вопросы о формах еды, ее количестве, пищевых привычках, продолжительности и порядке приема пищи и т.д. На основе этих данных формировались комплексы еды (молочная, мясная, овощная, мучная); национально окрашенные системы еды (для тонкого белого хлеба характерны сладкие покрытия, для черного – нет, при питье кофе: сладкий кофе в Европе требует выпечку, соленый кофе в северной Скандинавии – нет); особое внимание уделялось вопросу норм

и ценности, то есть иерархии видов пищи в соответствии с их ролью в повседневной или праздничной жизни.

Вторым важным направлением в изучении пищи стало структуралистское, зачинателем концепции которого считается французский антрополог К. Леви-Стросс и его последователи Р. Барт, М. Дуглас, У. Толкдорф и др. Значимость этого направления в том, что оно утвердило в качестве объектов исследования формы приготовления пищи и социальную направленность вкуса. По убеждению Леви-Стросса, они, помимо родственных систем, мифов и ритуалов, являются теми базовыми социокультурными образцами человеческого существования, которые необходимо изучать.

Если обратиться к истории Словении, можно выделить несколько этапов изучения пищи словенскими этнологами.

В XIX в. существовали лишь отдельные замечания о пище в работах этнографической направленности. Только в XX в., особенно после Второй мировой войны, началось углубленное изучение этой темы. Правда, на первых этапах в центре внимания оказывалась еда сельского населения без учета социальных различий, а само исследование ограничивалось описанием лишь наиболее важных региональных особенностей. Положение изменилось с развитием туризма и путешествий, вызвав новый вал работ по данной проблематике.

Первое синтетическое исследование на материалах всего словенского пространства принадлежит Райко Ложару (Ložar 1944). Автор изучал, в первую очередь, еду крестьян (исключение составило лишь упоминание о некоторых видах еды рабочих в Железниках и Тржиче). В работе дана общая характеристика ряда продуктов питания и их групп (злаковые и мучные изделия, еда из овощей и фруктов, молочные и мясные продукты, а также напитки), исследовались техники приготовления пищи, орудия труда, приборы, был дан анализ общих особенностей продуктов питания с учетом их социального назначения (ежедневная пища, праздничная и обрядовая, еда во время некоторых видов работы и т.д.). Исследование этой темы ученый сопровождал определением типов продуктов питания для всей территории, населенной словенцами.

Следующие работы (более скромного объема) появились спустя почти двадцать лет. В статье В. Новака «Еда» (Novak 1960) помимо общих определений продуктов питания представлены также принципы их приготовления и сохранения, наиболее важные группы еды и напитков в отдельных частях словенского этнического пространства и дана общая характеристика общественной значимости пищи. В работе

с таким же названием А. Баша «Еда» (Vaš 1980) наряду с выявлением особенностей еды крестьянского населения словенских провинций была сделана попытка описать также главные особенности пищи зажиточных слоев городского населения, был впервые сделан акцент на важности этнографического изучения вопроса о достаточности / недостаточности еды.

Эти работы общего характера соседствовали с исследованиями, в которых были представлены материалы о еде отдельных социальных и профессиональных групп, а также жителей разных словенских провинций. Иными словами, начала развиваться регионалистика в изучении еды.

Если в конце 1930-х годов тема еды не выделялась из словенских исследований, посвященных социальным проблемам (как, например, в книге о словенском крестьянстве перед Второй мировой войной, где один из авторов рассматривает употребление продуктов питания словенскими крестьянами в историческом ракурсе: от первых упоминаний до 1930-х годов – Vaš 1938, 117–122), то впоследствии, в послевоенных исследованиях словенские авторы все больше обращаются к изучению региональной кухни. Так, самая первая и до сих пор наиболее объемная работа о пище жителей одной словенской провинции принадлежит В. Новаку (Novak 1947) и посвящена расположенному на границе с Венгрией Прекмурью. В книге рассматривается вопрос о традиционных формах получения продуктов питания и их приготовления, характеризуются отдельные виды еды и питья, их сохранения и консервирования, а также обустройство прекмурской кухни. В заключение поднимаются вопросы, связанные с особенностями приема пищи в разных ситуациях и ее роли в некоторых народных обрядах.

Во второй половине 1980-х годов активизируются исследования региональной направленности. А. Новак сделала акцент на изучении пищи жителей Шенчурья с начала XX в. до 1980-х годов; в работе приводились сведения, касающиеся не только сельского населения, но и заводских рабочих и переселенцев из других республик Югославии. Так было обозначено новое направление в словенской этнологии – изучение еды у разных социальных групп, профессиональных и этнических (Novak 1986). Работа М. Стерле об отдельной территории на юге Словении, на границе с Хорватией, с акцентом на рассматриваемой проблематике (Sterle 1987) отличается широким хронологическим охватом, использованием многочисленных архивных источников и материалов.

В 1990-е годы исследование особенностей региональной кухни продолжилось: появилась книга Магды Реи и Татьяны Сирк о специфике кухни Горишких Брд от начала XX в. до Второй мировой войны (Reja, Sirk 1997), работа Весны Гуштин Гриланц о существовавших в словенском Приморье (в первую очередь в Триесте) обычаях употребления пищи – особенно во время праздников и общественных мероприятий (Guštin 1997), а также исследование М. Година-Голия, которое впервые было посвящено исключительно еде в среде городского населения на словенских землях (в частности, в штирийском Мариборе) [Godina-Golija 1996]. Среди работ последнего времени следует выделить труды словенских ученых, которые делают акцент на исследовании пищи и способов ее приготовления в определенный исторический период: в XVII и XIX вв. (Makarovič 1986; Makarovič 1988–1990). Вновь поднимается вопрос о достаточности или недостаточности пищи, впервые обращается внимание на еду для детей.

В конце 1980-х–1990-е годы появляются и первые работы научно-популярного характера: книги Б. Кухара о каждодневной и праздничной еде у словенцев от XVIII в. до наших дней (Kuhar 1988; Kuhar 1992; Kuhar 1999) и работы Я. Богатая, в которых ставился акцент на значимости кулинарных культурных традиций для развития туризма (Bogataj 1992; Bogataj 1997); ему принадлежит также исследование, посвященное роли молока и молочных продуктов в национальной кулинарной традиции (Bogataj 1999).

Таким образом, начиная с середины XX в. в изучении еды и способов ее приготовления словенская наука шла по пути историко-этнологических исследований. Все эти исследования долгое время имели достаточно изолированный характер, касались изучения лишь собственно словенской территории. Однако начиная с 1990-х годов ситуация меняется: ученые Словении начинают включаться в работу Международной комиссии по проблематике этнологического изучения еды, становятся участниками нескольких международных симпозиумов (М. Година-Голия и др.) в том числе 13-й конференции под названием «Еда и празднование – от поста до изобилия», которая прошла в Словении и была организована Институтом этнологии НИЦ САНИ, Словенским этнографическим музеем: на конференции рассматривались вопросы о значении еды во время празднования календарных праздников, а также праздников жизненного цикла, провинциальных и региональных праздников.) [Godina-Golija 2000, 229].

В последние годы появились работы М. Година-Голии, в которых она делает попытку не только представить ведущие тенденции в ми-

ровой науке по изучению еды как культурного явления, но и выявить новые направления развития словенской этнологии, обращаясь к вопросам национальной кухни.

Следует сказать несколько слов об источниках, с которыми работают словенские этнографы. Это кулинарные книги на словенском языке, начиная с первых переводов с немецкого (например, «Kuharske bukve» 1799 г. В. Водника или перевод с немецкого кулинарной книги 1850 г. А. Замеица). Сюда же можно отнести издание 1868 г. «Словенский кулинар или руководство по приготовлению каждодневной и праздничной пищи» («Slovenska kuharica ali navod okusno kuhati navadna in imenitna jedila»). переиздававшееся пять раз. Эта книга была записана Нежой Лесарьевой со слов неграмотной умелицы Магдалены Плейвесовой. В 1912 г. Фелицита Калиншек переделала и дополнила ее, а многочисленные переиздания сделали это собрание кулинарных рецептов самой популярной книгой в Словении вплоть до настоящего времени. Наряду с этим в разных словенских провинциях издавались собственные, сохраняющие традиции местной кухни книги рецептов и рекомендаций. В подобных книгах, изданных после Первой мировой войны часто доминировали рецепты венской буржуазной кухни.

Богатый материал для исследований дают и рукописные кулинарные сборники, язык которых (со смешением словенских, хорватских, итальянских слов и терминов), несомненно, отражал характер общения представителей местного населения. Об отношении словенцев к еде, отдельным продуктам питания свидетельствовал и обширный этнографический материал, собранный многими профессиональными этнографами и добровольными собирателями народной духовной культуры: среди них известные словенские писатели, собиратели фольклора, этнографы (Я. Стритар, Я. Трдина, К. Штрекель и др.). Так, известный словенский писатель Янез Трдина оставил 27 тетрадей записей этнографического материала, в том числе многочисленные заметки, касающиеся еды у словенцев. Ему же принадлежат записи народных пословиц, поговорок, а также загадок, связанных с темой вина: «Мудрость вина» («Vinska modrost») (Trdina 1955). Богатый материал содержит и четырехтомное собрание словенских народных песен К. Штрекеля (Štrekelj, Pesmi).

Широко привлекая эти и другие данные, Г. Макарович в своем обширном труде, посвященном словенской национальной кухне в XIX в., в главе «Социальные функции пищи», делает несколько интересных

выводов: 1) он отмечает, что в XIX в. ценность еды связывали с сохранением традиции ее приготовления; 2) выделяет сохраненную благодаря народным песням, а позже литературе, общую синтагму для словенцев всех территорий в иерархии кулинарных приоритетов: «Prata in salata» или «запеченное мясо и салат», которые присутствовали на праздничном столе даже в бедных домах (ср.: «щи да каша – пища наша» – для русских); 3) в основном на материале, собранном Я. Трдиной, выделяет кулинарные приоритеты словенцев разных провинций: «Краинское счастье – кружка доброго вина, краинская колбаса и понюшка табака» («kranjska sreča – polič dobrega vina, rudeča klobasa in fajfa tobaka»); «Мучная каша – столп краинской земли» («Močnik je steber kranjske dežele»); «Житель Нижней Крайны (доленец) счастлив, имея булки и вино, а житель Верхней Крайны (горенец) – клецки и молоко» («Dolenjec srečen pri štrukljih in vinu, Gorenjec pri žgancih in mleku»); 4) обозначает общее для всех словенцев: неприятие пищи из корнеплодов, бобов, а также каш, особенно из овса, поскольку каша считалась преимущественно детской едой: «Репа и корнеплоды – плохая жизнь» («Repa in korenje – slabo življenje»); «Овсяный хлеб – бедность» («Ovsenjak je siromak»), «Каша – детская забава» («Kaša je otročja rača»); 5) фиксирует роль пищи (немногочисленные примеры) для выражения социальных различий: «Богатые бездельники – со слобной булочкой, усердные бедняки – с овсяным хлебом» («Bogati postopači so pri pogači, pridni siromaki pri ovsenjaki») (Makarovič G. 1991, 163–167).

Анализ словенских исследований историко-этнографического направления последних двух десятилетий позволяет говорить и о явно сформировавшихся новых тенденциях в изучении национальной пищи. Так, по-прежнему приоритетными являются темы, связанные с изучением особенностей национальной кухни разных регионов Словении. Однако в них все больше внимания уделяется как вопросу сохранения традиций, так и влиянию на местную кухню традиций инациональных. Этому посвящена, например, книга Й. Задравца «Особенности народной кухни в Прекмурье» (Zadravec 1998), в которой на основе богато представленных материалов показано, какой разнообразной была пища прекмурцев, какое влияние она испытывала с разных сторон на протяжении длительного времени. Новым является и смещение акцента внимания ученых на лечебные свойства как отдельных продуктов питания или питья (Ježernik 1999; Bogataj 1999), так и видов пищи (мясная, молочная, вегетарианская) (Makarovič G. 1985; Zadravec 1985; Makarovič M. 1991 и др.).



## II

В последние годы можно отметить развитие новой тенденции в изучении еды и ее составляющих, когда акцент делается на использовании еды как своеобразного кода в современных культурных процессах. Это в определенной степени демонстрирует связь со структуралистской теоретической концепцией. Например, в работе географа, этнолога и антрополога, сотрудника Института по изучению словенской эмиграции САНИ Ернея Млекужа «Словенцы с буреком в Европу и /или диктатура краинской колбасы: несколько слов о буреке в словенском этнонациональном дискурсе» сделана попытка выявить «соотношение между избранным видом еды (бурек – тип слоеного пирога с разной начинкой: мясной, сырной, овощной, фруктовой – Т.Ч.), который является «выраженным переселенцем» с «чужой» коннотацией и (словенским) этнонациональным дискурсом» (Mlekuz 2006, 163).

Среди возможных путей проникновения бурека на территорию Словении, автор выделяет следующие: его могли внедрить турки во время своих завоевательных походов, боснийские солдаты, воевавшие во время Первой мировой войны на Сошском фронте или рабочие, строившие турецко-бохиньскую железную дорогу. Но в то время этот вид еды практически растворился в словенской национальной кухне, где главенствовали краинская колбаса и знаменитая словенская потица. В наше время, когда поток переселенцев из бывшей Югославии в Словению значительно усилился, можно говорить о новом восприятии этого вида пищи. Однако следует отметить достаточно ощутимые различия между буреком, который готовят в семьях югославских переселенцев (прежде всего из Боснии), и тем, что предлагают в предприятиях быстрого питания (Fast food) в наши дни. В большинстве семей переселенцев бурек готовится и используется как «отдельное блюдо», в обед или на ужин, то есть является частью традиционно-семейной структуры питания, а в уличных кафе, где продают бурек, пиццу или питу с наполнителями, его назначение не укладывается в эту систему питания. Кроме того, бурек в боснийской семье едят за столом, используя вилку с ножом, а в кафе «быстрой еды» в современном городе места для сидения часто не предусмотрены.

Есть различия и в содержании этого термина у разных народов. У боснийцев, для которых бурек является наиболее «своим», «домашним», под этим словом понимают еду из слоеного теста, начиненную мясом. И так он попадает в группу пит, среди которых есть и другие виды: «sirnica» (с сыром), «krumpirušā» (с картофелем), «zelnica» (с

капустой) и др. Иными словами, на территории Боснии буреки означают содержимое (мясо). В других районах бывшей Югославии, а также на Балканах и в Турции, откуда, вероятнее всего, он пришел в Словению, буреки означают форму (буреки с мясом, сыром и т.д.). Разница и в том, что на Балканах буреки продают в специальных «буреджиницах», а в Словении – в кафе быстрой еды, где также продаются гамбургеры, куски пиццы и т.п., где, как правило, нет стульев, а сам буреки дают в удобном для еды на ходу виде – обернутым в бумагу.

В настоящее время буреки продают в школьных буфетах, он входит в рацион солдат, его подают даже во время различных журфиксов (в качестве примера Е. Млекуж приводит церемонию торжественного открытия выставки известного словенского поэта Пирната в центральном зале словенской столицы Доме Цанкара в 2003 г. и др.). Таким образом, можно с уверенностью констатировать, что этот вид еды прочно вошел в обиход городского жителя, особенно молодежи.

Однако если обратиться к истории, то с 1980–1990 годов и вплоть до начала XXI в. название этого блюда имеет дополнительное значение. Используя данные социологических опросов, Интернет-интервью и т.д., Е. Млекуж выделяет несколько этапов восприятия этого вида еды в этнонациональном смысле, то есть как своеобразного этнонационального кода.

В 1970-е годы буреки, как правило, готовили в семьях переселенцев, а также в первых молодежных кафе. Тогда эта пища (преимущественно студентов, панков и городской молодежи) не связывалась с югофобией и разделением на «мы» и «они». Она была популярна потому, что эти кафе работали допоздна и могли помочь молодым людям в удовлетворении элементарных пищевых потребностей. В начале 1980-х годов буреки для тех, кто его ел, также означал лишь калории, а не символы.

Однако в конце 1980-х годов уже стали появляться первые признаки того, что буреки начинал приобретать политические этнонациональные коннотации. Граффити «Burek? Nein, danke!», который в это время появился на Господской улице в Любляне, а затем и на многих стенах других домов города, по мнению тогдашних политиков, перевел буреки в новое смысловое измерение. Он стал обозначением «сниженной, неценной культуры юга» в популярном, доминантном националистическом дискурсе. Иными словами, слово приобрело новый код.

Начало 1990-х годов выявило достаточно примеров, когда это название использовалось как код националистического характера: на-

пример, скинхед-группа SLOI и их проект «A.B.S.» Anti Burek Sistem; песня Jasmina с диска «Песни с Триглава» (1986), где слово «бурек» использовалось в подобном ключе: «Он был действительно настоящий мужик, / от него ужасно воняло лошаадьми, / была волосатая вся спина, / поймал он меня на бурек с сыром (na sirov burek me je cijel)». В это время слово «бурек» попадает в новые фразеологизмы, в сленг. При этом если в Боснии и Герцеговине бурек ассоциировался с домом, теплотой, защищенностью, доброжелательностью, то в Словении это слово наполнялось новыми смыслами. С одной стороны, его объединяли с понятиями «Юг» и «Балканы», придавая ему политическое и этнонациональное звучание. С другой, для городской молодежи это слово получало антинационалистический смысл, который отражался в социальной практике и соответствующем дискурсе. Организаторы Балкан-журов начала 1990-х гг. активно использовали код еды для демонстрации своих взглядов: при входе подавали стаканчики ракии, сербский сыр, пасулье, бурек. Слово активно использовалось и журналистами в репортажах о встречах балканской молодежи в кафе Любляны (например, статья «Burek za Jelinciča», 1992 г.). Как своеобразный ответ на националистический дискурс того времени, бурек становится все более популярной едой в среде школьной и студенческой молодежи. По мнению словенского ученого, определенное равнодушие этой части молодежи к идее обретения независимости Словенией и воодушевление всем балканским свидетельствовали о духовном противодействии, противостоянии. Но это не рассматривалось как политическое движение, а скорее знаменовало «интересное культурное возвращение», когда для части городской молодежи (прежде всего студентов, альтернативно настроенной молодежи, школьников), все «балканское» из символа плохого превращалось в символ хорошего. В это время невероятно расширилось употребление сербского языка, были в моде знаменитые сербские комедии «Кто там поет», «Марафонцы» «Балканский шпион» и др. Иными словами, пишет исследователь, речь шла об «отклонении от “официального” доминантного дискурса» (Mlekuž 2006, 170–171). Возможно, что этот ностальгический настрой, который был достаточно распространен среди городской молодежи, мог выражать и определенное опасение и даже в какой-то степени страх, что жизнь в новой самостоятельной Словении станет слишком «австрийской»: закрытой, несердечной, ухоженной и четко прописанной.

Но постепенно ситуация менялась, и «бурек» обретал новые коннотации: наряду с антинационалистическим смыслом все отчетливее

выявляется использование слова без политического подтекста (к примерам его индифферентного использования Е. Млекуж относит выступление драматической группы Burekteater).

Постепенно буреки становятся просто очень популярной едой, а знаменитая пекарня Печьяк начинает продавать его в самых разных видах (вплоть до замороженного теста). Из политического дискурса начала 1990-х годов буреки в начале нового тысячелетия все больше перемещаются в дискурс о вкусной и здоровой пище, в дискуссии и дебаты о пользе и вреде быстрой еды.

### III

Дополнительным материалом для изучения пищи как элемента культуры повседневности и как своеобразного кода, демонстрирующего связь со структуралистской теоретической концепцией, может служить современное словенское кино. Наиболее интересными примерами, на наш взгляд, являются фильм Бранко Джурича («Kajmak in marmelada» – «Брынза и варенье», 2003 г.) и кинодрама Яна Цвитковича «Kruh in mleko» («Хлеб и молоко», 2001), за которую словенский режиссер получил Золотого льва как за лучший дебютный фильм на Венецианском кинофестивале). В них код еды оказывается не только заложенным в название, но и придает некий новый смысл всему произведению.

В фильме Бранко Джурича в бывшей югославской республике, а ныне самостоятельном государстве Республике Словении, встречаются два человека, представители двух разных культур. Еще совсем недавно подобные встречи демонстрировали относительно мирное сосуществование; в новых условиях, когда миграционные потоки буквально обрушились на маленькую Словению, восприятие «чужого» меняется кардинально.

На уровне повседневного сосуществования (соседи, продавцы, представители разных сервисных служб) оно проявляется порой через плохо скрываемую враждебность, раздражение. (Сосед-словенец, подчиняясь общепринятым нормам поведения, вынужден помогать главному герою, но в конце концов срывается: «От тебя и тебе подобных исходит угроза для нашей спокойной жизни».)

Гораздо сложнее выстраиваются личные отношения героев, в основе которых любовь и стремление понять и принять друг друга, однако здесь больше против, чем за. Для раскрытия идеи фильма, которая, как думается, лежит в плоскости объяснения невозможности подобного союза в новых условиях – соединения двух темпера-

ментов, но главное – двух культур, режиссер уже в начале фильма вводит код еды. Для боснийца Бранко самым естественным и родным является простой бутерброд с каймаком (соленой брынзой), для словенки Шпелы – такой бутерброд легко может быть дополнен слоем варенья, что вызывает искренний смех героя. Он воспринимает такое издевательство над пищей равносильным «преступлению», когда бурек посыпают сахаром (напомним, что в боснийской кулинарной традиции бурек – это слоеный пирог с мясом). Нужно отдать должное автору; он показывает, как герои борются за свои чувства: Шпела – своим настойчивым желанием родить ребенка от любимого, Бранко – усилиями найти приличную работу. В финале предстает грустный итог столь горячих усилий: героиня обретает долгожданную дочь и демонстрирует атрибутику внешнего благополучия. Но от этого расстояние между ними не исчезает. Последняя сцена: две расходящиеся, как лучи, дорожки люблянского парка Тиволи, по которым расходятся в разные стороны герои: Шпела с дочерью и Бранко с другом-боснийцем – становятся метафорой неслияния культур. Таким образом, вскрытые автором гастрономические предпочтения и запреты, характерные для разных славянских народов, выявляют отношения между «своим» и «чужим», которые проецируются в тонкую сферу человеческих пристрастий.

Название фильма Яна Цвитковича «Хлеб и молоко» рождает аллюзии на целый ряд фильмов разных национальных школ: американский «Хлеб наш насущный» (1934, реж. Кинг Уоллис Видор); итальянские «Хлеб, любовь и фантазия» (1953) и «Хлеб, любовь и ревность» (1954) Д. Коменчини), а также советские фильмы «Хлеб и розы» (1960) Ф. Филиппова и «Хлеб и соль» (1971) Н. Макаренко. У словенцев хлеб и молоко, как и у многих других народов, являются главными составляющими национальной картины мира, своеобразными кодами семейного, жизненного благополучия и стабильности. Поэтому в фильме их присутствие в кадре вплоть до последней сцены помогает автору расставить нужные акценты. Это тема возвращения человека в свой мир, семью, к самому себе. Герой Цвитковича, Иван, вернувшийся домой после лечения от алкоголизма, не может справиться с соблазнами прежней жизни: от этого страдает жена, демонстрирует отчуждение взрослый сын, ищущий радости в наркотиках. И только хлеб и молоко, за которыми посылает его жена и авоську с которыми герой до конца картины не выпускает из рук, как метафора неуничтожимости жизненного и семейного уклада, оставляют зрителю надежду. В финале главный герой возвращается в пустой дом: жена оказывается в полиции

из-за ссоры в баре, сын попадает в больницу после травм, полученных во время аварии. Иван один, у него нет ключей от квартиры, и в довершении всего – хлеб оказывается на полу, а из разорванного пакета молоко тонкой струйкой вытекает по лестнице вниз. Картину разрушенных основ жизни дополняет вид остановившего движение колеса. Примечательно, что Цвиткович не настаивает на словенских корнях своей киноистории, в фильме сведены на нет все возможные указания на место и время происходящего, благодаря чему киноповесть приобретает характер философской притчи.

Итак, мы попытались рассмотреть основные принципы изучения пищи, еды в словенской науке, где, как нам кажется, развиваются две тенденции. С одной стороны, ее исследование с опорой на традиционное историко-этнологическое изучение культурных пространств с включением новых подходов (например, внимание к социальной функции еды). С другой стороны, очевиден интерес к рассмотрению данной проблематики с точки зрения кодов культуры, что позволяет акцентировать внимание на коммуникативных функциях еды, уже реально действующих или только начинающих проявляться. Думается, что оба направления достаточно продуктивны и служат обогащению наших представлений о культуре словенского народа.

## ЛИТЕРАТУРА

Baš 1938 – *Baš Franjo*. Življenjski nivo kmeta // *Pirc I.* – *Baš F.* Socialni problemi slovenske vasi I. Ljubljana, 1938. S. 117–122.

Baš 1980 – *Baš A.* Hrana // *Slovensko ljudsko izročilo*. Ljubljana, 1980. S. 112–118.

Bogataj 1992 – *Bogataj J.* Sto srečanj z dediščino na Slovenskem. Lj., 1992.

Bogataj 1997 – *Bogataj J.* Naše gostilne: izbranih 52 na Slovenskem. Ljubljana, 1997.

Bogataj 1999 – *Bogataj J.* Mleko: dediščina, hrana, symbol. Ljubljana, 1999.

Godina-Golija 1995 – *Godina-Golija M.* O razumevanju in preučevanju hrane kot kulturne dobrine // *Dialogi*. L. XXXI. Maribor, 1995, December 11–12. S. 77–89.

Godina-Golija 1996 – *Godina-Golija M.* Prehrana v Mariboru v dvadesetih in tridesetih letih 20. stoletja. Maribor, 1996.

Godina-Golija 2000 – *Godina-Golija M.* Sodobna prizadevanja v etnološkem raziskovanju prehrane // *Traditiones*. Ljubljana L. 29/1, 2000. S. 227–233.

Guštin 1997 – *Guštin Grilanc*. Je več dnevou ku klobas. Trst, 1997.

Jezernik 1999 – *Jezernik B.* Kava. Ljubljana, 1999.

Kuhar 1988 – *Kuhar B.* Kuhinja v baroku. Ptuj, 1988.

Kuhar 1992 – *Kuhar B.* Prazniki in praznične jedi na Slovenskem. Ljubljana, 1992.

Kuhar 1999 – *Kuhar B.* Sto značilnih jedi slovenskih pokrajin. Ljubljana, 1999.

Ložar 1944 – *Ložar R.* Ljudska prehrana // Narodopisje Slovencev. Ljubljana, 1944. S. 192–210.

Makarovič 1985 – *Makarovič G.* O zgodnjeresnjeveški prehrani alpskih Slovanov // Dolenjski zbornik. Novo mesto, 1985.

Makarovič 1986 – *Makarovič G.* Kuhinjska oprema, kuhinje in prehrana v XVII stoletju // Glasnik Etnografskog muzeja v Beogradu. 50/1986. S. 43–72.

Makarovič G. 1991 – *Makarovič G.* Prehrana v XIX stoletju na Slovenskem // Slovenski etnograf. 33–34/1988–1990 (1991). S. 127–207.

Makarovič M. 1991 – *Makarovič M.* Zdravstvena kultura agrarnega prebivalstva v 19. stoletju // Slovenski etnograf. 33–34/1988–1990 (1991). S. 481–528.

Mlekuž 2006 – *Mlekuž J.* Slovenci z burekom v Evropo in / ali diktatura kranjske klobase: nekaj o bureku, reprezentacijah bureka in «slovenskem etnonacionalnem diskursu» // Dve domovini. Razprave o izseljenstvu. Two homelands. Migration studies. Ljubljana: Inštitut za slovensko izseljenstvo ZCR SAZU, 2006. Št. 23. S. 159–180.

Novak 1947 – *Novak V.* Ljudska prehrana v Prekmurju. Etnografska študija. Ljubljana, 1947.

Novak 1960 – *Novak V.* Prehrana // Slovenska ljudska kultura. Ljubljana, 1960. S. 158–174.

Novak 1986 – *Novak A.* Hrana v Šenčurju // Traditiones. Ljubljana. 15/1986. S. 121–163.

Reja, Sirk 1997 – *Reja M., Sirk T.* Briška kuhinja. Lj., 1997.

Sterle 1987 – *Sterle M.* Prehrana na Loškem // Loški razgledi. 34/1987. S. 105–161.

Štrekelj K. Slovenske narodne pesmi. Ljubljana. I zv. – 1895–1898; II zv. – 1900–1903; III zv. – 1904–1907; IV zv. – 1908–1923.

Trdina 1955 – *Trdina J.* Zbrano delo. Knj. VII. Ljubljana, 1955. S. 346–364.

Zadravec 1985 – *Zadravec J.* Ljudsko zdravilstvo v Prekmurju. Murska Sobota, 1985.

Zadravec 1998 – *Zadravec J.* Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju. Murska Sobota, 1998.

*Загидуллина М.В.  
(Челябинск)*

## **ПИЩЕВОЙ КОД КАК СМЫСЛОВОЙ ЦЕНТР НАЦИОНАЛЬНОЙ КУЛЬТУРЫ И ПРОБЛЕМА ГЛОБАЛИЗАЦИИ**

Глобализация в самом общем смысле представляет собой всеобщую гомогенизацию культурных практик человечества. Как бы ни разнились точки зрения на этот процесс, неизменным остается главный пункт: может ли человечество корректировать глобализацию и выстраивать этот процесс (даже признавая его неизбежным) в соответствии со своими представлениями о снижении риска глобализации или может лишь констатировать определенные сдвиги культуры в сторону уравнивания практик и сглаживания национальных особенностей, их вытеснения универсальными космополитическими культурными традициями?

Важно, что научная мысль футурологически стремится к некоторому прогнозу, который и может выступать в качестве репрезентации главных фобий, связанных с глобализацией. Утрата пищевого кода может быть рассмотрена как уникальная фобия в рамках общего психологического комплекса «переживания» глобализации. Здесь уместно рассматривать в одной связи фобии по поводу «коммунизации» и «коллективизации» в советский период – в принципе, психологическая база этих переживаний имела общую природу с сегодняшним отношением к глобализации.

Важнейшим маркером «связки» глобализации и пищевого кода следует признать само явление «макдональдизации». Технологии, применяемые в этой системе, превращают человека в придаток механизма, а приготовление пищи – в полностью автоматизированный процесс. МакДональдс можно рассматривать как такую же совершенную систему, как, например Освенцим в категориях логики фашизма. Дело не в «гуманитарной» составляющей этого сравнения, а в реальном обозначении степени технического совершенства – была ли это переработка человеческих тел (с их полной, практически стопроцентной материальной утилизацией при столь же полном, стопроцентном нивелировании собственно «человеческого содержания» этих тел) или переработка продукта, предназначенного непосредственно в пищу, без участия рук человека.

На официальном сайте МакДональдса в качестве предмета гордости и как о великом достижении сообщается: «А McDonald's hamburger



is 260 calories and 9 grams of fat, and is the same size as it was when introduced in 1955» – то есть раз и навсегда установленный в этой сфере стандарт не меняется уже более полувека. Соблюдению этого стандарта посвящено несколько страниц сайта, причем официальная информация МакДональдса на 75% состоит из гарантий качеств «внутреннего состава» продукции, о калорийном раскладе, о таких «полезных» блюдах в составе меню, как салат (например, сообщается, что салаты, проданные в Великобритании в 2006 г., поставленные один рядом с другим, образовали бы цепь от Лондона до Праги). На сайте нет ни одного слова о картошке фри, признаваемой сейчас повсеместно как вредный продукт и составляющей одну из главных «приманок» этого всемирного ресторана. Кроме того, довольно много информации отводится сообщениям о том, что МакДональдс в первую очередь берет на работу женщин и меньшинства, создавая десятки дополнительных рабочих мест в разных странах (отдельная страница посвящена соглашениям с «черными», там и сообщается о фактах, когда афро-американцы открывали новые рестораны МакДональдс по франшизе). За всеми этими фактами стоит четкое представление о МакДональдсе как всемирной технологии индустрии. Но именно благодаря своему «освенцимному» совершенству МакДональдс оказался символом «антидомашней» кухни, символом «американского засилья» и неоднократно становился объектом жесткой критики и даже атаки на самых разных уровнях.

Анализируя символические смыслы американской индустрии питания, С. Кириленко замечает: «В современном мире регуляция питания осуществляется при помощи категории нормы, которая может репрезентироваться как валеологическая или как культурная. Как мы полагаем, унифицированные глобальные системы питания, подобные McDonalds или Pizza Hut, представляют собой эффект того же процесса, что и программы «здорового питания», основанные на концепции биологически полезной и культурно нейтральной пищи. Осуществленная гомогенизация кулинарного пространства позволяет избежать пугающей встречи с «чуждым». Рекламная стратегия того же McDonalds'a строится на гарантии абсолютной тождественности предлагаемой пищи во всех его отделениях; в любом регионе мира клиент всегда может быть уверен в том, что ему предложат совершенно идентичные блюда, оградив его таким образом от проблематизации собственной идентичности» (Кириленко 2002, 124).

Таким образом, Мак-Дональдс выступает гарантом «родной площадки» в чуждой среде. Но это помогает понять и суть реального «пищевого кода».

Леви-Строс, назвавший кулинарию матерью человечества (точнее, матерью человеческой культуры), показал, «что центральное место в философии индейцев принадлежит теме приготовления пищи, которая свидетельствует о переходе от природы к культуре и не только: благодаря ей и посредством нее обретают определенность как условия человеческого существования, так и все атрибуты этого существования, даже те, которые – как нравственность – могли бы нам показаться бесспорно природными по своему происхождению» (Леви-Строс 2006, 159). Анализ мифов индейцев и сравнение мифов разных племен позволило исследователю отстаивать мысль о сердцевинном, базовом отношении кулинарии к этнической культуре и национальному ядру вообще: «Остается надеяться, что для каждого отдельного случая когда-нибудь удастся выяснить, каким образом кулинария является языком, произвольно отражающим устройство данного общества или, по крайней мере, выявляющим противоречия, в которых общество не дает себе отчета» (Леви-Строс 2007, 377).

Леви-Строс с его монументальными «Мифологиками» на сегодня является наиболее авторитетным и глубоким исследователем значения кулинарии (культурной обработки сырья) для понимания национальных глубинных структур («кодов»). Его задача была поставить проблему, указать на перспективы, открывающиеся перед исследователем *«table manners»*, «застольных обычаев». Размышления Леви-Строса, поддержанные основательным анализом почти 500 мифов индейцев от Аляски до Парагвая, сводятся к признанию несомненной гомогенности природного и культурного в самом процессе приготовления пищи. Постоянный поиск коррелятов естественным процессам Земли в человеческой практике становится базой «кулинарных приемов». Наконец, что еще более принципиально, остановка каждого конкретного племени на определенном наборе кулинарных приемов и их закрепление в качестве национально значимых оказывается отражением внутреннего кода этноса, его «задания», которое он выполняет своим существованием на Земле.

Важно также, что эволюция кулинарных приемов шла по линии постоянного экспортно-импортного обмена между этносами, смешивания кулинарных приемов, утраты национальных «примитивных» традиций, наконец, в эпоху индустриализации и глобализации кулинарные приемы пришли в упадок, деградировали и практически во всем мире упразднились, став некими симулякрами прежних осмысленных кулинарных систем. Это касается не только развитых, но даже развивающихся стран, стремящихся к некоему общечеловеческому «среднему арифметическому» уровню и способу жизни.

Тем не менее, и в этой ситуации этносы сохранили базовые кулинарные элементы, которые в самом общем (и часто искаженном) виде указывают на этот забытый, утраченный код. Еще в 1960-е годы Леви-Строс сокрушался о неимении «дополнительных данных об искусстве кулинарии народов мира, которое было бы воплощено на практике, поскольку этнологи не обратили на него должного внимания» (там же, 373). Леви-Строс пытался привлечь внимание к этой стороне жизни человечества, но в научной мысли последователей у него оказалось немного, а цели, которые они себе ставили, редко касались вскрытия культурных кодов самих кулинарных обычаев. На поверхности оказывались «прикладные» аспекты: гендерное разделение труда в кулинарии, противопоставление оседлой и кочевой кухни, семейные традиции трапезничанья, праздничные застолья. И, конечно, огромное внимание уделялось самим рецептам. Суть, тайна того или иного типа пище-варения не рассматривалась.

Кулинарный код выступает в качестве некоего шифра глубинного порядка, определяющего сущностное этническое начало, а его конкретное наполнение и создает основу для различения – почему любимая кухня одних этносов неприемлема для других или кажется им совершенно невозможной и даже опасной. Кулинарные коды, возможно, выступают лучшими шифрами того понятия, которое получило обозначение «национализм», а значит, нуждаются именно в философской интерпретации, позволяющей обнаружить эти скрытые препоны, вывести их в поле рефлексии и либо «обезвредить» пониманием, либо признать непреодолимость границ, созданных этими кодами.

Отметим в подтверждение этой мысли, что мифы индейцев, связанные с открытием культурных растений, соотносимы с мифами о вавилонском столпотворении и заканчиваются «разделением народов»: «Людам удастся справиться с деревом (маисовым – М.З.), которое с грохотом падает; маис они делят между собой. Вследствие этого народы начинают жить раздельно» (Леви-Строс 2007, 162–163).

Разделение по принципу кулинарного кода кажется принципиальным моментом в постижении самой проблемы кулинарных кодов. Именно с этой точки зрения натурфилософская методика оказывается собственно «ключом», помогающим (с одной из точек зрения) приблизиться к универсальному анализу кода.

Четыре основных первоэлемента (воздух, вода, земля или почва, огонь или солнце, тепло) вступают во взаимодействие, уникальное по своему составу для каждого отдельного пространства. Различия между этими участками могут быть резкими и очевидными (дискретными), а

могут представлять собой плавный и малозаметный спектр отдельных нюансов (быть волновыми). Если учесть, что волна и частица – лишь наши способы анализа окружающего мира, то в принципе нет различий между самым функционированием кодов: они служат именно различителями, маркерами границ.

Но все же вернемся к кухне Земли. Дело не в прямом понятии «состава», а в метафизической интерпретации как самих плодов Земли, так и кулинарных приемов, которым они подвергаются. Здесь крайне велик соблазн прямых физиологических сопоставлений – каждый этнос вырабатывает свой особый способ переваривания пищи (поскольку и пища своеобразна, уникальна только для этого этноса), а кулинарные приемы становятся подражанием, попыткой повторить эти внутренние процессы. Разумеется, полностью такой перенос невозможен, но доля истины в этом предположении есть. Понятие порядка, объединяющее внешнее (кулинарию) и внутреннее (пищеварение), провоцирует наши интерпретации.

С философской (точнее – натурфилософской, эмпедокловой) точки зрения, язык четырех стихий является ключом к постижению категорий высшего порядка (Стейнберг Гусман 1999), в том числе и специальным языком описания картины мира. Теорию Эмпедокла активно поддержал и применил в своих трудах Г. Д. Гачев; помимо самих стихий, он заимствовал у Эмпедокла и идею любви-вражды как ключевой оппозиции, определяющей поведение каждой стихии. Гачев называл стихии морфологией языка национальной культуры, а Эрос (любовь – вражда) – его синтаксисом.

Рассмотрим натурфилософскую модель русской национальной картины мира по Гачеву: по составу стихий Россия – мать сыра-Земля, то есть «водо-Земля». Она – бесконечный простор, и поэтому для нее Пространство важнее Времени. Поэтому по составу стихий ее должен восполнить «воздух» и «огонь», ее аморфность должна быть восполнена формой (пределами, границей), а в Пространстве должно «врубиться» Время и заработать ритм Истории (Серебрянская 2003).

Вода и Земля (Сыра-Земля) оказываются «телом рождающим», началом материнским, женским, пассивным, сонным, вялым, а огонь и воздух – началом оплодотворяющим, импульсивным, энергетичным, мужским. Кухня Земли так и устроена: все растет в короткое русское лето, когда сила солнца достаточна для того, чтобы семена могли прорасти и пройти весь свой жизненный путь. Когда же лето сменится тяжелой (шесть и более месяцев) зимой, функции недостающих элементов возьмет на себя кухня человеческая, то есть кулинария.

Очень важно, что средства производства, рабочий инвентарь издревле представлял собой не просто утилитарные предметы, но был частью общего человеческого космоса, «помечался» особыми знаками, формально выражал ритуалемы. В этом смысле можно говорить и об агротехнических средствах производства: многозубую северную борону можно рассматривать как повторение главной ритуалемы в стратегиях питания вообще: поедание плодов земли, соединение и единение с землей (борона «ест» землю, приуготовляя ее к производству плодов, которые съедят люди; люди, поедая плоды земли, уподоблены бороне, поедающей непосредственно саму землю).

Кухня во все времена представляла собой метафору любого колдовства («кухня ведьм»), волшебства, тайнства. Во многом это достигалось благодаря поразительному сходству кухни с алхимической лабораторией, где смешиваются разные вещества с целью получения волшебных эликсиров. А. Каппати и М. Монтанари приводят высказывание И. Ниево о старинной кухне: «темная, почти черная от вековой копоти зала, в которой сверкают, словно тысячи дьявольских глаз, подвешенные на гвозди сковородки, подносы и графины» (Каппати 2006, 331).

Но можно рассматривать кухню и с абсолютно «сциентистской» точки зрения, и тогда она превратится в самую настоящую научную лабораторию, где повар – химик, превращающий холодное в горячее, жидкое в твердое, твердое в воздушное и даже парообразное. Тогда все оснащение этого научного процесса будет вполне закономерной технической частью, подчиненной общим законам «научно-технического прогресса»: «Не стоит, однако, противопоставлять эмпирические знания поваров рациональному методу ученых, потому что и те и другие имеют дело с повторяющимися экспериментами на одном и том же материале. Различно их отношение к результату: ученого в первую очередь интересует не объект с определенным вкусом, требующий конкретных затрат, но сам процесс создания этого объекта, процесс, который можно измерить термометрами и плотнометрами, проследить за взаимодействием в нем источников энергии и проводящих материалов, применить к нему химические вещества, ускорить его, сконструировав специальные приборы. Каждый винокур, превращающий ягоды в жидкость, – отчасти алхимик, каждый слуга, разрезающий на званом обеде жареного поросенка, – немного патологоанатом» (там же, 334–335).

Микрокосм кухни повторяет, как уже следует из наших рассуждений, представления человека об устройстве вселенной вообще. С точки

зрения этого соответствия становятся понятны древнейшие мифы о «чанах бессмертия», когда погружение в кипящую в котле на огне жидкость приводит к полному обновлению и преобразованию самой человеческой телесности, даруя, например, бессмертие или невероятную красоту (Леви-Строс 2006, 369). Преображение и даже пресуществление, творимое в стенах кухни, рассматривается в этом смысле как вполне технически обеспеченный процесс, но сами «железки» и «глиняные горшки» несут в себе большее, чем простой утилитаризм, значение, понять которое и значит понять кухонный микрокосм.

Русская печь как инженерное чудо рассматривалась разными исследователями и практиками, пытавшимися обобщить опыт печного строительства (характерно, что уже в XIX веке это ремесло было названо искусством, хороший печник высоко ценился людьми, хотя хлеб его не был легким: печь ставилась «раз и навсегда», она служила столько же, сколько сам дом, то есть в течение столетия и больше; поэтому печник вынужден был покидать стабильное поселение и идти дальше в поисках работы. Однако применительно к древнейшей эпохе такое «разделение труда» не было характерно. Печь возводилась в доме одновременно со строительством всей избы, «встраивалась» в нее, чем олицетворялось единство печи и дома, их органичная слитость.

Нисходящее («падающее») тепло, по мысли В. Похлебкина, было главенствующей технологической особенностью русской кухни: «Вся тепловая обработка сводилась к нагреву блюда теплом русской печи, и это тепло могло быть трех степеней – «до хлебов», «после хлебов» и «на вольном духу», – но всегда без непосредственного контакта посуды с огнем, только через посредство толстого слоя раскаленных кирпичей. Температура могла быть при этом при этом все время постоянной, на одном уровне, либо падающей, убывающей, если печь постепенно остывала, но никогда не бывала возрастающей, что мы имеем при наплитном приготовлении. Оттого и кушанья старой русской кухни получались скорее томленными или полутомленными, полутушеными, и приобретали совершенно особый вкус. Поэтому русская печь придавала народным блюдам то своеобразие, без которого они многое теряют... несмотря на все поварское искусство и самое скрупулезное следование классическим рецептам, невозможно преодолеть различие во вкусе между русскими блюдами XIX в. и современными русскими блюдами, приготовляемыми на плите» (Похлебкин 2001, 46).

Но помимо чисто кулинарных задач, в такой инженерии можно усмотреть поразительное отражение ритуального исполнения одного и того же мифа об остывающей вселенной, которая одна только и

может породить все то многообразие жизненных форм, что наполняют универсум. Разумеется, усматривание этой аналогии не объясняет инженерного консерватизма (печи складывались из века в век по одним технологиям, бережно передаваемым из поколения в поколение).

Можно предположить, что важна была и хозяйственная целесообразность, связанная с понятием времени. Это чрезвычайно важный момент, не учитываемый в культурологических изысканиях. Темпоральный режим приготовления пищи лучше любых других показателей отражает глубинные особенности этноса. Быстро или медленно – вопрос более важный, чем сложно или просто. Русская кухня чрезвычайно неспешна. Это не значит, что русский человек всегда сыт и не торопится покушать. Это значит, что приготовление пищи, порученное теплу остывающей русской печи, не может быть технологически ускорено за счет, например, большего количества огня, топлива, приближения горшка с продуктом к источнику тепла и т.п. Печь выступает главным демиургом, берет на себя функции повара, собственно кулинара, тем самым одухотворяясь (отсюда и антропоморфизм ее внешнего вида). Человек должен участвовать в этом процессе – но сотворенная его же руками печь выступает с ним на равных. Русская печь была универсальным средством по приготовлению еды на большую семью, по приготовлению, например, огромных блюд, состоящих из целой туши, по запеканию и томлению в горшках плодов Земли, чья предварительная обработка и подготовка была минимальной (нож, резание несвойственны русской кухне – даже кожа с корнеплодов снималась после отваривания – и это тоже одно из объяснений, например, низкой «ножевой» культуры русской кухни: тупые ножи, отсутствие традиций их заточки, искусства пользования ножами разного типа; нож мог быть орудием убийства, охоты, но не кулинарной обработки).

К примеру, сохранившиеся (немногочисленные) источники, а также наблюдения археологов, позволяют установить доминанту «исконного» русского национального меню: это щи, каша, хлеб, квас. Это означает, что фундаментом русской кухни Земли было сочетание злаков, овощей и молочнокислых бактерий.

В чем смысл такой этнически значимой основы? С точки зрения «топливно-энергетической» теории все понятно: нетрудно увидеть классический расклад на основные группы питательных веществ и их строгий баланс. Но важнее рассмотреть доминанту русского вкуса (кислое) с точки зрения постоянного брожения, ферментирования

пищи. По словам Л. Пастера, «брожение – это жизнь без воздуха». Сам факт анаэробного (бескислородного) действия молочнокислых бактерий говорит о четкой «обратной конгруэнтности» этого процесса процессу фотосинтеза – основному способу производства пищи на Земле (превращение в сахар и крахмал углекислого газа и воды под воздействием света – солнечной энергии – с сопутствующим этому процессу выделением кислорода). Расщепление «капсул пищи» в русской кухне начинается до попадания в организм, а сутью кухни как раз и оказывается сбраживание (поиск технологий, основанных на ферментации). Работа молочнокислых бактерий компенсирует недостаточность тепла, становится дополнительным источником огня, дефицит которого и является главной отличительной чертой российского пространства.

Но кроме «прагматической» теории, основанной на наблюдениях химиков, можно выдвинуть и другое толкование «кислого ядра».

Процесс брожения, положенный в основу исконно русского хлебного теста, кваса, меда, щей, заквашивания капусты, – это аналог жизни пищи, одухотворения плодов Земли. К. Пьянкова, анализируя лексические единицы, относящиеся к брожению, приходит к выводу о высокой степени антропоморфичности обозначений брожения в русском языке: «Языковые представления, связанные с брожением, определяются главным образом его процессуальным характером: брожение представляет собой качественную модификацию субстанции без вмешательства внешних сил. Это и является тем экстралингвистическим фактором, который провоцирует пересечение сферы скисания и антропологии» (Пьянкова 2004). О значении ферментации в национальных кухнях как одной из главных черт говорит и С. Арутюнов: «И региональная, и национальная специфика больше проявляется в ферментированных продуктах» (Арутюнов 2002, 32).

Здесь следует учесть, что скисание может быть конструктивным (збраживание продукта, приобретение новых ярких вкусовых свойств) и деструктивным (прокисание, порча). К.В. Пьянкова убедительно показывает, что в первом случае лексическое оформление позитивное, связанное с коннотатами рождения, репродукции, жизни, а во втором – прочно основано на семантическом круге смерти. Таким образом, брожение и скисание на ментальном уровне осложнены представлениями о результате. Важно, что, например, согласно Аюрведе, кислое является равнодействующей сил Земли и Огня, несет в себе тепло, что подтверждается и русскими выражениями «закипеть» о скисающем продукте. Так как кислое



является аналогом подогрева, огня, то значение кислой кухни для русских представляется тесно связанным с постоянным поиском «автоподогрева»; в этом отношении крепкие хмельные напитки (со-рокаградусные меды ставились со времен самых древних упоминаний о русичах; русская водка считается лучшей в мире) оказались неизменной частью общего «бродильного» вектора отечественной пищевой стратегии (Кабакова 2005, 73–75).

Остается добавить, что традиционно для русских употребление в пищу сильно разогретых, обжигающих блюд (суп как кипяток, горячие хлеба, каша «с пылу, с жару, из печи»). При высоких температурах кислый вкус немного притупляется – горячие и холодные (теплые) щи сильно разнятся по вкусовой гамме. Каши всевозможных видов призваны нейтрализовать всеобщую кислоту меню, но, справедливости ради, следует заметить, что каша традиционно тоже сдабривалась кислыми добавками – от творога и пахты до ягод и фруктов.

Огромное значение имел и цвет продуктов – традиционно на столе соседствовали белый и черный (белые из-за сметанной заботки щи и черный хлеб, черная гречневая каша). Белый и черный – это постоянное отыгрывание универсального круга – смены зимы весной, причем ежедневная победа «черного» над «белым», преобладание черного (черными были также и квас, и пиво, черным был гречишный мед). Здесь значимо визуальное сходство пищи с землей (повторим, что земля – один из компонентов кислого вкуса вообще). Таким образом, русская традиционная трапеза тысячекратно исполняла ритуал общения к Матери-Земле, ждущей тепла, энергии – тепла солнца или энергии человека, напитанного ее плодами.

Кухня может рассматриваться как прямое отражение кухни Земли. В каждом конкретном этническом случае эта кухня интерпретируется уникальным способом, кодируясь в особенных технологических, агротехнических решениях. Нет сомнений, что печение хлеба разными способами может сказать о народе больше, чем древние летописи. С этой точки зрения русская печь выступает в качестве особого члена семьи (отсюда ее антропоморфный вид). С тех же позиций можно анализировать и кулинарные приемы, утвердившиеся в этносе и пронесенные через века технических усовершенствований и заимствований нового сырья и приемов у других народов. Это неуничтожимое ядро национальной кухни может расшифровываться как культурологическая модель, как определенный код, свернутая формула национальной специфики. Очищение кулинарной традиции от заимствований невозможно и ненужно, это также безнадежно, как, например, попытки

«архаистов» начала XIX века остановить развитие русского языка к сторону открытого взаимодействия с французскими языковыми моделями. Но такое очищение необходимо для сознательного отношения к своему «пищевому ядру», культивирования того лучшего, что его определяет, понимания зависимости этнического сознания (и, следовательно, этнической идентичности) от сохранения и полновесного разворачивания этого кода.

Таким образом, эволюция национального меню может быть поучительным полем рефлексии по поводу основных стратегических ошибок и достижений нации, она является «порядком», вложенным в другой «порядок», будучи тесно переплетенной с общей историей народа. Таково, например, расслоение русского национального меню в XVIII веке на собственно «господскую» (и в основном импортированную) кухню, с одной стороны, и народную (бедняцкую) кухню – с другой. Неизбежное стирание социальных различий после отмены крепостного права привело к слиянию двух типов кухонь, создало уникальное гибридное образование, особенно четко взаимодействующее в структуре «праздничного стола». Дальнейшие изменения русского меню были связаны с расцветом общепита и укоренением его во всей пищевой индустрии, а также с транслированием «общепитовских» приемов в домашнюю кухню. В результате кулинарные традиции оказались отодвинутыми далеко на периферию культурной матрицы, возник огромный дефицит кулинарной культуры, поддерживаемый натиском западных моделей, прежде всего – фаст-фуда.

По мнению В. Похлебкина, забвение национальной кухни ведет к прямому разрушению национальной идентичности: «Организуя свое современное питание, нельзя в то же время игнорировать глубокие традиции национальной кухни своего этноса и той тесной связи, которая существует между национальной кухней, и национальной психологией, и природно-географической средой обитания человека» (Похлебкин 2001, 286).

Процесс глобализации оказывается своеобразным вызовом, который время бросает национальной идентификации. Значима ли для каждого этноса его уникальная пищевая стратегия? Вопрос может быть поставлен и иначе – является ли пищевой код «самосберегающей» системой, предупреждающей на физиологическом уровне «распадение» социального ансамбля, или сохранение пищевых различий – дело времени, и рано или поздно гомогенизация настанет? Отметим, что тот же вопрос можно распространить на любые идентификаторы – например, язык и способы мышления и понимания.

## ЛИТЕРАТУРА

Арутюнов 2003 – *Арутюнов С.* Треугольник Леви-Строса // Кулинарные традиции мира. М.: Аванта+, 2003. С. 32–35.

Кабакова 2005 – *Кабакова Г.* О сладких поцелуях и горьких слезах: Заметки о гастрономии тела // Тело в русской культуре: Сб. ст. М.: Нов. лит. обозрение, 2005. С. 73–79.

Каппати 2006 – *Каппати А., Монтанари М.* Итальянская кухня. М.: НЛО, 2006.

Кириленко 2002 – *Кириленко С.А.* Культурная унификация в сфере питания как отражение функционализации телесного опыта // *Studia culturae*. Вып. 3. Альманах кафедры философии культуры и культурологии и Центра изучения культуры философского факультета Санкт-Петербургского государственного университета. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2002.

Леви-Строс 2007 – *Леви-Строс К.* Мифологии: Происхождение застольных обычаев. М.: FreeFly, 2007.

Леви-Строс 2006 – *Леви-Строс К.* Мифологии: Сырое и приготовленное. М.: FreeFly, 2006.

Похлебкин 2001 – *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 2001.

Пьянкова 2004 – *Пьянкова К.В.* Антропологический код в русской лексике брожения и скисания // Конференция «Языки традиционной культуры – 2004». Секция 5. Язык фольклора. Цит. по: [www.auditorium.ru](http://www.auditorium.ru).

Серебрянская 2003 – *Серебрянская Л.А.* Национальные образы культуры (версия Георгия Гачева) // София: Рукописный журнал Общества ревнителей русской философии, 2003. Вып. 6.

Стейнберг 1999 – *Стейнберг Гусман Д.* Четыре стихии в космосе и в человеке // Новый Акрополь. 1999. № 4.

---

*Куренная Н.М.*  
*(Москва)*

**«ВОДКА В РОССИИ – ВСЕГДА ТЕМА»  
В ЛИТЕРАТУРЕ СОЦРЕАЛИЗМА<sup>1</sup>**

Действительно, в России алкоголь, водка, по остроумному замечанию одного немецкого коллеги, всегда тема. Это замечание подтверждает представление многих иностранцев о русских как о людях, которые находятся в особых отношениях с алкоголем. Эта тема присутствует как в повседневной жизни российского общества на протяжении веков, так и в литературных текстах. Все мы знакомы с известным многовековым изречением – «на Руси веселие есть питье». Пьянство обличалось и высмеивалось уже в древнерусской литературе. В XVII в. зарисовки веселых пиров представлялись на сцене, как в «Комедии притчи о блудном сыне» Симеона Полоцкого. Заметим, что потребление спиртного на Руси, как правило, носило гендерный характер, поэтому изображение пьяных дам стало распространяться только в новейшей литературе.

С этим «веселием» и одновременно пороком безуспешно боролся не одно столетие. Пропаганда трезвого образа жизни и общества трезвости особенно заметно начали распространяться в России в конце XIX в. А в начале XX в. священник Григорий Петров, известный своей просвещенческой и учительной деятельностью (кстати, одна из его работ называлась «Долой пьянство!»), сравнивал безупречную китайскую трезвость с русским вековым пьянством, В своих лекциях он пытался, хотя и не совсем убедительно, объяснить причины этого столь широко распространенного явления: «... роковое русское пьянство есть горькое порождение сотен горьких условий русской жизни: русской общей горечи бытия, русской заботности, русской повальной некультурности, русской экономической бедности и т.д. и т.п. (Петров 1906, 8)». Но вряд ли китайцам в своей массе жилось лучше и сытнее... Петров грустно констатировал: русский мужик-труженик «до смерти работает, до полусмерти пьет». Как тут не вспомнить антиалкогольную кампанию перестроечных времен, тоже потерпевшую полный крах, несмотря на то, что были задействованы разнообразные методы борьбы – от идеологических и пропагандистских (примером может служить издание сборника «Трезвые мысли» (Трезвые мысли 1987), своеобразной хрестоматии произведений советских писателей на тему пьянства) до бытовых –

например, показательных безалкогольных свадеб – и откровенно преступных – например, вырубки виноградников.

Традиционно к пьяным на Руси было особое, сочувственно-ироничное, снисходительное отношение, которое наследовала и советская эпоха. Даже в уголовном кодексе советского времени совершение преступления в состоянии алкогольного опьянения не считалось отягчающим обстоятельством. Так, в рассказе П. Романова «Шведская машина», написанном в 1926 г., один из персонажей, кстати, тоже не совсем трезвый, не только не осуждает пьяного шофера за рулем автобуса, набитого людьми, а, напротив, защищает и оправдывает его: «Никакого безобразия тут нету, а просто пьяный человек. Пьяный он все равно как дите бессмысленное... А я скажу, что когда человек выпимши, душа у него не в пример мягче».

Водка, алкоголь всегда выполняли в российском обществе несколько функций. Алкоголь был и средством расчета за труд, и благодарностью, и обязательным атрибутом любой трапезы от крещения до тризны. «Да нешто без водки можно? Не говоря о том, что душа требует, а и дела без нее никакого не сделаешь: заявление какое подать, в волость идти, – что ж, ты и явишься с пустыми руками?» – говорит один из крестьян в рассказе «Дым» (1921) того же Романова. Функция алкоголя как благодарности жива до сих пор, несмотря на некоторое снижение ее статуса.

Алкоголь, являясь частью пищевого кода, по существу, играет и роль осязаемого культового маркера, значимого и для процесса идентификации и для определения «чужого» в противоположность «своему». Пьешь с нами – значит «свой», не пьешь – «чужой», в лучшем случае – подозрительный.

В повести «Разгром» (1927) А. Фадеева партизаны пытаются сделать своим, понятным Мечика, бывшего гимназиста. Они вовлекают его в забубенную выпивку перед гибелью партизанского отряда: «Выпей с нами... Ах душа с тебя вон – вместех пропадать». Мечик – единственный в отряде, кто не пьет, отказывается он пить и перед последним сражением. Не случайно, что именно этого рефлексирующего юношу, предавшего затем своих товарищей по отряду, воспринимают как «чужеродный элемент». По всей видимости, Фадеев намеренно подводит читателя к мысли о закономерности предательства Мечика, в том числе и через его отношение к спиртному. Талантливый писатель, он прекрасно осознавал стереотипы массового русского мышления.

Обычай и ритуалы русского социума таковы, что люди пьют по разным причинам: и для приличия, и для того, чтобы не выделяться,

«поддержать славную компанию», как в многочисленных рассказах М. Зощенко. Таким же способом отдавали дань многовековым народным обрядам, семейным, календарным, в которых вино и водка были и остаются важными компонентами. Водку пили на крестинном обеде, при сватовстве, во время свадебного обряда, на поминках (Толстой 1995, 393). Церковные праздники также не обходились без возлияний. «Ритуальное пьянство характерно для русских праздников (у русских масленица, Пасха, Троица, Успение, Дмитровская суббота, Казанская и др.)» (Топорков 2009, 378). Водка непременно ставилась на стол при появлении гостей, которые, по обычаю, не могли отказаться от угощения, ибо так они обидели бы хозяев. «В окказиональных обрядах водка употребляется при постройке дома, при продаже скота, товара, недвижимого имущества, при лечении болезней (Толстой 1995, 394)».

При сравнении употребления вина в поминальном обряде в XIX в. в среде русского крестьянства и в аналогичной ситуации в современном российском обществе поражает смещение пропорций в смысле количества съеденного и выпитого. В первом случае обряд был строго регламентирован; пили и ели, как правило, очень мало. Так, исследователь крестьянского быта В. Селиванов писал, что «ни в третий день, ни на двадцатый день ничего не пили. На сороковой день готовили поминальный обед, как можно и обильнее и лучше... после поминального обеда, во время которого не употребляли спиртного бывают "отпевшия чаши". Этот обряд у крестьян совершается так: возьмут кувшин браги, рассытят ее медом, и священник, после пения с дьячками многих печально отрадных канонов, наливает подслащенную брагу в стакан, сперва сам пьет, а потом предлагает и всем. Всякий в свою очередь берет из рук священника стакан, крестится и выпивает за упокой души усопшего. Так же точно поминки совершаются через год, и также отпеваются чаша (Переславский 1861, 225). Это на сороковой день, на девятый и двадцатый только блины, на третий – кусочек блина или пирога макают в канун – разваренную пшеницу разбавленную медом, т. е. кутью». Строгость проведения поминального обряда объясняется сохранением его сакральных архаических и религиозных значений.

Поминальный обряд жив и по прошествии десятилетий, но за годы советской власти почти полностью утратил свою нормативность и ритуальную маркированность. Как правило, родных и друзей поминуют при встречах, во время дружеских застолий именно алкоголем, вином или водкой, причем последней отдают предпочтение. В финале «Повести о настоящем человеке» Б. Полевого, написанной в 1945 г., два

друга, встретившись после долгой разлуки, «распили флягу дрянного трофейного винца, помянули всех друзей».

В славянской традиции перед питьем водки крестятся, особенно на поминках или семейных праздниках, писал Н.И. Толстой. В своей работе о водке он констатировал, что: «Пили водку с тоски и от радости и просто без всяких причин» (Толстой 1995, 393). В народе на бытовом уровне живет твердое, нерушимое убеждение, что православный человек не может не пить спиртного. В рассказе «Дым» (1921), уже упоминавшемся выше, обитатели одной из среднерусских деревень, рассуждая о возможностях производства самогона, искренне негодуют: «вот праздник подходит, а мы, как басурмане...», т. е. трезвые, «... народ-то православный, слава тебе, господи, лбы еще не разучились крестить...».

Приобщение к выпивке стало составной частью обряда пролетарской инициации, который описан в одном из первых произведений советской литературы – уже упоминавшейся выше повести А. Фадеева «Разгром» (1927): «В двенадцать лет Морозка научился вставать по гудку, катать вагонетки, говорить ненужные, больше матерные, слова и пить водку. Кабаков на Сучанском руднике было не меньше, чем копров (вышка над шахтой)». В первом признанном классическом соцреалистическом романе М. Горького «Мать» (1906) главный герой также оказывается в подобной ситуации, но, в отличие от героя Фадеева и по законам жанра, Павел очень быстро понял, что его участие в революционном движении несовместимо с пьянством, которое приведет к «потере человеческого лица». «Разгром» Фадеева знаменателен и тем, что он открыл галерею новых положительных персонажей, которые и «свои» и «непьющие» одновременно. «Геройский у тебя помощник, – сказал кто-то. – Не пьет, не курит, а главное дело – молодой. Заходит третьеводни в избу, хомута разжиться... Что ж, говорю, не хочешь ли рюмашечку с перчиком?» – «Нет, говорит, не пью. Уж ежели, говорит, угостить думаешь, молочка давай»».

Концепты молока и хлеба как главных символов и источников жизни, появятся еще раз в финале повести, когда остатки разгромленного партизанского отряда выйдут из леса в поля, на которых косят пшеницу, идет мирная сельская жизнь: «За рекой, подпирая небо, врастают отрогами в желтокудрые забоки, синели хребты, и через их острые гребни лилась в долину прозрачная пена бело-розовых облаков, соленых от моря, пузырьчатых и кипучих, как парное молоко».

Левинсон обвел молчаливым, влажным еще взглядом – это просторное небо и землю, сулившую хлеб и отдых...» Но такой финал

представляется неорганичным для этой, по сути, трагической повести, в которой ощущается тяжелый ритм, все убыстряющийся темп революционного вала, накрывающего всех без исключения, правых и неправых, виновных и безвинных. Пасторальная картинка последних строк повести не убеждает в неизбежности принесенных на алтарь революции многочисленных жертв и жестоких методов выживания.

В другом образцовом произведении соцреализма – романе «Как закалялась сталь» автор Н. Островский выстраивает своеобразную систему персонажей, характеры и поведение которых определяются их классовой принадлежностью. Кстати, эта художественная система скоро превратится в схему, по которой будет написано много произведений, отнесенных современниками к социалистическому реализму. По этой схеме у положительного героя не может быть пристрастия к алкоголю. Водка, вино – исключительно спутники отрицательных персонажей. У Островского, за редкими исключениями, вообще нет упоминаний об употреблении алкоголя. Это, по существу, своеобразный минус-прием. Ни один из персонажей – рабочих паровозного депо, типографии или красноармейцев – не пьет. Пьянство – удел врагов, лакеев, официантов, петлюровцев, совершавших еврейские погромы. «К вечеру вся разношерстная шакаля статья перепилась досиня. Замутневшие от угара петлюровцы ждали ночи». «Считал их Павка, также как хозяев, чужими, враждебными».

Ни о какой пролетарской инициации посредством распития водки со старшими товарищами в романе не могло быть и речи, хотя Корчагин одного возраста с Мечиком Фадеева, у них схожие бедное детство и тяжелое отрочество, но кардинально разными оказались времена, в которые создавались эти произведения. 1930-е годы разительно отличались от предыдущего десятилетия: создавалась новая литература, настало время новых героев, призванных стать образцами для подражания. Они сознательно лишались авторами многих национальных черт и следования обычаям своей среды, в том числе и особого отношения к алкоголю. Обычного «маленького человека» все чаще сменял героизированный персонаж, в жизни которого главным становилось служение коммунистической идее, а не следование традициям, пусть и бессознательное.

Позднее, уже в 1960-х годах, алкогольная тема вновь займет в художественной литературе соответствующее своему «национальному статусу» положение. Появятся сильно выпивающие художники и инженеры, мечтающие в отпуске «отоспаться на сеновале, по пьянствовать, поиграть на гармошке», как в рассказах Юрия Казакова, и



«душа запросит выпить», как в произведениях Василия Шукшина, безнадежные пьяницы – «прежние люди», как у Валентина Распутина. По меткому выражению «зловредной старушки», персонажа рассказа Распутина «Не могу-у!», начался процесс «демократии для пьяниц». Вспомним Венечку Ерофеева с его повестью «Москва-Петушки».

Очередное появление темы алкоголя в произведениях советского времени совпало или ознаменовало (если угодно) окончание эпохи социалистического реализма в художественной литературе. Поневоле напрашивается довольно парадоксальный вывод. На примере отношения к алкоголю персонажей подавляющего большинства художественных произведений, написанных в 20–60-е годы XX в., можно проследить смену парадигм в советской литературе. От маленького человека, не чуждого этому пороку в 1920-е годы, через период целеустремленных сознательных героев, отдающих себя борьбе и труду в 1930–40-е годы, в жизни которых не было места никаким порокам, до возвращения вновь к житейским проблемам обычного человека, и пьющего, и «гуляющего», и рефлектирующего одновременно, в 1960-е годы.

## ЛИТЕРАТУРА

Петров 1906 – *Свящ. Петров Г.С.* Города и люди. СПб, 1906.

Трезвые мысли 1987 – *Трезвые мысли.* Повести, рассказы, фельетоны. М., 1987.

Толстой 1995 – *Толстой Н.И.* Водка // Славянские древности. Т. 1. М., 1995.

Переславский 1861 – *Переславский П.* Практическая русская грамматика. Ч. 3. СПб, 1861.

Топорков 2009 – *Топорков А.Л.* Пьянство // Славянские древности. Т. 4. М., 2009.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> В названии статьи цитируется остроумное замечание немецкого коллегислави́ста Роберта Ленхарда.

*Гусарова К.О.  
(Москва)*

## **ПОЕДАНИЕ КУЛЬТУРЫ: ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ И ПИЩЕВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕТАФОРЫ В СОВЕТСКОЙ ПУБЛИЦИСТИКЕ 1920-Х ГОДОВ**

Интеллектуальная история Советской России 1920-х годов представляет особый интерес для исследования. В это время еще не была выработана единая линия развития культуры; во всех областях знания, в искусстве выдвигались разнообразные конкурирующие теории и программы. При этом эстетические и идейные поиски неразрывно переплетались с политическим, классовым подходом: новая культура непременно должна была быть «пролетарской».

С первых послереволюционных лет в широких масштабах проводилось анкетирование, направленное на выявление специфических потребностей, читательских и зрительских интересов пролетариата, которые должны были стать ориентиром для интеллектуалов в их работе (Шафир 1927; Смушкова 1926; Хлебцевич 1927; Рабочие о литературе 1926 и др.). Однако результаты подобных опросов оказывались противоречивыми и во многом разочаровывали: рабочий представлял скорее пассивным реципиентом дешевого ширпотреба, нежели творцом культуры будущего. На фоне этих первых неудачных попыток определить облик новой культуры, а порой и опережая их, многие представители интеллектуальной элиты и артистических кругов на основании собственного происхождения «из низов» или гипотетического знания подлинных нужд пролетарской аудитории объявляли себя рупором воли трудящихся масс. Другие изобличали несостоятельность этих претензий, указывая на «буржуазные» характеристики проектов своих идейных противников, и предлагали более «объективную» программу пролетарской культуры, которая, разумеется, также не встречала всеобщего одобрения. В подобных дискуссиях отношения культурной продукции и ее потребителя часто описывались при помощи образов еды и едока; речь шла о «правильной» и «неправильной» пище для пролетариата.

Выражение «духовная пища» восходит к евангельскому «не хлебом одним будет жить человек» (Мат. 4, 4; Лук. 4, 4), к призыву Христа: «Старайтесь не о пище тленной, но о пище, пребывающей в жизнь вечную, которую даст вам Сын Человеческий» (Иоан. 6, 27). В Новое время смысл этого словосочетания секуляризуется, начиная отсылать к

достижениям философии, наук и искусств. Актуализация идеи духовной пищи в раннесоветской культуре связана с попыткой замещения христианства как культурной доминанты коммунистической «религией». В то время как атеистическая пропаганда культивировала образ церкви-эксплуататора, «социалистический» смысл христианства был подспудно востребован — на это указывает, в частности, изобилие перефразированных евангельских цитат в периодике и просветительских брошюрах 1920-х годов. Использование библейских аллюзий и «крылатых фраз» в этих текстах также свидетельствует о стремлении частично присвоить культурный авторитет и нормативный статус Священного Писания.

Лишившись трансцендентных оснований, «духовная пища» приобретает почти «технический» смысл, рассматривается в ряду других потребностей рабочего класса, подавлявшихся старым режимом и нуждающихся в компенсации<sup>1</sup>. Показателен лозунг, прозвучавший в 1924 г. со страниц журнала «Рабочий зритель»: «Искусство было лакомым блюдом буржуазии; искусство станет насущной пищей пролетариата» (Рабочий зритель 1924, 11). В этом примере ярко выражена особенность функционирования идеи духовной/культурной пищи в раннесоветских текстах: она всегда оформлена в виде оппозиции, и даже там, где противопоставление не заявлено напрямую, выявить его позволяет общий контекст дискуссии о пролетарской культуре. В данном случае конструкция «было—станет» задает структурообразующую для советского официального дискурса антитезу «темного прошлого» и «светлого будущего»<sup>2</sup>. Не менее важным является противопоставление буржуазии и пролетариата — двух типов едоков, обладающих различными гастрономическими стратегиями.

Противопоставление «своих» и «чужих» на основании потребляемой пищи, отраженное в мифах различных народов мира, представляется универсальным архетипом. В советской публицистике «современное» звучание этой архаичной модели придавала замена традиционного разделения по этническому или территориальному признаку классовым различием. Образ «буржуя» всегда подчеркнута телесен; полнота — отличительная характеристика представителей старорежимного господствующего класса (помещиков, попов, царских генералов), нэпманов и западных капиталистов в советском плакате, начиная с «Окон сатиры РОСТА», в агитационных стихах и публицистике. Эти фигуры наглядно представляют идею социальной несправедливости: один класс живет за счет другого, присваивая себе львиную долю материальных и культурных благ. По определению сытый, более того —

пресыщенный, «буржуй» требует излишеств. Свои гастрономические привычки – неумеренный аппетит и тягу к нездоровой пище – он переносит и в сферу культуры.

Журнал «Рабочий зритель» в пятом и седьмом номерах за 1924 г. опубликовал серию карикатур «Типы зрителей», составленную из собирательных образов публики различных московских театров (Типы зрителей 1924, 12–28). Лишь зрители Художественного театра представлены пожилым сухопарым эстетом, остальные же «типы» в той или иной степени упитанны, включая щекастого ребенка и мужеподобную даму, олицетворяющих, соответственно, аудиторию Детского театра и бывшего театра Корша. Первый персонаж серии – завсегдатай кабаре «Нерыдай»<sup>3</sup> – изображен непосредственно за трапезой, с повязанной салфеткой. Этот образ мог быть прочитан буквально: кабаре славилось своей кухней, которая и привлекала туда многих посетителей. Однако реальная пища на рисунке не показана, поэтому можно подумать, что персонаж приготовился наброситься на «лакомое блюдо» зрелища<sup>4</sup>.

Смешение «обычной» и «духовной» пищи в практиках потребления «нэпманской» публики – общее место в публицистике 1920-х годов. Сергей Городецкий, разясняя, «что нужно мещанину от театра», писал следующее: «Мещанин, или лавочник, или капиталист пришел в театр... Для него театр – добавление к удовольствию от еды... Он любит, чтобы со сцены ему были показаны всякие фокусы и новинки, он непременно хочет первым увидеть спектакль и охотно платит дороже, чтобы попасть на премьеру» (Городецкий 1923, 9). Предполагаемая гедонистическая ориентация «буржуев» в период нэпа, когда спрос диктовал предложение, согласно пролетарским идеологам, оказывала тлетворное влияние на культурную жизнь в целом. Корреспондент журнала «Экран» в 1921 г. с негодованием фиксировал последствия введения новой экономической политики: «Москва пестрит афишами. Вместе с гастрономическими лавочками открылись лавочки театральные. И их витрины – все московские заборы – полны лакомыми кусками» (Лебедева 2007, 224). Театральная «гастрономия», потакающая извращенным вкусам непролетарской публики, нещадно клеймилась в печати. Сразу несколько журналов напечатали сюжет, который должен был выявить сущность постановок Театра Революции, руководимого Вс.Э. Мейерхольдом. Корреспондент докладывал о том, что впервые услышал об успехе спектакля «Озеро Люль»<sup>5</sup> «казалось бы, в мало подходящем для театральных дискуссий месте – в вагоне-ресторане скорого поезда Севастополь–Петроград. Две жирных личности пожирали цыпленка и восторженно говорили о сенсаци-

онном событии» (Аттестат «Озеру Люль» 1924, 7). То, что о спектакле говорят в вагоне-ресторане<sup>6</sup>, оказывается для него «исчерпывающим аттестатом» (Аттестат «Озеру Люль» 1924, 7). Читатель воочию видит благодарную публику Мейерхольда, чьи классовые характеристики обозначены при помощи аллитерированного семантического повтора «жирных... пожирали», – и может на этом основании составить впечатление о постановке.

Однако соединение в одном контексте приема пищи и приобщения к искусству не всегда предполагало отрицательную оценку. К.С. Станиславский, стремясь показать, что его художественные искания близки простому народу, описывал своего «друга-крестьянина, который раз в год приезжал в Москву со специальной целью посмотреть репертуар» МХТ (Станиславский 1983, 384). Приезжая в город, крестьянин преображался и с наслаждением вкушал дары цивилизации. В доме режиссера он «с благоговением садился за чистый, хорошо сервированный обеденный стол; он повязывал шею чистой салфеткой, брал в руки серебряную ложку и священнодействовал за обеденной трапезой. С еще большей, нескрываемой радостью он расспрашивал после обеда о наших театральные новостях, потом шел в наш театр на мое режиссерское кресло. Смотря спектакль, он то краснел, то бледнел от восторга и волнения, а по окончании не мог спать и принужден был часами ходить по улицам, чтобы разложить свои мысли и чувства по полкам» (Станиславский 1983, 384). Очевидно, Станиславский не усматривает ничего оскорбительного для себя или своего искусства в его соположении с процессом еды, напротив, обед представлен как изысканный ритуал, элемент рафинированной культуры в той же мере, что и театральное действие. Отличие такого описания от рассмотренной выше модели, в которой любая аналогия с едой могла стать основанием для дискредитации культурного продукта и его потребителя, вероятно, связано с иной традицией отношения к пище, сформированной дореволюционной «барской» повседневностью<sup>7</sup>. Однако не случайно и то, что речь идет о крестьянине, – представителе угнетенных классов, которому искусство необходимо «не для того, чтобы забавляться, а чтобы поучаться» (Станиславский 1983, 384).

Идеализация крестьянства также указывает на принадлежность Станиславского к старшему поколению интеллигенции, еще проникнутому народническими настроениями. В 1920-е годы крестьянство уже не казалось носителем «правды», напротив, описывалось как отсталый слой, подлежащий модернизации. Фигура крестьянина в тексте Станиславского появляется как «эрзац» пролетария, «проговариваясь» о

сложном положении, в котором оказался режиссер, лишь частично принявший революцию. Но не только Станиславскому нечего было написать о рабочих, которых он не знал и не понимал. «Правильная» пища для пролетарского духа у всех авторов описывается преимущественно апофатически: основное внимание уделяется тому, какой она не должна быть. В этом нет ничего удивительного: ни накануне революции, ни в первое десятилетие после нее не существовало продуманного плана культурного развития страны в условиях «диктатуры пролетариата», не были сформулированы основные задачи и конкретные пути их решения. По мысли В.Г. Лебедевой, «слабость теоретической базы культурной политики была запрограммирована родовыми особенностями марксизма» (Лебедева 2007, 152): представление о первичности и первостепенной значимости социально-экономического «базиса» по отношению к культурной «надстройке» предопределяло существование веры в то, что при изменении расстановки сил в классовой борьбе вопросы культуры разрешатся сами собой.

Если в начале 1920-х годов «особый путь» пролетарской культуры казался непререкаемой истиной, то к концу десятилетия это убеждение в значительной степени превращается в идеологему, маскирующую утраченные иллюзии. Искусственно сконструированная оппозиция «пролетарское—буржуазное» в отношении культурного потребления не выдерживала столкновения с реальностью, но чем отчетливее проявлялось отсутствие сущностных различий, тем настойчивее становилась необходимость постоянно проговаривать воспроизводящие такие различия формулы. Многочисленные примеры «буржуазной» или «мещанской» культурной ориентации рабочих авторы тех лет объясняли внешними факторами, в первую очередь, глубоко укоренившейся приспособленностью искусства к вкусам прежде господствовавших классов. «Нас до сих пор отравляет значительная часть наших театров и кино, а также и литературы», — с негодованием писал радикально настроенный критик в 1926 г. (Рабочие о литературе 1926, 33). Однако массивное наступление на «буржуазные» культурные институции, по мнению строителей пролетарской культуры, рано или поздно должно было привести к ослаблению влияния этих институций.

Значительно более тяжелым виделось положение западноевропейского пролетариата, «который теснее связан с жизнью буржуазии, который пользуется крохами с ее стола» (Рабочие о литературе 1926, 103). Его культурный рацион в глазах творцов новой культуры полностью определялся эксплуататорами и способствовал деградации рабочего класса. Крупская вспоминает, как вместе с Лениным смотрела пьесу в

парижском предместье: «сентиментально-скабрезный вздор, которым так охотно кормит французская буржуазия рабочих» (Рабочие о литературе 1926, 3). Таким образом, речь шла не просто о перенимании пролетариатом буржуазных вкусов, но об отборе для него специальной «пищи», еще более низкого качества, чем та, которую потребляли сами буржуа, — «объедков», «отбросов». Подобное «кормление» описывалось как имевшее целью умиротворить, приручить рабочих, отвлечь их внимание от классовой борьбы и одновременно вызвать перерождение пролетариата — ведь человек есть то, что он ест. Российский рабочий класс после революции казался избавленным от этой опасности, однако другие социальные слои не были защищены от «неправильного питания». Менее стойким к соблазнам казалось крестьянство, в первую очередь — отходники, соприкасавшиеся с городской культурой, но не успевшие выработать иммунитета к ее отрицательным сторонам. Результаты этого усматривались в искусстве: так, в частности о народной музыке говорилось, что она, «именно в силу своей технической и культурной неразвитости, засорялась отбросами буржуазного города, в виде «кабатчины», «городского романса», «шантанщины», подчас мещанского эстетизма и т.д.» (Рабочие о литературе 1926, 73).

Не менее уязвимыми выделялись интеллектуалы: «они вскормлены буржуазным обществом и усвоили его отношение к искусству. В их коммунистическую установку искусство не вошло, как часть этой установки, оно в ней не растворилось, а осталось, как пережиток, как постороннее тело из иной буржуазной психической установки. Может ли такая психика критически переработать буржуазное наследство? Ясно, что нет! Ясно, что буржуазное искусство (в виде кинокартин, романов, спектаклей, опер), входя в такую психическую установку, не переваренное, начинает там разлагаться, заражая другие области психики, ослабляя их, нарушая цельность всей установки» (Рабочие о литературе 1926, 102). Считалось, что гедонизм, гурманство, которые характеризовали буржуазного едока, были привиты интеллигенции, сформировавшейся при старом режиме, и проявлялись в «искусстве ради искусства». Формальный художественный поиск — «вечный двигатель» истории искусства<sup>8</sup> — был объявлен порочной склонностью, подлежащей искоренению. Подлинную «духовную пищу» составляло лишь идеологически верное содержание произведений; будучи однажды обретенным, оно должно было раз и навсегда определить облик пролетарского искусства (идея, реализованная впоследствии в стилистической застылости соцреализма). Все относящееся к области формы казалось не более чем приправой, увлекаться которой значило

поддаться искушению буржуазной гастрономией. «Мы все привыкли, мы все умеем воспринимать искусство, как нечто отвлеченное от его общественно-политического социального содержания, смаковать его, как определенное зрительное или звуковое ощущение, как щекотание нервов» (Рабочие о литературе 1926, 101), – каялись представители интеллигенции в пагубном пристрастии. Излишества формы, по мысли многих критиков, искажали содержание, препятствовали его усвоению. Вот как отзывался один из них о спектакле «Стенька Разин» в Театре Революции: «Первый грех постановщика в том, что он обсахарил эту [народную – К.Г.] стихию, особенно же ее вождя... она подана с красотой, здесь трудно выносимой: и костюмы, и свет, и музыкальная сторона – все это подслащивает постановку до оперного стиля» (Рудин 1924, 10). Критиковались «зараженные буржуазными вкусами» деятели искусств, которые порой неосознанно для самих себя, предлагали пролетариату несъедобные – приторные или пикантно-пряные – «блюда». Эти яства назывались приготовленными на «замкнутой «кухне» лабораторных опытов» (Тугендхольд 1987, 230), вне связи с насущными потребностями трудящихся масс.

Буржуазии приписывалось инициирование не питательного, а опьяняющего эффекта искусства, в наибольшей степени ассоциируемого с музыкой, которая описывалась как «возбуждающее чувственное средство, как своего рода наркотик» (Рабочие о литературе 1926, 84). Рабочие жаловались на то, что рабочий быт окружен «морем дурманной музыки, которая целиком является наследием старого строя» (Рабочие о литературе 1926, 83). Наркотическая природа «буржуазного» искусства позволяла объяснить, почему так сложно искоренить его, преодолеть зависимость, сформированную привычкой. Раздробленное и больное сознание интеллектуала считалось безнадежно отравленным, и лишь пролетариат признавался обладающим природной способностью противостоять этим нездоровым влияниям, – способностью, которая должна была многократно усилиться после революции, в ситуации отсутствия прямого принуждения к потреблению классово чуждой культурной продукции: «Рабочего со всех сторон потчуют сомнительной музыкально-театральной пищей, но инстинктивно он тянется к классово-здоровой, хоть и грубой, быть может, с точки зрения «гастрономов» пище» (Рабочие о литературе 1926, 89).

Рассуждая о «кризисе культуры», публицисты 1920-х годов связывали его с всеядностью «буржуя», безразличного к качеству произведений искусства в вечной погоне за новизной и остротой ощущений. Со страниц «Рабочего зрителя» звучала резкая критика «буржуазно-



го вкуса, не отличающего театр от кабаре и ресторана, а ресторан и кабаре от театра» (Диамант 1924, 17). Интеллигенция, «вскормленная буржуазным обществом», также считалась лишенной способности безошибочно отличить правильное от неправильного. Только рабочий обнаруживал наличие подлинного вкуса – способности к различению, классификации культурной продукции. Этот «великий инстинкт культуры» (Тугендхольд 1987, 226), в понимании ряда критиков, позволял пролетариату встать во главе художественных поисков, осуществляя отбор образцов, которые легли бы в основу канона искусства будущего.

Однако носителями подобного чутья мыслились не отдельные индивиды, а «только пролетариат, как класс, только рабочая масса» (Рабочие о литературе 1926, 101). Коллективный труд и быт должны были выправить искажения, возникшие за время «гастрономического» диктата буржуазии в сфере культуры: «Правда, в рабочей среде есть пережитки мещанства, как в быту, так и в художественных вкусах, но сама же эта фабрично-заводская общественная среда, самый же уклад жизни и размах коммунистической работы на фабриках и заводах эти пережитки уничтожают» (Рабочие о литературе 1926, 100). Завод представлялся метаорганизмом (вернее, гигантским механизмом), соединявшим тысячи тел и сознаний, оптимизируя их функции. Подобный коллективный механизированный субъект мог переработать любой материал, и хотя о культурном «питании» пролетариев мы узнаем очень мало, очевидно, подразумевался именно такой способ потребления. На это указывают лексика и образность, отсылающие к работе аппарата: «Исподволь и постепенно новая общественность точит религию, старый семейный быт, предрассудки, мещанство» (Рабочие о литературе 1926, 103); «[наука уже] захвачена зубчатым колесом пролетарского государства» (Рабочие о литературе 1926, 116) и т.п.

Стерильное технизированное переваривание-перемалывание культурной продукции рабочей массой противопоставлялось отталкивающей физиологичности «буржуя», чье соприкосновение с культурой неизменно приводило к разложению, гниению, распаду. Искоренение «мещанства» в трудовом коллективе означало переход «органики» в «неорганику», замену животно-чувственной природы техницистически-рациональной. Возможен был и обратный процесс: «Мы знаем, что рабочий, ушедший с завода, чтобы учиться искусству, как кур во щи, попадает в среду, которая стремится его поглотить, выхолостить его классовые особенности» (Рабочие о литературе 1926). Представляется не случайным, что в этом высказывании поговорка приводится именно

в таком варианте – «во щи», а не «в ошип», – враждебное социальное окружение уподоблялось органической субстанции, искусство казалось монструозной «пищей», способной в свою очередь съесть незадачливого гурмана.

Если мотив механизированной телесности пролетария был созвучен исканиям литературного и художественного авангарда, то в остальном «пищевые» метафоры, описывающие культурный антагонизм рабочего класса и буржуазии, достаточно тривиальны. Их примитивность и однообразие можно рассматривать как один из примеров намеренного упрощения стиля в публицистике 1920-х годов – «приспособления пишущей братии к уровню «народа»» (Лебедева 2007, 236). В то же время подобная редукция сложности привела к созданию универсального языка, который восприняли интеллектуалы из противоборствующих идеологических и эстетических лагерей. «Неужели современная изощренность внешней художественной формы родилась от примитивного вкуса пролетария, а не от гурманства и изысканности зрителя прежней, буржуазной культуры? Неужели современный «гротеск» не есть порождение пресыщенности, о которой говорит пословица, что «от хорошей пищи на капусту позывает»?... [пролетарский зритель – К.Г.] в искусстве, как и в еде, не привык к пикантностям и гастрономической остроте, которые возбуждают аппетит. Он голоден духовным голодом и хочет простой питательной пищи для души» (Станиславский 1983, 407), – эти слова К.С. Станиславского неотличимы от риторики корреспондентов «Рабочего зрителя»<sup>9</sup>.

Однако общий язык отнюдь не означал идейного единения. Знаменателен пассаж из книги «Рабочие о литературе, театре и музыке», в которой авторы полемизируют с мнением критика Осинского, считавшего, что «пролетписатели» должны терпимо относиться к «попутчикам», способствуя их постепенному перевоспитанию. ««Будьте спокойны и терпеливы», «Не глушите» и т.д. и т.д. Право, вспоминаются рецепты из поваренной книги: «Тушите на медленном огне», «По-перчите», и т.д. Ах, т. Осинский, если бы на свете так было просто!» (Рабочие о литературе 1926, 115). Вместо апелляций к абстрактной культурной пище речь заходит о кулинарной «обработке» конкретных людей (далее названы имена Станиславского, Алексея Толстого и Екатерины Гельцер), приобретая неожиданный «каннибальский» подтекст.

Приписывая пролетариату исключительную способность распознавать ростки «здоровой» культуры и отводя себе скромную роль ведомых, интеллектуалы, с одной стороны, давали волю своему извечному

чувству вины и «комплексу неполноценности» по отношению к «народу». С другой стороны, упование на рабочий класс в деле культурного строительства могло служить оправданием пассивности интеллигенции, снимая с нее ответственность за происходящее. Для многих самоуничижение оборачивалось властной стратегией: отказывая себе в «классовом чутье» и «цельности коммунистической установки», интеллектуалы, тем не менее, оставались монопольными производителями знания, моделируя его в соответствии с собственными нуждами. Язык, изобретаемый для описания «объективной» действительности, становился инструментом в борьбе за идейное влияние. Дискуссии о гастрономическом выборе пролетариата маскировали символическое поедание интеллектуалами друг друга – своеобразную прелюдию к трагическим событиям 1930-х годов.

## ЛИТЕРАТУРА

Аттестат «Озеру Люль» 1924 – Аттестат «Озеру Люль» // Рабочий зритель. М., 1924. № 5.

Блинков 1924 – *Блинков И.* Смычка с массой (В порядке предложения) // Рабочий зритель. М., 1924. № 10.

Гомбрих 1998 – *Гомбрих Э.* История искусства. М., 1998.

Городецкий 1923 – *Городецкий С.* Рабочий зритель // Рабочий зритель. М., 1923. № 1.

Грим 1909 – Энциклопедия сценического самообразования. Т. 2: Грим / Сост. П.А. Лебединский и В.П. Лачинов. СПб, 1909.

Диамант 1924 – *Диамант Х.* Письма о театре // Рабочий зритель. М., 1924. № 2.

Ильф, Петров 1997 – *Ильф И., Петров Е.* Двенадцать стульев. М., 1997.

Лебедева 2007 – *Лебедева В.Г.* Судьбы массовой культуры в России: Вторая половина XIX–первая треть XX века. СПб, 2007.

Наступление 1923 – Наступление // Рабочий зритель. М., 1923. № 1.

Рабочие о литературе 1926 – Рабочие о литературе, театре и музыке. Л., 1926.

Рабочий зритель 1924 – Рабочий зритель. М., 1924. № 4.

Рудин 1924 – *Рудин В.* «Стенька Разин» Каменского в Театре Революции // Рабочий зритель. М., 1924. № 6.

Смушкова 1926 – *Смушкова М.А.* Первые итоги изучения читателя. М., Л., 1926.

Станиславский 1955 – *Станиславский К.С.* Сочинения: В 8 тт. Работа актера над собой. М., 1955. Т. 3.

Станиславский 1983 – *Станиславский К.С.* Моя жизнь в искусстве. М., 1983.

Типы зрителей 1924 – Типы зрителей // Рабочий зритель. М., 1924. № 5.

Тугендхольд 1987 – *Тугендхольд Я.А.* Живопись революционного десятилетия (1918–1927) // Тугендхольд Я.А. Из истории западноевропейского, русского и советского искусства. М., 1987.

Фоменко 2007 – *Фоменко А.* Монтаж, фактография, эпос: Производственное движение и фотография. СПб, 2007.

Хлебцевич 1927 – *Хлебцевич Е.И.* Изучение читательских интересов (масовый читатель). М., Л., 1927.

Шафир 1927 – *Шафир Я.* Очерки психологии читателя. М., Л., 1927.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Часто повторяется мотив порции, пайка, «дозированного» обслуживания, связанный с представлением о конечности и измеримости потребностей. Характерна следующая цитата: «Наступление [профсоюзов на «нэпманский» театр – К.Г.] продолжается. Окончится оно только тогда, когда член союза – рабочий – скажет "Довольно!.. Я обслужен театром вполне, – остатки отдайте нэпу"» (Наступление 1923, 15).

<sup>2</sup> С конца 1920-х годов «светлое будущее» официально считалось наступившим: антитезу «было–станет» сменила другая – «было–стало», утверждавшая реализованность утопии.

<sup>3</sup> Кабаре «Нерыдай» было создано комиком А. Кошевым в 1921 г. и просуществовало до 1924 г., пользуясь популярностью и у «нэпманской» публики, и у московской интеллигенции. В числе артистов кабаре были Игорь Ильинский и Рина Зеленая.

<sup>4</sup> Закономерно также, что этот типаж, как и следующий – «Любитель балета» – отсылают к визуальному коду сластолюбия. «Маленькие, заплывшие жиром глаза, слегка отвислые щеки, ярко-красные полные губы», – такие черты необходимо было воспроизвести актеру, гримирующемуся под эротомана, согласно одному дореволюционному руководству по сценической гримировке (Грим 1909, 160). Впоследствии эти приметы вошли в клишированный карикатурный образ нэпмана.

<sup>5</sup> «Озеро Люль» – спектакль по пьесе Алексея Файко, поставленный Мейерхольдом в Театре Революции в ноябре 1923 г. Основная тема произведения – борьба между соблазнами буржуазного мира и революционными идеалами в душе главного героя. Критики обвиняли режиссера в том, что «соблазны» в этой постановке были показаны слишком ярко и красочно, в то время как освободительное движение рабочих выглядело аморфным и нежизнеспособным. Эпизод в вагоне-ресторане «Рабочий зритель» перепечатаывает, ссылаясь на журнал «Рампа».

<sup>6</sup> Если «нэпманы» обсуждают искусство за едой, то трудящиеся — во время работы. «Сплошь да рядом у станка — разговоры о театре», — докладывал общественности заведующий рабочим клубом И. Блинков (Блинков 1924, 5). Культурное потребление рабочих стремились связать с производством, представить как труд. Работа, преобразующая активность должна была возобладать во всех сферах жизни, так как, по заявлению левовца Сергея Третьякова, «нет ничего хуже, как глядеть вокруг себя глазами потребителя» (Фоменко 2007, 193). Не исключено, что подобные идеи левых интеллектуалов и их зачастую неуклюжее продвижение в массы спародированы у Ильфа и Петрова в известном лозунге «Тщательно пережевывая пищу, ты помогаешь обществу» (Ильф, Петров 1997, 98).

<sup>7</sup> Слово «гастроном» (в значении «гурман»), однозначно ругательное в устах младшего поколения интеллектуалов, у Станиславского могло иметь разные коннотации. В его книге «Работа актера над собой» вымышленный педагог на занятиях по сценической речи «как гастроном, упивается ароматом каждого слова и буквы» (Станиславский 1955, 74).

<sup>8</sup> По замечанию Эрнста Гомбриха, «желание отличиться, наверное, не самый высокий и не самый глубокий из побудительных мотивов художника, но отсутствует он крайне редко» (Гомбрих 1998, 8).

<sup>9</sup> Книга Станиславского «Моя жизнь в искусстве» впервые увидела свет в 1925 г. в Америке. В СССР она вышла три года спустя, с «незначительными дополнениями» — как явствует из предисловия автора к этому изданию. Заметки о театральной жизни Москвы после революции, включая приводимую цитату, вероятно, были дописаны для варианта 1928 г.

*И. Антанасиевич  
(Белград, Сербия)*

## **ЕДА В СОЦИАЛИСТИЧЕСКОЙ ЮГОСЛАВИИ**

Система питания или гастрономическая культура активно исследуются в последнее десятилетие, но несмотря на появление интересных исследований в этой области, ее анализ и далее идет по канве, достаточно знакомой и стереотипной: еда рассматривается в контексте культуры повседневности или в рамках этнографических исследований, которые обычно фокусируют внимание на обрядовой и ритуальной кулинарии, символике пищи, а также праздничной еде. Но не следует забывать, что нарративы, сформированные вокруг ключевого культурологического явления, каким является система питания, обладают мощной мифологической энергией. Система питания отражает этническую и социальную историю этноса, его историко-культурные связи и контакты, поставляет косвенный материал для этногенетических и культурно-исторических реконструкций традиционной пищи, позволяет изучить состояние и степень сохранности традиционных форм пищи и возможность выделения и анализа пищевых моделей, сложившихся в результате многовекового развития. Такая система регламентируется социальными нормами и обычаями, является составной частью семейных, календарных, хозяйственных и окказиональных обрядов.

Однако со временем степень ритуализации самой системы начинает меняться, меняется также и нарратив внутри системы, причем изменения могут быть как постепенные – в процессе поступательного развития, которое меняет подход и состав традиционных исходных форм пищи, совершенствуя или изменяя их на основании других факторов (культурных и социальных), так и скачкообразные – когда изменения совершаются сознательным формированием новых систем питания, которые, как правило, являются реакцией на культурные и социальные изменения в обществе, но обусловлены не поступательным, а революционным, скачкообразным развитием.

Такой подход к изучению системы питания первым применил в своих трудах Ф. Бродель, предприняв попытку рассмотреть гастрономическую культуру в контексте эпохи с учетом экономических, политических и социальных факторов. В последние десятилетия в зарубежной науке появился ряд работ, целиком посвященных данному феномену<sup>1</sup>. Думается, что исследование феномена питания в стране,

которая прекратила свое существование, может быть интересно по многим причинам, но, прежде всего как попытка создания новой мифологемы – еды, которая являлась бы объединяющим фактором различных балканских культур повседневности.

Еда занимает значительное место в культуре Балкан. Одним из доказательств может служить тот факт, что в нынешней Сербии в течение года проводится около 500 фестивалей еды, причем в разных краях доминирует только им присущие традиционные блюда или продукты, которые и составляют ядро праздника. Например, в Златиборе проводится фестиваль мяса – *Златиборска пршутиада*; в Лесковаче фестиваль мяса на гриле (серб. *роштиљ*) – *Лесковачка роштилиада*; в провинции Срем проводится фестиваль колбас – *Сремачка кобасициада*; в Темерине гордятся фасолью и устраивают фестиваль, готовя фасоль в больших котлах, и называют все это *Темеринская пасулиада*, а в селе Мрчаевци организывают *Купусициаду* и готовят капусту в больших чанах и т.д. Названия, как мы видим, связаны с локусом, с названием места, которое гордится своей традицией, и с названием главного пищевого продукта.

Сложившаяся система не нова, а скорее является современной калькой традиционного подхода к понятию еды как важного элемента в жизни общества, причем ее сакральный, ритуализованный характер сохраняется не только на универсальном уровне, представленном в структуре общих национальных праздников, но и выделяется более локализовано и закрепляется за той или иной группой, связанной общей территорией и единым укладом быта.

При создании Югославии как страны-конгломерата, объединяющей множество народов, предлагалась и унификация внутри системы питания, которая была призвана не только произвести модернизацию, но и изменить старые представления о еде как о национально-территориальном маркере, который определяет специфику каждого отдельного этноса. Еда должна была сплотить народы на символическом уровне, создать единую знаковую систему пищи, не разрушая, а интегрируясь в предыдущую, и представить ее в оппозиции к понятию «чужой», т.е. идеологически чуждой системой. По мнению М. В. Капкан и Л. С. Лихачевой, фактором окончательного оформления системы гастрономической культуры стало складывание национальных государств, то есть, исследователи связывают понятие национального государства с оформлением гастрономической культуры (Известия 2008). В качестве доказательств они приводят высказывание социолога Б. Андерсона, который в свое время утверждал, что

новое единство потребовало и новых способов его подтверждения, новых механизмов объединения. К числу таких форм он относит государственный язык, печать, систему образования. Он считал, что в актуальную культуру вводится национальный эпос, идет построение структуры личности, репрезентирующей величие нации, и создается национальная кулинарная специфика, выразившаяся в понятии национальной кухни. «Подобная фиксация национальной идентичности на уровне повседневности позволяла закрепить представление об единстве нации и общности ее истоков» (Андерсон 2001). Подобные процессы происходили и во время создания нового государства – Югославии<sup>2</sup>.

Формирование мифологического клише югославской еды создавалось по стереотипному механизму, где использовались образы-архетипы метафорического характера, точнее схемы образов, их психологические предпосылки. Содержательную характеристику первообраз получает лишь тогда, когда он проникает в сознание и при этом наполняется содержанием осознанного опыта. Поэтому процесс мифотворчества прежде всего – трансформация. В этом случае реальная еда превращается в мифологему. Это – первый этап мифологизации, и именно он для нас представляет особый интерес.

Прежде всего при создании системы югославской еды предполагалось наличие оппозиционной ей системы, которая бы была маркирована как явление регрессивное или идеологически чуждое, иное в питании. В качестве регрессивной еды признавались все блюда, так или иначе связанные с идеологическим чуждыми идеям югославянства ритуалами. Так, одним из самых значимых исконно сербских праздников является праздник *Крсна Слава* (Крестная Слава). Праздник посвящен святому, который считается покровителем семьи, и празднуется в день этого святого – день, когда предки данного рода принимали святое Крещение, о чем говорит и само название этого торжества. В честь покровителя семьи выпекается традиционный *славски колач* – ритуальный каравай, который торжественно «убивают» в процессе празднования. О связи этого обряда с ритуалом поклонения предкам уже указывалось в научной литературе (Џајкановић 1994), а сам ритуал «убивания» (разрезания) караваия, несомненно, отсылает к языческому жертвоприношению (особенно если учитывать, что после «убийства» каравай поливают вином). Праздник этот не встречал одобрения властей, хотя и не запрещался во времена социалистической Югославии, однако коммунисты, которые решались провести обряд, подвергались суровому осуждению.



Идеологически чуждыми были признаны и другие ритуально-религиозные блюда – крашенные яйца, *коливо* (сербское жито, которое готовят из молотой пшеницы и орехов, причем подают его не только на похороны, но и в Рождественский сочельник, а также в день празднования Крестной Славы). Искоренялся и обычай колоть свиней в определенный день, что усугублялось тем, что дата традиционного дня заклания свиней – 29 ноября – совпадала с государственным праздником социалистической Югославии. Заклание сопровождалось особым пиршеством и возлияниями, на которые сходилось все село. Бытовой обычай осеннего забоя скота превращался в праздник, который имел все характеристики ритуала, в числе которых – театрализованное ритуальное действо, совместная трапеза, особые, присущие только этому дню блюда.

Мещанскими в социалистической Югославии считались традиционные на Балканах вода и варенье или мед, а иногда рахат-локум, которые подавали пришедшему в дом. Считалось, что вода со сладостями взбодрит гостя, которым случайный посетитель становился только после особого ритуала: вода и сладости подносились ему на особом подносе, он должен был взять немного на ложку и запить глотком воды, одновременно вежливо поблагодарив хозяйку. Обычай, хоть и не имел очевидных религиозных черт, был довольно древним и традиционным, и поэтому подвергался осуждению как якобы «мешающий» созданию новой югославянской обрядности.

Домашние заготовки также были не в чести, поскольку традиционное консервирование обычно сопровождалось ритуализованным поведением и было делом коллективным: например, приготовления *айвара* (икры из красного перца) и других блюд из перца, а также квашение капусты, всегда предполагали особую театрализацию и были частью осеннего ритуала, который объединял жителей села. Взамен рекламировались фабричные заготовки и консервы (популярной была фабрика полуфабрикатов «29 Novembar» (29 Ноября), которые в воспоминаниях жителей бывшей Югославии становились атрибутом страны.

В названии продуктов старались избегать традиционной для балканских названий территориальной или национальной привязки к месту производства: например, название *крањска кобасица* заменялось на *сланинска кобасица*, то есть, название места *Крањ* (Крањ) заменялось на название продукта *сланина* (сало).

Югославская еда предназначалась для сплочения территориальных островков питания на Балканах, создавая свою общую для всех пищу и внедряя ее в повседневную практику. В качестве типичного завтрака

для всей страны предлагались югославские продукты питания – сладкий *Еврокрем* сознательно рекламировался как полностью югославский продукт, хотя производился по лицензии *Gandola*, где в качестве рекламного слогана использовалась фраза *Za generaciju koja raste* (Для подрастающего поколения), и *Аргета-паштета* (паштет марки «Аргета»), который заменял местные варианты – хорватский паштет производственного объединения *Гаврилович* или сербский паштет фабрики *Карнекс*. Детским вариантом были паштеты, которые рекламировались как паштеты для мальчиков *Njupko* и девочек *Njambina*, а кроме того был и вариант паштета «для всех» – *Njam-Njam paštete* (паштеты Ням-Ням). Паштет и Еврокрем как обязательный завтрак заменял традиционные виды балканской выпечки – *бурек* и *питу* (слоеные пироги). Именно паштет и еврокрем были обязательными в качестве завтрака в общественных институтах: в армии, больнице, школе. Для школ существовал даже свой вариант – *Даčka pašteta* (Учебнический паштет) в упаковке на две порции.

Традиционные брынза и твердые сыры (*пиротски качкавал*) были заменены мягкими плавленными сырками, которые, несмотря на различные виды, все назывались женским именем *Zdenka* (Зденка). Следует заметить, что *Zdenka* – это название фабрики, которая существовала в Королевстве Югославия в хорватском городке *Velike Zdenci* и где впервые на Балканах была освоена технология изготовления плавленого сыра. Позднее *Зденка* из имени собственного перешла в имя нарицательное, хотя еще и в сегодняшней Хорватии эта фабрика производит сырок под тем же названием. Социалистическая Югославия выпускала множество плавленых сырков с различными названиями, но в качестве символа времени наряду со *Зденкой* сохранился еще и сырок *Висо* (Буцо означает Толстячок) с изображением упитанного малыша на обертке, отличающийся от Зденки своей упаковкой (*Зденка* и все остальные плавленые сырки имели форму треугольника, а сыр *Буцо* был в виде кубика).

Создавались и свои сладости – шоколад и крем *Cipiripi* считался общим, югославским продуктом, как и особые конфетки – *крем-бананы*, хотя некоторые известные сладости, например конфеты *Bajadera* или конфеты *Ledene kocke* (*Ледяные кубики*), и далее оставались чисто хорватским продуктом. Особенно старались искоренить распространенные на Балканах сладости, имеющие турецкое происхождение – *баклаву*, *тулумбы* (сладости из слоеного теста, залитые патокой), *халву*. Они провозглашались вредными для здоровья и высмеивались в прессе и анекдотах того времени.

Фабрика *Kandit*, хоть и находилась на территории Хорватии, считалась югославской, но внутри страны разделение все-таки имело место: так, фабрика *Soko Štark* считалась сербской, а фабрика *Kraš* – хорватской. Подобные внутригосударственные разграничения были часто обусловлены традицией, но усложняло ситуацию еще и то, что наряду с пространственным делением на республики, федеративная Югославия разделялась еще и во времени, исторически: на Югославию монархическую (времени правления династии Карагеоргиевичей), память о которой была жива в сознании граждан, и социалистическую (современную им эпоху Йосипа Броза Тито). Так что иногда вытеснялись не просто традиционно этнические блюда и обряды, связанные с пищевым кодом, но и югославские продукты монархического периода.

Возникший еще в Сербии начала века леденец *Negro*, имеющий девиз *Negro – odžaćar grla!* (Негро – трубочист горла!), потому что обладал специфическим лакричным вкусом, во времена Югославии был провозглашен сербским, и в противовес ему был создан «югославский» леденец *Бронхи* с девизом *Lakše se diše!* (Легче дышится!). Однако он тоже не стал общедоверительным, и потому была сделана еще одна попытка объединить страну при помощи леденца *505*. Последний, наряду с карамелью *Кики*, и стал настоящей объединяющей югославской конфетой. В настоящее время эти леденцы считаются хорватскими, а понятие югославского леденца все-таки закрепилось за *Бронхи*.

Особое место в повседневной культуре Югославии занимали конфеты *PEZ*. Это конфеты, наряду с пищевым кодом, маркируют и детскую культуру повседневности, поскольку их ценность была не в пищевых свойствах, а в упаковке, которая представляла собой игрушку, «стреляющую» конфетками. Производились эти конфеты в Словении по лицензии австрийской фирмы. По этой же лицензии производили также ментоловые пластинки *Pepermint* и *Spearmint* – средства, избавляющие от нежелательных запахов (спиртных напитков, табака и др.). Несмотря на австрийскую лицензию, эти конфеты воспринимались как чисто югославский продукт. Впрочем, это был не единичный случай. Английское пирожное *Munchmallow* в Югославии вошло в обиход под названием *мачмело* или *мачмелов* и воспринималось как свой, югославский продукт. Еще одним, совершенно своеобразным югославским продуктом были шоколадки *Životinjsko carstvo* (Мир животных): как и конфеты *PEZ*, они занимали особое место в жизни ребенка, поскольку на обертке были картинки разных животных. Дети собирали их, менялись ими, играли в куплю–продажу. Выпускались и

«гендерные» шоколадки: для мальчиков – *Braco* (Братишка) в голубой обертке, а для девочек – *Seka* (Сестренка) в красной.

В борьбе за югославскую еду не остались в стороне и напитки. В традиционной системе питания напитки были знаком, маркирующим территорию. Так *боза* (квасной напиток на основе забродившей кукурузной муки) была характерна для земель, некогда входивших в состав Османской империи, а *клакер* – фруктовая газированная вода – был знаком Австро-Венгрии, как, впрочем, и пиво. Культура пивопития и пивоварения, а также история пивоварного дела в Югославии связана с территориями, которые прежде составляли часть Австро-Венгрии.

Борьба за честь быть главным продуктом потребления приводила к конфликтам: боролись не за покупателя или территорию продажи, а также вкусовые качества, а за приоритет мифов и легенд того или иного народа, входящего в состав общего государства. Так, долгое время воевали между собой сербская минеральная вода *Knjaz Miloš* (Князь Милош) и минеральная вода из Словении *Radenska Tri srca* (Раденская Три сердца). Официально общегосударственной водой признавалась *Radenska*, в подтверждение чему была снята серия рекламных роликов, где представители всех живущих в Югославии народов пили эту воду, прославляя ее каждый на своем языке: албанцы жонглировали мороженым (албанцы были известны как владельцы лучших кондитерских в Югославии), восклицая *Radenska! Tri srca!* (Раденска! Три сердца!); черногорцы высоко в горах пели: *Krijepi, dušu osviježava!* (Укрепляет, душу освежает!); сербы водили хоровод коло и пели – *Bre, ova Radenska sve nas redom spaja!* (Вот уж эта Раденска всех нас объединяет!) и т. д.

Для детей предлагались особые виды фруктовой газированной воды, например, *Traubisoda* (от нем. *trauben* – виноград). Этот напиток выпускался под слоганом *Nije vino, nije voda, nego – traubisoda* (И не вино, и не вода, а траубисода!). Другой продукт – *Gringo*, который представлял собой водорастворимый порошок. Дети очень любили его жевать, потому что рот окрашивался в разные цвета (красный, зеленый, фиолетовый и пр.). Были еще и *Gazozza*, *Strumka*, *Nara*.

Идеологическими вредными продуктами считались продовольственные продукты западного производства. Взамен создавались свои собственные бренды, которые поддерживались идеологически выдержанной рекламой. Так, в пику американскому *гамбургеру* в Югославии было налажено производство *майбургера*. Производился он в городе Биеловар и рекламировался именно как особый югославский или *Yu-гамбургер*: *Majburger je najburger! Majburger je našburger!*

(Майбургер – это наибургер! Майбургер – это нашбургер!). В противовес Кока-Коле был создан напиток *Cockta* (Кокта), запущенный в производство в 1956 г. Кокта сознательно делалась похожей по цвету, густоте и виду упаковки на Кока-Колу, хотя была фруктовой газированной водой на базе шиповника, и рекламировалась как «Наш ответ Кока-Коле!». В качестве соперницы Фанты была создана газировка *Jupi*, также на базе апельсинового сока.

Особое внимание уделялось новаторству в области пищевых технологий, которые позволяли создавать оригинальные лицензионные продукты. В Югославии на фабрике *Подравка* в городе Копривница создана сухая приправа из овощей, трав и соли, знаменитая *Vegeta* (Вегета). Ее создательницей была химик-технолог Злата Баргл. Для популяризации Вегеты на телевидении демонстрировалось кулинарное шоу *Male tajne velikih majstora kuhinje* (Маленькие тайны великих мастеров кухни), где шеф повар известной в Загребе гостиницы «Esplanada» Стева Карапанджа и телеведущий Оливер Млакар каждый четверг готовили блюда с обязательным использованием Вегеты, при этом подчеркивалось, что вкус даже блестяще приготовленного блюда без Вегеты никуда не годится. Приправа приобрела высокую популярность не только в Югославии, но и за ее пределами; советские туристы покупали ее в качестве сувенира, а на основе Вегеты созданы известные бульонные кубики *Галина Бланка*.

Важное место занимает и быстрорастворимый напиток *Cedevita*, чьим изобретателем был фармаколог Мартин Станкович. В качестве югославского супербренда напиток получил множество призов международных выставок и по сегодняшний день является значимым предметом хорватского импорта. Известное печенье *Plazma* ввел в производство основатель и директор фабрики *Vambi* из города Пожаревац Петар Тутовац. Это печенье и теперь является одним из самых любимых на территории бывшей СФРЮ, хотя уже перестало считаться югославским, став сербским брендом. Косовские албанцы использовали название бренда в серии своих политических плакатов, призывающих отказаться от употребления сербского печенья и связывая продукт с понятием предательства родины: «Кто ест Бамби – предатель независимого Косово»<sup>3</sup>. В ряду югославских продуктов можно упомянуть также шоколад с рисом *Mikado* и какао напитки *KRAŠ EXPRESS* и *Čokolino*.

После распада Югославии бывшие республики включили в свою систему питания некоторые югославские продукты (выпускающиеся на фабриках в Хорватии стали хорватскими, выпускающиеся на фабриках Сербии стали сербскими и т.д.) или пытались создать их

национальные аналоги. Но поскольку сами продукты стали уже мифологемой югославского общества, они часто использовались и используются для создания идеологических и политических концептов, а также в качестве символов недавнего прошлого.

Проблема мифологизации сознания как одного из механизмов его моделирования, безусловно, сложна и многообразна. Пройдя первый этап мифологизации, мифологема закрепляется и существует в единстве образно-символической и экзистенциальной составляющих. При разрушении этого единства остается образно-символическая оболочка. Она не перестает функционировать, однако перестает развиваться, замыкаясь в круге уже наработанных мифологических клише и становясь окаменевшей конструкцией, повествующей о культуре повседневности прошлого. Это и произошло с системой питания в Югославии. Искусственно созданная система работала не очень успешно, поэтому после разделения балканские народы вернулись каждый к своей традиции. Вместе с тем, они сохранили память о создававшейся в Югославии системе, а продукты той эпохи сделались или составной частью национальных обычаев, или эхом недавнего прошлого.

## ЛИТЕРАТУРА

Андерсон 2001 – *Андерсон Б.* Воображаемые сообщества. М., 2001.

Капкан 2008 – *Капкан М.В., Лихачева Л.С.* Гастрономическая культура: понятие, функции, факторы формирования // Известия Уральского государственного университета. 2008, № 55. С. 34–43.

Šajkanić 1994 – *Šajkanić.* Krsna slava // *Sabrana dela, knj. 2, SKZ, 1994. 473–478.*

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> См. Работы Ж.-Ф. Ревеля, Д. Мишель, А. Капатти, М. Монтанари.

<sup>2</sup> Впрочем, одной из популярных книг в СССР была книга «О вкусной и здоровой пище», которая определила облик советской кулинарии. Так что подобные процессы универсальны.

<sup>3</sup> Похоже на лозунги советского периода: «Сегодня он играет джаз, а завтра Родину продаст».

*Королькова П.В.  
(Москва)*

## **ПИЩЕВЫЕ ОБРАЗЫ КАК СПОСОБ РЕАЛИЗАЦИИ ОППОЗИЦИИ «СВОЙ – ЧУЖОЙ» В РАССКАЗАХ МОМО КАПОРА**

Момчило (Момо) Капор (1937–2010) – знаковое имя в современной сербскоязычной литературе. Это один из самых читаемых писателей в Сербии, автор многочисленных рассказов, повестей, романов, эссе, путевых заметок, а также кино- и телесценариев к документальным и художественным фильмам, обладатель нескольких литературных премий (награда «Библос» Национальной библиотеки «Влада Аксентиевич» за книгу «011» – 1993 год; награда Сербского литературного товарищества за вклад в литературу – 2007 год; литературная премия им. Деяна Медаковича – 2009 год). Кроме того, это известный во всем мире художник и график, выработавший собственный неповторимый стиль в живописи, выпускник Белградской академии художеств, создатель иллюстраций к большинству своих литературных произведений. Его романы, повести, рассказы переведены на французский, немецкий, польский, чешский, болгарский, венгерский, русский<sup>1</sup> и некоторые другие языки.

Момо Капор родился в 1937 году в Сараево (современные Босния и Герцеговина), но много лет жил и работал в Белграде, где скончался 3 марта 2010 г. Сегодня он известен прежде всего как белградский писатель (его часто называют «писателем одного города»), хотя тема Сараево и воспоминаний о нем также постоянно возникает в его произведениях. Момо Капор вел колонки в белградском журнале «НИН» и журнале авиакомпании «JAT Airways» «JAT Review» – на основе материалов последнего в 2006 году на английском языке был опубликован сборник очерков о Сербии, ее жителях, культуре и традициях «A Guide to the Serbian Mentality» («Путеводитель по сербскому менталитету»). Книга представляет собой подчас шутливо-иронические, подчас глубоко лирические зарисовки, в которых автор знакомит читателя с тайнами национального менталитета через вещный мир и повседневную жизнь самых обыкновенных людей, описанные с нежной любовью, юмором и ностальгией.

Безусловно, Момо Капор является прежде всего мастером краткой формы – рассказа, очерка, эссе. Даже его самые известные романы – «Алло, Белград» («Хало, Београд», 1990), «011» (1990), «Восток –

Запад» («Исток – Запад», 1990), «Хроника потерянного города» («Хроника изгубленного града», 1996), «Последний рейс на Сараево» («Последни лет за Сарајево», 1995), «Ада» (1977) и некоторые другие напоминают скорее сборники рассказов или циклы очерков, объединенные общей тематикой, персонажами и тональностью повествования. Однако главными героями произведений Капора (зачастую заявленными уже в названиях книг<sup>2</sup>) почти всегда становятся не люди, а страны (Черногория – «Зеленое сукно Монтенегро», 1992; Америка – «Книга жалоб», 1984), города – чаще всего Сараево («Сараевская трилогия») или Белград («011», «Алло, Белград» и др.) или определенные места в городе, например, белградская Ада Циганлия («Ада», 1977) или трактир «Табор» («Легенда о Таборе», 2002). В этом отношении все творчество писателя – как его литературные произведения, так и живопись – можно рассматривать как единый метатекст, своего рода подробный путеводитель по психологии и культуре сербов. По словам сербского исследователя Б. Стояновича, «Капор в самом деле относится к тем писателям, которые всю свою жизнь пишут одну единственную книгу»<sup>3</sup> (Стојановић 2006, 318).

Творческую манеру Момо Капора, о котором уже давно говорят как об особом феномене в сербской литературе, вполне справедливо называют «лирическим реализмом»<sup>4</sup>. Этому писателю, в отличие, например, от М. Павича или Г. Петровича, совершенно не свойственно заигрывание с постмодернизмом и следование литературной моде. Художественный мир его произведений насыщен реалистическими бытовыми деталями и притом глубоко поэтичен, а метафорой душевного состояния героев (а также символом изменений, происходящих вокруг) становятся подчас самые банальные и будничные процессы – например, прием пищи и связанные с ним традиции.

Наша статья не претендует на исчерпывающее исследование мотивов и образов, связанных с приемом пищи и особенностями национальной кухни разных стран в творчестве Момо Капора; мы также не ставим задачу дать подробный анализ их семантики в каждом конкретном случае. Нам представляется интересным поделиться лишь некоторыми наблюдениями над функциями образов, связанных с едой и приемом пищи, в рассказах и зарисовках Момо Капора и показать, как в этих образах реализуется важнейшая для сербской (и вообще человеческой) ментальности оппозиция «свой – чужой»<sup>5</sup>.

В культурно-историческом пространстве южных Балкан национальная и конфессиональная самоидентификация в условиях Османского ига на протяжении нескольких столетий являлась условием



выживания и существования целых народов (сербов, болгар), а массовый переход сербов в мусульманство обернулся в свою очередь образованием новой нации (бошняки, или босанцы – этнические сербы, в период турецкого владычества принявшие мусульманство). В последние два десятилетия в связи с югославским кризисом и войнами на территории бывшей СФРЮ в сознании южнославянских народов (не только сербов, но и хорватов, македонцев, боснийских мусульман) оппозиция «свой – чужой» вновь активизировалась, что отразилось в том числе в литературе и искусстве.

Как внешний мир, так и внутренний мир героев в рассказах Момо Капора зачастую представлены системой оппозиций. Последовательно прослеживаются такие оппозиции, как восток – запад («Восток – Запад»), родина – чужбина («Скитаюсь и рассказываю», «Подходящий день для смерти»), прошлое (для писателя синоним утраченного) – настоящее («Сараевская трилогия», «Ивана»), а также молодость – старость, провинция – центр, бедность – богатство, искусственность – подлинность, старое – новое и некоторые другие. Идентификация «свой – чужой» (этнически или конфессионально) в творчестве Момо Капора играет весьма важную роль; эта оппозиция очень многогранна, она реализуется не только в образах, связанных с едой, но в целой устойчивой системе ключевых позиций, таких как одежда героев, их язык, вера, внешность, стиль поведения, образ жизни, детские игры и т.д. Еда занимает в этой системе особое место: с одной стороны, здесь проходит граница между «своим» и «чужим», а с другой стороны, именно в процессе совместной трапезы происходит ритуальное преодоление этой границы<sup>6</sup>.

В ряду пищевых продуктов, имеющих ритуальное значение на Балканах, первое место, безусловно, занимает кофе, любимый сербский напиток, которому Момо Капор посвящает не один рассказ и который называет «самой важной второстепенной вещью» в жизни сербов. Дело в том, что сербы, в отличие от большинства как западных, так и восточных народов, почти не знакомы с самой распространенной альтернативой кофе – зеленым или черным чаем. Сербь пьют чай исключительно в случае болезни, причем этот напиток не содержит чайных листьев и в нашем понимании представляет собой скорее настойку на цветках ромашки, липы, плодах шиповника, бузины, на листьях мяты, брусники или черники. Сербь никогда не предложат гостю чай, но сразу поставят на огонь турку («джезву») с водой для кофе. «Кажется, мы без всего можем прожить, но только не без него!» (Карог 1991, 29)

– говорит писатель в одном из очерков, составляющих роман «Алло, Белград». В том, как у разных народов (американцев, латиноамериканцев, итальянцев, французов, греков, австралийцев) принято готовить и подавать кофе, проявляется разница менталитетов, а в том, какой кофе заказывает человек – кофе по-сербски или по-турецки, – могут выражаться его политические взгляды.

Кофе становится критерием, по которому определяется граница между восточной и западной цивилизациями, двумя типами мышления и культуры. Момо Капор отмечает, что ритуал питья кофе на Востоке и Западе сильно отличается. На Севере и Западе кофе пьют «по ходу дела и на бегу» (Там же), в то время как на Востоке процесс питья кофе – это целый обычай, главную часть которого составляют беседы о смысле жизни, споры, сплетни и медитация. Без кофе невозможно представить себе ни одного серьезного разговора, ни одной свадьбы или деловой встречи. Кофе, приготовленный в кофейном автомате на улице, не может считаться настоящим кофе; его с любовью должен варить человек, посвятивший этому всю жизнь (в сербском языке для его обозначения существует целых два слова: «кафе-кувар» и «кафеџија»). Кофе нужно варить неспешно, «словно впереди – все время на свете» (Там же, 30). Понятие спешки в приготовлении еды вообще незнакомо Востоку, поскольку еда воспринимается не как средство для насыщения, а как важная часть бытия, поэтому само приготовление еды превращается в творчество, и даже варка кофе требует от человека таланта и особой жизненной философии.

Кофе – главный знак гостеприимства на Балканах. Момо Капор рассказывает читателю о том, что в Сербии существует даже определенный «язык кофе». Так, если гостю подают кофе «максузия», приготовленный с любовью и подаваемый с закусками, это означает, что ему рады, а кофе «сиктеруша» (водянистый, дешевый кофе) означает, что гость нежелателен или что визит окончен. В Боснии существует и кофе под названием «долевуша» – писатель называет его «нищенским» кофе, ведь в целях экономии кофейных зерен он несколько раз разбавляется водой. Этот кофе способен рассказать о доходах хозяина дома.

В рассказе «Кофе с первого этажа» (сборник «Скитаюсь и рассказываю») Момо Капор с тонким юмором изображает большое учреждение, где судьбы и карьеры чиновников определяются тем, в какой очередности и в течение какого времени им приносят кофе из буфета на первом этаже. В результате этого кофе «перестал быть приятным теплым напитком и превратился в символ власти, подобно скипетру

в руках средневекового правителя» (Карог 1979, 316 – 317); буфет же обретает черты потустороннего мира, где в турке «варятся судьбы чиновников» (Там же, 318). Мир чиновников, их будущее и карьера напрямую связаны с ритуальным напитком, ведь человек, варящий кофе, обладает тайным знанием и способен предугадывать, кто из них в ближайшем будущем добьется повышения, а кто потеряет свое место. Кофе играет роль магического предмета. Поэтому чиновники буквально с секундомером в руках следят за временем, в течение которого им приносят кофе, вычисляют формулу успеха в зависимости от этого времени, а один чиновник, занимающий высокое положение, даже умирает от инфаркта, потому что его помощнику кофе приносят быстрее, чем ему самому<sup>7</sup>. Однако Момо Капор в свойственной ему иронической манере обыгрывает сказочную роль злого волшебника, владеющего секретом абсолютного счастья и жизненного успеха. Ведь человек, который со зловещей, как кажется чиновникам, усмешкой каждый день варит кофе целому учреждению, улыбается тому, что только ему одному известно, что в действительности он «не имеет ни малейшего представления о приготовлении кофе» (Там же).

В Сербии и Боснии, которые в отношении кофейных традиций Момо Капор, безусловно, относит к восточному миру, часть ритуала питья кофе составляет гадание на кофейной гуще, воспринимаемое в высшей степени серьезно. «Кофе – это не только наше прошлое и наше настоящее, но и наше будущее», – полушутя полусерьезно утверждает писатель (Карог 1991, 30). Кофе у Момо Капора, таким образом, может задавать как пространственные (восток – запад), так и временные (прошлое – настоящее – будущее) координаты, в которые помещена жизнь человека, этот напиток связан с понятиями судьбы, счастья, гостеприимства, братства.

Иной концепт – пути – связан с популярным балканским блюдом «барашек на углях», или «барашек на вертеле» (*jagnjetina na gažnju*)<sup>8</sup>. По наличию или отсутствию данного блюда в меню можно определить границу между приморской и горной цивилизациями. Приготовление барашка, как и кофе, – это особый ритуал, объединяющий народ; при этом ошибкой и даже оскорблением хозяев считается вопрос, скоро ли будет готова еда, поскольку жарка барашка не терпит спешки. Именно от данного вопроса всерьез предостерегает Момо Капор иностранца.

Барашек, приготовленный на углях, – это не только то, что скрепляет братство путешественников, но «прежде всего общение с близкими» (Там же, 24). В Боснии на любой дороге буквально через каждые тридцать километров стоит кафе, где готовят это блюдо, поэтому

расстояния измеряются количеством встреченных барашков на вертеле, а человеческое счастье и искусство путешествовать – тем, успели ты к тому моменту, когда барашек как раз готов и его снимают с огня. Это «намного больше, чем просто еда» (Карог 1979, 53), это приглашение на праздник, награда победителю или утешение в несчастье, символ изобилия, богатства, неременный атрибут свадеб и похорон. Ягненка обязательно нужно есть руками, только тогда мясо сохранит свою подлинную ценность и обретет «привкус истории».

Как и кофе, барашку посвящен не один рассказ Момо Капора. В одном из очерков, составляющих роман «Алло, Белград», есть трогательные строки о месте ягненка в сербской национальной кухне. Писатель утверждает, что когда в 1990 году в Белграде вновь открылось кафе, где готовили это блюдо, город «вышел на след своей потерянной души» (Карог 1991, 23). В последнее время, по словам Капора, город словно бежит от самого себя к «некоей выдуманной Европе»: в Белграде почти исчезла жареная баранина, а белградские пекари учатся делать круассаны и багеты, стыдясь «теплых, пышных балканских хлебов с толстой хрустящей корочкой и желанными горбушками, за которые все борются за обедом» (Там же). Молодежь отдает предпочтение гамбургерам и кока-коле, а на мясных магазинах появляются надписи «бутик мяса». Главное место среди ресторанов начинают занимать итальянские пиццерии, английские пабы и кафе на европейский манер. В результате изменений в национальной кухне город во многом утрачивает своеобразие и теряет душу, становясь для писателя чужим.

В рассказе «Странное путешествие через город Сараево, без остановок» Момо Капор описывает ощущение отчуждения, возникающее на этот раз по отношению к его родному городу и связанное с появлением на улицах «запаха чужой еды» (Капор 2001, 12). Однако если Сараево воспринимается писателем как «утраченный город», то Белград еще может стать самим собой: это произойдет, когда на его улицах вновь запахнет барашком на углях, а не гамбургерами и курицей на гриле.

Для Момо Капора ягненок, приготовленный в Сербии («наш ягненок», как ласково называет его писатель), безусловно, самый вкусный на свете. Дело здесь не только в способе приготовления (в Сербии ягненка поливают пивом перед тем, как снять с вертела, чтобы зарумянилась хрустящая корка), но еще и в том, что еда словно вбирает в себя дух страны. Так, например, австралийская баранина безвкусна, «как весь этот континент», а мясо на родине

писателя обладает «запахом чудодейственной травы и мифическим вкусом, который знали наши предки-гайдуки» (Карог 1991, 24). Национальная еда в данном случае играет роль связующего звена поколений, моста между прошлым и современностью.

В перечень блюд, которые стали для балканских народов «больше, чем просто едой», попадает и арбуз – «единственное утешение бедняков» (Карог 1979, 80). Арбуз, подобно кофе и жареному барашку, является ритуальной пищей и объединяющим началом: ведь одному человеку не под силу съесть его целиком (точно так же, как и ягненка), он предназначен сразу для многих людей, причем людей самых близких и любимых. Выбор арбуза – тоже ритуал. Ощупывая его, стуча по нему и прислушиваясь к звуку, человек словно постигает его сущность. «По нашей любви к арбузу мы и греки – братья», – замечает Момо Капор (Там же, 81).

Вкус Греции для писателя – это вкус чечевичного супа. В рассказе «Чорба» Капор описывает бедную греческую корчму, в которой две вдовы – мать и дочь – предлагают посетителям в качестве единственного блюда чорбу – национальный чечевичный суп. В этом небольшом (всего на полстраницы) рассказе отчетливо прослеживается библейская трактовка чечевичной похлебки как символа желанной еды и насыщения: «В этом супе был вкус странного достоинства... благословенный вкус человеческой пищи» (Там же). Поэтому к супу люди относятся как к святыне, а женщин называют матерью и сестрой. Таким образом, по отношению к еде, способу ее приготовления и поглощения человек всегда может узнать «своего» или же приобщиться к национальным традициям и менталитету.

При описании духовного единства, возникающего во время совместной трапезы и скрепленного этим ритуалом, Момо Капор часто использует слова с семантикой родственных отношений, например, корнем «брат-» (братья, братство), а также слова со значением «близкие», «любимые люди». В одном из рассказов Капор изображает распространенную в социалистической Югославии ситуацию, когда люди приносили еду из столовых домой в специально сконструированных судках, чтобы женские руки вернули ей «тепло и утраченную интимность ритуального семейного обеда» (Карог 1991, 13). Метафоры «человеческое тепло», «теплые отношения» связаны в данном случае с конкретным образом горячей (а значит, домашней) пищи.

Определенный вкус может ассоциироваться с образом близкого человека: так, один из очерков Момо Капора посвящен образу мамы

(сербское «кева» – «мамочка, мамаша») и еде, которую мамы готовили своим детям. Тот, у кого есть «мамаша», ест таинственные, давно забытые блюда, о существовании которых многие даже не подозревают. «Мамаша» – это «последние создания в Белграде, которые умеют готовить флекуцы с капустой<sup>9</sup>... не говоря уже о кнедликах со сливой или колодезных рогаликах, получивших свое странное название из-за теста, которое раньше требовалось известное время держать в колодеце, чтобы оно заквасилось» (Там же, 7–8). Поэтому рассказчик называет «мамочек» хранительницами давно исчезнувшего времени, замечая, что только когда они уходят, люди начинают понимать, что еда для них полностью потеряла вкус.

Мысль о том, что неповторимость вкуса может быть связана не только с конкретным местом и людьми, которые готовили пищу, но и со временем, то есть периодом в жизни человека, можно проследить в нескольких рассказах Момо Капора. Ощущение «вкуса детства», которое невозможно вернуть, как невозможно вернуть само детство, с чувством глубокой ностальгии описано в автобиографическом рассказе «Шоколад». Субъективное переживание и восприятие войны, как и мирной жизни, передается здесь через вещный мир, бытовую деталь. Читатель видит действительность глазами ребенка, для которого шоколад на всю жизнь останется вкусом 1943 года, когда из Лондона в Сараево приходила гуманитарная помощь, – вкусом «пыли и пепла, крови и страха, запахом твердого желтого пороха из разобранной ручной гранаты, вкусом голода, свежести... вкусом ожидания... медом и молоком безумной храбрости» (Капор 2001, 31–32). Именно эти ощущения герой рассказа долгие годы ищет, ошибочно пытаясь связать их со страной, откуда доставляли шоколад, – Англией. Он замечает, что шоколадные плитки, купленные на разных улицах Лондона, также существенно отличаются по вкусу: на Карнаби-стрит это вкус сумасшествия, в Сохо – «вкус плюша и женской кожи» (Там же, 30). И вот однажды рассказчик находит шоколад с тем же названием – Mars-Soldier bar; но это оказывается вовсе не тот шоколад, который он помнит с детства. Ведь изменился и сам герой, и обстоятельства, при которых он пробует любимое лакомство. Вкус детства для героя рассказа так же недостижим, как и само прошлое.

Даже в описании войн (им посвящен не один рассказ и роман) Момо Капор далек от назидательно-философских размышлений и глубокомысленных сентенций; смешное в них неотделимо от трагического, низменное от возвышенного. Однако как в крупных произведениях,

так и в коротких очерках и эссе именно прозаические жизненные ситуации и бытовые проблемы, в том числе кулинарного характера, наталкивают героев и рассказчика на мысли о природе бытия. Например, в миниатюре «Фасоль» герой-эмигрант, живущий в Нью-Йорке, пытается приготовить сербское национальное блюдо – мясо с фасолью. Но в американский город, где, как в большом котле, перемешаны сотни национальностей, продукты завозятся из разных стран: свинина – из Венгрии, ребрышки – из Греции, солонину герою и его другу продает чех, чеснок – араб, фасоль – болгарин. И оказывается, что эти ингредиенты невозможно варить вместе, потому что они по природе своей чужды друг другу: мясо еще жесткое, в то время как фасоль уже разварилась, а солонину и вовсе не разглядеть.

Автор отождествляет человеческие качества (невозможность народов ужиться в мире друг с другом) со свойствами продуктов (мясо и овощи готовятся разное время), а жизнь людей в городе уподобляется варке овощей в котле. Тот же художественный прием Момо Капор использует в миниатюре о сербском салате («Алло, Белград»), рецепта которого нет ни в одной поваренной книге. В качестве ингредиентов наряду с помидорами и огурцами упоминаются и слезы (от лука), и злоба (от острого перца). Особенность салата в том, что он «измельчен и перемешан, подобно сегодняшней политической жизни сербов» (Капор 1991, 25), и является порождением истории конца XX века (автор, используя политическую метафору, в свойственной ему иронической манере выражает подозрение, что этот вид салата был закреплен в Конституции 1974 года<sup>10</sup>) – ведь раньше, по словам писателя, все салаты в Сербии считались сербскими.

Итак, в чем же, по мнению Момо Капора, своеобразие белградской кухни? Ответ парадоксален: прежде всего в том, что таковой не существует вовсе! В очерке «Тайна белградской кухни» («Путеводитель по сербскому менталитету», ранее – журнал «JAT Review») Момо Капор рассказывает, что в сербской кухне, как ни в одной другой кухне мира, можно встретить национальные венгерские, австрийские, турецкие блюда в самом, казалось бы, странном сочетании друг с другом. Так, после гуляша – блюда, распространенного в Центральной Европе, – и роштиля<sup>11</sup>, пришедшего на Балканы из Турции, в сербских ресторанах подают традиционные венские торты. Подобно тому, как сербский менталитет уникальным и неповторимым образом вобрал в себя черты восточной и западной культуры, сербская кухня представляет собой смесь традиционных блюд и напитков многих народов – смесь, которую писатель называет «братской».

Многочисленные и яркие образы еды в рассказах Момо Капора – не просто своеобразный путеводитель по сербской кухне; они помогают читателю проникнуть в тайну национального характера. В образах и художественных ассоциациях, связанных с приемом пищи, последовательно реализуется важнейшая для балканского менталитета оппозиция «свой – чужой». Они могут становиться символами утраты прошлого, вызывая у рассказчика ностальгию, символами мудрости или изобилия, достатка или власти. Любовь к определенному блюду объединяет народ или группу людей. В творчестве Момо Капора в оппозиции «свой – чужой» зачастую реализуется оппозиция Восток – Запад, а своеобразие сербского национального менталитета писатель видит в том, что в нем неповторимым образом сочетаются черты двух культур.

## ЛИТЕРАТУРА

- Капор 2001 – *Капор М.* Сарајевске приче. Нови Сад, 2001.  
 Стојановић 2006 – *Стојановић Б.* Момо Капор – од цинс-прозе до прозе у маскарној униформи. Београд, 2006.  
 Капор 1991 – *Капор М.* Halo, Beograd. 011. Istok – Zapad. Beograd, 1991.  
 Капор 1979 – *Капор М.* Skitam i pričam: Putopisni dnevnik. Beograd, 1979.  
 Мандић 1980 – *Мандић И.* Urbana mitologija u prozi Mome Kapora // Момо Капор. 101 priča. Zagreb, 1980. S. 5 – 28.  
<http://piterbooks.ru/read.php?sname=hudozh&articlealias=kapor>  
[http://www.gerila.com/knjige/autori/k/kapor\\_momo.htm](http://www.gerila.com/knjige/autori/k/kapor_momo.htm)

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> В 1991 году в журнале «Иностранная литература» (№ 7) на русском языке была опубликована первая часть романа «Книга жалоб» (перевод И. Юферева); в настоящее время В. Соколовым переведены романы «Подходящий день для смерти» («Нева», 2002, № 5), «Сараевская трилогия» («Хранитель адреса», «Последний рейс на Сараево», «Хроника потерянного города») и повесть «Зеленое сукно Монтенегро» («Иностранная литература», 2007, № 9). Кроме того, в русскоязычном Интернете имеется несколько сообществ, посвященных творчеству Капора (например, «Клуб любителей Момо Капора»), где можно найти неофициальные (и, к сожалению, не всегда удачные) переводы отрывков из его произведений, а также рецензии и критические статьи. См., напр.:

[http://community.livejournal.com/momo\\_capor](http://community.livejournal.com/momo_capor)



<http://daima-ring.livejournal.com/276979.html>

<http://galatin-stp.livejournal.com/>

<http://navoine.ru/articles/perevody/185>

<http://o4ekivanje.livejournal.com/717.html>

Решетникова Н. Хроники потерянного времени // <http://www.apn.ru/opinions/article18254.htm> и др.

<sup>2</sup> Ср.: «Сараевская трилогия» («Хранитель адреса», «Последний рейс на Сараево», «Хроника потерянного города»), «Сараевские рассказы», «Алло, Белград», «Блокада Белграда», сборник рассказов «Магия Белграда» и «011» (цифры в названии означают телефонный код столицы Сербии), повесть «Зеленое сукно Монтенегро».

<sup>3</sup> Здесь и далее перевод наш – П.К.

<sup>4</sup> См., например, Mandić 1980 или [http://www.gerila.com/knjige/autori/k/karog\\_tomo.htm](http://www.gerila.com/knjige/autori/k/karog_tomo.htm)

<sup>5</sup> Насколько существенной может оказаться идентификация «свой – чужой» в гастрономической области доказывает тот факт, что в день объявления албанскими сепаратистами независимой республики Косово 17 февраля 2008 г. в Сербии в знак протеста были разгромлены практически все рестораны быстрого обслуживания «Макдональдс», ставшие в народном сознании одним из символов Америки – того *чужого*, которое, по мнению сербов, способствовало отделению края, в частности, натовскими бомбардировками Белграда и Нови Сада 1999 года.

<sup>6</sup> Недаром в представлении многих народов, особенно восточных, чужеземцу, разделившему трапезу с хозяином, уже нельзя причинить вред; он хотя и не становится до конца «своим», но в определенной степени приобщается к данному культурному сообществу.

<sup>7</sup> В данном сюжетном ходе можно усмотреть непосредственное влияние рассказа А.П. Чехова «Смерть чиновника». В личной беседе с автором данной статьи Момо Капор признался, что зачитывался Чеховым с юности и что до сих пор этот русский писатель остается его самой любимой фигурой в мировой литературе. Дома у Момо Капора хранится собрание сочинений А.П. Чехова. К чеховской традиции можно отнести и такие особенности стиля Капора, как внимание к художественной детали и любовь к сочетанию тонкого юмора и грустных интонаций; без преувеличения можно сказать, что эти черты отчетливо прослеживаются во всех произведениях сербского писателя.

<sup>8</sup> Специфика блюда заключается в том, что барашек насаживается на вертел и жаривается целиком. Едят его непременно сразу несколько человек, это блюдо никогда не готовится ради одного или двух посетителей. По мнению сербов, это одно из редких национальных блюд, которое теряет свой вкус, если печется в домашней духовке.

<sup>9</sup>Флекицы с капустой – национальное блюдо, состоящее из особым образом изготовленного и нарезанного на квадратные кусочки тонкого теста, которое варится вместе с тонко наструганной капустой.

<sup>10</sup>Конституция 1974 года – последняя (четвертая) Конституция СФРЮ, в которой было закреплено сужение политических и экономических функций федерации за счет автономии республик, а также краев Воеводина и Косово. В данном случае Момо Капор намекает на то, что закрепленное в Конституции расширение автономии республик и краев в рамках Югославии и фактическое превращение ее из федерации в конфедерацию явилось одной из причин югославского кризиса 1990-х гг., следствием которого стал распад государства.

<sup>11</sup>Роштиль – несколько видов мяса, приготовленного на гриле (отдельные элементы этого блюда, пришедшего на Балканы с Востока, напоминают шашлык и люля-кебаб).

*Злыднева Н.В.*  
*(Москва)*

## **СТИХОТВОРЕНИЕ Н. ЗАБОЛОЦКОГО «РЫБНАЯ ЛАВКА» И ЕГО ИЗОБРАЗИТЕЛЬНЫЕ КОНТЕКСТЫ**

Стихотворение Н.А. Заболоцкого «Рыбная лавка» (1928) рассматривается в контексте советской культуры и времени, которое непосредственно предшествовало «великому перелому», в связи с визуальным кодом – значимой составляющей этого текста – и в аспекте доминирующей фигуры речи (Заболоцкий 1965). Задача состоит в установлении зависимости между способом взаимного перевода кодов (вербального и визуального) в структуре повествования и мифопоэтическими значениями на основе разработки определенной риторической схемы. Нулевой уровень семантики произведения (по классификации Е. Фарыно – см.: Фарыно 2005), то есть прямая референция – мотив *изобилия рыбы* или *семантическая гипербола* – на торговом прилавке, обращен к одной из сторон концепта еды, реализованной в литературе и искусстве 1920-х годов. Поэтому исследованию предмета необходимо предпослать автокомментарий библиографического характера.

Настоящая статья вкпе с написанной нами ранее статьей «Еда в танатопоэтике 1920-х годов» представляет концепт еды в советской культуре в единстве его противоположностей. Поскольку последняя из упомянутых статей предполагается быть напечатанной в малотиражном сборнике за рубежом, к тому же в переводе на мало знакомый русскому читателю хорватский язык, считаем необходимым вкратце остановиться на ее содержании (Злыднева 2010). В аспекте танатопоэтики еда как сюжет натюрморта (в том числе в мотиве застолья, в составе не собственно натюрморта, а фигурных композиций) была рассмотрена на материале живописи Д. Штеренберга, К. Петрова-Водкина, С. Никритина и других мастеров конца 1920-х годов. Минимализм в представлении еды трактовался как мотив недостачи или семантическая литота – по нашим наблюдениям, доминирующая в тексте советской культуры конца 1920–начала 30-х годов. Мотив воспроизводит устоявшиеся в европейской традиции иконографические модели, восходящие к схемам *vanitas* и Тайной вечери. Тем самым на уровне сюжета акцентируется катастрофизм и актуализируется фюнеральный и шире – танатологический коды. Материал художественной литературы этой эпохи, с разлитой в нем темой смерти и катастрофы, дополняет картину. Радикализм

авангарда в области формы, часто имеющей облик минимализма, то есть редукции семантики и ориентацию референта на субъект (результатом чего стала беспредметность), трансформировался в радикализм мотива в пост-авангарде 1920-х годов. Рассмотренная фигура недостатка, таким образом, описывалась как опирающаяся на внутреннюю референцию, лишь в малой мере обусловленную внешними социальными обстоятельствами, и рассматривалась в аспекте поэтической функции *par excellence*.

Настоящая статья призвана дополнить описанную ситуацию полярной составляющей рассматриваемого концепта, выступающей в форме мотива *изобилия* и соответствующей фигуры, то есть сверхполноты. Оговоримся: под фигурой изобилия имеется в виду не распространенная в научной литературе соответствующая аллегория (см., например, Greif 2006), а фигура в риторическом смысле – своего рода обратная литота или анафора, а именно, представление множественности посредством повтора, конгломерата-набора семантически однородных признаков. В количественном представлении еды в художественных текстах модус изобилия встречается реже, чем модус недостатка (мотив скудости пищи), однако он не менее значим.

В связи с мотивом изобилия еды особенно показательна реализация тематической амплификации в форме анафорического параллелизма, образцы которого можно видеть в литературе. Распространенность анафоры в мотиве еды соответствует другим принципам организации художественного текста, среди них – модель горизонтального (то есть не-иерархического) типа развертывания количественного принципа – каталог, демонстрирующий принцип предпочтения, которое стихотворный текст, как правило, отдает сочинительным конструкциям (Кожевникова 2006). Горизонтальное развертывание, подразумевающее пространственные значения, особенно интересно решается в художественном тексте, основанном на дополнительном по отношению к спациональности принципе – принципе темпоральности, каковым отмечено искусство слова. Поэзия 1920-х годов дает блестящие образцы взаимной переводимости литературы и живописи в коде еды, прежде всего на основе взаимодействия временных и пространственных значений текста при реализации анафоры. Рассматриваемое стихотворение Н. Заболоцкого «Рыбная лавка» – пример такого рода. Приведем текст полностью:

*И вот, забыв людей коварство,  
Вступаем мы в иное царство.*

*Тут тело розовой севрюги,  
Прекраснейшей из всех севрюг,  
Висело, вытянувши руки,  
Хвостом прицеплено на крюк.  
Под ней кета пылала мясом,  
Угри, подобные колбасам,  
В копченой пышности и лени  
Дымились, подогнув колени,  
И среди них, как желтый клык,  
Сиял на блюде царь-балык.*

*О самодержец пышный брюха,  
Кишечный бог и властелин,  
Руководитель тайный духа  
И помыслов архитриклин!  
Хочу тебя! Отдайся мне!  
Дай жрать тебя до самой глотки!  
Мой рот трепещет, весь в огне,  
Кишки дрожат, как готтентотки.  
Желудок, в страсти напряжен,  
Голодный сок струями точит,  
То вытянется, как дракон,  
То вновь сожмется что есть мочи,  
Слюна, клубясь, во рту бормочет,  
И сжаты челюсти вдвойне...  
Хочу тебя! Отдайся мне!*

*Повсюду гром консервных банок,  
Ревут сиги, вскочив в ушат.  
Ножи, торчащие из ранок,  
Качаются и дребезжат.  
Горит садок подводным светом,  
Где за стеклянную стеной  
Плывут лещи, объята бредом,  
Галлюцинацией, тоской,  
Сомненьем, ревностью, тревогой...*

*И смерть над ними, как торгош,  
Поводит бронзовой острогой.*

*Весы читают «Отче наш»,  
Две гирьки, мирно встав на блюде,  
Определяют жизни ход,  
И дверь звенит, и рыбы бьются,  
И жабры дышат наоборот.*

Стихотворение написано четырехстопным ямбом с перекрестным чередованием мужских и женских окончаний. Оно состоит из пяти строф разной длины (2+10+15+11+5), всего 43 строки – обычное число для поэзии Заболоцкого времени создания «Столбцов». Преобладает перекрестная рифма, нерегулярно перемежающаяся с парной; третья центральная строфа содержит внутреннее четверостишие с добавленной пятой строкой. Имеет место сбой ритма в последней строке.

Стихотворение изобилует интертекстуальными смыслами. Известно, что формальный строй стихотворений Заболоцкого этого периода часто содержат отсылку к поэзии Тютчева (Лощилов 2002). Чередование четырехстиший с двестишиями с мужским окончанием напоминают также Онегинскую строфу, подтверждая значимость Пушкина в поэзии Заболоцкого (Белый 2005). В наличии этого компонента убеждает и иронический тон повествования (об этом ниже), который свойственен всем обэриутам.

Картина изобилия рыбы в лавке выстроена как статичный пространственный каталог-описание, однако динамика глагольной предикации и нарративной структуры создает развертывающуюся во времени драму. Повествовательная композиция состоит из трех частей, границы каждой из которых отмечены рифмованными двестишиями и повторяющимся в вводной позиции соединительным союзом «и». Зачин выполняет функцию рамки-ввода во внутреннее пространство повествования. Затем следует описание экспонированных в этом пространстве объектов (рыба в лавке) от третьего лица с употреблением глаголов прошедшего времени несовершенного вида и добавлением деепричастий, чем создается эпическая дистанцированность рассказчика от предмета описания (рассказ ведется от лица внешнего наблюдателя – нарратора). Форма настоящего-будущего для повествования о прошлом вводит речевой элемент (настоящее историческое: см. Бондарко 1969).

Далее происходит переход к центральной части: он отмечен резким изменением коммуникативной ситуации с введением внутреннего нарратора, обозначенного прямым обращением – речью от первого лица, которая усилена императивом. Изменение модуса повествования влечет за собой драматизацию событийности, переводящей акцент с описания объекта

внешним рассказчиком на внутреннюю речь субъекта повествования, что сопровождается нагнетением признаков антропоморфизма и повышением их семиотического статуса: от атрибуции человеческими членами (*руки, колени*) к психическому состоянию (*Плывут лещи, объаты бредом, / Галлюцинацией, тоской, / Сомнением, ревностью, тревогой...*). Актуализируются сексуальные коннотации пищеварения: *Желудок, в страсти напряжен* и далее. Призывный императив *Хочу тебя! Отдайся мне!* отмечает нижнюю границу фрагмента. Последняя часть трилогии возвращает рассказ в зону объектного описания, однако прошедшее время первой части сменяется временем настоящим. Таким образом, изменение коммуникативного модуса выступает как механизм переключения временного плана нарратива. Проникновение в «психическое состояние» лещей выступает как перемещение точки зрения внутреннего нарратора с позиции поглощающего субъекта в позицию умерщвляемо-поглощаемого объекта. При этом внутреннее телесное пространство центральной строфы («кишки дрожат... слюна, клубясь, во рту бормочет») трансформируется во внешнее неорганическое («гром консервных банок... ножи, торчащие из ранок... за стеклянную стеной плывут лещи») в финальной части, тем самым дополнительно акцентируя возвращение от субъектности в центральной части к объектности предмета описания.

В семантическом анализе этого стихотворения, к которому то и дело обращаются исследователи, отмечался архаический мотив единения с миром посредством поглощения (в данном случае в форме «приращения» смертью – поглощаемое переносит свое качество смерти на поглощающего) как свойственной авангардному приему обнажения факта эстетической коммуникации (Сироткин 2003); отмечалась христианско-эсхатологическая мотивика инвертированного мира как ведомого сатаной (Кекова 2007), а также триада *еда – сексуальное желание – смерть*, представляющая собой культурную универсалию (Воскобойникова 2008). Признавая убедительность сделанных исследователями наблюдений, хочу отметить и дополнительные аспекты текста, проливающие свет на смысл произведения, которые, как представляется, остались вне поля зрения моих предшественников.

Необходимо прежде всего отметить иронический модус повествования, заданный скрытыми отсылками к русской классической литературе, которые выступают в форме многочисленных парафразов на уровне семантики и ритмики. Так, строки «То вытянется, как дракон / То вновь сожмется что есть мочи» не может не вызвать ассоциации с пушкинским «То как зверь она завоет, / То заплачет, как дитя». Скрытая интертекстуальность в качестве одного из возможных исходных

текстов выявляет, например, стихотворение А.С. Пушкина 1925 года «Чаадаеву<sup>1</sup>». Ритмически перекликается ряд анафорических конструкций, а на семантическом уровне сближение обнаруживается в имплицитном мотиве луны («И среди них, как желтый клык / Сиял на блюде царь-балык»), который отсылает к теме Дианы (чьим символом является также луна), в пушкинском тексте возникающем в фигуре Ифигении («провозвестница Тавриды»). Наиболее значим общий топос жертвоприношения, в том числе добровольного, то есть в контексте христианского текста культуры. «Дымились» в связи с темой жертвы значимо перекликается с аналогичным словосочетанием («дымились жертвоприношения») в пушкинском стихотворении. Разумеется, указанный текст Пушкина нельзя считать в прямом смысле исходным для Заболоцкого, однако он указывает на общее поле источников, которые диффузно «проросли» в «Рыбной лавке». Интертекстуальность стихотворения на уровне темы разворачивается вширь и поддерживается другими уровнями организации текста, в частности, жанровой стилистики. Так, среди источников темы «рыбы» Заболоцкого – евангельский текст, трактованный в духе возрожденческого бурлеска, в котором высокое снижается до уровня трагикомического действия. Знаком оксюморонного сближения уровней служит сочетание архаизмов и приподнятой интонации, отсылающих к высокому стилю – «самодержец», «архитриклин», «руководитель тайный духа» – и простонародной разговорной лексики – «жрать», «глотка».

Евангельско-эсхатологическая семантика дополнена семантикой, вовлекающей традиционную мифологию. Рыба здесь – агент нижнего мира, отмеченный хтонической символикой и реализующей семантику плодородия и сексуальности, что полностью соответствует соответствующему комплексу мифологических представлений. Известно, что в традиционной культуре рыба отмечает хтоническую зону, нижний мир, умирающее и воскресающее плодородие (Топоров 1983а). В библейской традиции рыба – символ царства мертвых, она является компонентом сюжета с Иной (проглоченным рыбой), сплетение трех рыб – символ Второго пришествия мессии. В христианской символике значение «словленная рыба» эквивалентно обращенным в христианство душам (Петр и Андрей: «ловцы человеков» – Матф. 4, 19). Кроме того, в традиционной символике рыба является знаком изобилия (Топоров 1983б). К мифологическим значениям рыбы как таковой присоединяются значения, связанные с символикой еды. Рыба в лавке – это потенциальная пища, смыслы которой основаны на принципе прирастания жизненной силой: «Мифопоэтическая концепция еды,



пищи сознает единство и замкнутость друг на друге еды и того, кто ее ест, пищи и питающегося, питаемого, вскармливаемого: еда и есть тот природный прирост, который продолжает увеличиваться, будучи усвоенным наиболее продвинутыми формами жизни – человеком, животными... Есть еду, значит, возвращаться к себе вновь и вновь ради возрастания жизни и жизненной силы. Вечная жизнь только и обеспечивается этим вечным возвращением» (Топоров 1993).

Мотив потенциальной еды как возвращения-инверсии в стихотворении Заболоцкого эксплицирует дионисийскую составляющую образа. Описанные в стихотворении персонажи рыбной лавки – участники карнавализованного действия по опрокидыванию социальной иерархии и перемене мест значимых категорий, которые описываются фундаментальными оппозициями *верх/низ, внутреннее/внешнее, жизнь/смерть*. Буйство умирающе-воскресающей природы, основанное на мифологическом значении мотива, актуализирует стихию воды и огня, опосредованно вводя тем самым мотив вина, винопития, опьянения и пересечения границ (прежде всего, определяемых коммуникационными нормами). Дионисийская мотивика имеет отношение к излюбленной Заболоцким теме взаимопроникновения макро- и микромиров, но при этом соответствует и контексту эпохи – смеховой культуре бахтинского круга, с одной стороны (Герасимова Интернет-ресурс), и дионисийства как следа символизма в позднем авангарде, в частности у П. Филонова – с другой (Злыднева 2009).

Существенна и содержащаяся в стихотворении множественная семантическая анафора, приходящая в резонанс с мифологическим значением рыбы как знака изобилия, который представлен в стихотворении иконически – как принцип множественности текста-каталога. В этом отношении важно обратить внимание на важную роль переключения кодов. Первая часть стихотворения отмечена изобразительной семантикой с обозначением цвета и огня/света: *розовая, желтая, пылал/сиял*. С переходом от описания к прямой коммуникации (введением прямой речи и называнием тройного имени-статуса адресата – *самодержец, бог, архитриклин*) изобразительность уступает место *звуковому* коду с акцентировкой органов речи, ее звучания и различного рода звукопорождения: *рот, глотка, челюсти, бормочет, читает* (молитву, поэтому – вслух, голосом), *гром, ревут, дребезжат, звенит*. И дальше разворачивается диалог жизни-смерти с инверсией (*жабры дышат наоборот*). В сочетании с зачином стихотворения (*вступаем мы в иное царство*) *дыхание наоборот* служит рамочной конструкцией (*входа/выхода* или *иногo=наоборот*), ограничивающей мира. Дыхание наоборот как «изрыгание» жабрами

воздуха в противоположность поглощению можно также прочесть в качестве метафоры порождения речи: слово становится мертвым в момент его произнесения. Таким образом, здесь повествуется о переходе живого в неживое в пространство потустороннего (где все *иное* и *наоборот*), при этом последнее проходит через стадию телесных страстей, которые, описав круг (от человека до вещи-еды), меняют вектор развития на противоположный (от вещи-еды к человеку). Тема бренности существования возникает при упоминании о весах: *Весы читают Отче наш* – эвфимистичий фразеологизм, указывающий на скорую кончину, и одновременно знак высшего осуществления речевого действия, каковым является произнесение молитвы. Речь передается также посредством иконически-метафорического переноса, а именно, все упомянутые в тексте стихотворения рыбы – речные, а *река*, согласно версии В.Н. Топорова, этимологически родственна лексеме *речь* (Топоров 1983). Заупокойная молитва весов поддерживается и скрытым эквивалентом *весы=часы-ходики (две гирьки... определяют жизни ход)*, что служит квантованию пространственно-временных характеристик образа *vanitas*. То есть судьбы развернутых на прилавке метафорических жертв вершатся часами-ходиками, символизирующими как цикличность времени, так и его необратимость.

Как уже указывалось в начале, мотив *vanitas* возникает в советском живописном натюрморте 1920-х годов, основанном на репрезентации недостачи еды. Стихотворение Заболоцкого на уровне зрительного кода формирует мотив бренности существования на основе фигуры изобилия, словно восполняя словом изобразительное творчество. Доминанта анафоры как гиперболичность имеет отношение к пространственности и, как следствие, заставляет учитывать весь комплекс изобразительных референций поэта.

Вербализованная картина рыбной лавки, несомненно, воспроизводит впечатления поэта от фламандского рыбного натюрморта, которые он мог видеть в Эрмитаже. Возможным источником в живописи, например, является полотно художника Ф. Снейдерса «Рыбная лавка» 1640 г. (илл. 1) с представлением кишашего изобилия морепродуктов. Фламандско-голландская тема сквозит также в экзотическом слове *готтенотки*, которое помещено в смысловой и композиционный центр стихотворения: так называли аборигенов Мыса Доброй Надежды голландские переселенцы. Кроме того, слово *готтенотки* означает женщин повышенной сексуальной чувствительности (что также связано с этнонимом – анатомическим строением соответствующих частей тела представительниц этого племени). Однако напрашивается и «наивная» этимология (часто встречающаяся в творчестве поэта) двуморфемного слова: *Got* и *Tot*, то есть *мертвый бог*. Это отсылка и

к Дионису, и к Христу. Таким образом, карнавализованное «отпевание» выложенной на прилавке рыбы у Заболоцкого – это *nature-mort* как *vanitas*, то есть зашифрованная мертвая натура. Но в еще большей степени это антиномия остановленного движения – бурлящего жизнью и открытого мира природы перед его онемевшем описании в замкнутом пространстве текста (*И сжаты челюсти вдвойне*).

Известно, что живопись для Заболоцкого была очень значимым источником творческой инспирации (Альфонсов 1964). Среди его любимых художников были и Филонов, и мастера высокой классики, и немецкие экспрессионисты. Интересен в данном случае выход к фламандцам, с одной стороны, и то, что его рыбная тема в данном произведении находится в точном соответствии с рыбной темой в живописи позднего авангарда (в широком диапазоне от фигуры недостачи и страстей до изобилия) – с другой.

Репрезентация изобилия пищи в советском изобразительном искусстве опирается на глубокую культурную традицию и обнаруживает широкий фронт соответствий в литературе и культуре в целом. Особенно маркированными в культуре конца 1920-х годов эти позиции становятся по контрасту – на фоне социальной обстановки, характеризующейся скудным советским бытом по окончании нэпа (продразверстка в селе и повсеместный голод населения). Примером репрезентации обилия еды служит натюрморт А. Чиркова «Хлебы» (1925). Изобилие пищи как знак полноты существования было излюбленным мотивом и П.П. Кончаловского: см. натюрморт «Мясо, дичь и капуста» (1937) (илл. 2) – своего рода парафраз живописи Д. де Нотера, представителя бельгийской ветви бидермайера (в частности, в Эрмитаже находится его картина 1856 года «На кухне» с изображением овощей и дичи), а также полотно «А.Н. Толстой в гостях у художника» (1940). Парафразом (на этот раз фламандского натюрморта) можно считать и полотно В. Щербакова «Плоды земные» (1925) с изображением по-барочному пышного набора продуктов. Фрагменты картины ученицы П. Филонова С.Л. Закликовской «Старый и новый быт» (1927) (илл. 3), композиция которой составлена из отдельных сюжетов (наподобие клейм в иконописи), представляют новую жизнь советских людей метафорически – в числе прочего, как богатую трапезу (в форме изобразительно расподобленной метафоры «полная чаша»), в противоположность старому быту, отмеченному гастрономической скудостью. В 1920-е годы и в западноевропейском социально ориентированном искусстве были распространены прямые противопоставления старого и нового порядка в коде еды: примером может служить картина шведского художника Э.Йохансона с красноречивым названием «Низы голодают, так как верхи их пожирают» (1923).

Необычайно широкое распространение получил в русской и советской живописи этой поры и мотив рыбы: примером может служить творчество и М. Ларионова, и В. Петрова-Водкина, и П. Филонова, а также других мастеров, среди которых такие разные художники, как В. Татлин, К. Коровин, И. Машков, Б. Анисфельд и многие другие (илл. 4 – 5). Обращенность мотива рыбы в советской живописи к теме страстей была интересно рассмотрена на примере «Натюрморта с селедкой» К. Петрова-Водкина в работе Е. Григорьевой (Григорьева 2002). В рамках настоящей статьи важно отметить, что рыбный натюрморт в советской живописи в равной степени был обращен как к теме недостачи (Д. Штеренберг) (илл. 6), так и к теме изобилия. Последняя была реализована риторически – на основе анафоры, то есть как рядоположение однородных форм (рыбы). Композиционный прием множественной перечислительности является родовым свойством искусства архаики, а также примитива, к поэтике которого (однако в самых разных стилистических формах) активно обращались в 1920-е годы мастера фигуративной живописи (например, С. Адливанкин, Д. Штеренберг, П. Филонов). Принцип дискретности, реализованный в равномерном распределении тиражированного элемента в изобразительном поле (или его фрагменте) восходит к аналитическому опыту исторического авангарда с его тяготением к научной «объективности» в представлении материи и мира. Аналогичным образом в стихотворении Заболоцкого дискретность иконически представляет письменность, которая в сочетании с акцентированной «речевой» темой описывает полноту языка, а тем самым и «объективную» – комическую – полноту мироздания.

Мотив изобилия пищи в живописи восходит к теме рога изобилия, полноты рая, ведя традицию от средневековой утопии и продолжаясь в западно-европейском искусстве в итальянском маньеризме, одновременном с ним фламандском и голландском натюрморте начала 16 века и позднее в живописи барокко. В идеологическом дискурсе 20-х годов рай – это утопический эквивалент советской власти (илл. 7 – 8). Однако этот мотив возникал не только в связи с официальной пропагандой. Обильная трапеза в живописи в эту эпоху часто отмечена интонацией иронически-гротескного снижения (такова трактовка темы в упомянутой выше картине С.Л. Закликовской, а также А. Глузкиной – илл. 9), что отсылает к европейской традиции репрезентации мистерий (с инверсией верха/низа), где еда метафорически связана с эротической телесностью, отмеченной еще М.М. Бахтиным (Бахтин 1965). Телесно-сексуальные метафоры еды обращены к теме бренности существования. То есть, аналогично мотиву *недостачи*, мотив *изобилия* содержит

коннотации смерти, акцентирует мифологическую связку Эрос/Танатос, возводя тему к архаическому мотиву циклического круговорота бытия. Исторический авангард, декларативно порвавший связь времен, на поздней своей стадии возвратился к циклическому мышлению: о мотиве цикличности в позднем авангарде нам уже приходилось писать в связи с мистификациями позднего Малевича (Zlydneva 2010).

Анализ стихотворения показывает, что Заболоцкий намечает определенное русло «рыбного текста» советской культуры. Мотив изобилия имеет опору в фигуре анафоры и идеологическую проекцию в виде актуализированного фюнерального кода. Перекинутый поэтом мост между поздним авангардом и ранним этапом становления жанровой живописи европейского бюргерства позволяет вычленить особый дискурсивный пласт в искусстве 1920-х годов. Последний обращен к переоценке ценностей. В свою очередь, изобразительные контексты стихотворения заставляют искать скрытые смыслы не только в христианской мотивике и не в собственно народно-карнавальном стихии с сексуальными метафорами еды, а в отношении к эстетической традиции, в преемственности нарративной структуры авангарда и шире – тексте советской культуры в ее наиболее драматичный, переломный период истории.

Таким образом, фигура анафоры в репрезентации мотива рыбы в стихотворении Заболоцкого и мифологическое значение мотива, описывающего изобилие, обнаруживают изоморфизм. Эротико-танатологические коннотации в игровом карнализированно-бурлескном модусе и интериоризированной нарративной структуре указывают на дионисийскую составляющую образности поэта. Кроме того, анафора маркирует время, перекидывая мост к темпоральности визуального нарратива, который реализуется в соответствии с поэтикой примитива, то есть в виде повторения однородных форм. Произведение отмечает собою свершившийся поворот автокоммуникации авангарда (в беспредметной живописи) к нарративу 20-х годов с его заимствованием принципа темпоральности у литературы. Мотив рыбы в живописи нарратива поставангарда является примером того, как семантика определяет синтактику формы. Именно этот изоморфизм – наряду с другими смыслами – и реализован в стихотворении Заболоцкого. Тем самым и значимое отсутствие, и фигура изобилия равно приводят к единому семантическому знаменателю в контексте смыслов эпохи – бренности сущего и катастрофичности обыденного, хотя при этом сохраняется верность смеховой традиции низовой культуры в репрезентации трагедии. Обе фигуры образуют два полюса единого корпуса значений в тексте эпохи.

## ЛИТЕРАТУРА

Альфонсов 1964 – *Альфонсов В.Н.* Заболоцкий и живопись (1964) // <http://novguslit.ru/library/?p=12>. 2008.

Бахтин 1965 – *Бахтин М.М.* Франсуа Рабле. М., 1965.

Белый 2005 – *Белый А.* «Поиск нового зрения» (скрытый спор Заболоцкого с Пушкиным). М., 2005 (Интернет-ресурс: <http://white.narod.ru/Zaboltsky.html>).

Бондарко 1969 – *Бондарко А.В.*оборот типа «как прыгнет» в русском языке (в сопоставлении с некоторыми другими славянскими языками) // Вопросы филологии. М., 1969. С. 27–30.

Воскобоева 2008 – *Воскобоева Е. А.* Семантика продукта (Н. Заболоцкий и Н. Олейников) // Кормановские чтения: Статьи и материалы Межвузовской научной конференции. К 25летию памяти проф. Б.О. Кормана (Ижевск, апрель 2008) / Ред.-сост. Д.И. Черашняя. Вып. 7. Ижевск, 2008. С. 190–193.

Герасимова – *Герасимова А.* Заболоцкий и Рабле // Интернет-ресурс: <http://www.umka.ru/liter/950417.html>.

Григорьева 2002 – *Григорьева Е.* Образование смысла в натюрморте. <http://www.ruthenia.ru/document/481873.html>

Заболоцкий 1928 – *Заболоцкий Н.А.* Рыбная лавка // Н.А. Заболоцкий. Стихотворения и поэмы. М.; Л., 1965. С. 210–211.

Злыднева 2009 – *Злыднева Н.В.* Мотив часов в русской живописи XX века // Знаки времени в славянской культуре: от барокко до авангарда. М., 2009. С. 194–208.

Злыднева 2010 – *Злыднева Н. В.* Еда в советской живописи 1920-30-х годов в аспекте танатологического кода (в печати)

Кекова 2007 – *Кекова С. В.* Анализ стихотворения «рыбная лавка» // Она же. Мирощущение Николая Заболоцкого: опыт реконструкции и интерпретации. Саратов, 2007. С. 100–103.

Кожевников 2006 – *Кожевникова Н.А.* Конструкции перечисления // Поэтическая грамматика. М., 2006. С. 298–387.

Лощилов 2002 – *Лощилов И.Е.* «Увидавшие небо стада» (Заболоцкий – Хлебников – Тютчев) // Он же. Три заметки о Велимире Хлебникове. [http://avantgarde.narod.ru/beitraege/bu/il\\_stada.htm](http://avantgarde.narod.ru/beitraege/bu/il_stada.htm). 2002.

Сироткин 2003 – *Сироткин Н.С.* Поглощение и извержение. Еда, женщины, деньги, музыка и смерть // «Странная» поэзия и «странная» проза: Филологический сборник, посвященный 100-летию со дня рождения Н.А. Заболоцкого. Новейшие исследования русской культуры. Вып. 3. Е.А. Яблоков, И.Е. Лощилов. М., 2003. С. 70–85.

Топоров 1983а – *Топоров В.Н.* Рыба // Мифы народов мира. Т. 2. М., 1983. С. 391–393.

Топоров 1983б – Топоров В.Н. Река // Мифы народов мира. Т. 2. М., 1982. С. 374–376.

Топоров 1993 – Топоров В.Н. Об индоевропейской заговорной традиции (избранные главы). IV. Об одной группе сербо-хорватских заговоров (Еще раз об идее возвратности) // Исследования в области балто-славянской духовной культуры. М., 1993. С. 71.

Фарыно 2005 – Фарыно Е. Предметный мир (общие положения) // PRO=3A 3. Предмет (материалы к обсуждению). Смоленск, 2005. С. 7–10.

Greif 2006 – Greif P. Symbolarium. 2006 // Интернет-ресурс <http://www.symbolarium.ru/symbolarium/sym-uk-cyr/cyr-i/i/izobilie.htm>

Zlydneva 2010 – Zlydneva N. «Svi kalendari laz»: o jednoj mistifikaciji autorsko-ga datiranja u avangardi // Zagrebački Pojmovnik culture: Kalendar. Zagreb, 2010.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Вот текст пушкинского стихотворения:

*К чему холодные сомненья?  
Я верю: здесь был грозный храм  
Где крови жаждущим богам  
Дымилась жертвоприношенья;  
Здесь упокоена была  
Вражда свирепой Эмениды:  
Здесь провозвестница Тавриды  
На брата руку занесла;  
На сих развалинах свершилось  
Святое дружбы торжество,  
И души великих божество  
Своим созданием возгордилось.  
Чадаев, помнишь ли бывшее?  
Давно ль с восторгом молодым  
Я мыслил имя роковое  
Предать развалинам иным?  
Но в сердце, бурями смиренном,  
Теперь и лень и тишина,  
И, в умиленье вдохновенном,  
На камне, дружбой освященном,  
Пишу я наши имена.*

*К. Секе  
(Сегед, Венгрия)*

## **СИМУЛЯКРЫ ЕДЫ В ПОВЕСТИ В.СОРОКИНА «ДЕНЬ ОПРИЧНИКА»**

Роман Владимира Сорокина «День опричника», вышедший в 2006 г., был неоднозначно оценен критикой. Многие восприняли его как антиутопию на тему «возрождение Святой Руси», отгороженной от Запада Каменной Стеной, и восстановления монархии и тоталитарного режима в 2028 г.. Но были и такие критические статьи, в которых писалось о том, что роман Сорокина является чем-то вроде политического памфлета, направленного против новой тоталитарности, против актуальной политики Путина (Витухновская 2006). В полемику по поводу романа вмешивались даже православные организации, члены «клуба поклонников Ивана Грозного и его опричнины», которым, как ни удивительно, новая книга Сорокина пришлась по вкусу: они сочли роман манифестом «русской метафизики насилия» (там же).

К счастью, нашлись и такие рецензенты, которые интерпретировали произведение Сорокина в контексте других опусов писателя. Так, Д. Бавильский, например, в своей статье «„Мертвые души” на новорусский лад» утверждает, что «День опричника» никак нельзя называть ни антиутопией, ни памфлетом; скорее всего он типичный для Сорокина языковой «трип», то есть создание самодостаточной, автономной языковой реальности (Бавильский 2006).

Коротко о сюжете книги. «День опричника» имеет занимательный, линейно построенный сюжет на основе монолога опричника Андрея Даниловича Комяги, который под началом опричника Бати служил Государю и какой-то виртуальной Руси, под лозунгом Слово и Дело, разоблачая крамолу. В романе описаны все важные события, происходившие в течение 24 часов из жизни рассказчика: езда на красном «мерине» (мерседес) с собачьей головой по Москве, сожжение дома окольного и изнасилование его жены, проверка, в качестве цензора, торжественной программы кремлевского концертного зала, вылет в Оренбург к таможенникам с целью разрядить русско-китайский конфликт, посещение в Тобольске «ясновидящей» Прасковьи, трапезы с товарищами и совместные оргии с наркотиками, трехстраничная наркотическая галлюцинация и прочее. В тексте слишком много событий, чтобы вместить их в рамки одного дня. В романе очень сильно комедийное начало, обусловленное не только абсурдностью на уровне язы-



ка. Впрочем, язык рассказчика весьма оригинален: с одной стороны, он изобилует новой, нестандартной лексикой (например, «мобило», «мерин» и т.д.), с другой стороны, в нем можно обнаружить следы языка XIX в., скорее всего, языка поэмы Некрасова «Кому на Руси жить хорошо» (Бавильский 2006). И, конечно, в романе можно найти и старославянизмы, травестию языка и мировосприятия былин. Однако комедийное начало в «Дне опричника» связано с новым для творчества Сорокина русским концептом – травестированием и деконструкцией лубка, как рисованного, так и литературного. Лубочным элементом в романе является, например, пренебрежение исторической последовательностью как авторитетным дискурсом. Сорокин смело смешивает исторические реалии разных эпох, эпохи Ивана Грозного, Петра Первого. К примеру, «Слово и дело» – это лозунг опричников в романе, но он был введен во времена царствования Петра I (так назывались в России государственные преступления) – и отменен в эпоху царствования Екатерины II (см. травестированный образ Государыни в романе Сорокина, изображенный с характерными чертами и привычками царицы)<sup>1</sup>. Кроме этого, в «Дне опричника» есть сцены, которые можно воспринять как имитацию лубочных картинок<sup>2</sup>. Таковую лубочную сцену представляет, например, описание Красной площади в 2028 г.: «Сегодня торговый день... Зазывалы кричат, сбитенщики посвистывают, калашники басят, китайцы поют. Погода солнечная, морозная, снежка за ночь подвалило. Весело на главной площади страны нашей, музыкально. Мальчиком видал я совсем другую Красную площадь – суровую, строгую, пугающую, с гранитной орясиной, в которой лежал труп учинителя Красной Смуты. А рядом тогда лепилось кладбище приспешников его. Мрачная картина. Но Государев батюшка орясину гранитную снес, труп смутьяна косоглазого в замлю закопал, кладбище ликвидировал. Затем стены кремлевские побелить приказал. И стала главная площадь страны по-настоящему Красной, красивой. И слава Богу» (Сорокин 2006, 43). Можно сказать, что данный роман – это возвращение писателя в ранний период своего творчества, который закончился повестью «Сердца четырех» (Бавильский 2006), где в целом доминируют принципы жесткой деконструкции. В «Дне опричника» так же, как в «Сердцах четырех», дискурсивная власть переводится во власть насильственную, телесную, сексуальную (Лейдерман – Липовецкий, 493), но благодаря концепту лубка все это происходит в полукомедийном, «ярмарочном» плане. В «Дне опричника» изображение «опричного братства» и «коллективного тела» строится на тех же приемах, что и в «Сердцах четырех», где «семейные связи»

создаются с помощью убийства, насилия, сексуальных перверсий. Если в «Сердцах четырех» происходит ритуализация и натурализация соцреалистической мифологии, в «Дне опричника» подвергается ритуализации и деконструкции «русскость», ее антиэстетичность и кичевый характер.

Значимая функция в романе отведена мотиву *еды*. Последний также подчиняется замыслу комедийно-лубочной деконструкции ритуального, коллективного начала. Хотя в «Дне опричника» еда как таковая, как «огромный, имеющий множество диалектов и одновременно универсальный язык коммуникации людей» (Соколов 2006, 566) не выдвигается на первый план подобно тому, как это было в романах «Норма» или «Пир», она все же играет важную роль в ритуальной, ассоциативной цепи *еда – половой акт – смерть – возрождение*. В то время как в предыдущем произведении Сорокина, в трилогии «Лед», «сыны и дочери Света» были вегетарианцами, тем самым противопоставляя себя другим людям, т.н. «мясным машинам», в «Дне опричника» трапеза важна как в прямом, так и в переносном смысле, выступая в качестве ритуального объединения разных крыльев команды опричников. В романе резко отделены друг от друга *еда* и «духовная пища»: первая традиционна, плакатно реальна, а вторая «материализуется» и выворачивается наизнанку, сводится к употреблению разных наркотиков и порождаемых ими «квазимифологических» комедийных метаморфоз.

День опричника Андрея Даниловича Комяги начинается с похмелья после ночной оргии – коллективного употребления «кокоши». Опричник лечит себя традиционными домашними средствами: «На подносе традиционное для похмельного утра: стакан белого квасу, рюмка водки, полстакана капустного рассола» (Сорокин 2006, 7). После того как он приходит в себя, он молится перед иконостасом, купается в джакузи, включает «пузырь вестевой» (то есть, телевизор), и завтракает. Его завтрак, который подает ему служанка Танюша, также состоит из традиционных русских блюд: сырники, пареная репа в меду, кисель. И церемония после завтрака происходит по правилам образцового поведения православного человека: «Крепкий чай и клюквенный кисель окончательно возвращают меня к жизни. Спасительный пот прошибает. Танюшка протягивает мне ею же расшитое полотенце. Я оттираю лицо свое, встаю из-за стола, крещусь, благодарю Господа за пищу» (Сорокин 2006, 9). Но всему этому мирному и традиционному в романе Сорокина противопоставляется насилие, не менее традиционное и архаическое. После убийства столбового Комяга первым из опричников насилует его жену, и в тексте появляются намеки на из-

любленный автором каннибализм, который сквозной темой проходил в романе «Пир», а также встречался в других произведениях писателя. Ведь удовлетворение сексуального желания соответствует удовлетворению пищевых потребностей, как на это указывал еще И.П. Смирнов в «Диалоге о еде», состоявшемся между ним и Сорокиным (Сорокин – Смирнов). У опричника «страсть к женским пальчикам», и он «забирает в губы» дрожащие пальчики женщины, как бы хочет ее не только изнасиловать, но и съесть, полностью поглотить. И следующее сравнение, не без намека на каннибализм, тоже появляется в тексте: «Как живой розовый поросенок на вертеле раскаленном вздрагивает и взвизгивает вдовица» (Сорокин 2006, 30). Здесь невольно приходят в голову так называемые «кулинарные казни» времен Ивана Грозного, когда непокорных бояр заживо кидали в кипящие медные котлы или поджаривали на гигантских чугунных сковородах (Соколов, 566).

После акции «Слово и дело» следует служба в Успенском соборе и первая совместная трапеза опричников в Белой палате, где «подают слуги квас сухарный, щи суточные, хлеб ржаной, говядину разварную с луком да кашу гречневую»(40), т. е., традиционные русские блюда. В романе показано, что трапеза важна для сплоченности и идентификации коллектива. В описании утреннего застолья реалии еще не заменяются квазимифологическими, архаизирующими симулякрами – такими как, например, сопровождавшиеся диалогами или жертвоприношением в древние времена обряды хлеба и вина (Фрейденберг 1997, 50–64) – они появляются позже, пронизывая сюжет вечерней трапезы. Но до этого опричники принимают первую порцию «духовной пищи»: Комяга достает «аквариум» (китайское производство!), новую, изобретенную самим Сорокиным разновидность наркотиков, в котором плавают золотые рыбки; они впиваются человеку в вену и вызывают галлюцинации, сопровождающиеся неопишуемым наслаждением. Здесь реализуется сказочно-лубочная мифологема золотой рыбки, исполнение скрытых (неосознанных) желаний при превращении опричной команды в Змея Горыныча из былин. Сцена представляет своего рода инициацию в травестийной форме, а сам акт «посвящения» происходит в бане. После того как участники действия развлеклись с золотыми рыбками, им в патристическом экстазе видится семиглавый Змей, «Огненный Дракон Губитель», головы которого – семь опричников<sup>3</sup>. Эта часть романа представляет собой самостоятельный былинно-лубочный «трип» – ритмизированную прозу, в тексте романа выделяющуюся квазиархаичной стилистикой. Семиглавый Змей Горыныч, символизирующий «коллективное тело» опричнины

нападает на страну «безбожников», то есть Америку. Перед тем, как начали их «жечь-палить», «стали жрать-кусать тех безбожников», «...а нажравшись их кости повыплюнули»; затем этот бред доводится до абсурда: «голова-Комяга» своим «вертелом огненным насилует до смерти американку. В этом фрагменте нетрудно обнаружить и параллели с миропониманием первобытного охотничьего коллектива, где «борьба – единственная категория восприятия мира... единственное семантическое содержание его космогонии и всех действий ее воспроизводящих» (Фрейденберг, 1997, 53). В финале романа Сорокина оральная агрессивность переходит в сексуальную, совпадающую с торжеством квазимифологического порядка, и тем самым обнажается абсурдность триады *еда – половой акт – смерть*. Впрочем, в «Дне опричника» много таких симулякров регрессивного содержания, и уже поэтому его нельзя рассматривать в рамках жанра антиутопии.

Своеобразная инициация заканчивается «возрождением» опричников, они выходят из бани бодрыми и будто помолодевшими, ведь «...на рыбках всегда хорошо. Никогда *облома гнилого* или *омута черного* не было на рыбках. Это не *герасим* убогий». «Рыбки – коллективное дело, в одиночку их пользоваться – дураком быть» (Сорокин 2006, 99). В дальнейшем повествовании есть еще три сцены, связанные с едой, и они предшествуют изображению вечерней трапезы. Опричник посещает «народный ларек» со стандартным набором продуктов для простонародья, распределенных по парам, чтобы легче выбрать. Все эти продукты – симулякры продуктов советского времени: сигареты «Родина» и папиросы «Родина», водка «Ржаная» и «Пшеничная», конфеты «Мишка косолапый» и «Мишка на севере» и т.д. Но опричник недоумевает, почему кроме «Российского» нет никакого другого сыра. Зато во второй сцене, когда Комяга летит в Оренбург, в аэропорту – трактир с превосходным традиционно русским и китайским (китайцы на оброке в России) ассортиментом, который может удовлетворить вкус любого гурмана: «водочка ржаная с золотым и серебряным песочком, икорка осетровая шанхайская, балычок тайюаньский... заливной судачок подмосковный..., кролик в лапше, форель на угольях» (Сорокин 2006, 112). В третьей сцене изображен «завтрак» Государыни, которая также питается русско-китайской пищей; но будучи наполовину еврейкой, она – «чужое тело» в русском коллективном теле, у нее все наоборот: и время – ночью завтракает, утром ужинает, и нравы – любит придворных гвардейцев, и еда – она вегетарианка.

Вечерняя трапеза у опричников в «хоромах» Бати – травестия уже религиозной трапезы, в которой доведено до абсурда и содержание, и

функция ритуала. Начинается он, как правило, с «омовения рук», строго определен порядок чинов за столом, с потолка в радужной рамке смотрит «родное, узкое лицо с темно-русой бородой» Государя, подается хлеб, кагор (красное вино), в кувшинах квас и вода ключевая, и – жаренные индюшки. Последнее блюдо в столь русском контексте выглядит странно, но потом выясняется, что индейка китайского происхождения, потому что надобно с Китаем «дружить-мировать, а не биться-рататься». Еду распределяют, и в конце застолья «громогласно благодарит Батя Господа за пищу». Вечерняя трапеза заканчивается актом, напоминающим причащение: перед тем как опричникам в 12 часов ночи снова идти в баню, они из рук Бати получают по таблетке (то есть наркотики). Это действие в тексте сопровождается квазирелигиозной символикой: «...накрывает язык мой трепещущий таблетку, яко облако храм на холме стоящий» (Сорокин 2006, 198). Потом происходит обычный для ранней прозы Сорокина «текстовый взрыв», «культурное» переходит в «природное» (порнографическое, рот и анус меняются ролями), и вся опричная команда, «сплетаемая в объятиях братских», через групповой гомосексуальный акт превращается в «гусеницу». При расшифровке этого символа-симулякра стоит указать на два значения слова «гусеница»: 1: гусеница – змееподобное животное, обычно символизирует жизненный цикл, от яйца через гусеницы, от куколки к бабочке; в мифологии это метаморфоза олицетворяет жизнь – смерть – воскресение; 2: гусеница – танк. Хотя первое значение этого слова в романе «День опричника» доминирует, нельзя полностью исключать и наличие второго. Затем Батя ведет «опричную гусеницу» в купель, и там происходит лубочно-балаганное посвящение с целью укрепления братства. В тексте можно найти прямую ссылку на мифологический подтекст; опричник размышляет о групповом гомосексуальном акте так, будто он «символизирует вечный круговорот жизни и обновление братства» (Сорокин, 2006, 203–204). Таким образом, текст обнажает свой код и словно заключает себя в скобки. Однако чтобы круг *еда – половой акт – смерть – возрождение* окончательно замкнулся, не хватает жертвоприношения. После кайфа в бане молодые опричники по приказу Бати графа Урусова как «врага народа» кидают в купель и убивают. Потом опричники под воздействием водки и «кокоши» и под мелодию пошлой песенки начинают сверлить друг другу ноги алмазными дрелями.

В финале романа есть два момента, которые играют важную роль с точки зрения внутреннего и внешнего контекста прозы Сорокина. Во-первых, в бредовом видении Комяги появляется «огромная Грудь Государыни», к которой хочется так прижаться, чтобы его «никто не отодрал», и произносятся слова: «слава во веки веков Тебе, мамо наша

Жира Белого!» (Сорокин 2006, 220). Эта прямая отсылка к концепту «жидкой матери» в романе «Сердца четырех». Во-вторых, сюжет «Дня опричника» обрамляется почти поэтическим видением «белого коня», которое отсылает нас к знаменитой крылатой птице-тройке в «Мертвых Душах» Гоголя. Д. Бавильский пишет по этому поводу, что роман Сорокина «может быть прочитан как реплика ко второму, сожженному тому "Мертвых душ"» (Бавильский 2006). Позволю себе не согласиться с мнением критика: мне представляется, что в романе Сорокина нет никакой полемики с каким-либо литературным наследием, в нем полностью игнорируется историзм любого толка, это — мир симулякров, где нет возврата в прошлое и нет прогнозов на будущее, а все повествование строится на идее вечного круговорота циклически повторяющихся текстов, порождающих квази-сюжеты, которые как куклы в матрешке вкладываются друг в друга.

## ЛИТЕРАТУРА

Бавильский 2006 — *Бавильский Д.* «Мертвые души» на новорусский лад // [www.srkn.ru/criticism](http://www.srkn.ru/criticism), 2007.

Витухновская 2006 — *Витухновская А.* Кольцо опричины. О романе Вл. Сорокина. Русский журнал. Проблемное поле. // [www.russ.ru](http://www.russ.ru).

Лейдерман, Липовецкий 2006 — *Лейдерман Н.Л., Липовецкий М.Н.* Владимир Сорокин // Они же. Современная русская литература 1950–1990-е гг. М., 2006. Т. 2. С. 490–501.

Соколов 2006 — *Соколов Б.* Тайны Владимира Сорокина: литература или скандал // Он же. Тайны русских писателей. Расшифрованная русская литература. М., 2006. С. 519–648.

Сорокин 2006 — *Сорокин В.* День опричника. Повесть. М., 2006.

Сорокин, Смирнов 2005 — *Сорокин В., Смирнов И.* Диалог о еде. [www.guelman.ru/slava/texts/eda](http://www.guelman.ru/slava/texts/eda), 2005.

Фрейденберг 1997 — *Фрейденберг О.* Первобытное мировоззрение а) Метафора еды // Она же. Поэтика сюжета и жанра. М., 1997. С. 51–64.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> «Слово и дело» — это также название в настоящее время сайта «Русской национальной гвардии».

<sup>2</sup> Кстати, недалеко от Красной площади находилась Печатная слобода, где жили резчики лубочных картин.

<sup>3</sup> Змей Горыныч — любимая тема не только былин, но и лубочной литературы. См. напр. стихотворную лубочную сказку «Как солдат Змей Горыныча победил».

*Жидкова Е.М.  
(Самара)*

## **КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ И РЕФОРМЫ ЭПОХИ ХРУЩЕВА<sup>1</sup>**

Теме культуры питания в хрущевское время посвящено немного исследований. Как правило, она находит фрагментарное освещение в работах, посвященных истории периода и хрущевским реформам в целом (Зубкова 1993; Лебина, Чистиков 2003). Благодаря активному изучению истории повседневности в последние годы появились публикации, вводящие в научный оборот много интересного фактического материала о такой будничной и потому ускользающей стороне жизни человека, как еда, застолье, вкусовые предпочтения (Лебина 2006). Социологи анализируют режимы повседневности и функционирование публичных городских пространств, в том числе немногочисленных в ту пору рекреационных зон (Запорожец, Крупец 2008). Антропологи собирают устные свидетельства, реконструирующие специфику советской системы снабжения – пайки, столы заказов, блат и спекуляцию в условиях дефицита (Kushkova 2008). Большое воздействие на интерпретации советской социальной истории оказали теории Бурдьё, де Серто, Хабермаса, Фуко. Они повлияли, в частности, на работы, описывающие становление городского образа жизни, процесс обретения габитуса в обществах Модерна вчерашним крестьянином, на рассмотрение тела и телесных практик в качестве объектов постоянного дисциплинарного воздействия, контроля и воспитания (Козлова 2005; Сандомирская 2001).

Пищевой код в той или иной степени прочитывается во многих преобразованиях периода «оттепели», вспомним ли мы хрестоматийную борьбу с дармоедами, кукурузную эпопею или же менее шумевшие предложения по развитию прудового рыболовства в колхозах. В реформах Н.С. Хрущева можно найти различные сюжетные линии, оправдывающие интерес к короткому временному отрезку «оттепели», и противоречивое наслоение административных кампаний и социокультурных новаций, названных Ш. Фицпатрик «ненормальной смесью репрессии и утопизма» (Фицпатрик 2008, 247). Однако за рамками статьи останутся самые запомнившиеся с точки зрения «пищевой» проблематики события 1950–60-х годов: освоение целины, нехватка продуктов питания и появление очередей за хлебом, повышение цен на продукцию животноводства и последовавшие события в г. Новочеркасске, введение в рацион тружеников «полевой

чудесницы» – кукурузы, помощь продовольствием странам народной демократии и реакция на это населения СССР, которое в тот момент не столько покупало еду, сколько «доставало».

В статье анализируется воспитательный характер борьбы за культуру питания в процессе модернизации советского общества на примере нескольких инициированных партийными и правительственными решениями кампаний (антирелигиозной, антиалкогольной и пр.)<sup>2</sup>. Усвоение фиксированных стандартов гигиены, дисциплины тела (к примеру, следование диете или «полноценному здоровому питанию») и самоконтроль были частью советской концепции «культурности», преследовавшей вполне утилитарные задачи управления большими массами людей в годы индустриального подъема, перемещения населения и распространения городского образа жизни. Данный подход основан на признании того, что современные социальные институты регулируют тело во времени и пространстве, предписывая определенные жесты, положения и соблюдение правил, в том числе санитарных или поведения за столом (Lupton 1996, 19; Rethmann 1995). Контроль через менеджмент телесных практик, включая общепит и попытки реформирования традиции домашнего питания, будет рассмотрен ниже в сочетании с инструментальной идеей рационализации и интенсификации быта, свойственной обществам эпохи модерна (Ярская-Смирнова, Романов 2005, 419, 440).

### *Социокультурный фон реформ*

В послевоенные годы спартанский аскетизм быта потихоньку сменяется мирным достатком. В обществе с длинной историей существования на грани голода сам факт наличия еды воспринимался как свидетельство прогресса и неоспоримого преимущества выбранного пути. На политических плакатах стран советского блока колхозное крестьянство изображалось как сила, способная освободить население от угрозы голода (Biggell 2003). В то же время в политической риторике сохранялась нетерпимость к мещанству, а «вести с полей» больше напоминали сводки военной поры: битва за урожай, поход за «большим молоком», борьба за «мать колхозного достатка» – кукурузу. Тем не менее, в хрущевское время были реабилитированы представления о допустимости материального благополучия в частной жизни. Призывая «повышать производительность труда, так как только на такой основе можно создать обилие продуктов», Н.С. Хрущев в своих выступлениях подчеркивал: «У нас, советских людей, одно желание – жить еще лучше, богаче, культурнее» (Хрущев 1960, 390). Принятая в



1959 г. программа построения коммунизма предполагала поступательное развитие экономики и решение текущих проблем, в том числе продовольственных, на научных, рациональных началах. Например, в быт граждан должны были внедряться элементы механизации, химизации и автоматизации (Лебина, Чистиков 2003, 229–239). На практике это означало появление бытовой техники, а в списке просветительских лекций – выступлений под названием «Как использовать химию в быту», доступность новинок из нейлоновой пряжи («авоськи»).

Появление советской системы массовой потребительской экономики датируется хрущевским десятилетием, когда на смену аскетизму пришли покупки впрок, импульсивные приобретения, и, по ироничному замечанию М. Туровской, за неимением необходимого советский средний класс брал лишнее (Туровская 2002). В обществе массового потребления ритм износа (потребления) вещей уже не согласуется с ритмом покупок, так как товары приобретаются не только исходя из крайней надобности. Как писали в то время пропагандистские брошюры, «Мы хотим жить зажиточно. Мы хотим многое иметь и еще большего достигнуть. Это наше право, подтвержденное всеми советскими законами... это непреложный закон нашей советской действительности, согласно которому с каждым годом растет производство продуктов питания» (Татарская, Гурьянов 1957, 24–25). Процессы развития потребительской экономики в СССР были сравнимы с процессами, протекавшими в других индустриально развитых странах, даже несмотря на жестко дефицитный характер советской системы, носившей не рыночный, а распределительный характер. Произошедшая в 60-е годы «революция быта» коснулась трансформации стиля жизни, переориентации в сфере массового потребления на ценности индивидуализма, уют, удобство, приоритет отдельной квартиры с собственной, а не коммунальной кухней (Гурова 2004, 234). Общая демократизация жизни сочеталась с дискуссией о «новом человеке», рожденном революцией (Вайль, Генис 2004, 569). Главные черты достойного жить при коммунизме «нового человека» – это сознательность и соответствующие запросы, духовные и материальные. Сознательность требовалась и в области потребления. Массовое производство, в том числе продуктов питания, предполагало наличие компетентного потребителя услуг и товаров. Согласно идеологическим установкам, потребности человека были строго иерархизированы, материальные интересы имели сугубо подчиненное и вторичное значение по отношению к духовным<sup>3</sup>. Более того, потребности делились на «необходимые» и «разумные» (Ечевская, Гурова 2005, 22–23). Питание относилось к первым, гарантирующим нормальное функционирование

организма. Понятие «разумных» потребностей более размыто, их удовлетворение «признается целесообразным с точки зрения задач, связанных с функционированием человека как полноправного члена общества, с процессом развития его личности» (Ечевская, Гурова 2005, 31). Из такой трактовки следует характерная для эпохи критика накопительства, предложение брать вещи напрокат (например, дефицитные холодильники, счастливыми обладателями которых было лишь 3% домохозяйств), избегая «захламления быта». По результатам исследований, обеспеченность советского горожанина 60-х годов наиболее статусными предметами быта была следующей: первое—второе место устойчиво занимала мебель. Мебельные стенки, в которых красовалась парадная посуда, имели в среднем 88,8% опрошенных. А замыкала список обобщенная категория «хрусталь» (10,5%). Названные вещи входили в список из 14 предметов, наличие которых изучали социологи в ходе проекта «Проблемы потребления и воспитание личности» (цит. по: Ечевская, Гурова 2005, 38–39). Немецкие сервизы и чешское стекло демонстрировали достаток и использовались для гостей и под продукты, откладываемые к праздникам. Хрустальная посуда относилась к предметам доступной «демократической роскоши», к товарам, символизирующим статус обладателя и предназначенным для наслаждения (Ечевская, Гурова 2005, 40).

#### *Организация питания и структура бытовой деятельности*

Проблема организации досуга в связи с растущим количеством свободного времени у советского труженика всерьез занимала умы социологов и экономистов. По словам бытописателей эпохи Вайля и Гениса, культ общения захватил все слои общества, акцент сместился с труда на досуг (Вайль, Генис 2004, 581). Компании собирались и в крохотных «хрущевках», и на коммунальных кухнях, и в ресторанах и кафе. Только последних было катастрофически мало. Так, на 760-тысячный г. Куйбышев в 1956 г. приходилось всего 2 кафе и 4 ресторана (СОГАСПИ. Ф. 714, оп. 1, д. 2050, л. 8). Граждане жаловались на невозможность купить булочку, бутерброд, достать воды в минуты отдыха на городских пляжах (Век 2006, 230). Основную часть учреждений общепита составляли ведомственные столовые и буфеты, закрытые для сторонней публики. Они обслуживали работников определенного предприятия и, как таковые, к рекреационной сфере не относились. Например, в 1968 г. в г. Таганроге на услуги закрытых столовых население тратило денег в три раза больше, чем на услуги ресторанов и кафе (Римашевская 2001, 166). По данным 1964 г., средняя работающая горожанка тратила на покупку услуг, включая еду в кафетериях и

столовых, около 5% времени, которое она затрачивала на ведение домашнего хозяйства (Filtzer 1992, 201). Это цифры мало соответствовали обещаниям с трибун, что общественное питание в течение ближайших 10–15 лет займет преобладающее место в сравнении с питанием в домашних условиях (Мялкин 1962, 33). В качестве примера приведем сведения о бюджете семьи кадрового рабочего горьковского автозавода Андрианова. Социологи подсчитали, что расходы на питание семьи из семи человек (родители и пять детей) составляют 61% общего бюджета семьи. Месячный рацион в 1956 г. составлял (включая обеды в столовых, другие точки общепита не упомянуты вовсе): хлеб – 120 кг, мясо и рыба – 38 кг, крупа и макаронные изделия – 18 кг, жиры – около 13 кг (из них – 3 кг растительных жиров), 90 л молока, 100 кг овощей и картофеля, 18 кг сахара (Татарская, Гурьянов 1957, 11). Как видно из скромного ассортимента, хлеб оставался основным продуктом питания семьи рабочего класса.

Главными источниками снабжения населения продуктами питания служили государственная и кооперативная торговля, а также предприятия общественного питания. Как известно, потребность в пище удовлетворяется либо в домохозяйстве, либо через предприятия общепита. Для молодой советской социологии анализ соотношения между этими двумя формами питания имел важное социальное значение, так как на домашнее приготовление пищи затрачивается значительная доля внерабочего времени членов семьи. Следовательно, развитие общепита считалось серьезным фактором увеличения свободного времени. Если в 1920-х годах столовые наряду с яслями и детскими садами были призваны освободить женщину-работницу от пут домашнего рабства, то десятилетия спустя они должны были высвободить время для «культурного роста», так как «затраты на эти цели у работающих жителей нашей страны в 1960-х годах были примерно в четыре раза больше, чем в наиболее развитых капиталистических странах (Повседневная 1999, 100).

Однако всю статистическую картину портили женщины. В хрущевское время были возобновлены исследования бюджетов времени домохозяйств. Данные диссертационных исследований, проведенных на крупных предприятиях, были столь неутешительны, что почти не публиковались. Например, свободное время женщин, занятых в промышленности в 1963 г., составляло 21 ч в неделю против 33,6 ч у рабочих-мужчин, а время, затрачиваемое на ведение домашнего хозяйства, – 33,6 ч против 15,4 ч у мужчин (Жукова 1991, 19). Работая семейная женщина расходовала на домашние дела в среднем

4 ч 38 мин в сутки, то есть еще половину своего производственного дня. При этом у одиноких женщин на учебу, чтение и общественную работу оставалось в шесть раз больше времени, чем у семейных! (Жукова 1991, 27) Значительные резервы роста времени, идущего на «всестороннее развитие личности», могло создать сокращение затрат времени на домашний труд. Расчеты показывали, что время, которое женщина отдает ведению домашнего хозяйства в течение года, эквивалентно 112 рабочим дням (Filtzer 1992, 198). Советские экономисты и обществоведы рассматривали феномен двойной нагрузки женщин как неадекватность, которая может быть преодолена в рамках системы. Однако важно отметить, что концептуализация домашнего труда строилась вокруг его высокой стоимости, время- и трудозатрат, вокруг его неэффективности в условиях технического прогресса. Регулярные бюджетные обследования выявили колоссальную нагрузку, которая падала на плечи женщин и отвлекала их от производственных задач. Так, на Челябинском тракторном заводе только 15% работниц продолжили образование и повысили квалификацию после замужества по сравнению с 50% семейных мужчин (Filtzer 1992, 189–190). Если обратиться к структуре бытовой деятельности, то было подсчитано, что готовка отнимала у женщин от 90 мин до 2 ч в день, покупка продуктов – до 1,5 ч, а готовка и поход по магазинам – половину всего времени, отводимого на домашнюю работу (Filtzer 1992, 199). Таким образом, самой емкой по времени составляющей бытовой деятельности являлась «организация питания в домашних условиях».

#### *Решение «женского вопроса» на новом этапе*

Каким образом предлагалось решить данную проблему? Ответы не были оригинальны. Звучали обещания реформировать примитивную организацию розничной торговли, почти неизвестную с фасовкой и пакетированием продуктов, увеличить производство бытовых приборов, организовать доставку продуктов питания на дом, развивать сеть столовых, призвать мужчин активнее оказывать помощь в домашних делах (Движение 1963, 224; Filtzer 1992, 200–201). Озвученные мероприятия должны были положительно повлиять на образ жизни семей, затрагивая, в первую очередь, положение женщин в домашнем хозяйстве. Интересны утопичные в своем технократическом оптимизме культурно-бытовые программы создания полноценной городской инфраструктуры, «городов-садов», строительства жилых микрорайонов с магазинами и предприятиями бытового обслуживания, домовыми кухнями, кафе и ресторанами (Мялкин 1962, 31). В

ранг важной государственной задачи было возведено расширение сети кулинарий и внедрение полуфабрикатов. По утвержденным нормативам на первых этажах новостроек должны были размещаться так называемые домовые кухни, которые отпускали «обеда на дом». За период с 1959 г. по 1965 г. количество домашних кухонь в РСФСР возросло более чем в десять раз (Лебина 2006, 137). «Готовые изделия и полуфабрикаты отпускаются в посуду потребителей или под залог в алюминиевые судки с последующим возвратом... Домовые кухни отпускают на дом завтраки, обеды и ужины, а также полуфабрикаты и кулинарные изделия» (Лукиянов 1961, 21). Если рекламные брошюры вежливо приглашали: «Здесь граждане могут в удобный для них час выбрать необходимое блюдо и, не тратя время на приготовление пищи, хорошо пообедать. Желающие могут получить необходимую консультацию по кулинарии» (Мялкин 1962, 33), то политический плакат бодро агитировал:

*Всюду о быте заботиться надо – / Радостней будет и отдых, и труд...  
Питание в столовой, обеды на дом – / Время советских людей берегут<sup>4</sup>.*

Для коммунистического строительства стране нужны были женские рабочие руки. Одним из источников пополнения рабочего класса оставались домохозяйки и женщины, покидавшие личное подсобное хозяйство. По расчетам А. Репинецкого, если в 1946 г. лишь 14,3% многодетных матерей были заняты в промышленности Среднего Поволжья, то в 1961 г. там были заняты уже 57%. Таким образом, численность лиц трудоспособного возраста, занятых в личном и подсобном хозяйстве, за 11 лет (1959–1970 гг.) сократилась втрое (Репинецкий, Румянцева 2005, 111, 199). Некоторые хрущевские инициативы были нацелены на «раскрестьянивание» городских рабочих. Так, в 1958 г. вышло постановление «О запрещении содержания скота в личной собственности граждан, проживающих в городах и рабочих поселках». Непопулярным было решение о сокращении приусадебного земельного фонда и количества скота на колхозном дворе. Оно было принято несмотря на то, что доля личных подсобных хозяйств (ЛПХ) в совокупном аграрном производстве оставалась значительной. Например, в Ивановской области в конце 50-х годов она превосходила показатели общественного сектора и давала 57% общего объема производства мяса, 53% – производства молока и 87% – производства яиц (Точенов 2009, 351–353). Считая личное подсобное хозяйство изжившим себя, руководство страны противопоставляло его общественному производству (Точенов 2009, 354).

Массовое вовлечение женщин в сферу оплачиваемого труда привело к исключительно высокому уровню их занятости. К концу 60-х годов примерно 93% женщин трудоспособного возраста работали или обучались с отрывом от производства (Павлова 1992, 75). Одно из социальных последствий этого явления состояло в трансформации традиционной социализации детей в семье, когда от старших младшим передаются бытовые навыки, например, умение готовить, рукодельничать. На этом фоне выглядит вполне оправданным возвращение в 1958 г. в школьную программу после 20-летнего перерыва уроков труда и домоводства, правда, под созвучным времени названием «Политехническое обучение». Неудивительно, что женсоветы заводов и фабрик организовывали для молодых сотрудниц тематические вечера «Как вкусно готовить пищу» или лекции с показом «Как красиво сервировать стол, оформить торт, селедку» (СОГАСПИ, Ф. 656, оп. 130, д. 49, л. 93; там же, Ф. 714, оп. 1, д. 2345, л. 8).

#### *Культура рабочего класса и административные кампании*

Во многих городах, особенно крупных индустриальных, большинство населения составляли вчерашние крестьяне, принесшие в город крестьянскую трудовую этику и культуру питания, что нередко вступало в противоречие с дисциплинарными режимами фабрик и заводов. Пьянство, обильные застолья в дни праздников, в итоге влекущие за собой пропуски «без уважительных причин», – вот с чем приходилось бороться организаторам производств. О том, как трудно проходило привитие городского образа жизни, писала Н.Н. Козлова (Козлова 2005, 314–322). Ломке подвергся привычный циклический ритм жизни, исчисление времени не по часам, а по делам, окончание которых уже нельзя было отметить выпивкой, гулянкой и танцами (Минаева 2003). Низкая степень телесного самоконтроля и отсутствие требуемых социальных качеств у рабочих заставляли заводские власти принимать меры по перевоспитанию и борьбе с тем, что на языке документов называлось «нездоровым поведением в быту». Дискурс воспитания и «подтягивания» работника сквозит в нескончаемых образовательных программах. Учили всему: как готовить, что читать, как воспитывать детей. «Я живу в Куйбышеве много лет, – пишет в газету неравнодушный современник, – и всегда наблюдаю на Самарской улице, на Ульяновской да и в скверах сидящих женщин и детей, под ногами которых груды подсолнечной шелухи. Это же невежество! В школах следует учить детей культуре поведения на улицах, разъяснять им, что грызть семечки в общественных местах неприлично» (Век 2006, 230).

Остановимся на теме воспитания культуры питания в административных кампаниях, призванных окончательно искоренить пороки, доставшиеся в наследство от старого строя. В советском образе жизни религии, пьянству и тунеядству отводится место хоть и уходящих, но вредоносных явлений. Нарративы о негативных явлениях советской действительности были выдержаны в военно-медицинском стиле: «Пережитки наиболее живучи, ими заражены еще значительные слои отсталого населения, и потому идейная борьба за их преодоление должна составлять одну из важнейших задач... работников идеологического фронта» (СОГАСПИ, Ф. 656, оп. 110, д. 135, л. 114). Конец 50-х годов был ознаменован очередным наступлением на религию (подробнее см.: Жидкова 2008). Ключевое слово воинствующего атеистического дискурса «оттепели» – вред. Согласно атеистической пропаганде, огромный вред наносят православные праздники, так как они сопровождаются многодневным пьянством и прогулами. Забой скота на курбан-байрам влечет хозяйственный ущерб, а устраиваемые пиршества приводят к разгулу. Привлечение детей для разноса шербета среди молящихся вредит школьному образованию. Посты наносят физический вред, особенно детям (Календарь 1967, 71, 73, 100, 130). В дискуссии охотно прибегали к медицинским аргументам, которые имели серьезный вес в эпоху атома и космических кораблей. К примеру, опасность религиозных обрядов виделась в антисанитарной обстановке и некачественной еде. Излюбленным примером служил обряд причащения, который именовался не иначе как «источник инфекционных заболеваний и даже смерти подростков» (там же, 130). Рассадниками инфекций объявлялись также «святые места» – водные источники и ключи, привлекавшие паломников (СОГАСПИ, Ф. 656, оп. 110, д. 135, л. 112). В организации паломничества обвинялись «разного рода кликуши, юродствующие и другие сомнительные лица» (там же, д. 140, л. 21).

Помимо кликуш, пожилые женщины – «малограмотные старухи» – также стали объектом антирелигиозной атаки. И это не случайно: комментируя время «оттепели», Вайль и Генис назвали русское православие «старушечьим» (Вайль, Генис 2004, 804). Семья осталась фактически единственным институтом, в котором сохранялись и передавались религиозные ценности, в том числе через режим питания, соблюдение постов и обрядовой стороны жизни. Бабушки пекли куличи на Пасху, накрывали столы на Рождество, приглашали к себе родственников в дни именин. «Бабушка» – вполне узнаваемый персонаж послевоенного городского пейзажа. В урбанизированном советском обществе с

поголовно работающими женщинами роль бабушек была очень специфична и важна. Именно поэтому они были причислены к ключевым агентам трансляции религиозных традиций (Paert 2004, 2007). В рамках идеологической работы «темные старухи» являли собой отживший мир, косность «некультурного деревенского быта». И здесь причудливым образом оказались связаны воедино знахарство (народная медицина) и православие. Например, на одном из агитационных плакатов периода изображена костлявая старуха в платочке, дымящийся чугунок с зельем и надпись: «Вон знахарей! Они не лечат, лишь обируют и калечат»<sup>5</sup>. Демонизация старух имеет свою традицию, достаточно вспомнить «Лафертовскую маковницу» Погорельского: «...завистливые соседи называли ее за глаза колдуньей и ведьмой; но зато в глаза ей низко кланялись, умильно улыбались и величали бабушкой». Так сказано об одинокой женщине, промышлявшей продажей медовых маковых лепешек, с намеком на иное ремесло – карты, кофейник, решето (Погорельский 1989, 9). Одинокая старость в крестьянском мире незавидна, это чуть ли не приговор к нищете и голоду. «Бедные бобылки» стояли в числе первых, кому подавали милостыню (Безгин 2009, 42). Не зря говорили: «Лучше семь раз сгореть, чем овдоветь». Хотя была и у них своя ниша в деревенском сообществе. В течение столетий статус целительницы обеспечивал доход и определенное положение на селе безземельным и одиноким женщинам и вдовам (Glickman 1991, 162). Крестьяне верили в мудрость, которая приходит с возрастом и недоступна молодым. А приезжавшие в деревню представители медицинского сообщества, те же акушерки, преимущественно были молодыми незамужними женщинами (Glickman 1991, 155). Однако тенденция медиализации услуг и окончательный слом общинного мира с присущей ему внутренней организацией не оставляли «темным старухам» шансов на сохранение былых социальных ролей.

С антирелигиозной риторикой тесно переплетается и антиалкогольная. Отчеты пестрели сообщениями: «Рабочие связаны с деревней, ездят справлять религиозные праздники, допуская в связи с этим прогулы» (СОГАСПИ, Ф. 714, оп. 1, д. 2406, л. 24). К 1960-м годам бытовое пьянство приобрело угрожающие размеры. Стремительный рост потребления алкоголя коррелировал с распространением хулиганства в рабочей среде (Козлов 1999, 186). После публикации ряда ограничительных постановлений, регламентирующих торговлю спиртными напитками, в частности рядом с промышленными предприятиями, началась агитационно-воспитательная кампания. Особо подчеркивался ущерб от алкоголизма в общественном и государ-



ственном масштабе, его вред, выходящий далеко за рамки личной и семейной драмы. Во-первых, пьянство вело к срыву заданий, браку и, следовательно, к подрыву народного благосостояния. Во-вторых, на самогонварение уходили значительные запасы сахара. Призыв к непримиримой борьбе с пороком пьянства сопровождался предложением «разнообразить стол труженика», например, рыбными блюдами. Альтернативу рюмочным и чайным, где, кстати, была разрешена продажа пива, должны были составить кафе-молочные, кафе-кондитерские, кафе-мороженое и молодежные кафе, ставшие приметой «оттепельного» времени и зарождавшейся молодежной субкультуры (Лукьянов 1961, 23; Лебина 2006, 237–238).

Еще один сюжет, актуальный после опубликования Указа 1961 г. «Об усилении борьбы с лицами, уклоняющимися от общественно полезного труда и ведущими паразитический образ жизни», связан с искоренением порока тунеядства или дармоедства, идущего рука об руку с пьянством и хищениями. Наглядным свидетельством тому служит большая коллекция советского агитационного плаката. К примеру, на одном из рисунков порок дармоедства визуализирован в ложке (мотив нахлебника) с напоминанием одной из заповедей, отраженных в Моральном кодексе строителя коммунизма: «Кто не работает, тот не ест» (Движение 1963, 458)<sup>6</sup>. В газетных фельетонах ярлыки «пьяница», «лодырь» и «дармоед» использовались как синонимы. Высмеиваемый публицистами «печальный рыцарь жевательной резинки» – стилига – вел неодобительную красивую жизнь, «отупев от вина и скуки» (Век 2006, 228). Пищевое поведение отрицательного персонажа служило сигналом о его враждебности. Предательство возможно не только в поступках и словах, но даже во внешне безобидных вкусовых предпочтениях. У стилига «все имеет американское и западноевропейское клеймо»: он предпочитает коктейли, к ликеру просит черный кофе, охотится за иностранцами с целью купить у них жевательную резинку (Век 2006, 228). На другом полюсе – «русские калачи, медовые пряники, брага, сбитень, фруктовая и минеральная вода», которые предлагали торговые ряды Московского молодежного фестиваля 1957 г. (Век 2006, 212). Забавно, как, следуя идеологическому заказу, меняются приписываемые продуктам значения. Кофе из бачка, который, согласно рецептуре блюд для питания рабочих и студентов, готовят в соусном цехе, противопоставлен высоко кодированным в культуре досуга черному кофе и шоколаду, который возбуждает желания, чувства и эксплуатируемый даже советской рекламой гедонистический экстаз (Лукьянов 1961, 86; Lupton 1996, 36).

Итак, насильственная модернизация советского общества сопровождалась разрушением традиционной крестьянской социальности, в том числе, правил питания. Описываемые процессы утверждения городского образа жизни и дисциплинарных режимов промышленных производств не были уникальными: они соответствовали другим модернизирующимся обществам. Однако в советских условиях многим явлениям – будь то пространственное зонирование города, появление новых точек общепита, контроль над соблюдением гигиенических стандартов или обсуждение рациона питания школьников – придавалось идеологическое звучание. Повседневность была насквозь политизирована. По отношению к продуктам питания и блюдам применялись клише из языка политических докладов с характерными для советского дискурса оппозициями «культурный–отсталый», «народный–заморский». Городского обывателя слишком многому приходилось учить и «подтягивать», не выпуская из паноптикума.

## ЛИТЕРАТУРА

Безгин 2009 – *Безгин В.Б.* Православная вера в обыденной жизни русских крестьян конца XIX в. // Государство, общество, церковь в истории России XX века: материалы конференции. Ч. 1. Иваново, 2009.

Вайль, Генис 2004 – *Вайль П., Генис А.* 60-е. Мир советского человека // Собрание сочинений в 2 тт. Екатеринбург, 2004. Т. 1.

Век 2006 – Век «Волжской коммуны». 1907–2007. Газета как зеркало жизни. Самара, 2006.

Гурова 2004 – *Гурова О.* Западные вещи для советского человека: культурные интерпретации «импорта» в советской России 1960-х // Объять обыкновенное: повседневность как текст по-американски и по-русски. Материалы VI Фулбрайтовской гуманитарной летней школы / Под ред. Т. Венедиктовой. М., 2004.

Движение 1963 – Движение коллективов ударников коммунистического труда на Украине 1958–1961 гг. Сб. документов и материалов. Киев, 1963.

Ечевская, Гурова 2005 – *Ечевская О., Гурова О. и др.* Люди и вещи в советской и постсоветской культуре. Новосибирск, 2005.

Жидкова 2008 – *Жидкова Е.* Антирелигиозная кампания времен «оттепели» в Куйбышевской области // Неприкосновенный запас. 2008. № 3. <http://magazines.russ.ru>.

Жукова 1991 – *Жукова А.И.* Проблемы женской занятости в СССР // Женщины в обществе: реалии, проблемы, прогнозы. М., 1991.

Запорожец, Крупец 2008 – *Запорожец О., Крупец Я.* Советский потребитель и регламентированная публичность: новые идеологемы и повседневность общепита конца 50-х // Советская социальная политика: сцены и действующие лица, 1940–1985 / Под ред. Е. Ярской-Смирновой и П. Романова. М., 2008.

Зубкова 1993 – *Зубкова Е.Ю.* Общество и реформы 1945–1964. М., 1993.  
Календарь 1967 – Календарь атеиста. М., 1967.

Козлов 1999 – *Козлов В.А.* Массовые беспорядки в СССР при Хрущеве и Брежневе. Новосибирск, 1999.

Козлова 2005 – *Козлова Н.Н.* Советские люди. Сцены из истории. М., 2005.

Лебина 2006 – *Лебина Н.Б.* Энциклопедия банальностей. Советская повседневность: Контуры, символы, знаки. СПб, 2006.

Лебина, Чистиков 2003 – *Лебина Н.Б., Чистиков А.Н.* Обыватель и реформы. Картины повседневной жизни горожан в годы НЭПа и хрущевского десятилетия. СПб, 2003.

Лукьянов 1961 – *Лукьянов Н.И.* Организация производства предприятий общественного питания. М., 1961.

Минаева 2003 – *Минаева А.* «Работал на заводе до мозолистых рук» // Отечественные записки. 2003. № 12. <http://www.strana-oz.su>.

Мялкин 1962 – *Мялкин А.В.* Свободное время и всестороннее развитие личности. М., 1962.

Павлова 1992 – *Павлова Е.В.* Женщина на промышленном производстве: опыт анализа трудовых биографий // Женщина в меняющемся мире. М., 1992.

Повседневная 1999 – *Повседневная жизнедеятельность и трудовое поведение работающего населения.* М., 1999.

Погорельский 1989 – *Погорельский А.* Лафертовская маковница // Русская романтическая новелла. М., 1989.

Репинецкий, Румянцева 2005 – *Репинецкий А.И., Румянцева М.А.* Городское население Среднего Поволжья в послевоенное двадцатилетие 1945–1965 гг.: Очерки демографической истории. Самара, 2005.

Римашевская 2001 – *Женщина, мужчина, семья в России: последняя треть XX века* / Под ред. Н.М. Римашевской. М., 2001.

Сандомирская 2001 – *Сандомирская И.* Книга о родине. Опыт анализа дискурсивных практик. Wiener Slawistischer Almanach. Sonderband 50. Wien, 2001.

СОГАСПИ – Самарский областной государственный архив социально-политической истории.

Татарская, Гурьянов 1957 – *Татарская Н., Гурьянов А.* Бюджет рабочей семьи. М., 1957.

Точенов 2009 – *Точенов С.В.* Личное подсобное хозяйство граждан в период хрущевских преобразований в области сельского хозяйства // Государство, общество, церковь в истории России XX века: материалы конференции. Ч. 2. Иваново, 2009.

Туровская 2002 – *Туровская М.* Советский средний класс // Неприкосновенный запас, 2002. № 1 (21). <http://magazines.russ.ru>.

Фицпатрик 2008 – *Фицпатрик Ш.* Паразиты общества: как бродяги, молодые бездельники и частные предприниматели мешали коммунизму в СССР // Советская социальная политика: сцены и действующие лица, 1940–1985. М., 2008.

Хрушев 1960 – *Хрущев Н.С.* Советская печать должна быть самой сильной и самой боевой! // Хрущев Н.С. Мир без оружия – мир без войн. М., 1960. Т. 2.

Ярская-Смирнова, Романов 2005 – *Ярская-Смирнова Е., Романов П.* Идеология и практика социального воспитания в Советской России: повседневная жизнь в детском доме «Красный городок» в Саратове, 1920–1940-е годы // Нужда и порядок: история социальной работы в России. Саратов, 2005.

Burrell 2003 – *Burrell Kathy.* The political and social life of food in socialist Poland // *Anthropology of East Europe Review*. 2003. Vol. 21, No 1. [http://condor.depaul.edu/~rrotenbe/aeer/aeer21\\_1.html](http://condor.depaul.edu/~rrotenbe/aeer/aeer21_1.html).

Filtzer 1992 – *Filtzer Donald.* Soviet workers and de-Stalinization. The consolidation of the modern system of Soviet production relations, 1953–1964. Cambridge University Press, 1992.

Glickman 1991 – *Glickman Rose L.* The peasant woman as healer // *Russia's women: accommodation, resistance, transformation*. Barbara E. Clements, Barbara A. Engel, Christine D. Worobec (ed.). University of California Press, 1991.

Kushkova 2008 – *Kushkova Anna.* Food Consumption in Late Soviet Culture: State-Rationed Supply and Ethnic Traditions // Project «National Identity in Russia from 1961: Traditions & Deterritorialisation» // <http://www.mod-langs.ox.ac.uk/russian/nationalism/kushkova.htm>.

Lupton 1996 – *Lupton Deborah.* Food, the Body and the Self. London: Sage Publications, 1996.

Paert 2004 – *Paert Irina.* Demystifying the Heavens: Women, Religion and Khrushchev's Anti-Religious Campaign, 1954-64 // *Women in the Khrushchev Era*. Melanie Ilić, Susan E. Reid, and Lynn Attwood (ed.). Palgrave, Macmillan, 2004.

Rethmann 1995 – *Rethmann Petra.* Soviet Body Politics // *Culture and Society in the Former Soviet Union*. 1995. Vol. 13 No 2. [http://condor.depaul.edu/~rrotenbe/aeer/aeer13\\_2/Rethmann.html](http://condor.depaul.edu/~rrotenbe/aeer/aeer13_2/Rethmann.html).

## **ПРИМЕЧАНИЯ**

<sup>1</sup> В статье использованы материалы исследования, поддержанного Фондом им. Г. Бёлля (Берлин) и Международным обществом «Мемориал» (Москва).

<sup>2</sup> См. постановления: «О крупных недостатках в научно-атеистической пропаганде и мерах ее улучшения» 1954 г., «Об ошибках в проведении научно-атеистической пропаганды среди населения» 1954 г., «О недостатках научно-атеистической пропаганды» 1958 г., «О мероприятиях по улучшению работы предприятий общественного питания» 1956 г., «Об усилении борьбы с пьянством и о наведении порядка в торговле крепкими спиртными напитками» 1958 г., «О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания» 1959 г., «Об усилении контроля за выполнением законодательства о культурах» 1961 г. и др.

<sup>3</sup> Этот посыл не является «советским» изобретением, он характерен для многих религиозных доктрин и философских учений.

<sup>4</sup> Митрашкин М., художник (1958). Доступно на сайте: <http://www.plakat.ru>.

<sup>5</sup> Гольдин М., художник (1959). Доступно на сайте: <http://www.plakaty.ru>.

<sup>6</sup> Масляков О., Цвик Е., художники (1961). «Вон дармоедов с тепленьких мест! Кто не работает, тот не ест!».

*Поляков Д.К.  
(Москва)*

**«ЧТО ДО ТУАЛЕТОВ, ТО В РОССИИ НЕ ОДЕВАЮТСЯ,  
А НАГОТУ СКРЫВАЮТ»:  
ЧЕШСКИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА  
О СОВЕТСКОЙ МОДЕ 1920–1930-х ГОДОВ**

Одежда и мода как составные части культуры повседневности являются важными маркерами не только индивидуума (его происхождения, социального и профессионального статуса и т.д.) но и целого временного периода и/или географического пространства. Учитывая специфичность феномена советской моды, представляется перспективным оглянуться на годы ее утверждения в контексте восприятия ее иностранцами (а именно гражданами Чехословакии), бывавшими в СССР в 1920–30-е годы.

Уникальность рождающейся моды, обусловленная, с одной стороны, нуждой, а с другой – романтическими устремлениями и поисками новой идентичности (на общегосударственном и общекультурном уровне), не была характерна для тогдашних западных стран. Потому и интересен вопрос, как эту «новую идентичность», отраженную, в том числе, и в моде, воспринимали иностранные граждане, посещавшие СССР. Напомним – при нэпе, к середине 1920-х годов, зарубежные контакты и связи Союза расширяются: это время повышенного интереса западного мира к советской России, интенсивно восстанавливающейся после революций, гражданской войны и периода военного коммунизма. В СССР в эти годы находится достаточно большое количество иностранцев – как связанных с ним долгосрочными профессиональными контактами (функционеры Коминтерна, инженеры и технические специалисты), так и просто путешественников<sup>1</sup>.

Многие тексты чехословацких литераторов, созданные в 1920–30-е годы, в отличие от произведений привечаемых в СССР всемирно известных писателей<sup>2</sup>, ныне незаслуженно забыты, хотя и представляют несомненную историческую ценность как отражение рецепции новой реальности представителями близкого, родственного, славянского народа.

Заметки о Советах в межвоенное двадцатилетие принадлежат авторам разных убеждений, взглядов, социального статуса и профессиональных интересов. Их произведения (рассматривая лишь написанное «по горячим следам», мы исключаем из анализа мемуары) также пред-

ставляют собой тексты, различные и в идеологическом, и в структурном, жанровом отношении. Прежде всего это путевые очерки и репортажи (этот жанр именно в 1920–30-е годы находился на взлете): назовем книги репортажей Ю. Фучика «В стране, где завтра уже стало вчерашним днем» (1932) и «В стране любимой» (1934–1936, книж. изд. 1949), сборники путевых очерков К. Велеминского («Россия вчера и сегодня», 1929), Н. Мельниковой-Папоушковой («Россия вблизи и издалека», 1929), А. Гофмейстера («Поверхность пятилетки», 1931) и М. Пуймановой («Взгляд на новую землю», 1932). К жанру «лирических эссе» (Будагова 2001, 441) можно отнести книгу В. Незвала «Невидимая Москва» (1935). Наконец, беллетристика того времени представлена романом И. Вайля (Вейла) «Москва – граница», опубликованным в 1937 г.

Идеологический плюрализм межвоенной Чехословакии отразился и на литературных произведениях, посвященных России и СССР: старшее поколение, до революции испытывавшее влияние славянофильских стереотипов, помнило, как еще колларовская «Россия величава» ассоциировалась прежде всего с оплотом славянства (К. Велеминский). В послереволюционные годы эта линия логичным образом «маргинализуется»: идеи славянской взаимности и единства славянских народов теряют актуальность, сменяясь полярными политическими конструктами. С одной стороны, это была «антисоветская» идеология: Прага являлась третьим после Парижа и Берлина центром русской эмиграции, а контакты чешской интеллигенции с ней были весьма обширны. Поэтому многие чехи смотрели на СССР сквозь призму общения с русскими эмигрантами, поселившимися в Чехословакии (одной из них была, например, Н. Мельникова-Папоушкова). До начала 1930-х годов они могли осуществлять поездки в метрополию, информируя диаспору о положении дел в ней.

На противоположном полюсе находилась модель пролетарского интернационализма<sup>3</sup>, исповедуемая левыми: Незвал, Фучик, Пуйманова, Гофмейстер ехали не в центр славянства, но в «первое рабочее государство, первую страну диктатуры пролетариата» (Фучик 1960, 145), на «огромную стройку во всей ее неприкрашенности» (Гофмейстер 1964, 17). Точно так же и гражданами СССР «братский» чех до середины 1940-х годов воспринимается как классово чуждый или близкий, «свой», но не славянин, а «иностранец из буржуазной Европы» (Вайль 2002, 82). Путевые очерки названных авторов – одно из проявлений активности просоветских деятелей культуры Чехословакии (наряду с выпуском журнала «Прага – Москва», обширной переводческой деятельностью и др.).

Примечательно, что идеологическая позиция автора едва ли не напрямую связана с анализируемой нами темой: советская «стройка во всей ее неприкрашенности», разумеется, расходилась с Европой не только в идеологии или социальном устройстве, но и в быту. Такое противостояние в глазах идеологически близких СССР авторов либо теряется, либо уходит на задний план: их взгляд направлен в иные сферы, а потому и их очерки с точки зрения советской культуры повседневности представляют куда меньший интерес.

Например, совсем никак не отражена тогдашняя мода в содержательной книге Зденека Фирлингера «Советская Россия на новом пути» (Fierlinger 1932), представляющей по сути обзор политико-экономических, социальных и культурных изменений в СССР (ср. названия глав в разделе «Идеологические формы новой России»: «Советская архитектура и сегодняшняя промышленная цивилизация», «Государство и семья», «Беспризорные», «Конец проституции» и др.).

Еще более показательны в этом плане книги очерков Юлиуса Фучика с характерными названиями «В стране, где завтра уже стало вчерашним днем» и «В любимой стране», первая из которых вышла в один год с обзором Фирлингера (Fučík 1932; 1949). Материальная культура и быт интересуют публициста лишь в контексте описываемого им советского эксперимента. Тенденциозность очерков проявляется не в безграничном прославлении СССР – здесь автор настаивает: «Я всюду ходил с открытыми глазами. Я видел успехи и видел трудности» (Фучик 1983, 55), – но в рассмотрении каждой реалии не самой по себе, но как «винтика», служащего успешному проведению этого тяжелого эксперимента. Все в очерках посвящено идее борьбы (с природной стихией, с бытовыми неурядицами, с предрассудками, с внутренними и внешними врагами) и глобального переворота, а выведенные человеческие характеры предстают лишь ее иллюстрациями.

Единственной «отдушиной», в которой остается место для одежды, становятся среднеазиатские очерки. Однако и в них это не дань этнографизму и сочным описаниям «местного колорита»: одежда возникает здесь, поскольку именно на советском Востоке она более всего связана с «великим переломом»: детали ориентальных костюмов появляются у Фучика при рассуждениях о ломке вековых устоев. Так, «по тибетейкам, праздничным шелковым платьям с вышивками и простым комсомольским формам» делегатов съезда женской молодежи «можно было одновременно изучать и географию и историю Узбекистана. Вот в зеленой комсомольской блузке, но с тибетейкой на голове стоит представительница передовой Ферганы, а рядом с ней женщина из да-



лекой Сурхан-Дарьи в длинном пестром платье и в халате. Привычка держать голову с легким наклоном свидетельствует о том, что она еще недавно носила паранджу» (Фучик 1960, 142). Одежда в тексте Фучика, как и в реальности, встраивается в ряд социальных изменений: «упала перегородка между женской и мужской половиной дома, свободно выглянуло лицо женщины из темниц чадры и паранджи. Женщины появились кондуктором в трамваях, появились на фабриках, на заводах, в учреждениях. Женщины стали свободными, самостоятельными, равноправными...» (Фучик 1983, 292).

С борьбой тесно связана еще одна идея, которую иллюстрирует одежда, — это изменения, причем исключительно в положительную сторону: если предметы обихода в очертках имеют хоть какие-то негативные коннотации (отсутствие воды в душевой шахты или очередь в газетный киоск из-за отсутствия бумаги и малого тиража газет), то одежда появляется лишь в роли характерной детали, присущей изображенным типажам (белая рубашка на старом рабочем, отдыхающем в Петергофе — очерк «День отдыха»). Метафорически так изображаются новые возможности советских граждан.

Кульминационной метафорой, однако, становится здесь представление не отдельных людей, а всего СССР как мальчика, вырастающего из детских вещей — и одновременно противопоставление социализма капиталистическим «лохмотьям» (программный очерк «С открытыми глазами»): «Нехватки в Советской стране — это не лохмотья на тощем замерзшем теле бедняка. Это одежда ребенка, который вырос из нее. Смотришь на него: штанишки выше колен, в плечах узко, рукава до локтей... Ну, парень, плохо дело, вот-вот все на тебе затрещит, вырос ты из своей одежды... Но... Но как ты растешь! Как крепнешь и мужаешь, какой ты здоровый, рослый мальчик! Ты уже не ребенок, ты уже зрелый муж! И уже незаметны на нем узкие брюки и курточка. Видна только его молодая, сильная фигура, широкая грудь и крепкие ноги» (Фучик 1983, 56).

Иные очеркисты, в том числе и лево настроенные, уделяли большее внимание культуре повседневности — не только в контексте «великого перелома», но и самой по себе. Например, художник и писатель Адольф Гофмейстер посвятил советской моде отдельный очерк (в его сборнике «Поверхность пятилетки» каждый очерк посвящен определенной теме и стилизован в виде письма). В письме «О моде», адресованном журналу «Звезда чехословацких женщин и девушек», подмечаются противоречия тогдашнего стиля: желание одеваться интересно при нередком отсутствии такой возможности, аскетизм

одежды – и появление во время нэпа многочисленных маникюрных и парикмахерских салонов, парфюмерных магазинов – которое, однако, является лишь доказательством «слабости части советских женщин и части советских кавалеров» (Hoffmeister 1958, 50), «Здоровая» социалистическая мода, далее, противопоставляется моде западной, как предельная честность противопоставляется карнавальности и мишуре, за которой скрывается пустота. Из-под пера автора выходит идеал советских двадцатых: «Мода, настоящая мода, которая вырастает из эпохи, а не из копирования клонящегося к закату Запада, – это спортивная и созидательница, прекрасная девушка. Девушка, которая чисто и хорошо одета, комсомолка без маникюра, но и без грязи под ногтями, парень, у которого есть мускулы, но нет фрака, симпатичная, но не расфуфыренная девушка. Комсомолки и вообще молодежь – сказочный, прекрасный, веселый народ. Они не пользуются помадой, не понимают моды на идиотских карманных собачек или на страусовые перья, спускающихся от маленького мозга к плечам, на высокие каблуки и глубокие вырезы. Они хотят быть красивыми, но не хотят обманывать и давать обмануть себя, они стесняются носить декольте, но не стыдятся раздеться донага, они хотят везде и всегда быть уверенными в себе» (Hoffmeister 1958, 50–51).

Заметки Гофмейстера балансируют между безудержным оптимизмом очерков Фучика и подчеркнутой трезвостью иных авторов (прежде всего Н. Мельниковой-Папоушковой): сложив подлинный гимн советской молодежи, автор немедленно «отрезвляет» читателя ироничным упоминанием о нередко встречающихся «карменоподобных страстных женщинах», не забывающих «завернуть свои прелести в буйные шали» (Hoffmeister 1958, 51) и подобных типажах, а еще больше – констатацией того, что «состояние одежды – убогое. Ее нет. Каждый носит то, что есть, никому не придет в голову стесняться тряпья, и если женщины говорят мужьям: „Мне нечего надеть!“, они куда ближе к истине, чем женщины в Европе. Но это их не тяготит» (Hoffmeister 1958, 51).

Противопоставление тряпья и «самоотрочной» вычурности, желания показаться во всей красе – расхожий мотив многих путевых заметок того времени. Так, Надежда Мельникова-Папоушкова пишет, что в СССР модный европейский костюм простого фасона, «сшитый по иностранным картинкам, теряет свой первоначальный вид, украшается мехом и всякими разными украшениями – и только потому, что у хозяйки все это есть» (Melniková-Papoušková 1929, 164–165), при этом не забывая отметить бедность гардероба: «...я считаю вопрос, что

носят в Москве, неуместным, и даже весьма неприличным. Но если бы мне его задали, то пришлось бы ответить: там не носят ничего. Конечно, там не ходят голыми... но с точки зрения моды там все же не одеваются» (Melniková-Papoušková 1929, 162); фраза, приведенная в заголовке нашей работы, взята из тех же очерков.

Именно сборник Н. Мельниковой-Папоушковой дает нам наибольшее количество сведений о советской культуре повседневности того времени. В отличие от Фучика (и в меньшей степени от Гофмейстера), она анализирует советский эксперимент именно через культуру и быт (ср. очерки «Вещи и русская революция», «Что носят в Москве», «Реабилитация любви в России», «Неполитическое в советской жизни» и т.п.). Совершая поездки из Праги в Россию и «оставляя политику более информированным людям», она сознательно стремилась ограничиться описанием «обычной жизни и лишь частично – культуры... Все великое будет записано в анналах, а мелкие страдания незаметных людей будут забыты», – заметила она в предисловии к своей книге (Melniková-Papoušková 1929, 3). Книга «Россия вблизи и издалека» написана с подчеркнутой сдержанностью – очеркистка, жившая в предреволюционной России и хорошо ее знающая, далека от восхищения или возмущения советскими преобразованиями и стремится показать «обычную жизнь», приподняв «кусочек занавеса перед правдой» и сведя количество оценок показываемых фактов к минимуму.

В очерке, посвященном советской моде, содержится сочное описание московской толпы (толпа, переполненность, многолюдье – вообще слова, чаще всего возникающие у европейцев при первой встрече с Москвой<sup>4</sup>; Н. Мельникова-Папоушкова по понятным причинам не уделяет этому внимания): «Московская толпа не похожа ни на одну из... европейских толп – она серая и однообразная, и при взгляде на нее вы никогда не подумали бы, что находитесь в столице. Так называемая "прозодежда"... создает целый класс почти одинаково одетых людей. Мы видим мужчин и женщин в кожаных пальто, в фуражках и с портфелями, идущих пешком, едущих на автомобилях или трамваях в учреждения – это тысячи служащих... Летом картина несколько меняется, и на место кожаного пальто приходит рубашка с открытым воротом, а два года назад – с рукавами, подвернутыми к плечам. На голове – татарская "ермолка", которую не снимают ни на работе, ни в театре; многие также ходят в сандалиях на босу ногу, поскольку носки принадлежат в Москве к предметам роскоши» (Melniková-Papoušková 1929, 163).

Мотив одинаковой, серой толпы – также один из наиболее распространенных, его «высвечивает» и артистичное замечание А. Гофмейстера о процветающей в СССР «демократии неброскости», вызванной прежде всего хозяйственными трудностями: яркие вещи невозможно достать. Единственным броско одетым москвичом, встретившимся автору, был театральный зритель в смокинге – что было еще экстравагантнее, чем «если бы в партере Национального театра (в Праге – Д. П.) уселся индейский вождь с перьями» (Hoffmeister 1958, 48). По свидетельству той же Н. Мельниковой-Папоушковой, «культурная публика довольствуется перешиванием старой, в основном предвоенной одежды. Поэтому и этот слой общества вносит в толпу только бледные и серые тона» (Melniková-Papoušková 1929, 164).

Очеркистка, однако, предупреждает: все сказанное является впечатлением человека «со свежего воздуха», который имеет с чем сравнивать. Москвичи бы ответили, что одеваются они «хорошо, и что не отстают от Европы, то есть от Парижа», а «все, что делается в области шляп, платьев... и других более интимных предметов дамского туалета, считается совершенным и характеризуется как отвечающее последней моде». Причину этого она видит в патриотизме, зародившемся не только в коммунистах, но и в простом населении СССР, которое «ругает большевиков, но где-то в глубине души все же гордится, что Россия вдруг взяла да и выкинула перед всем миром такой фортель» (Melniková-Papoušková 1929, 164–165). Добавим, что таким патриотизмом – несомненно, более высокого порядка – проникнуты и рассмотренные ранее очерки Ю. Фучика.

Упомянув и о почти стандартной «прозодежде», и о трудностях с приобретением предметов гардероба (из-за отсутствия качественных вещей и общей дороговизны), Мельникова-Папоушкова затрагивает еще один сюжет, не встречающийся более ни у кого из авторов путевых заметок. Это отсутствие у многих сограждан вкуса: «Проще говоря, в Москву переселилась часть Одессы со всеми своими пригородами и начала оказывать здесь свое влияние. Кроме того, что никто не знает меры, например, в длине юбки, размере декольте и т. д., бросается в глаза неуместное обращение к тем или иным предметам. Я очень часто видела женщин, идущих на рынок в полувечерних туалетах, потому что они были в моде год назад (да еще и в желтых туфлях). С другой стороны, в театре мы можем встретиться с дамами, одетыми почти как дома – не потому, что им больше нечего надеть, а из-за какого-то равнодушия или пренебрежения правилами поведения в обществе» (Melniková-Papoušková 1929, 166).

Отсутствие хорошего вкуса – важная, в общем, характеристика – едва ли могло появиться в очерках предыдущих авторов, взгляд которых устремлен скорее к (неизбежно светлому) будущему, а внимание к таким «бытовым мелочам» никак не согласовалось с их стремлением увидеть СССР как «огромный каркас будущего... Понятие о мелочах исчезло. Говорят, что у русских его никогда и не было. Все не доделано. Все пребывает в состоянии стройки. Время летит, а пятилетка выполняется в 4 года. Здесь создается нечто невообразимо грандиозное» (Гофмейстер 1964, 17). Разумеется, некогда было вести речь о вкусе – тем более в таком контексте, в каком ее вела Мельникова-Папоушкова: потеря хорошего вкуса, по ее мнению, «вызвана внезапным общественным переворотом. Прошлое общество, аристократия, купечество или интеллигенция, общество, умевшее одеваться со вкусом, хотя и своеобразным, но изысканным, было сметено» (Melniková-Papoušková 1929, 168).

В итоге этого переворота сложилась парадоксальная ситуация: появилась новая, воспитанная новым государством гордость и патриотизм, взгляд на *собственное* как на лучшее, передовое – но в то же время это собственное (по крайней мере в одежде) нередко брало начало не после революции, но намного раньше: как и любовь к пышным, немислимым для европейца туалетам, небывалая склонность женщин к духам и румянам (отмечаемая, кстати, едва ли не всеми очеркистами) – последние «всегда были страстью русских женщин, в этом проявлялась близость Востока» (Melniková-Papoušková 1929, 166).

К выводу о континуальности быта приходит и другой автор очерков об СССР, Карел Велеминский. Известный чешский филолог, публицист, переводчик Толстого, видевший и дореволюционную Россию, и новый СССР, он также задается вопросом, «что изменилось в этой таинственной стране по сравнению с прошлыми временами» (Velemínský 1929, 85). Ответ на него дан самим автором: «Шаг за шагом мы убеждаемся в том, что современная Россия – наследница старой, что миллионы людей остались на своих местах. Сенсационные сообщения оказались неправдой, поскольку все здоровое, что было в старой России, живо: Россия новая не могла бы существовать без этого естественного фундамента (Velemínský 1929, 89–90). При этом, разумеется, в очерках не могли не отразиться явления, связанные с новой жизнью: «На улицах сначала кажется, будто в Москве живут только рабочие, потому что все одеты одинаково плохо. Что до нарядов, то пришла уже... возможность коммунистического равноправия, разве что еще женщины местами стойко борются с мощным потоком, сохраняя по крайней

мере впечатление элегантности. Сейчас, осенью, будто бы исчезли яркие краски, на людях все серое: потертые или грубые пальто, темные штаны, рабочие рубахи или их более художественные подобию, а главное – темные рубашки с темными воротниками и трикотажными галстуками, чтобы не нужно было их чистить. Женские головные уборы тоже редко вносят в толпу пестроту: чаще всего вы увидите дешевую матерчатую шапку или платок» (Velemínský 1929, 91–92).

С интересом автор описывает представителей социальных типов (каждому из них присуща строго определенная одежда) – как появившихся, вроде похудевшей интеллигентки в пенсне, вынужденной торговать в киоске, так и оставшихся с дореволюционных времен, вроде извозчиков, большинство которых «сохранило старый массивный синий или коричневый кафтан и стародавний низкий цилиндр, хотя весьма потертый и обветшавший» (Velemínský 1929, 98). Видно, что автор очерков более увлечен поисками старой России, чем величественными переменами: так, заросшие лица рыночных торговцев «еще навевают на европейца некоторый ужас от давней дикости. Однако как только торговцы освобождают лицо от волос и усов, вам открывается добродушные черты маленького человека, который последним воплощает обычаи уходящей старой России. Через каких-нибудь десять лет исчезнут и они, исчезнут русские рубахи, и здесь вы будете окружены одними европейцами» (Velemínský 1929, 98).

Очередное, уже не раз встречавшееся противопоставление «Европа – Россия/Азия» играет одну из ключевых ролей в романе Иржи Вайля «Москва – граница». Действие этого повествования о жизни в столице СССР иностранных (в том числе чехословацких) технических специалистов и партийных функционеров происходит в 1933–34 гг. Советскую действительность этого времени писатель знал более чем хорошо: роман фактически автобиографичен (убежденный коммунист, Вайль в это время жил и работал в СССР). Код одежды в этом произведении также занимает значительное место: большая часть повествования ведется с перспективы Ри, главной героини романа, жены чешского «спеца» Роберта, приезжающей к нему в Москву: «Она ехала в Азию политических лозунгов и коллективизации, в холодную Азию, в ледящую Азию строгого порядка, в Азию, объявившую войну Европе...» (Вайль 2002, 33). Представления Ри об СССР – набор газетно-журнальных клише; главенствующий среди них – восприятие его как Азии. С Азией она была намерена бороться хотя бы у себя дома, устроив там европейский быт (утренний кофе, европейская еда, посуда, одежда): совершая многочисленные покупки перед отъездом, «...

Ри думала и о Роберте, он был частью ее Европы и потому должен был носить европейские вещи. Вот дюжина галстуков – их цвета будут знаменами Европы» (Вайль 2002, 33).

Добравшись в Москву, на вокзале Ри с любопытством разглядывает людей: «Они были одеты как-то странно, совсем не по-европейски, Ри не показалось, что это была нищенская одежда, никак не могло показаться, да она таковой и не была. Просто она была чужой, более чуждой, чем бурнусы арабов в Палестине, более чуждой потому, что была европейской и в то же время какой-то неевропейской. Ри никак не могла сообразить, в чем разница. Наконец она сказала себе, что дело, по-видимому, в плоских кепках и высоких сапогах, но ведь здесь были и люди в обычных кепках, какие носят рабочие в Европе, и в обычных ботинках, но всегда что-то мешало, напоминало о том, что граница осталась позади. Может, эти люди в самом деле другие, не внешним видом, но движениями, походкой, манерой держаться, а одежда лишь подчеркивала эту чуждость» (Вайль 2002, 35).

Одежда занимает значительное место и во взаимоотношениях Ри с окружающими: ее «обхаживает» переводчица, студентка Поля, которая «пожирала глазами ее спортивные туфельки и дорожный костюм, с восхищением разглядывала ее берет, сдвинутый на одно ухо, как предписывала мода, золотые часы-браслет и ожерелье из яблонцевого стекла» (Вайль 2002, 37). Сама Поля «одета как-то странно», по моде 1928 года – лишь потом Ри поймет, что «Женщины, русские и иностранки, были одеты по старой моде, прошлогодней или позапрошлоголетней» (Вайль 2002, 62). Большая часть московских впечатлений (поначалу шокировавших героиню) передается с помощью кода одежды (представления Ри о столице никак не согласуются с реальностью): центр больше напоминает ярмарку в предместье, «Та же толкотня и те же люди, рабочие в кепках, девушки в дешевых платьях, всюду давка и крик» (Вайль 2002, 48). Надев для первого выхода в город лучший костюм, она быстро пожалела об этом: «...хотела было достать пудреницу с зеркальцем, но спохватилась, что в этой унылой толпе... невинный процесс пудрения выглядел бы как пощечина, как оскорбление». Среди людской массы Ри видит себя лишней и чуждой, «запах невымытых тел и верхней одежды, воняющей нафталином, мрачные, отупелые лица и незнакомая, чужая речь – все это воспринималось как нечто враждебное, вызвало к сопротивлению, толкало к бегству» (Вайль 2002, 50). Повсюду видится ей «коварный враг, внушающий ей ужас» – Азия.

Однако Ри, шокированная поначалу советским бытом, все больше погружается в него; влекомая новыми для себя идеалами

коммунизма, поступает работать на завод, становится ударницей, ведет кружки политучебы. Все изменения в ее жизни (а также, хотя и в меньшей степени, жизни других иностранцев) и в отношении к строю пропускаются сквозь призму быта. Одежда здесь становится той деталью, которая более всего характеризует социальный и общественный статус героев.

Так, гардеробы москвичей сначала ужасают Ри, потом она видит их «своеобразными»; театральных зрителей в поношенной одежде она характеризует не только внешне, но и (наблюдая их вдохновенные лица во время спектакля) как героев, «которые шагают темным проходом в будущее – торжественно, триумфально и уверенно» (Вайль 2002, 83). Связи с Европой постепенно рвутся, и СССР видится Ри уже с перспективы «правды страны, в которой она живет»: «Что нам до жертв? Что нам до мелочей, до жизни индивидуума, до личного юта?» (Вайль 2002, 112–113).

Поступив на завод и стремясь к простоте, Ри все равно обращает на себя внимание: «начальник ее сразу узнал, еще бы не узнать, если она была одета так по-иностранному, хотя долго искала в своем гардеробе самое простенькое платье» (Вайль 2002, 124). Теперь уже сама она, встречаясь по службе с женами иностранных рабочих, убеждала их, что окружающий мир не исчерпывается магазинами, «в витринах которых можно увидеть роскошные платья, туфельки, белье, массу вещей, которые, может и не купишь, но вид которых радует душу» (Вайль 2002, 132). Вспоминая о собственных попытках борьбы с Азией, Ри уже видит их «наивной чушью»: даже признавая СССР не Европой, а всего лишь «отблеском Европы, Европой в искаженном отражении московских улочек» (Вайль 2002, 175), она вынуждена спорить с самой собой. Одежда окружающих уже не вызывает ни неприятия, ни удивления, и в своеобразную игру превратилось лишь распознавание небрежности в гардеробе, характерной для иностранцев, долго живущих в СССР.

Автор романа затрагивает тему одежды тем реже, чем очевиднее становится «советизация» героев. Одежда в романе – одно из средств показа оппозиции «свой – чужой», проявляющейся по-разному (Европа – Азия, город – деревня, частное – общественное и т.д.). Чем ближе к финалу романа, тем очевиднее акценты этой оппозиции смещаются в классово-идеологическую плоскость (другой герой романа, журналист Ян Фишер, был обвинен в связях с оппозицией, исключен из партии и отправлен в трудовые лагеря в Средней Азии), тем меньше необходимость в характерных деталях из сферы одежды.



Заметим, что в сделанных Вайлем зарисовках московской жизни иностранной колонии (в т. ч. ее моды) сконцентрированы мотивы, «разбросанные» по текстам других авторов. Анализируя функционирование кода одежды в их произведениях, можно выстроить систему противопоставлений, характерных для тогдашней советской моды и для ее рецепции европейцами. Наиболее важная для самой моды (как и для всей культуры) оппозиция «внедряющееся **новое/настоящее** – сдающее свои позиции **старое/прошлое**». Косвенно представлена также оппозиция «**настоящее – будущее**». Она присутствует у Фучика, но мод касается в больше степени у В. Незвала, восторженно отнесшегося к выставке новых моделей женской одежды, которые будут носить «все советские девушки и женщины» (Nezval 1958, 104).

Следующая оппозиция, которая затрагивает одежду, – «**индивидуальное/личное – коллективное/общественное**». Отсутствие внимания к моде, стилю, повседневной культуре может быть вызвано характерным для эпохи отказом от собственного, своего, от личной сферы в пользу общественного: одежда, безусловно, является элементом личной жизни, но ею «жить невозможно – жить можно только заводом, стройкой, бригадой, промышленно-финансовым планом» (Вайль 2002, 96).

Указанные оппозиции, особенно первая из них, могут сочетаться или отождествляться с оппозицией общественной – «**капитализм – социализм**» (= «старое – новое»), ср. непрерывную *борьбу* нового со старым подобно *классовой борьбе* в очерках Фучика и советской литературе того периода. Эта оппозиция по понятным причинам по-разному звучит у лево настроенных авторов и у их идеологических противников (дело, как правило, в негативной маркированности того или иного строя).

В сознании иностранцев (кроме просоветски настроенных)<sup>5</sup> капитализм ассоциируется с Европой, социализм, как и весь СССР, – с Азией. Оппозиция «**Европа – Азия**» представлена в рассмотренных текстах чрезвычайно широко, ср. приведенные наблюдения Н. Мельниковой-Папоушковой или замечание К. Велеминского: «жители Ленинграда в среднем одеваются гораздо лучше, чем в Москве. Там – будто бы мы возвращались в Европу и будто бы в северный город доходило только далекое эхо коммунистических реформ» (Velemínský 1929, 108).

Если предыдущее противопоставление не характерно для советских граждан и европейских коммунистов, то сознание оппозиции «**Европа – СССР**», «**иностранное – советское**» одинаково присуще всем. Разумеется, наполнение ее различно: жители СССР слышаны «о Европе

с третьей страницы "Правды", Европе забастовок, концентрационных лагерей и безработицы» (Вайль 2002, 86), а европейцы, в свою очередь, могут считать, что «В России все первозданно, категорично и несуразно» (Пуйманова 1961, 397).

Однако именно одежда – первый признак, по которому в Советском Союзе узнают иностранцев, с этим сталкивались все авторы: Ю. Фучик наблюдает, как узбекские комсомольцы в поезде смеются над неразговорчивым поляком с трубкой, в брюках-гольф и в мохнатом свитере, прозывая его «мистер Твистер» (Фучик 1960, 96); по свидетельству К. Велеминского, «Иностранца на улице вы узнаете издалека, и сами невольно стараетесь стереть собственную броскость: фуражка и непромокаемый плащ становится незаменимым элементом гардероба, точно так же исчезает наш жесткий воротник» (Veleminský 1929, 92). Иностранцы, довольно долго прожив в СССР и начав одеваться просто, уже не возбуждают внимания своими туалетами – однако «даже работая на заводе, они не похожи на советских рабочих, не ходят небрежно одетыми, не забывают пользоваться носовыми платками» (Вайль 2002, 201). В данном случае классовое все равно оказывается побеждено национальным, и оппозиция «свой – чужой» (вариантами которой по сути являются все перечисленные выше противопоставления) усложняется: даже ставшего идеологически «своим», как героиню И. Вайля, все равно выдает одежда, выделяющая его из массы советских граждан.

Такой же диссонанс наблюдается при попытках иностранцев «осоветиться» – до конца это все равно не удастся, ср. характеристику одного из иностранных специалистов: «На нем была вышитая рубашка, выпущенная согласно русскому обычаю поверх брюк и стянутая в поясе декоративным кавказским пояском; выглядел он так, словно пришел прямо с бала-маскарада. Безукоризненно отглаженные брюки и солидные английские туфли никак не согласовались с рубахой» (Вайль 2002, 56)<sup>6</sup>. Как видно, до практической реализации популярных в 1920-е годы и в первой половине 1930-х годов рассуждений «А может, вообще не существует ни Европы, ни Азии, а есть только какая-то неумолимая классовая борьба...» (Вайль 2002, 67) было далеко: одежда всегда находилась в числе тех предметов, которые четко маркировали в человеке не только социальное, классовое, но и национальное.

## ЛИТЕРАТУРА

Будагова 2001 – *Будагова Л. Н.* Чешская литература // История литературы западных и южных славян. М., 2001. Т. 3.

Вайль 2002 – *Вайль И.* Москва – граница / Пер. с чеш. Ю. Преснякова. М., 2002.

Гофмейстер 1964 – *Гофмейстер А.* Именно поэтому / Пер. с чеш. Е. Аникст // Гофмейстер А. Иду по земле. М., 1964.

Ильф, Петров 1995 – *Ильф И., Петров Е.* Золотой теленок. *Щеглов Ю. К.* Комментарии. М., 1995.

Максименков 2004 – *Максименков Л.* Очерки номенклатурной истории советской литературы: Западные пилигримы у сталинского престола (Фейхтвангер и другие). Ч. 1–2. // Вопросы литературы, 2004. № 2–3.

Пуйманова 1961 – *Пуйманова М.* Сочинения. Т. 5 / Пер. с чеш. М., 1961.

Фучик 1960 – *Фучик Ю.* О Средней Азии / Пер. с чеш. О. Малевича. Ташкент, 1960.

Фучик 1983 – *Фучик Ю.* Избранное. Кн. 2 / Пер. с чеш. М., 1983.

Fierlinger 1932 – *Fierlinger Z.* Sovětské Rusko na nové draze. Praha, 1932.

Fučík 1932 – *Fučík J.* V zemi, kde zítra již znamená včera. Praha, 1932.

Fučík 1949 – *Fučík J.* V zemi milované: Reportáže ze Sovětského svazu. Praha, 1949.

Hoffmeister 1931 – *Hoffmeister A.* Povrch pětiletky. Praha, 1931.

Hoffmeister 1958 – *Hoffmeister A.* Trojcestí: Povrch pětiletky. Americké houpačky. Turistou proti své vůli. Praha, 1958.

Inventing 2005 – *Inventing Slavia.* Изобретение Славии / Eds. T. Glanc, H. Meyer, E. Вельмезова. Prague, 2005.

Melniková-Papoušková 1929 – *Melniková-Papoušková N.* Rusko z blízka i z dálky. Praha, 1929.

Nezval 1935 – *Nezval V.* Neviditelná Moskva. Praha, 1935.

Nezval 1958 – *Nezval V.* Pražský chodec: Neviditelná Moskva. Ulice Gît-le-Coeur. Pražský chodec. Praha, 1958.

Poljakov, Skorvid 2009 – *Poljakov D., Skorvid S.* «Ohlas písní českých» v Rusku dříve a dnes // Bohemica Olomucensia 2 – Symposiana. Olomouc, 2009.

Pujmanová 1932 – *Pujmanová M.* Pohled do nové země. Praha, 1932.

Velemínský 1929 – *Velemínský K.* Rusko včera a dnes. Praha, 1929.

Weil 1937 – *Weil J.* Moskva – hranice. Praha, 1937.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Ср. констатацию в (Velemínský 1929, 86): «Прямым поездом в Москву теперь ездит международная публика самого разного рода. В нашем вагоне встретились немцы, американцы, французы, китайцы, группа персидских учащихся из Франции и лишь немного русских».

<sup>2</sup> См. хотя бы: *Dreiser T.* Dreiser looks to Russia. New York, 1928; *Barbusse H.* Russie. Paris, 1930; *Gide A.* Retour de l'U.R.S.S. Paris, 1937; *Feuchtwanger L.* Moskau, 1937: Ein Reisebericht für meine Freunde. Amsterdam, 1937 и мн. др. Визиты этих писателей в СССР подробно описаны в статье (Максименков 2004).

<sup>3</sup> О смене «славянофильской» парадигмы «интернационалистской» в контексте чешско-русских культурных связей см.: (Poljakov, Skogvid 2009, 225–227), а также некоторые работы в сборнике (Inventing 2005).

<sup>4</sup> Так, удивленная М. Пуйманова записывает: «Четырехмиллионная Москва, по европейским меркам, перенаселена совершенно по-китайски» (Pujmanová 1932, 21).

<sup>5</sup> Здесь есть и исключения – соблазну уподобить СССР Азии, Востоку подвергаются и лево настроенные писатели – М. Пуйманова пишет о «повосточному серьезных» лицах мужчин, даже Ю. Фучик называет Москву «музеем на пороге Востока» (Fučík 1932, 385).

<sup>6</sup> Сочетание рубахи в народном духе с европейской одеждой было, видимо, характерно для иностранных специалистов того времени, ср. одежду инженера Заузе из «Золотого теленка»: европейский костюм и «украинская рубашечка, расшитая запорожским узором» (Ильф, Петров 1995, 177).

---

*Шведова Н.В.*  
*(Москва)*

## **МОТИВ НАГОТЫ КАК ПРИЗНАК ЭРОТИЧНОСТИ В ПОЭЗИИ СЛОВАЦКОГО СЮРРЕАЛИЗМА**

Словацкая поэзия в первой половине XX в. совершила своего рода прорыв, почти сравнявшись по хронологии литературного процесса с более «продвинутыми» европейскими литературами. В XIX в. фигура поэта-трибуна, пророка и глашатая угнетенной нации выходила на первый план, интимные переживания были также связаны с судьбой народа или с общечеловеческими философскими проблемами (у Янко Краля, Гвездослава). Теоретические постулаты главы романтической школы, Людовита Штура, отводили любовной лирике второстепенное место, но затушевывать естественную склонность некоторых поэтов к этой тематике они не могли. Так родился, например, шедевр словацкого романтизма – поэма А. Сладковича «Марина» (1846); впрочем, патриотическая тема в ней тоже присутствует. Образцом для последующих поколений становится воспевание возвышенной, целомудренной любви к девушке, олицетворяющей совершенство.

В самом конце XIX в., с приходом неоромантизма и символизма, словацкая поэзия обретает камерность, интимность переживаний. Любовная лирика у молодых поэтов рубежа веков (Я. Есенский, И. Краско и др.) уже носит определяющий характер. Есенский часто говорит о любви с усмешкой скептика и с оттенком горького разочарования, у Краско любовь – движущая сила жизни, чувство высокое и окрыляющее, выводящее из духовного кризиса. Его невеста стала для него Прекрасной Дамой, только без тех реальных драм, которые довелось пережить Александру и Любви Блок. В этот период словацкая поэзия сделала решающий шаг к овладению богатейшим арсеналом современной европейской поэзии.

После образования Чехословацкой республики (1918) литературная жизнь в стране расцветает. Среди многих течений и направлений литературы XX в. большой интерес представляет сюрреализм, у чехов связанный прежде всего с фигурой Витезслава Незвала, а в Словакии давший второе после романтического крупное движение в поэзии и изобразительном искусстве. Его примерные хронологические границы – 1935–1946 гг., хотя развитие продолжалось до 1949 г. В 1938 г. он был конституирован именно как движение, в 1939 г. получил собственное название – надреализм. Среди семи ведущих поэтов ярче

других выделялись Рудольф Фабри (1915–1982 гг.), Владимир Райсел (1919–2007 гг.), Штефан Жари (1918–2007 гг.). Рядом с надреализмом неизменно упоминается имя самобытного поэта Павла Горова, для которого такая поэтика не стала единственно возможной. Отличительными чертами словацкого надреализма были антифашистская направленность и опора на романтическую традицию Янко Краля.

Сюрреализм в мировом искусстве переворачивал привычные представления, эпатировал, намеренно шел на скандал. В смягченном виде такое было и у словаков, особенно вначале. Сюрреализму, с его раскованным подсознанием, присуща подчеркнутая эротичность. Один из первых российских исследователей этого направления, Л.Г. Андреев, отмечал: «Сюрреалистическая “загадка” со всеми ее несообразностями передает томительную атмосферу желания, усиленного фрейдистским комплексом желания смерти объекту эротических устремлений» (Андреев 2004, 155). Применительно к словацкой поэзии о сходных вещах говорит видный литературовед М. Гамада: «...Поэзия нашего надреализма является в своей сущности эротической. Стихия эротики доминирует во всей поэзии Р. Фабри, В. Райсела, Ш. Жари и других. Любовь и смерть – смыслообразующая сила, семантический жест лучших произведений нашего надреализма...» (Hamada 2006, 608).

Культом физического наслаждения предполагал решительное размежевание с «пуританской» традицией. Один из лучших словацких поэтов XX в., Эмиль Болеслав Лукач, в любовной лирике своей молодости связывал с объектом сердечной привязанности такие детали, как черное платье, шляпку, перчатки (сборник «Дунай и Сена», 1925). А у П. Горова (Горов 2002, 232) в подчеркнуто сюрреалистическом стихотворении «Словацкий поэт» (сборник «Предательские воды грунтовые», 1940) возникает такой женский образ:

*Дева зачатая из росы  
нагая как голос сирен в прозрачной дымке предостережений  
нагая как цветок жасмина на губах блудниц  
нагая как дома любви ризницы страдания  
нагая как непорочное оперение прелюбодеек  
нагая как тайские воды реки Китая и все моря  
нагая как болезнь проказа  
нагая как последняя музыка «Титаника»  
нагая как эксгибиционизм метеоров*

(перевод наш. – Н.Ш.).

Сопряжение эротизма, страдания и смерти здесь очевидно, но нагота, или отсутствие одежды, все же не характерна для женских образов в поэзии Горова. В сборнике «Ниобея мать наша» (1942) появляются типичные для него фигуры: безумная мать, потерявшая детей, и прекрасная женщина-спасительница, сродни Вечной Женственности у русских символистов, эротическое отношение к которой растворяется у Горова в поклонении.

Но это уже начало сороковых годов, а открывается словацкий надреализм «хулиганским», «скандальным» сборником Рудольфа Фабри «Отрубленные руки» (1935). Заглавная метафора взята из стихотворения Г. Аполлинера «Рейнское осеннее» (сборник «Алкоголи», 1913), где она связана с мотивами кладбища, памяти об усопших, осеннего увядания. У словацкого поэта метафора отрубленных рук появляется в эротическом контексте (руки любимой) и вновь напоминает о сюрреалистической связке Эроса и Танатоса. Двадцатилетний поэт увлеченно попирает традиции вместе с приличиями (действие, напомним, происходит в патриархальной Словакии с ее религиозными устоями). Одна из «пощечин общественному вкусу» – стихотворение «Поэт», каковой предстает приземленным и сексуально озабоченным. В основном это сделано с помощью игры слов, имеющей эротический оттенок (намек на половой акт, в том числе оральным). Этот поэт

*лезет лезет в постели  
дева почернеет в рубашке  
он это 9 она 6  
спасите ее святую честь (с. 20)*

(перевод подстрочный)<sup>1</sup>

Не меньше изобретательного юношеского «хулиганства» и в стихотворении «Смерть соловьям и зябликам». Причем сексуально окрашенная нагота оказывается атрибутом самого лирического героя:

*Часто я поглядывал на Христа  
боюсь что я буду эксгибиционистом (с. 30);  
то вы видите меня в смокинге то непристойно голого (с. 31).*

В первом случае кощунственное сопряжение Христа и эксгибициониста подчеркнуто рифмой. Фабри в первом сборнике еще не переходит полностью на верлибр, характерный для надреалистов, а всю пародирует традиционную силлабо-тоническую систему, причем пародирует по-настоящему остро и смешно. В том же стихотворении:

*Поэзия – и не codex civilis  
(добавь слово на -илис)  
Думаю ты хватаешься за уши  
эта поэзия вредит душе (с. 32).*

Бодрый четырехстопный хорей с парными рифмами дополнительно маскирует игрой серьезные мысли о поэзии. Впоследствии Фабри проявит себя как поэт-интеллектуал, а источником аллюзий в его великолепной поэме «Я это кто-то другой» (1946) станет Откровение Иоанна Богослова. Пока же он «резвится», отвешивая почтительные поклоны Аполлинеру и мэтрам сюрреализма (в том числе славянского – В. Не-звалу, М. Ристичу). Вот у него возникает ряд сравнений женского тела «в духе Андре Бретона»:

*Ее плечи как револьвер  
ее грудь как реклама  
ее походка как резня арабов...  
ее туловище как корсиканский кинжал  
ее таз тверже моих зубов...  
ее бедра как клетка (“La fée de la mer”, с. 23).*

Если упоминаются детали одежды, то они также имеют эротическую окраску или растворяются в телесном образе, например:

*Я исчезаю за красивейшими оградами мира  
За ее губами похожими на мертвых медуз...  
Кто различит твою шляпу с синими барашками  
Ты машешь мне рукой как горящая свеча  
Я исчезаю в твоём рту с синими барашками  
Ты машешь мне из любви  
(«Как это у тебя долго длится», с. 24);*

*Навстречу мне шагает дама из степей шоколадных...  
голову венчает окровавленными перьями петуха  
под панцирем звездами окована  
Я вспоминаю ее бедра в резной барочной исповедальне  
подвязка возносилась над челом мученицы  
(«Три сна», с. 34–35).*

В следующем сборнике Фабри, «Водяные часы часы песочные» (1938), тональность уже совершенно серьезна, а эротичность сдержанна и порой бывает скорее отталкивающей, чем возбуждающей, – в силу мрачноватой физиологичности. Такова поэма о взаимоотноше-



ниях мужчины и женщины «Ясное зрение» (или «созревание»). В ней возникает фигура женщины «с телом которое описывает анатомия» (с. 97), а нагота может быть лишена очарования:

*Она навеки остается без берега  
Осужденная высасывать чужие рты  
Сколько раз она уже повернулась  
В этой чернейшей точке  
Летом потому что весной она скользкая на боках  
Я видел ее старую одежду  
Которая с нее постепенно спадала без единого движения  
(с. 100).*

Далее уже мужчина оказывается «кровосмесительной связкой мышц // Которые описывает анатомия» (с. 101). Эротика становится многогранной, не обязательно связанной с восторженным созерцанием нагого тела. В поэме «Я это кто-то другой» значительное место занимают любовно-лирические пассажи, причем любовь то переходит в смерть, то возвращает к жизни, однако наготы практически нет. Из частей тела, вызывающих эротические ассоциации, чаще всего упоминаются грудь и бедра.

Если Фабри был первопроходцем и наиболее глубоким поэтом надреализма, то самым ярким, самым впечатляющим по образности, самым эмоциональным можно по праву назвать Владимира Райсела. Любовь для него – основная тема в творчестве периода надреализма. Четыре сборника стихов (формально – три, «Темная венера» вышла как целостная книга в 1967 г.) навсегда вписали его имя в сокровищницу национальной поэзии. Воодушевление и отчаяние, наслаждение и страдание в любви – вот семантические контрасты лирики Райсела.

Дебютировал он, как и Фабри, двадцатилетним (сборник «Я вижу все дни и ночи», 1939). Главные темы насыщенной книги – детство, любовь (в том числе детская), новая поэзия. Райсел также преклонялся перед французской поэзией от Аполлинера до сюрреалистов, причем активно читал ее в оригинале и переводил. В программном стихотворении «Перед лицом всех» поэт пишет о традиционной поэзии:

*Прощай тенденциозный корабль который плавает в безнадежных морях мысли*

*Стократно проклятый теми которые вписали в свои следы гербы мятежа прекрасного как нагота (с. 183)<sup>2</sup>.*

Женское тело, мыслимое без одежды, как объект эротических грез, постоянно воссоздается в стихах Райсела, становясь доминирующим

образным мотивом в сборнике «Темная венера» (стихи 1938–1940 гг.). Руки, готовые к объятиям, грудь, бедра, колени, тело как целое образуют причудливыми и захватывающими метафорическими ассоциациями. Приведем примеры образного обыгрывания рук – относительно менее эротичного объекта, однако и эти образы пронизаны желанием и отражают противоборство любви и смерти:

*Они пепельные*

*Как кожа цветущего дерева без сердца*

*Как два соловья обручающиеся с морем*

*В стакане с сильнейшими ядами*

(«Руки которые я зову», с. 84);

*Белый месяц твоих рук*

*Постоянно раскрытых в стеклянной прозрачности фантастического образа садиста («Руки как гнездо птиц», с. 86).*

В стихотворении «Венера Милосская» руки –

*Безобразные и сладостные культы*

*Две гирлянды*

*Два магических солнечных воза*

*Два пейзажа под снегом*

*Две королевы над ящиком тела*

*Как опиум...*

*Над лирическим небом которым являются груди*

*Над сосками из которых брызжут молнии чудесного*

*Как из стихотворения (с. 139).*

Соответственно, и грудь обыгрывается в спектре ярких метафор и сравнений, где царствует фантазия поэта, лишь подстегнутая физическим влечением. У Райсела в таких рядах часты анафоры, что видно и в предыдущих примерах. «Твоя грудь» –

*Как колыхающийся Ноев корабль*

*Как наклонная башня*

*Как водосток в котором пропадают воры звездных ночей*

*Как поэзия*

*Как загадочный шрифт который расшифровывает соловей*

*Как два колокола*

*Как разбитая скрипка*

*Твоя покорная грудь как прялка*

(«Глаза виноваты», с. 113–114).

Если у Фабри была «грудь как реклама», то у Райсела образы не такие шокирующие, но всегда впечатляющие и очень разнообразные. Примеры взяты из первого сборника поэта. В «Темной венере» также много ярких образов, связанных с обнаженным женским телом. Это бывают тревожные метафоры:

*Нагая как анемон как ящик (truhla) полный бессмысленных запахов*

*Твое тело накрашено резкими безумными спектрами  
(«Атака плотоядной розы», с. 198).*

Слово «*truhla*» может переводиться и как «гроб», а образы такого рода очень часты у Райсела, особенно в первом сборнике. Приведем еще один пример из «Темной веныры» – цепь сравнений женского тела:

*Женщины с телом водолюба  
С телом позднего выкрика  
Женщины с телом метеорита  
С телом как треснувший кокосовый орех  
Как распадающийся кристалл искренности  
Летучая штукатурка лилейной постройки  
Женщины с телом дикого лебедя  
С телом готической церкви без окон  
С телом безграничной чистоты...  
Нет ничего с чем бы я не мог тебя сравнить...  
Ты как окаменевшая пена  
Ты как будто бы и не была  
Как будто бы ты была лишь мертвой статуей  
(«Фиолетовое явление», с. 195–197).*

В последнем фрагменте отчетливо чувствуется традиция, идущая от античности: Афродита, рожденная из пены, еще не оживленная Галатеей. Эти аллюзии, разбросанные среди «безумных» образов сюрреалистического характера, делают поэзию Райсела более доступной читателю, более привязанной к уже знакомому.

Еще пример – из лирической поэмы Райсела «Нереальный город» (1943), вершины словацкого надреализма. В поэме лирический герой (автобиографического происхождения) вспоминает город, где у него была «огненная возлюбленная». С опорой на ту же автобиографию, это Прага. В ней

*...мы встречаем живых и каменных влюбленных...  
Они обнимаются нагие на базальтовом пьедестале  
Все время в одном положении меланхолического скрещения  
двух миров  
(Reisel 1943, 468).*

Столь же вселенские образы проявляются и в описании возлюбленной, хотя они все так же связаны с частями тела (грудь, живот). Нагота и человеческое тело у Райсела не знают прежних пуританских запретов, но в них нет эпатажа, в том числе намеренной непристойности. Безудержная фантазия поэта придает образам неповторимость и притягательность.

Изощренная образность третьей основной фигуры словацкого надреализма, Штефана Жари, также порой связана с мотивом наготы или обнаженного тела. В его первом сборнике, «Зодиак» (1941), есть большое стихотворение «Тело». В нем от представления о теле как о «слабом творении», «сосуде адовом», «монахе завоеванном», средоточии желания и соблазна, поэт переходит к сопоставлениям, что является телом. Причудливый ряд «тел» практически не знает у него границ. Всё может быть телом, в том числе и абстрактные понятия, и сама поэзия. В этом ряду неожиданно возникает и «тело тело» — очевидно, тело как исходный физический объект. К финалу появляются:

*Мир тело  
История тело  
Жизнь тело  
Деяние тело  
Смысл всего тело (с. 220)<sup>3</sup>.*

Возможно, для Жари такое видение мира было и реакцией на излишнюю «духовность» словацкой поэзии, о которой мы говорили ранее. В поэме «Станция смерть» из того же сборника, которую М. Гамада также относит к высшим достижениям надреализма, поэт воспринимает женщину так:

*Я вижу вдали взрывчатое болото  
Это женщина  
Она вытягивается из логова греха  
Ее лица не разобрать  
Это собственно воображаемое существо без одежды  
На слоновою кость плеч села черная птица стыда (с. 440).*

Вновь тело оказывается связанным с соблазном, оно несет с собой опасность («взрывчатое болото»). Связь любви и смерти заявлена уже

в заглавии поэмы. «Воображаемое существо без одежды» – своего рода идеальное тело.

Словацкие надреалисты, шедшие от «попрания приличий», дерзких литературных выходов к упоению чувственностью в ее многообразии (Райсел) и к антиномиям смертности тела и бессмертия любви (Фабри, Жари), не только значительно обновили и расширили тематический и образный арсенал словацкой поэзии. Без их творческих завоеваний (слово, подходящее к творившим во время войны) немислима была бы поэзия послевоенной Словакии, любовная лирика признанных мэтров Войтеха Мигалика, Мирослава Валека, Яна Стахо и их более молодых коллег. У М. Валека (1927–1991 гг.), например, любовь и поэзия – области сходные и нередко отождествляющиеся: здесь и творчество, и самоотречение, и несказанная радость, и искупляющее страдание. Вот картина поэтического творчества:

*Так шипит добела раскаленная нагота  
повсюду вокруг,  
карусели деревьев кружатся, кружатся...*

(Из абсолютного дневника I 1965, 293).

Среди других барьеров надреалисты разрушили и препятствия в поэтическом освоении интимнейшей темы, в числе которых – сокрытие тела под одеждой.

## ЛИТЕРАТУРА

Андреев 2004 – Андреев Л.Г. Сюрреализм. М., 2004. С. 155.

Горов 2002 – Горов П. Словацкий поэт // Голоса столетий. Антология словацкой поэзии. М., 2002. С. 232.

Из абсолютного дневника I – Валека М. Из абсолютного дневника I, сборник «Любовь в гусиной коже» // Голоса столетий. Перевод автора настоящей статьи.

Hamada 2006 – Hamada M. Nadrealizmus – Avantgarda 38 // Nadrealizmus. Avantgarda 38. Bratislava 2006. S. 608.

Reisel 1943 – V. Reisel. Neskutočné mesto // Nadrealizmus. Avantgarda, 38. 1943. S. 468.

## ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Переводы из Р. Фабри даны по изданию: Fabry R. Uťaté ruky. Vodné hodiny hodiny piesočné. Ja je niekto iný. Bratislava 1966. Страницы указаны в скобках.

<sup>2</sup> Переводы из Райсела сделаны по книге: Reisel V. Temné noci rozkoše. Bratislava 1989. Страницы указаны в скобках.

<sup>3</sup> Стихи из сборника «Зодиак» переведены по книге: Nadrealizmus. Avantgarda 38. Страницы указаны в скобках.

*Королькова П.В.  
(Москва)*

## **КУНДЕРА-ДРАМАТУРГ И РЕЖИССЕР: ВО ЧТО ОДЕТЫ ГЕРОИ ПЬЕС МИЛАНА КУНДЕРЫ**

Имя Милана Кундеры (1929 г.) – одно из крупнейших имен в истории не только чешской, но и мировой литературы. Писатель-эмигрант, поэт, эссеист, журналист и теоретик литературы, Кундера является одним из ярчайших представителей европейской прозы второй половины XX–начала XXI вв., создавшим, по единому мнению исследователей, новый оригинальный тип романа. Он не только «предложил в своих книгах своеобразный взгляд на современный этап в развитии европейской цивилизации» (Шерлаимова 1998, 243), но и создал новую философию человека. В рамках чешской литературы его имя ставят в один ряд с именами К. Чапека, Я. Гашека, Б. Грала.

Кундера некоторое время учился на философском факультете Карлова университета в Праге, изучал музыковедение, историю литературы и кинематографа, эстетику, однако вскоре перевелся на факультет кино пражской Академии музыкальных искусств. После окончания факультета в 1952 г. Кундера становится вначале ассистентом, а потом профессором Академии, преподает мировую литературу. В тот же период он вступает в редакционные советы литературных журналов «Литерарни новины» и «Листы».

Милан Кундера начинает писать прозу в середине 1960-х годов, в разгар политической «оттепели» в Чехословакии. Сначала вышли из печати три «тетради» новелл, которые впоследствии автор объединил в цикл «Смешные любви» («Směšné lásky», 1969), а затем были написаны романы «Шутка» («Žert», 1967), «Жизнь не здесь» («Život je jinde», 1970), «Вальс на прощание» («Valčík na rozloučenou», 1971), «Книга смеха и забвения» («Kniha smíchu a zapomnění», 1978). После ввода войск Варшавского договора в Чехословакию в августе 1968 г. Кундера принимал участие в ряде демонстраций и собраний протеста, за что был лишён возможности преподавать. Его книги были изъяты из всех библиотек Чехословакии. Из-за обвинения в участии в революционных событиях в 1970 г. он был повторно исключён из коммунистической партии (первый раз писателя исключили из КПЧ в 1950 г. за «антипартийную деятельность и индивидуалистские тенденции»). В 1979 г. чешское правительство лишило его гражданства за «Книгу смеха и забвения». Следующие за этой

книгой романы были запрещены для издания в социалистической Чехословакии.

Уже во Франции, где Милан Кундера по политическим мотивам живет с 1975 г., были написаны романы «Невыносимая легкость бытия» («Nesnesitelná lehkost bytí», 1984), «Бессмертие» («Nesmrtelnost», 1990), «Неспешность» («La Lenteur», 1994), «Подлинность» («L'Identité», 1998) и «Неведение» («L'Ignorance», 2000).

В чешский период творчества писателя в основном интересуют темы, связанные с эволюцией характера человека, вынужденного жить в условиях тоталитарного режима. В романах же, написанных во Франции, Кундера в большей степени обращается к «вечным» философским темам, непосредственно не связанным с историческими и политическими проблемами; впрочем, последние все же присутствуют практически в каждой его книге.

Помимо перечисленных произведений Милан Кундера выпустил еще целый ряд литературных эссе, таких как «Искусство романа» («Umění románu», 1960) – очерк-анализ о творчестве знаменитого чешского романиста В. Ванчуры, «Нарушенные завещания» («Les testaments trahis», 1993), а также множество статей, посвященных теоретическим проблемам литературоведения.

Романы и эссе Милана Кундеры известны во всем мире, они были переведены на большинство языков, в том числе на русский<sup>1</sup>. Однако практически ни одна из поздних работ Кундеры – сейчас он пишет исключительно на французском языке – не переводилась на чешский язык. Строгий подход писателя к официальным изданиям в Чехии, возможно, вызван своего рода «обидой» на родину – чувством, которое в определенной мере живо до сих пор.

Однако творчество Милана Кундеры не ограничивается знаменитыми романами «Шутка», «Вальс на прощанье», «Невыносимая легкость бытия»; оно богато и разнообразно. Начиная с романов, а с переводов, с поэзии<sup>2</sup> и драматургии, которая переживает настоящий расцвет в Чехословакии с конца 50-х годов, – здесь можно вспомнить и «интеллектуальную драму» П. Когоута, и «драму абсурда» В. Гавела, и комедии В. Блажека, Я. Дрды и другие.

Хотя, по утверждению Кундеры, театр никогда не был его страстью, писатель признается, что любит свои пьесы<sup>3</sup>; он до сих пор очень внимательно относится к их постановкам. Кундера – автор трех пьес, которые были созданы в период с 1962 по 1971 гг.: «Владельцы ключей» («Majitelé klíčů», 1962), «Птаковина» («Ptákovina» – название можно перевести как «Фигня», «Ерунда», 1966), «Жак и его господин» («Jakub a

jeho pán», 1971) – пьеса по мотивам романа Дени Дидро «Жак-фаталист и его хозяин». Пьеса «Владельцы ключей» была популярна в 1960-е годы в период оттепели и Пражской весны, в период нормализации пьеса «Жак и его господин» шла с согласия Кундеры под именем другого автора, а пьеса «Птаковина» шла в Брно, Остраве, Либерце, Праге и других городах, правда, всего несколько месяцев. Кундеру ставят в Чехии и сегодня – пьесы «Владельцы ключей» и «Жак и его господин» не первый год идут на сцене чешских театров, а недавно режиссером Ладиславом Смочекком была вновь поставлена и пьеса «Птаковина»<sup>4</sup>.

Детально описывая костюмы своих персонажей и даже само впечатление, которое они должны произвести на зрителя, уделяя им не меньше внимания, чем собственно работе над диалогами, Кундера берет на себя роль не просто драматурга, но режиссера-постановщика. В нашем исследовании мы ставим перед собой задачу выяснить, какую функцию выполняет одежда героев в пьесах Милана Кундеры, проанализировать, как в театральном костюме, которому писатель отводит особое место, отразились единство смысловых и выразительных элементов.

Большого внимания заслуживает первая пьеса Милана Кундеры – «Владельцы ключей». Впервые она была поставлена в апреле 1962 г. на сцене пражского Национального театра режиссером Отомаром Крейчой; сам писатель остался очень доволен постановкой. На протяжении двух лет пьеса шла в театрах городов Брно, Пльзень, Острава, Опава, Оломоуц, Хеб, Либерец – всего в 15 городах одной только Чехии. Она ставилась и в СССР, ГДР, Венгрии, Польше, Болгарии, Франции, Англии, Италии. За три года (с 1962 г. по 1964 г.) пьеса была переиздана два раза.

О постановке 1962 г. в Национальном театре мы знаем достаточно много. Уже в 1963 г. был опубликован подробный разбор постановки пьесы с рецензией, фотографиями с представления, статьями режиссера, сценографа, художника по костюмам, а также самого Милана Кундеры и резюме на четырех языках. Кроме того, годом позже сама пьеса была переиздана не только с новым послесловием автора и интервью с ним, но и с обширными выдержками из многочисленных рецензий на спектакли как в разных городах ЧССР, так и в разных странах мира. Нужно отметить, что все книжные издания пьес Кундеры (а в случае с «Птаковиной» – и театральная программка) выходили со статьями-послесловиями или предисловиями писателя. Дело в том, что Кундера очень внимательно и серьезно относится к своим текстам, для него чрезвычайно важно быть верно понятым читателем и зрите-



лем. Именно поэтому тексты пьес изобилуют весьма пространными ремарками<sup>5</sup>. Комментарии к одежде, жестам героев, их положению на сцене, оформлению сценического пространства занимают в пьесе чуть ли не больше места, чем сами диалоги, хотя в целом для пьес Кундеры характерна достаточно строгая эстетика – ни одной лишней детали (в «Жаке и его господине», например, на сцене вообще не предполагается никакого реквизита). Отступлений от предложенной в комментариях трактовки, не согласованных с ним, Кундера категорически не допускал. Сценография, таким образом, – это тоже своего рода язык Кундеры, не менее яркий и выразительный, чем язык его героев.

Прежде чем обратиться к анализу костюмов в пьесе, необходимо прокомментировать ее сюжет. На первый взгляд, тематика и проблематика «Владелец ключей» ничем не выделяются на фоне других пьес популярной в этот период жанровой разновидности «*okupační drama*» – драмы о периоде оккупации Чехословакии немцами во время Второй мировой войны. Действие разворачивается в чешском городе Всетине на границе со Словакией. Главный герой Иржи Нечас, ранее работавший в подполье, женился на девушке Алене, ушел из подполья и живет вполне обыденной жизнью с женой и ее родителями Крутами. Однако в дом в поисках убежища приходит Вера – подруга Иржи по подполью и его бывшая любовница. Иржи дает Вере убежище, но ему приходится убить дворника, чтобы тот не выдал девушку. У Иржи остается единственный выход – бежать из города вместе с Верой, Аленой и ее родителями, но те отказываются покинуть Всетин. Чтобы спасти себя и Веру, Иржи оставляет семью, которой грозит расстрел.

Сюжет может показаться вполне традиционным, однако в нем есть интересное отступление от канона «драмы об оккупации»: действие разворачивается в двух плоскостях – реальной, со множеством бытовых проблем и конфликтов, и фантастической, представленной видениями Иржи. Видения – это своего рода сюрреалистическое развитие решающих моментов (моментов выбора) в жизни главного героя. Сам Милан Кундера в статье о постановке говорит, что видения – это «поэтическое отражение конкретной узловой точки драмы»<sup>6</sup> (Kundera 1963, 79), видение для героя равнозначно осознанию. Резкое противопоставление видений Иржи и событий его жизни отражено в декорациях, однако оба плана абсолютно реалистичны – это выражается в костюмах, которые остаются одними и теми же в действии, относящемся к реальности, и в видениях героя. Таким образом, эти сюжетные линии оказываются неразрывно связанными – не даром свою

полтора часовую пьесу (так же, как и «Жака и его господина») Милан Кундера запретил разрывать антрактом.

В действии «Владельцев ключей», очень напряженном и лишенном сюжетных ответвлений, есть важная линия, вынесенная в название, – борьба Иржи и Круты, отца Алены, за ключи от дома. Эта сюжетная линия выдержана в духе традиции европейского модернистского театра Ионеско, Бекетта, Жарри (в чешской литературе наиболее яркое развитие она получает у В. Гавела). Комментируя пьесу, Кундера говорит, что на сцене параллельно разворачивается два действия: внутренняя борьба Иржи с самим собой и гротескно-комическая борьба за ключи. В пьесе обладатели ключей становятся «обладателями правды, обладателями принципов, обладателями морали» (Kundera 1962, 85), в то время как сами ключи у Кундеры – символ мелочности, эгоизма. В конце произведения Иржи капитулирует, отдает ключи отцу Алены и уходит один. Этот момент становится развязкой обоих конфликтов, главный герой проигрывает как в борьбе за ключи, так и во внутренней борьбе с самим собой. Здесь же возникает мотив войны в гротескно-сниженном варианте: пан Крута победоносно восклицает: «Разве вы не понимаете, что это капитуляция? Говорю вам, сегодня мы выиграли большую войну!» (Kundera 1964, 89). Под «большой войной» отец Алены понимает войну за ключи, которую на протяжении всего действия пьесы он ведет с Иржи Нечасом. Таким образом, реалистическая и сюрреалистическая линии сюжета, проблема и антипроблема, конфликт и псевдоконфликт, мотивы большого и малого, великого и низкого, трагического и комического оказываются рядом, отражаются друг в друге. По словам писателя, любившего выстраивать свои тексты наподобие музыкальных произведений, пьесу «Владельцы ключей» можно сравнить с двухголосной фугой: два сюжета – «два голоса, каждый из которых представляет собой самостоятельную мелодию, а вместе они составляют единство» (Kundera 1962, 83). Впоследствии подобное многоголосие станет отличительной чертой неповторимого авторского стиля Кундеры-романиста.

Авторская позиция по отношению к персонажам «Владельцев ключей» также не вполне соответствует традиционной «драме об оккупации». Семья Круты вызывает искреннее сочувствие у зрителя, хотя, говоря языком того времени, их жизнь является ярчайшим «воплощением мелкобуржуазной морали»: Алена и ее родители целиком принадлежат вещному миру, в видении Иржи даже на казнь они пытаются взять с собой как можно больше вещей – мебель, одежду и т.д. Но, по мнению автора пьесы, «супруги Круты невиновны, потому что они

слепы» (Kundera 1963, 80). Недаром в конце пьесы Иржи, уходя, низко кланяется Алене и ее родителям, которые еще не осознают неминуемость надвигающейся гибели. Кундера говорит, что его пьеса, возможно, слишком жестока, однако объясняет это особым взглядом на драму: драматическое творчество не обязательно должно нравиться – оно должно скорее будоражить и заставлять задуматься, «должно вызывать противоречия и возражения» (Kundera 1963, 80). Это, на наш взгляд, в меньшей степени относится к двум другим пьесам Кундера.

Как же отражается проблематика пьесы в костюмах персонажей? Ни декорации, ни костюмы героев не обладают собственно декоративностью, для Милана Кундера важно создание атмосферы маленького чешского городка времен Протектората Чехии и Моравии. Пьеса является не исторической драмой об оккупации, а скорее философским высказыванием о человеке, его природе, о духовных и материальных ценностях. Поэтому в костюме важным оказалось не соблюдение документальной верности эпохе, а создание общего впечатления, настроения. Так, например, костюм офицера гестапо весьма упрощен: символом насилия, садизма и жестокости становятся высокие сапоги.

То же самое верно и для костюмов пьесы «Жак и его господин»<sup>7</sup>. События происходят в XVIII столетии, но «оно таково, каким представляется нам сегодня» (Kundera 2007, 23), – замечает в авторском предисловии Милан Кундера. Поэтому ни декорации, ни костюмы не должны быть выразительно историчными. Жак и его Господин предаются воспоминаниям, с изумлением отмечая сходства своих судеб. Припоминая свои амурные похождения, они спорят и размышляют о любви и верности, истинности дружбы и склонности к предательству. Но куда больше их волнует вопрос: что явилось причиной поворотных событий в их судьбе, предопределено ли все происходящее свыше, или человек свободен в своих решениях и поступках? Кундера, таким образом, стирает историческую грань между XVIII и XX столетиями, в том числе на уровне сценического костюма.

Но вернемся к пьесе «Владельцы ключей». В предисловии к ней Кундера говорит о том, что костюмы героев должны быть неприметными, обыденными, но не случайными. Исподволь они должны выражать характеры персонажей. Костюмы Алены – молодой жены Иржи – должны быть постоянной цветовой доминантой на сцене; костюм Иржи должен быть светлым – и сам герой всегда находится в светлом пространстве сцены. Кундера, таким образом, не только на смысловом, но и на зрительном уровне выделяет Иржи и Алenu из ряда других персонажей и противопоставляет их друг другу.

Какими же видит героев костюмер первой постановки пьесы Милана Кундеры Йиндржишка Гиршова? Чередование черного и белого цвета в декорациях, голубоватое освещение сцены предоставляли большую свободу в выборе цветовой гаммы, однако цвета костюмов, по ее мнению, не должны были быть нарочитыми. В первом действии пьесы пан Крута и Иржи предстают перед зрителем в полосатых пижамах, напоминающих тюремную одежду. «Мещанка» пани Крутова, хотя и следит за собой, одета безвкусно, на ней дешевые украшения. Ее характер рождается на контрасте нарядной одежды и выцветшего халата, который она носит дома: она легкомысленна и непоследовательна, любит наряжаться, но не обладает хорошим вкусом.

Алена, одежда которой должна быть частью цветового решения сцены, появляется то в розовой пижаме, то в ярко-синем халате. Видно, что одежда играет важную роль в ее жизни. Когда в дом в первый раз приходит Вера, Алена ищет домашний халат; на протяжении всей сцены – диалога Веры и Иржи, когда последний вынужден сделать судьбоносный выбор, – она всеми силами пытается обратить внимание разговаривающих на свою «неодетость». В этом отношении героиня Кундеры становится в один ряд с Лорой из «Бессмертия» или Сабинной из «Невыносимой легкости бытия»; в этих романах мотив тела и его тяжести становится одним из основных, он также тесно связан с мотивом наготы. Для Алены одежда – важнейшая вещь в ее жизни, поэтому потеря халата становится настоящей трагедией, подобно тому, как война за ключи подменяет собой и заслоняет для героев настоящую войну.

В одежде Веры, ищущей в доме Иржи укрытия от немцев, по замечанию самого Кундера, «должна чувствоваться усталость» (Kundera 1964, 29). Костюмы Веры и ее товарищей по подполью – это рабочая одежда, то есть одежда максимально функциональная. Но в случае с Верой она не должна скрывать ее женственность, наоборот, должна подчеркивать ее по контрасту с платьем и домашним халатом Алены. Костюм главного героя – Иржи, как мы уже отмечали, не прописан столь детально; Кундера сообщает лишь, что в нем выражается «движение» героя от семьи пана Круты к Вере: пиджак сменяется простой курткой. Подобное «движение» становится символом душевной борьбы Иржи и его внутреннего выбора.

Итак, в целом в костюмах героев пьесы «Владельцы ключей» отражается деление персонажей на несколько групп: семья Круты, семья дворника, Вера и ее товарищи по подполью и гестаповец. И хотя сам

Кундера отрицал наличие символики в пьесе «Владельцы ключей», настаивая на том, чтобы видения Иржи производили впечатление реальности, тем не менее, костюмы героев выражают их душевное состояние и отношение к происходящим событиям, а также позицию автора.

Глубокое, даже философское значение придает Милан Кундера костюму и в своей шутовой гротескно-абсурдной пьесе «Птаковина». Смысл названия сам писатель объяснил следующим образом: «Это комедия настолько несерьезная, что это даже более чем комедия: это ерунда» (Kundera 2008b, 6). У пьесы интересная и сложная судьба. Впервые она была поставлена в январе 1969 г. в городе Либерец, потом была премьера в Остраве, затем под названием «Два уха, две свадьбы» она шла в Брно, а позднее – в знаменитом гавеловском театре «На забрадли» в Праге. Все эти спектакли Кундере чрезвычайно понравились. Однако пьеса шла очень короткое время, всего несколько месяцев, а потом она на долгие годы «пропадает». Как рассказывает писатель, во Франции он не мог поставить «Птаковину» в силу того, что символ ромба с вертикальной линией внутри как символ женских гениталий понятен только чехам. Без «магии ромба», по словам Кундера, пьеса «утратила бы божье благословение» (Kundera 2008b, 5–6). Лишь в 2007 г. Кундера предоставил права на пьесу любимому пражскому театру «Чиногерни Клуб» (премьера с успехом прошла 19 сентября 2008 г.). Ладислав Смочек, друг Кундера и режиссер «Птаковины», специально ездил в Париж убеждать писателя дать разрешение на эту постановку. Тогда же Кундера написал для театральной программки «Интервью с самим собой» («Autor se vyptává autora»).

В «Интервью» писатель говорит, что всегда очень любил «Птаковину» и никогда не забывал о ней. Восприятие пьесы, по словам режиссера Смочека, со временем изменилось: в 1969 г. зрители видели в ней сатиру на социалистическое общество, притчу об убогих правителях страны. Прочитав ее сейчас, режиссер долгое время не мог поверить, что она воспринималась как анекдот, шутка, хотя именно такой задумал ее Кундера. Ладислав Смочек увидел в ней скорее не сатиру, а историю, в которой отразились важные стороны человеческих отношений: дуэль между высокомерным интеллектуалом в образе Директора школы и закомплексованным садистом в образе Председателя, коммунистического функционера, олицетворяющего власть. Подтверждением этому может послужить высказывание самого Милана Кундера, который говорил, что не любит сатиру как ангажированный смех, насмешку морализаторов, а предпочитает

комизм, в основе которого лежит бесконечно хорошее настроение. Сегодня «Птаковина» – искрящаяся комедия, освобожденная от необходимости искать в ней иносказательный подтекст и намеки на политику.

Директор школы, нарисовав на доске ромб, провоцирует цепь комических ситуаций и эротических страстей. Начинается расследование, в результате которого наказанию подвергается невинный ученик. В предисловии Кундера оговаривает, что его должен играть взрослый актер, но костюм обязательно должен быть детским. Это решение полностью соответствует замыслу автора – ведь именно этот ученик оказывается настоящим философом, задающим вопросом «что есть истина?» (этот вопрос – цитата из Евангелие от Иоанна – становится одним из эпиграфов к пьесе). Ученик охотно признается в том, чего он не совершал, и даже рассказывает детали своего проступка. Ведь истина, по мнению этого ученика, не в том, как все происходило на самом деле, а в том, кем тебя считают другие: лжецом, безуспешно пытающимся выгородить себя, или раскаявшимся грешником, говорящим правду. Правда в данном случае приравнивается к вероятности и правдоподобности – таким образом, объективной и единственной истины просто не существует. Однако подобного рода философия не становится у Кундера серьезной альтернативой восприятию действительности Директором или Председателем – скорее формой гротеска, комическим приемом.

Символ ромба, лежащий в основе интриги пьесы, отсылает нас к нулевому присутствию одежды – нагоде. Он также становится объектом философствований Директора (а в действительности, безусловно, псевдофилософией, вызывающий искренний смех у зрителя): «В тот момент, когда я его [ромб – П.К.] рисую, он перестает быть пустой абстракцией и становится символом вполне конкретного предмета... Но, кроме этого предмета, ромб означает намного большее – например, желание этого предмета... И, конечно, он отсылает нас не только к самому этому предмету, но и к женщине в целом. А поскольку женщины – это наша жизнь, он отсылает нас ко всей нашей жизни и самому человеческому существованию. В своей геометрической строгости он является символом нашего разочарования и ужаса бытия» (Kundera 2008 а, 23–24). Комический эффект возникает в этой сцене в результате тройного несоответствия: социальная роль Директора школы не соответствует его поступку, достойному ученика-хулигана, и оба не соответствуют философии, которую подводит под этот поступок герой пьесы.

Таким образом, пьесы Милана Кундера – «Владельцы ключей», «Птаковина», «Жак и его господин» – не менее интересны, чем его знаменитые романы. В этих ранних пьесах заложен почти весь спектр тем и проблем, которые будут волновать писателя в его позднейшей прозе: проблемы выбора, вины, предательства, правды и истины, сочетание в жизни комического и трагического, высокого и низкого, эротическая тематика.

Милан Кундера очень внимательно относился к постановкам своих пьес – присутствовал на репетициях, выбирал режиссеров и театры. Сегодня, по признанию самого писателя, он разрешает инсценировку только в том случае, если ей занимаются любительские или бедные театры, – это, по его мнению, гарантия того, что режиссер изберет путь наибольшей возможной простоты. Смысловую нагрузку несет в пьесах каждая деталь, в том числе костюм персонажей, в котором отражается внутреннее состояние героя, его роль в драматическом сюжете, а также позиция самого автора.

В пьесах Кундера мы можем наблюдать глубокие перемены, произошедшие в этот период в чешской драматургии и театре: внимание к сложности жизни, отказ от ходульного героя, расцвет иронии, гротеска, приближение к традициям европейского театра. Эти тенденции определили развитие чешского театра на многие годы, несмотря на события 1968–1969 гг. и длительный период нормализации в чешской истории и культуре.

## ЛИТЕРАТУРА

Шерлаимова 1998 – *Шерлаимова С.А.* Философия жизни по Милану Кундере (Французские романы чешского писателя) // Вопросы литературы, 1998. № 1. С. 243–280.

Kundera 2007 – *Kundera M.* Jakub a jeho pán. Brno, 2007.

Kundera 1962 – *Kundera M.* Doslov // Kundera M. Majitelé klíčů. Praha, 1962. S. 82–91.

Kundera 1963 – *Кундера М.* Владельцы ключей. Характеристика постановки Национального театра в Праге // Kundera M. Majitelé klíčů. Praha, 1963. S. 79–82.

Kundera 1964 – *Kundera M.* Majitelé klíčů.. Praha, 1964.

Kundera 2008a – *Kundera M.* Ptákovina. Praha, 2008.

Kundera 2008b – *Kundera M.* Autor se vyptává autora // Kundera M. Ptákovina. Praha, 2008. S. 5–6.

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Переводы на русский язык блестяще выполнила Нина Шульгина – это единственный переводчик в России, которому Милан Кундера доверил свои произведения.

<sup>2</sup> В 1950-е гг. вышло несколько поэтических сборников писателя: «Человек – обширный сад» («Člověk zahrada širá», 1953), «Последний май» («Poslední máj», 1955), «Монологи» («Monology», 1957).

<sup>3</sup> См. «Интервью с самим собой», написанное Кундерой специально для театральной программки к пьесе «Птаковина» (Kundera 2008b), или интервью к изданию пьесы «Владельцы ключей» 1964 г. (Kundera 1964, 11–14).

<sup>4</sup> Русскому зрителю знакомы постановки пьесы Кундеры «Жак и его господин» – она идет в московском «Сатириконе» с Константином Райкиным, Театре им. Моссовета в Санкт-Петербурге, екатеринбургском Театре юного зрителя и Выборгском государственном театре драмы и кукол «Святая крепость». В середине 1960-х гг. в Театре им. Вл. Маяковского в Москве и в Иркутском драматическом театре с успехом шла его драма «Владельцы ключей» (в русском переводе – «Поворот ключа»). Однако вскоре после событий Пражской весны 1968 г. пьеса была изъята из репертуара.

<sup>5</sup> Нужно отметить, что и романы Кундеры изобилуют комментариями и авторскими отступлениями по поводу действий и даже отдельных жестов персонажей, что дает некоторым исследователям повод считать Милана Кундеру скорее философом, чем собственно мастером слова, писателем. Несколько иначе обстоит дело в драматургии: здесь законы жанра не позволяют автору во время сценического действия объяснять зрителю смысл поступков персонажей. Возможно, именно поэтому Кундера так ревниво относится к театральным постановкам своих пьес, настаивая на личном присутствии на репетициях.

<sup>6</sup> Здесь и далее перевод наш – П.К.

<sup>7</sup> Пьеса была написана в 1971 г., но не могла идти в Чехословакии под именем самого Кундеры. В 1981 г. писатель перевел ее на французский язык и издал, написав предисловие и эпилог. Французская версия послужила основой других переводов: английского, шведского, итальянского, испанского. Сегодня «Жак и его господин» идет в театрах многих стран мира, в Чехии ее ставит театр «Дивadlo без забрадли».



Черняева Н.  
(Варна)

## ЕДА В ПАРОДИЙНОМ СНЕ В РОМАНЕ В.ВОЙНОВИЧА «МОСКВА 2042»

В комическо-пародийных произведениях В. Войновича «еда» выступает в качестве одного из ядерных элементов его художественной концептосферы. В романе «Москва 2042» развернутая концептуализация еды осуществляется в пределах двух главных сюжетных линий и одного вставного микросюжета.

Первая сюжетная линия – рассказ о путешествии писателя Виталия Никитича Карцева на машине времени в Москореп. Второй, рамочный сюжет, в основном связан с историей знакомства Карцева с Карнаваловым и «паломничеством» в канадскую усадьбу Сима Сими́ча. Третий, вставной сюжет – гипнотический сон Карцева в Москорепе (глава «Наслаждение жизнью»). В подобной *матрешечной*, по выражению Б.А. Ланина, композиции (Ланин *netrover*, 2) актуализируется один из игровых приемов построения антиутопии – аттракцион (Ланин 1993, 158). Универсальные принципы построения всех трех сюжетов – префигурация литературных жанров, то есть архитектурный тип интертекстуальности (Genette 1982, 11–12, 14; Фатеева 1998, 35), и гипертекстуальность, понимаемая как осмеяние и пародирование конкретных литературных текстов (Genette 1982, 11–12, 14–15; Фатеева 1998, 34).

Концептуализация еды в романе «Москва 2042» также осуществляется на архитектурной и гипертекстуальной основе. При этом трем указанным субсюжетам соответствуют три типа концепта. Так, еду комунян в Москорепе можно определить как эрзац-пищу, антиеду (Черняева 2000, 104–106), находящуюся на грани культуры и докультурного состояния общества. Уже в «Чонкине» появляется пища-суррогат и пища из антиматериалов (экскрементов): селекционер Гладышев приготавливает из кала водку (Черняева 1996, 171–172). Концепт еды в субсюжете о Карнавалове еще не изучен. Karen Ryan-Nayes, подробно проанализировав комплекс мотивов, связанных с Симом Сими́чем Карнаваловым, весьма убедительно продемонстрировала их реминисцентный (Фатеева 1998, 30), то есть отсылающий к событиям жизни персонажа или автора характер, а также интертекстуальную соотнесенность с такими произведениями А.И. Солженицына, как «Матренин двор», «Один день Ивана Денисовича», «В

круге первом». (Каген 1996). Проведенное Руан-Науес исследование помогает выяснить роль указанных гипотекстов в формировании концепта еды в пределах данного субсюжета и романа в целом. В главе «Наслаждение жизнью» актуализируется третий тип концепта «еда», о котором и пойдет речь.

1. *Игровое комическое начало* в главе «Наслаждение жизнью» (и в значительной мере во второй «матрешке» – субсюжете о пребывании Карцева в Москорепе) реализуется в форме литературного сна, воспринявшего «транспозитивность» элементов «перцептуального пространства-времени» физиологического сна и гипноза (Зобов, Мостепаненко 1974, 21), их неограниченные комбинаторные возможности.

Сравнивая утопию и антиутопию, исследователи отмечают, что факультативный для утопии литературный сон становится обязательным элементом антиутопического дискурса, что продиктовано, как справедливо считает А.К. Жолковский, проблематикой тотального контроля над психикой индивида в тоталитарном государстве антиутопии (Жолковский 1994, 180).

В романе В. Войновича сон Карцева пародийно референциален как по отношению к классическим утопическим снам (в первую очередь к Четвертому сну Веры Павловны из романа Н.Г. Чернышевского «Что делать?»), так и к новым антиутопическим снам, или «новоснам» (Жолковский 1994), прежде всего к теме контроля над снами в романе Дж. Оруэлла «1984» – одном из главных гипотекстов «Москвы 2042» (Войнович 1993, 529–530). Тема *правильных снов* у Дж. Оруэлла и гипнопедического программирования личности у Хаксли с помощью наркотического напитка сома («Дивный новый мир») реализуется у В. Войновича в форме пародии на идейно выдержанный гипнотический сон-утопию. Таким образом можно говорить и об антиантиутопичности гипнотического сна Карцева, хотя это требует дополнительных доказательств.

Концепт пищи актуализируется главным образом в двух фрагментах главы, которые мы обозначили как 1 и 2:

(1)

*Мы шли со Смерчевым вдоль широкой пальмовой аллеи...Солнце стояло в самом зените и светило ярко, но не слепило, грело, но не пекло. На ветвях пальм сидели какие-то невиданной красоты птицы и пели поистине райскими голосами...*

*Девушки все до одной были в коротеньких теннисных юбочках, с загорелыми и стройными ногами. Они все ели мороженое «плом-*

бир» и бросали на меня влюбленные взгляды, все желали меня, и я желал тоже поговорить с ними о чем-то возвышенном...

Между прочим, аллея эта была одновременно похожа на какой-то гигантский супермаркет, а по бокам ее стояли бесконечной длины прилавки, а на них разложены и лоснились всяких сортов колбасы, сыры, белужьи бока, разрезанная на тонкие ломтики семга, кракрасная, кракчерная, кракпаюсная и баклажанная.

А еще всякие там фрукты и овощи, диковинные и недиковинные, всякие апельсины, мандарины, артишоки, авокадо, бананы и ананасы.

И, само собой, разные вина, коньяки, водки, воды, соки, шипучие напитки и всевозможные сорта пива в бутылках, в банках, в бочонках, словом, всяких товаров, как у нас в штюкдорфском супермаркете, ну, может, немножко поменьше.

Но у нас в супермаркете обычно хоть сколько-нибудь народу бывает..., а тут никто ничего не берет, все идут мимо и на прилавки даже не смотрят. Только девушки хватают по дороге плюмбир или финики и со смехом летят себе дальше (Войнович 1993, 140 – 141).

(2)

Тогда я приблизился к прилавку и, сначала неуверенно, а потом все больше входя во вкус, стал набирать продукты: две литровых бутылки шведской водки «Абсолют», палку краковской колбасы, длинную булку, несколько штук форелей, пачку очищенных креветок, связку бананов и какие-то банки с паштетом, икрой, сгущенкой, зеленым горошком, спаржей и еще с чем-то. Что-то я пихал в карманы, что-то за пазуху, уже на руках я держал выше головы, и что-то уже валилось, а мне все было мало и мало (Войнович 1993, 143).

Совершенно очевидно, что одним из объектов пародии является ключевая для коммунистического мифа мифологема изобилия и всеобщего благоденствия в ее советском варианте. Это поверхностный и легко поддающийся дешифровке пародийный аспект сна. При герменевтическом чтении, как мы покажем далее, обнаруживаются значительно более интересные гипотексты, связь с которыми, на наш взгляд, не менее важна для концептуализации еды.

Значимость еды в «Наслаждении жизнью» отмечена синтагматически: описание гастрономического рая занимает сильную текстовую позицию в начале главы, название которой, как и подобает паратекстуральному элементу, в свернутом виде аккумулирует семантику данного

фрагмента, отсылая к одному из важнейших гипотекстов – роману «Что делать?» с его ключевыми концептами «наслаждение», «веселье», «любовь», «потребности», «труд». Те же концепты (за исключением концепта «труд», который заменен на противоположный – «безделье», вероятно, не без влияния «Дивного нового мира») эксплицированы не только в главе «Наслаждение жизнью», но и во всем субсюжете Москорепа. В Четвертом сне Веры Павловны ассоциативно-смысловые поля названных концептов пересекаются с ассоциативно-смысловым полем концепта «еда», что полностью соответствует утопическому инварианту и главному гипотексту Четвертого сна – «Городу Солнца» Т. Кампанеллы.

В семантическом поле еды сна Карцева выделяется несколько субполей: субполе мясной и рыбной пищи, вегетарианское субполе экзотических южных плодов (овощи как «несладкая» еда находятся на периферии) и, наконец, субполе алкогольных и безалкогольных напитков. Это разделение отражает присущую утопии систему пищевых предпочтений, допущений и табу.

Можно сказать, что еда выступает как один из классификаторов утопий, разделяя их на два основных типа: строго вегетарианские и антиалкогольные, с одной стороны, и утопии с либеральным пищевым и алкогольным режимом, с другой. В утопии пища и в особенности ее распределение обычно имеет иерархическую структуру, соответствующую социальному статусу жителя утопии.

Все субполя еды в сне-антиутопии Карцева организованы в форме развернутых гипонимических рядов. Техника создания смехового пародийного эффекта в самом общем плане основывается на селекции самих гипонимов, организации их парадигматических и синтагматических отношений, внетекстовых и внутритекстовых связей микросюжета

### *1.1. Субполе мясной пищи*

Для понимания принципа подбора гипонимов мясной и рыбной пищи в данном фрагменте необходимо подключить фоновые знания об эпохе дефицита продовольствия в СССР, то есть иметь информацию об этих продуктах как о культурных знаках того времени.

Гастрономический мясной ряд фрагмента 1 построен как движение от низших продуктов (обычных, самых необходимых и востребованных) к высшим (престижным деликатесам). Показательно, что *всякие сорта колбасы* и *сыры* находятся в начале номенклатурного ряда, то есть занимают сильную текстовую позицию, что свидетельствует о их смысловой маркированности. Поколению Войновича, да и более молодым поколениям, известно, что дефицитная в СССР 1960–1980-х

годов колбаса даже самых дешевых сортов воспринималась как метонимический знак мясной пищи. В культурном сознании советского человека перечисляемые далее продукты (за исключением *икры баклажанной*) обладали высоким статусом. Он сохраняется и в номенклатурном ряду фрагмента 1, но при этом акцентируется этно-культурная окраска данных общекультурных концептов как знаков «русскости». В особенности это относится к *белужьим бокам*. Их «инородность» сигнализирует о возможном текстовом заимствовании (например, *бараний бок* в «Мертвых душах», *белуга* в «Сказании о роскошном житии и виселии»). В гастрономическом ряду происходит неожиданное переключение с мясного на вегетарианский код: перечисление и абзац заканчиваются *икрой баклажанной*. Во времена продовольственного дефицита, в особенности эпохи Брежнева, *икра баклажанная* находилась в самом низу продуктовой иерархии, считалась «плебейской» и была одним из тех продуктов, которые последними исчезли с прилавков советских магазинов. Появление низкостатусного вегетарианского знака с низкими коннотациями в сильной позиции создает комический диссонанс, сигнализируя о понижении ценностного статуса всего мясного ряда.

В обоих фрагментах экспликация изобилия в форме *гипертрофированно длинного гастрономического ряда* восходит не только к древнейшему риторическому приему выражения значимости через множество, но и к конкретным текстам и поэтикам, например, к нескончаемым гипонимическим рядам пищи в древнерусской антиутопии «Сказание о роскошном житии и веселии» и, конечно, к комически гипертрофированным перечислениям у Н.В. Гоголя. В принципе любая текстовая аномалия часто указывает на присутствие «чужого» текста в виде его лексических элементов (виды цитирования), тропов, стилистических фигур, стихотворных размеров, мотивов и т.д. Вероятность интертекстуальной связи с Гоголем через использование приема гипертрофированного перечисления вполне вероятна, что подтверждается системными связями поэтики Войновича с гоголевскими гипотекстами (например, повесть «Шапка» как гипертекст гоголевской «Шинели»).

### 1.2. Субполе напитков (алкогольных и безалкогольных)

Обязательность и приоритетность алкогольных напитков заявлена уже в самом начале фрагмента 1: *И, самой собой, разные вина...* Алкогольные напитки занимают сильные текстовые позиции в данном номенклатурном ряду. С них начинается перечень напитков фрагмента 1, заканчивающегося перечислением видов и упаковок

пива. Фрагмент 2 также начинается с упоминания *шведской водки «Абсолют»*. Предметно-ассоциативные характеристики алкогольных концептов, их многообразие, сильные текстовые позиции, выделение водки как одного из наиболее устойчивых ассоциатов, связанных с авто- и гетеростереотипом русских, – все это сигнализирует о сильной русской окраске концепта «напитки». Ирония по отношению к продовольственному изобилию Москорепа возникает во многом благодаря использованию национально-окрашенных концептов и заложенной в них этно-культурной памяти. Как и в случае с мясным рядом, введение конкретных, национально-окрашенных и узнаваемых читателем элементов снижает высокий регистр утопической еды как универсальной, наднациональной. Эту же функцию выполняют конкретные сорта и товарные марки: *шведская водка «Абсолют»*, популярная в советское время *краковская колбаса*, далее в тексте водка *«Смирнофф»*.

Развернутость гипонимического ряда алкоголя у Войновича полемична по отношению к его редукции, гротескной трансформации и даже полному отсутствию в антиалкогольных утопиях, антиутопиях и в тех типах утопий, где потребление алкоголя разрешено, но регламентировано, как, например, у Т. Кампанеллы. В утопии будущего Четвертого сна Веры Павловны алкоголь – нулевой знак. *Вино* встречается всего лишь раз в *роскошном пире*, предвещающем появление первой картины – номадского общества. Что касается внутритекстовых отношений, то присутствие алкоголя как одного из ключевых концептов в гипнотическом сне Карцева подчеркивает игровой характер алкогольных запретов в Москорепе: у Карцева конфискуют взятую им с собой бутылку «Смирнофф», но Эдисон Ксенофонович угощает его отборным коньяком; несмотря на режим трезвости, коммунары едят зубной порошок как суррогатный заместитель алкоголя. В последнем мотиве возникает характерная для идиостилия В. Войновича тема антиеды и антинапитков.

Во фрагменте 1 за вином, коньяком и водкой следуют безалкогольные напитки, а в конце – пиво. Возможно, детализация видов и упаковок пива, а также расположение этих лексем в конце номенклатурного ряда сигнализирует о переходе в семантическое поле иной культуры, в данном случае немецкой, где пиво является одним из национально-культурных символов. Изобилие *всяких товаров* провоцирует рассказчика на сравнение гастрономического рая со *штокдорфским супермаркетом*, правда, в пользу последнего. Сравнение построено на основе архетипической оппозиции *мы/они*, идеологизированной

в советском политическом дискурсе: *изобилие и богатство* при социализме / коммунизме (у нас) *versus обнищание и «загнивание»* при капитализме (у них). В результате инверсии предикатов возникают иронические коннотации, которые усиливаются сильной позицией сравнения в конце абзаца.

Этнокультурная окраска номенклатурных рядов пищи и алкоголя, а в некоторых случаях и принадлежность их к словарю фольклора (*сорта пива в бочонках, белужий бок, яства*), гипертрофия перечисления заставляют предположить, что одним из вероятных текстов-доноров «Наслаждения жизнью» была скоморошина «Сказание о роскошном житии и веселии»:

*В садах же и дубровах птиц преисполнено и украшено – пернатых и краснопесневых сиринов и попугаев, и струфокамилов, и иных птах, служащих на снесь человеческому роду...*

*А по рекам там рыб, – белугов, осетров и семги, и белых рыбиц и севрюг, стерледи, селди, лещи и щуки, окуни и караси, и иных рыб – много...*

*Да там же есть едина горка не добре велика, а около ея будет 90 миль полских. А около тоя горки испоставлено преукрашенных столов множество (...) и различных яств с мясными и с рыбными, с посными и скоромными, ставцы, и сковороды, и сковородки, лошки и плошки. А на них колобы и колачи, пироги и блины, мясные части и кисель, рыбные звены и уха, гуси жаренья и журавли, лебеди и чапли и индейские куры, и курята и утята, кокоши и чирята, кулики и тетеревы, воробьи и цыплята, хлебы ситные и пирошки, и сосуды с разными напитками. Стоят велики чаны меду, сороковыя бочки вина, стоновые делвы ренскова и рамонеи, балсамов и тентинов, и иных заморских драгоценных питий множество много. И браги, и бузы, и квасу столь множество, что и глядеть не хочется.*

*Да там же есть озеро не добре велико, исполненно вина двойнова. И кто хочет, испивай, не бойся, хотя вдруг по две чаши. Да тут же близко пруд меду. (...) Да близо ж тово целое болото пива (Изборник 1969, 591–592).*

Совпадение мотивов и концептов безделья, неограниченного потребления еды и вина и т.д. можно рассматривать как еще одно доказательство аллюзивной связи (Фатеева 1998, 28) со «Сказанием». В то же время можно настаивать на чисто архитектуральной связи гастрономического рая в «Москве 2042» с такими смеховыми жанрами русского фольклора, как *небылица* и *скоморошина*, то есть говорить

о заимствовании правил построения соответствующего фольклорного субдискурса. Повод для размышления дает и тот факт, что описание цветущих пространств в девятой части Четвертого сна Веры Павловны открыто ориентировано на фольклорные тексты-доноры утопического характера, на что имеется ссылка в самом тексте (Чернышевский 1975, 287).

### 1.3. Субполе фруктов и овощей

В этом субполе у Войновича доминируют экзотические фрукты, что указывает на интертекстуальную связь с утопическим каноном изображения еды. Здесь, как и раньше, используется принцип комической гипертрофии номенклатурного ряда.

Экзотические фрукты – ядро концепта утопической еды в тех утопиях, авторы которых принадлежат северной культуре, как например, Н.Г. Чернышевский и Г. Уэллс.

Особенность «фруктовой» парадигмы в романе Уэллса состоит в том, что фантастические плоды будущего имеют только предметно-перцептивные характеристики – форму, вкус, консистенцию (одни были чем-то *вроде огромной малины, другие были похожи на апельсины*), но не имеют названий (Уэллс 1972, 48). Взаимодействие с вероятным гипотекстом – «Машиной времени» – строится главным образом на основе оппозиций *незнакомое/знакомое, фантастическое/реальное, экзотическое/национальное, неименованное/именованное*. Примечательно, что в главе «Наслаждение жизнью» семантика изобилия вербализуется в обобщенно-пренебрежительном, разговорном *всякие там*, а семантика неизвестного – в фольклорном *диковинные*. «Инородные» знаки сообщают всему фрагменту иронические коннотации, выражая критическое отношение рассказчика к сциентистским футурологическим описаниям еды как в «Машине времени», так и в утопическо-фантастическом дискурсе подобного типа.

В другом гипотексте – Четвертом сне Веры Павловны – концепт «еда» вербализуется в образе райского фруктового сада и райских полей, то есть как потенциальная еда:

*Сады, лимонные и апельсиновые деревья, персики и абрикосы, – как же они растут на открытом воздухе?... да, это оранжереи, раскрывающиеся на лето... И повсюду южные деревья и цветы; весь дом – громадный зимний сад* (Чернышевский 1975, 284);

В Новой России *внизу во влажных ложбинах плантации кофейного дерева; выше финиковые пальмы, смоковницы; виноградники*



*перемешаны с плантациями сахарного тростника; на нивах есть и пшеница, но больше рис* (Чернышевский 1975, 286).

*Финики* включены в парадигму съестного и в «Городе Солнца», что затрудняет атрибуцию данной лексемы. У Войновича *финики* и *пломбир* – метонимия сладкой еды комунян. Маркирование десерта как их единственной пищи можно интерпретировать и как *деметафоризацию смысловой доминанты рая – метафоры наслаждения* (от *сладкий*) *жизнью*. В «Машине времени» *восхитительные плоды, подобно финикам и пломбиру, – также единственная пища людей далекого будущего, но, в отличие от комунян, изящные создания Уэллса – строгие вегетарианцы по необходимости, поскольку все животные, в том числе и потребляемые в пищу, в это время уже вымерли*. Совпадение мотива превращения многообразия в ограниченность – также знак интертекстуальной связи двух текстов (Чернышевский 1975, 284).

В «Наслаждении жизнью» значение единственности как ограниченности (ср. Уэллс 1972) редуцируется до буквального ее числового выражения (всего два продукта), то есть используется характерный для идиостиля В. Войновича прием гипертрофии признака, на основе чего и возникает логико-бытийный абсурд: *изобилие существует, оно доступно, но не востребовано*. Комсор Смерчев объясняет Карцеву, что *здесь никто ничего не берет, потому что люди все свои потребности уже давным-давно и полностью удовлетворили, и от всех этих яств их просто воротит, и они ничего другого есть не хотят, кроме пломбира и фиников* (Войнович 1993, 143). Невостребованность актуализируется и в мотиве неудачной попытки Карцева приобрести эти продукты: *когда он засмотрелся на плывущего в небе на «ягуаре» Руди, вся эта Вавилонская башня рухнула и рассыпалась, правда, без всякого грохота* (Войнович 1993, 143).

Коннотации легкомыслия, флирта и инфантильности *фиников* и *пломбира* как десерта, то есть сладкой, вкусной, хотя и необязательной пищи, усиливаются описанием беззаботных летающих девушек: *Они все ели мороженое «пломбир» и бросали на меня влюбленные взгляды, все желали меня, и я желал тоже поговорить с ними о чем-то возвышенном* (Войнович 1993, 141). Здесь пересекаются ассоциативно-смысловые поля концептов «еды» и «любви», которые включаются в концепт «наслаждение» как у Н.Г. Чернышевского, так и у В. Войновича, трансформирующего их в игровом комическом режиме.

#### 1.4. «Пища»

«Пища» определяется в словаре как:

1. То, что едят и пьют, что служит питанием, еда;
2. То, что служит источником для чего-либо, дает материал чему-либо (Словарь 1983–1984).

Концептуализация еды как доступной, но не потребляемой пищи свидетельствует не только о разрушении понятийного слоя общекультурного концепта в его первом значении, но и о травестии концепта утопической еды литературного и советского идеолого-политического дискурса.

Комическое снижение идеологемы «полного удовлетворения материальных и духовных потребностей при коммунизме» в главе «Наслаждение жизнью» затрагивает прежде всего концепт еды. В. Войнович травестирует такие черты утопического сознания, воплощенные в том числе и в литературных утопиях, как статичность, вечность и умозрительность. Усилению их в концептуальном поле еды способствует перцептуальность пространства и времени литературного сна. Пища во сне Карцева *нематериальна и виртуальна*. Дематериализация предметных пищевых денотатов обусловлена общей авторской установкой на пародирование возвышенности и бесплотности любых форм утопического сознания. Еда в главе «Наслаждение жизнью» потеряла свою естественную биологическую функцию, будучи вытесненной *репрезентативно-символической идеологической функцией*: продукты питания призваны олицетворять идею изобилия и неограниченного, доступного всем потребления, подчеркнуть превосходство одного коллектива или общества над другим (в данном случае коммунистического над капиталистическим) через демонстрацию знаков богатства.

Как уже упоминалось, идеологическое превосходство «нас» (советского общества) над «ними» (Западом) переосмысливается Войновичем в духе комической травестии. Известно, что тоталитарная власть всегда стремилась афишировать свои достижения, настоящие и мнимые («показуха»). Этнолог и культуролог обнаружит в этом явлении, оцениваемом обычно только с идеолого-политической точки зрения, регенерацию ряда элементов архаического ритуала потлача в «престижных экономиках», описанных М. Моссом в его книге «Эссе о даре». При потлаче конкурирующие роды и фратрии состязались в демонстрации богатства, в том числе продовольственного, которое по окончании состязания погибало, т.к. было предназначено не для потребления, а для демонстрации превосходства. Разумеется, было бы некорректным говорить о какой бы то ни было прямой связи между ритуалом потлача и идеологизированной демонстрацией продовольственного изобилия в тоталитарном государстве, в том числе и в СССР.

Речь идет о том, что по мнению таких исследователей, как М. Элиаде и Владимир Паперный («Культура „Два”»), в тоталитарных обществах постоянно наблюдается подобная активизация архаических структур, причины которой еще не до конца выяснены. Исследование природы комического у В. Войновича показывает, что различного рода архетипы регенерируются именно в местах дискурсивных аномалий, связанных, как правило, с пародией, травестией и шаржем, то есть с типами гипертекстуальных операций над текстом (Genette 1982, 37).

Дематериализованную и непотребляемую еду во сне Карцева можно интерпретировать и как *вечную пищу*, каковой могут быть (и очень часто были в советскую эпоху 1930–1950-х годов) муляжи в витринах магазинов или же скульптурные и прочие изобразительные композиции довоенной и послевоенной эпохи (например, на ВДНХ и в московском метро). Вечная пища во сне Карцева предстает как буквализация этимологии слова «натюрморт», что подкрепляется появлением значений статичности и безжизненности, связанных с *семантикой смерти*. В пользу этого свидетельствует почти полное отсутствие таких перцептивных характеристик еды, как запаха, цвета, вкуса, тактильных ощущений (Савельева 2006, 21). И причина кроется не только в специфике сна как физиологического явления, где доминирует зрительный образ, но прежде всего в художественных интенциях автора. В данном случае мы имеем в виду установку на комическую трансформацию концепта вечности – одного из доминантных в утопической картине мира. В «Наслаждении жизнью» вечны не только еда, но и люди – вечно молодые, здоровые, сытые, веселые, в чем следует усматривать также и травестию советской идеологии создания человека нового типа. Карцев замечает, что среди тех, кого он встретил в городе вечного солнца, было много людей, знакомых ему по прежней жизни и *даже при нем еще умерших*. Актуализация вечности как смерти регенерирует архетип рая (с которым генетически связана утопия) как царства мертвых. При этом мертвые, подобно богам, то есть не-людям, не едят земной пищи. В функции божественной пищи выступают финики и пломбир.

Редукция материальности и коннотации вечности в концепте «еда» пародийного сна отсылает нас к еще одному прецедентному тексту – неоднократно переиздававшейся в СССР «Книге о вкусной и здоровой пище». В этом своего рода гастрономическом советском мифе, как отмечает А. Генис, традиции русского искусства лубочной вывески неожиданно приобрели идеологические коннотации: цветные фотографии богато накрытых праздничных столов с вазами фруктов и алкогольными напитками, непременно «Советским шампанским»

стали эмблемой провозглашаемого плодородия и счастливой жизни (Генис 1995). Не исключено, что иконические тексты, изображающие еду, фотографии, картины, мозаики, скульптуры и муляжи советской эпохи повлияли на формирование концепта антиутопической еды как зрительного образа с репрезентативно-символическими функциями.

Концептуализация еды в классической утопии осуществляется в рамках определенного набора сценариев. Наиболее распространены: рассказ путешественника по утопии или его сопровождающего о характере пищи, ее получении (или распределении), пищевом рационе и приготовлении, обеденном ритуале и т.д.; участие самого путешественника в трапезе. В Четвертом сне Веры Павловны наблюдается полное следование описательному канону обеденного ритуала у Т. Мора и Т. Кампанеллы. Из описаний утопической трапезы у Н.Г. Чернышевского и Т. Кампанеллы в главу «Наслаждение жизнью» транспонируются такие пространственные и предметные знаки, как аллея с экзотическими деревьями и райские птицы, из «Машины времени» – прилавки (в классической утопии – столы). Сравнивая бесконечные прилавки продуктов со штокдорфским супермаркетом, автор тем самым заменяет утопический ритуал застолья, обладающий высоким ценностным статусом, на сценарий с низким статусом – быденное посещение современного магазина. Одновременно пародируется сама система распределения еды в утопии, травестированная как современный акт купли–продажи.

Таким образом, концепт «еда» в антиутопическом сне Карцева формируется как результат редукции ключевой семы «поедания» общеязыкового концепта, а также как следствие отказа автора от вербализации перцептивных характеристик еды (осознания, вкуса, запаха и т.д.). Это приводит к тому, что в данном концепте доминирует семантика нематериальности, статичности, вечности, возникают коннотации смерти, выдвигается на первый план репрезентативно-символическая функция пищи.

Концепт комической виртуальной еды создается с помощью таких риторических фигур, как контраст, семантическая инверсия, сравнение, метонимия, деметафоризация, редукция значений, расположение словесных единиц в сильной или слабой текстовой позиции, гипертрофия номенклатурных рядов. В процессе травестийной трансформации прецедентных текстов и дискурсов наблюдается регенерация различного рода архетипов, что, в свою очередь, усиливает комический эффект.

## ЛИТЕРАТУРА

Войнович 1993 – *Войнович В.Н.* Москва 2042. // Малое собрание сочинений. М., 1993. Т. 3.

Генис 1995 – *Генис А.* Красный хлеб. Кулинарная история советской власти // Знамя. 1995, № 10.

Зобов 1974 – *Зобов Р.А., Мостепаненко А.М.* О типологии пространственно–временных отношений в сфере искусства // Ритм, пространство и время в литературе и искусстве. Л., 1974.

Жолковский 1994 – *Жолковский А.К.* Замятин, Оруэлл и Хворобьев: о снах нового типа // «Блуждающие сны» и другие работы. М., 1994.

Ланин 1993 – *Ланин Б.А.* Анатомия литературной антиутопии // Общественные науки и современность, 1993. № 5.

Ланин netrover – *Ланин Б.А.* Антиутопия в литературе русского зарубежья // netrover.narod.ru/lit3wave/1\_5htm.

Изборник 1969 – *Изборник* (Сборник произведений литературы Древней Руси). М., 1969.

Савельева 2006 – *Савельева О.Г.* Концепт «еда» как фрагмент языковой картины мира: лексико-семантические и когнитивно-прагматические аспекты (на материале русского и английского языков). Автореферат диссертации канд. филол. наук. Краснодар, 2006.

Словарь 1984 – *Словарь русского языка в 4-х томах.* Гл. ред. А.П. Евгеньева. М., 1983–1984.

Уэллс 1972 – *Уэллс Г.* Машина времени. Остров доктора Моро. Человек-невидимка. Война миров. М., 1972.

Фатеева 1998 – *Фатеева Н.А.* Типология интертекстуальных элементов и связей в художественной речи // Известия АН. Серия литературы и языка, 1998. Т. 57. № 5.

Чернышевский 1975 – *Чернышевский Н.Г.* Что делать? Из рассказов о новых людях. Л., 1975.

Черняева 1996 – *Черняева Н.Г.* О природе смеха в романе-анекдоте В.Войновича «Жизнь и необычайные приключения солдата Ивана Чонкина» // Russian Studies. Etudes russe. Russische Forschungen, vol. I. СПб, 1996. № 3.

Черняева 2000 – *Черняева Н.Г.* Пища и алкоголь в пародийном дискурсе (К проблеме пародирования тоталитарного мифа) // Studia slavica. Сборник, посвящен на 90-годушнината от рождението на проф. д-р Симеон Русакиев. Шумен, 2000.

Genette 1982 – *Genette Gerard.* Palimpsestes. La littérature au second degré. Paris, 1982.

Karen 1994 – *Karen Ryan-Hayes.* Vojnovič's *Moskva 2042* as Literary parody // Russian Literature, 1994. V. XXXVI.

Урбан Ю.  
(Седльце, Польша)

## СЕМАНТИКА (НЕ)УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИЩИ В НЕКОТОРЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЯХ СТАНИСЛАВА ЧИЧА

Мотив<sup>1</sup> употребления пищи (понимаемый как процесс еды, прием пищи, блюдо) привлекает внимание в творчестве Станислава Чича<sup>2</sup> прежде всего своей отрицательной характеристикой. С особенной интенсивностью как сам мотив, так и его характеристика проявляются в произведениях *Анд* [1961] (*And*; Czucz 2001) и *Не верь никому. База* (*Nie wierz nikomu. Baza*; Czucz 1983).

В повести *Анд* неоднократно появляются утверждения, непосредственно касающиеся чувства голода у героя-рассказчика (реже – у других действующих лиц) или же невозможности его удовлетворения, например (*Анд*, 64):

*Od tamtego śniadania w barze nie jedliśmy nic, głowa bolała mnie bez przerwy już od poprzedniego dnia, i piekły dziąsła język i gardło, paliłem odruchowo nie myśląc nawet że palenie może stłumić głód, z pewnością znowu bym rzygał, gdybym miał czym* [после того завтрака в баре мы не ели ничего, голова у меня болела беспрерывно уже с предыдущего дня, горели десны, язык, горло, я машинально курил, даже не думая о том, что курение может заглушить голод, наверно, меня опять бы рвало, если бы было чем].

Так же, как в *Не верь никому. База* (*НВН.Б*): «i gdzie będę mieszkał... i jadł... ja dziś nic jeszcze...», towarzyszu!» [и где же я буду жить... и есть... я сегодня ничего еще... товарищ!] (*НВН.Б*, 43); «jedzenie... we własnym zakresie... gdzie... i za co... te czterysta dwadzieścia... na ile wystarczy... na tydzień...» [питание... не включено в цену... где... и за что... эти четыреста двадцать... на какое время хватит... на неделю...] (*НВН.Б*, 44); «jak tam stałem... niewyspany, głodny, i roztrzęsiony...» [когда я там стоял... невыспавшийся, голодный, и расстроенный...] (*НВН.Б*, 48).

Отрицательной характеристике подчинены даже появляющиеся в отдельных произведениях такие слова, как «кафе», «ресторан», «молочный бар», «завтрак», «обед», «ужин». Их роль – или подчеркнуть постоянное, по различным причинам невозможное насыщение главного героя, говорящего «Я» (в *НВН.Б* герой вынужден питаться в молочных барах, потому что дома мать не делится с ним едой, а средств на рестораны у него нет; в молочном баре, конечно, дешевле всего, но и

хуже всего), или обозначить распорядок дня, то есть расписание занятий и связанная с ними необходимость перемещения (особенно в *Анде*, где героям, участвующим в фестивале молодой поэзии, организация дня навязана извне).

На фоне расширенной негативной характеристики констатация того факта, что герои едят и, в большей степени – описание того, что они едят (пищи), кажется тем более значимой. Интересно, что чаще всего пища представляется неполноценной и/или употребляемой в связи с отсутствием чего-то более пригодного. Так, в повести *Анд* едой оказываются «какие-то как бы *болезненные* (chogowite) сухарики» (приобретенные героем-рассказчиком) и «*бледные*» (blade) булки с сыром (приобретенные Андом в подземном городе), в *НВН.Б* еда – это сырые яйца, «*бумажное*» печенье, яблоки и ягоды черной бузины.

Непринятие пищи в *Анде* объясняется тем, что герой особым и самым глупым образом довел себя до болезни желудка. Точно такую же мотивировку, но уже с подробным описанием того, как это произошло, выделенную в отдельный эпизод, мы находим в *НВН.Б*. Представляется, что в обоих произведениях история с желудком героя несет в себе сходную вторичную семантику. Больной, пустой желудок означает внутреннюю пустоту, требующую заполнения. В *Анде* таким заполнением, эквивалентом внутренней жизни героя последовательно становятся револьвер и бомба (в связи с воображаемыми картинками или, точнее, воспоминаниями о взрывах времен войны, которые встают перед глазами героя; эти воображаемые картины катастрофичны, но ему они кажутся восхитительно прекрасными), а также сам Анд – друг героя (как и он – поэт). Все, что заполняет пустоту героя, связано с концом, со смертью: револьвер и бомба, взрывающаяся в тот момент, когда герой принимает решение разорвать дружеские отношения с Андом и вернуться к «предыдущей внутренней жизни»; Анд, впоследствии совершающий самоубийство. Каждый из элементов, заполняющий пустоту героя, как представляется, есть аналог его внутренней жизни: не столько заместитель, сколько эквивалент внутренней пустоты, то есть смерти.

В *НВН.Б* рассказывается о ранней, то есть еще до знакомства с Андом, судьбе героя, где смерть также связывается с пустотой. В упрощении семантики пустоты/смерти в этой повести принимает участие пространство и связанные с пространственными образами противопоставленные между собой женские образы. «Девушка из сказки», Лена, живет у подножия горы, символизирующей любовь, жизнь,

самореализацию. Рыжеволосая женщина, у которой герой и два его сослуживца снимают квартиру во время командировки, располагается у подножия другой горы (холма): это гора смерти. Женщина эта некрасива, неприятна и, что особенно важно, она не кормит постояльцев. Ее называют «Бабой Ягой». Стоит привести хотя бы фрагмент ее характеристики (НВН.Б, 295):

– *ja z nią?... a widzieliście wy, jakie ona ma... te choćby włosy?... to jakby do ziemniaka nawtykać zapalek...* [– Я с ней?... а вы видели, какие у нее... эти, хотя бы волосы?... как будто в картошку повтыкали спички...].

Мало того, что «Баба Яга» никому не дает еды, поблизости нельзя купить ничего, кроме «бумажного» печенья (которое здесь считается вроде бы едой или даже не-едой; на мысль приходит аналогия с «настоящей» картонной обувью для покойников). Кроме того, *«czterej jacyś... jak z bajki o zbrojcach»* [четверо каких-то... как из сказки о разбойниках] (с. 288), разделяющих свинью на вершине заснеженного холма, не только не хотят продать мясо, но еще и угрожают героям окровавленным топором и ножами, в результате чего им приходится спасаться бегством. Голод вынуждает героев есть ягоды черной (дикой) бузины, которые в народной традиционной культуре считаются ягодами смерти. Как пишет Яцек Кольбушевский (Kolbuszewski 1985, 55), кусты черной бузины сажали на могилах. В повести о них говорится следующее (НВН.Б, 286–7):

*Wróciłem do hali a tam Józek na jakiejś drabinie, skąd ją wzięłeś? Spytałem, znalazł z tyłu za halą w jakichś krzakach co rosły przy murze, w krzakach dzikiego bzu, okazało się, już z owocami, bo narwał tego i jadł, i mnie częstował, a ja uważałem że to trucizna i mówiłem mu żeby nie żał tego czarnego diabelstwa, a on... jadł dalej... więc i ja skosztowałem po jakichś dwu godzinach gdy widziałem że Józek jeszcze żyje... jakieś takie kwaskowate... a, niech będzie... poszedłem za halę i urwałem sobie tego trochę... i zaniósłem też inżynierowi Niechałowi... a on:*

*– rzuć to draństwo... wy to żrecie? Chcecie się otruć? Trzeba tu, cholera, jeszcze tego...*

[Я вернулся в цех, а там Юзек на какой-то лестнице, откуда она у тебя? Спрашиваю, нашел сзади за цехом в каких-то кустах возле забора, на кустах дикой [черной] бузины, оказалось, что на ней были ягоды, нарвал их и ел и меня угощал, а я считал, что это отравы и говорил ему, чтобы он не жрал этой черной чертовщины, а он... продолжал есть... вот и я попробовал где-то через часика два, когда убедился, что Юзек еще живой... такие кисленькие... а, ну его...



пошел я за цех и сорвал себе их немного... и занес тоже инженеру Нехалу... а он:

– брось это свинство... вы это жрете? Отравиться хотите? Этого здесь, черт побери, только не хватало...].

Мотив не-принятия пищи, пищи, символизирующей «тот» мир, дополняется мотивом невыносимого холода, царствующего в «*krairie... zakutej... w lód i mrok*» [крае... закованном... в лед и мрак]» (299). Заметим, что когда герои ехали «туда», было тепло, как и на обратном пути «оттуда».

Герои, кроме того, едят яблоки, украденные у Бабы Яги (ср. например, отравленное яблоко в сказке о Белоснежке)<sup>3</sup>. Я. Кольбушевский (Kolbuszewski 1985, 55) упоминает обычай сажать на могилах фруктовые деревья. Яблоня в повести (а через нее и яблоко) связывается со смертью следующим образом: к ней привязана разделанная «четырьмя разбойниками» свинья.

Мотив яблок характеризует и гору любви. Лена дает герою необыкновенно красивое, большое, красное яблоко. Как известно, яблоко составляет важный элемент славянского мифа плодородия. Если яблоко катилось в направлении к холостому молодцу, если он получал его в подарок, это означало любовь, готовность выйти замуж – отдать ему свою руку (Krzyzstoforska-Doschek 2000, 21–25). Эротические значения яблока подтверждаются описаниями красивых женщин, например: «a przy nim... jego sekretarka... dziewczucha taka że aż mi oczy zamrugwały... i... taka jak słońce poranka... i świeżutka jak *jabłuszko*...» [а возле него... его секретарша... такая девушка, что глаза мои сами заморгали... и... она как утреннее солнце... и свеженькая как *яблочко* ...] (61). Жест любви, который делает Лена, однако, ни к чему не приводит. Герой принимает яблоко, но теряет его, возвращаясь от нее: он, как обычно, останавливается на горе, чтобы «собраться с мыслями». Яблоко выпадает у него из-за пазухи и в темноте катится вниз по склону. Герой даже не пытается его искать. Желание близости, которое испытывает Лена, затем дисквалифицируется сексуальным приключением героя со случайной партнершей. Половая близость описана сквозь призму смерти. Так вскрывается противоречивая двусмысленность идеальной любви, которая оказывается пустой любовью.

Эротическое приключение героя совпадает во времени с его диетой. Поскольку мать требует от него больших денег за приготовление пищи, а он зарабатывает мало, то он сам вынужден заботиться о своем пропитании. Иногда он ест в дешевых молочных барах, но основное его питание – это сырые яйца. Вследствие такой диеты возникает

сильная слабость и тяжелая болезнь. Яйцо, будучи символом возрождения, означает для героя метаморфозу, переход из одной фазы жизни в другую. Эта метаморфоза, поддерживаемая все более выразительным отождествлением героя с ролью работника физического труда, с исчезновением духовных стремлений (первой и самой большой мечтой героя была мечта стать скрипачом), с его собственной точки зрения, является переходом из жизни к смерти.

Интересным представляется в этом контексте образ матери героя. Основной ее чертой, согласно произведению, является то, что – как и Баба Яга – она не кормит сына, что не может не влиять на их отношения. Примечательно, что во время войны мать готовит еду гитлеровцам – своим квартирантам, поэтому некоторые из них воспринимают ее почти как свою мать. Под этим углом зрения приготовление еды, кормление составляет основу материнства.

Только однажды у матери возникает протекст против немцев – когда они забирают картофель с ее поля. Картофель – по-польски *земняк* (*ziemniak*), в XVI в. называли яблоками земли (Kitowicz 1985, 295; в некоторых регионах Польши, а также во французском языке такое наименование сохранилось до сих пор). Это название соединяет мать с Бабой Ягой из-под Нового Съвентова (ср. украденные у Бабы Яги яблоки, а также описание ее внешности). Прежде чем она перестала кормить своего сына, она – когда он был маленький – ежедневно готовила картофельный суп. Содержащаяся в польском названии картофеля семантика «земли», «связи с землей» представляется особенной важной.

В *НВН.Б* мать ставится в эквивалентной позиции также с Текстильным заводом в г. Александровице. С этого завода герой убегает, несмотря на приказ, обязывающий его приступить к работе. Руководит им двоякая мотивировка: 1) он не хочет участвовать в строительстве социализма, 2) на заводе он не смог бы есть досыта – заработанных денег ему бы не хватало даже на еду. На этом заводе производят «тряпки, или шнурки, либо нити» (42), ассоциативно связанные с перешиванием матерью старой одежды. Ткани, ткачество и, как представляется, родственное им шитье, являются символами созидания, сохранения жизни, роста. Более сложное значение «ткань» получает в связи с образом матери. Мать не только дала жизнь своему сыну; отказываясь при этом ему готовить, то есть снимая с себя ответственность за его физическое существование: она отвечает и за его духовный облик. Иначе говоря, именно она несет ответственность за его духовную деградацию – внутреннюю пустоту. Приведем

следующие доказательства: каждая очередная профессия-мечта героя становится все более – и в буквальном, и в переносном значении – земной. Сначала он хотел стать скрипачом, потом художником, потом летчиком, лесником, а становится в итоге электриком. Проверка на соответствие ему необходима, потому что герой считает, что мать никогда бы не позволила ему осуществить мечту. Обязательность проверки на соответствие (что в конце концов означает отказ) касается и его любви к Лене. За всякое физическое начало, удовольствие, осязаемость в повести отвечает мать.

Исследователи творчества писателя, с одной стороны, указывают на необыкновенную целостность его творчества, с другой же – на то, что главным, а может и единственным, его материалом является его собственная биография. Т. Бурек (Burek 1995, 34) так пишет об этом: «*Otóż bowiem z niepowodzenia i niespełnienia, z porażki wyższych aspiracji, z przemożnego fiaska, z losu koślawego uczynił ten pisarz źródło swojego natchnienia. I całe to, osaczające zewsząd jego świadomość, poczucie marnienia, nicestwienia wartości, a ściślej rzecz biorąc: obsesję wypalania się bezowocnie tęsknoty za nimi, przekształcił, z podziwu godną determinacją, w tworzywo artystycznej wizji, w główny, właściwie jedyny, temat pisanej latami autopowieści*» [И вот из невезения и отсутствия самореализации, из поражения, которое претерпели его высшие стремления, из всеобъемлющего фиаско, из перекошенной судьбы сделал этот писатель источник своего вдохновения. И все то, что окружало его сознание, чувство тщетности, уничтожения ценностей, а точнее говоря: навязчивую идею сгореть до конца в тоске по этим ценностям он преобразовал, с решительностью, достойной удивления, в материю художественного образа, в главную, и, собственно говоря, единственную тему годами пишущейся автоповести].

Сам Чич о поэзии пишет в *Анде* так: «*poetyczne – poezja – żadna z tej ich ze słów – nie ze słów lecz robiona tymi którzy: w nawet zdychającym człowieku (nie zajmując się zwierzętami jak one nie zajmują się sztuką) jest więcej krwi jest życia i ogarniania niż w jakimś ze słów rodzącym się w najświetniejszym poemacie poezji – w ze słów czy dźwięków czy form i kolorów najświetniejszym dziele sztuki...*» [...не из слов но создаваемое теми в ком: даже в подышающем человеке (не касаясь животных, так как они не занимаются искусством) куда больше крови, жизни, охвата чем в какой-нибудь рождающейся из слов изумительнейшей поэме поэзии – в из слов или звуков или форм и красок великолепнейшем произведении искусства...].

Как следует из разговора Кшиштофа Лисовского со Станиславом Чичем (см. Stanisław Czycz *Mistrz Cierpienia* 1997, 28–35, 77–82), *Не верь никому*. База должна была стать первой частью повести-диптиха. Вторую часть Чич планировал назвать *Не верь никому. Надстройка* (Базис [по-польски *База – Baza*] – надстройка – это, как известно, основные понятия марксизма). Как сообщил автор, вторая часть цикла должна была касаться начала его писательской деятельности. В этом контексте символический процесс умирания героя *НВН.Б*, являющийся, в сущности, метаморфозой, возрождением, можно бы было толковать как рождение для творчества. В пользу такого толкования свидетельствует также сюжет литературного дебюта *Анд*. Приведенная выше цитата из этого произведения может касаться, в частности, как писательства на основе собственной биографии автора, так и ограничений, заданных собственным телом (возможно, именно поэтому в *НВН.Б* такой упор сделан на физических аспектах бытия). Духовная смерть могла бы тогда означать исчезновение/изменение определенного типа духовности, то есть духовности, понимаемой в стереотипично романтическом смысле. К сожалению, *Не верь никому. Надстройка* никогда не была издана. Фрагменты повести сохранились в частном архиве Анджея Чича и Барбары Соммер-Чич.

## ЛИТЕРАТУРА

Burek 1995 – *Burek T.* Ostatni krzyk tamtej młodości. Stanisław Czycz // *Sporne postaci polskiej literatury współczesnej. Następne pokolenie*. Red. Alina Brodzka, Lidia Burska. Warszawa, 1995.

Czycz 1983 – *Czycz S.* Nie wiem co ci powiedzieć [Не знаю, что тебе сказать]. Kraków, 1983.

Czycz 1987 – *Czycz S.* Nie wierz nikomu. Baza (Не верь никому. База). Kraków, 1987.

Czycz 2001 – *Czycz S.* Wiersze; Proza. Wybrał: Krzysztof Lisowski. Kraków, 2001.

Kitowicz 1985 – *Kitowicz J.* Opis obyczajów za panowania Augusta III. Warszawa, 1985.

Kolbuszewski 1985 – *Kolbuszewski J.* Wiersze z cmentarza. O współczesnej epigrafice wierszowanej. Wrocław, 1985.

Krzysztoforska-Doschek 2000 – *Krzysztoforska-Doschek J.* Prasłowiańskie źródła nowszej poezji polskiej (od romantyzmu do współczesności). Kraków, 2000.

Słownik 1998 – Słownik terminów literackich. Red. J. Sławiński. Wyd. 2. Wrocław – Warszawa – Kraków – Gdańsk – Łódź, 1998.

S. Czycz. *Mistrz Cierpienia* 1997 – Czycz S. *Mistrz Cierpienia*. Zebrał i opracował. K. Lisowski. Kraków, 1997.

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Я понимаю мотив как минимальную, аналитически выделяемую, конструктивную единицу мира, представленного в художественном тексте. В этом значении мотивом является как событие, так и ситуация, а также предмет, деталь внешнего вида, особая черта (Słownik 1988).

<sup>2</sup> Станислав Чич (Stanisław Czycz) — польский поэт и прозаик (1929–1996 гг.), до сих пор мало известный читателям, в последнее время пользующийся все возрастающим интересом исследователей.

<sup>3</sup> В польском фольклоре и языке нет четкого различия Бабы Яги и ведьмы, колдуньи. Считается, что это одна и та же сказочная героиня; оба названия толкуются как стилистические варианты.

Фатеева Н.А.  
(Москва)

## ОДЕВАНИЕ И РАЗДЕВАНИЕ У НАБОКОВА

*«Всё глубокое носит маску; самые глубокие вещи питают даже ненависть к образу и подобию»*

(Ницше Ф. «По ту сторону добра и зла»)

Внимание Набокова к «вещному миру» отмечают многие исследователи (см. Левин 1990, Савельева 2001, Долинин 2004 и др.), тем более что писатель сам заявляет тему «Человек и вещи» как название одного из своих докладов на Берлинском литературном кружке (Набоков 1999а). Особое место в этом мире занимают атрибуты одежды и сам концепт «одежды» как внешней оболочки человека. В русских текстах писателя предметы одежды представлены достаточно подробно и широко: это и верхняя одежда (*блузка, жилет, безрукавка, костюм, пальто, пиджак, плащ, макинтош, смокинг, сюртук, фрак, штаны*), нижняя одежда (*белье, рубашка, сорочка, подштанники*), домашняя одежда (*халат, пижама*), обувь (*ботинок, валенок, сапоги, туфли, каблук*), детали предметов костюма (*воротник, карман, отвороты, манжеты, рукав, полурукава плаща*), аксессуары (*бант, галстук, носки, платок, перчатки, чулки, рукавицы, ремень*); причем последние имеют нередко в композиции текстов ведущее значение. Неслучайно поэтому в романе «Король, дама, валет», где красочно описываются витрины магазинов, атрибуты костюма, аксессуары и пары обуви существуют сами по себе, как бы ожидая своих носителей: «В ней (витрине), как в оранжерее, жарко цвели *галстуки*, то красками переговариваясь с *плоскими шелковыми носками*, то млея на сизых и кремовых прямоугольниках остальных четырех витрин: чередой мелькнули *оргии блесуков*, – а в глубине, как бог этого сада, стояла во весь рост *опаловая пижама* с восковым лицом. Но Драйер не дал Францу засмотреться; он быстро провел его мимо остальных четырех витрин: чередой мелькнули *оргии блестящей обуви*, фата-моргана *пиджаков и пальто*, легкий полет *шляп, перчаток и тросточек*, солнечный рай спортивных вещей...» (1, 156)<sup>1, 2</sup>.

Сергей Тышлаков в своей статье «Метаморфозы В. Набокова («Машенька»<sup>3</sup>)» прекрасно показывает, что именно бант Машеньки является маркером метаморфоз ее отношений с Ганиным. Сначала в

повести акцентируется его размер «большой», потом бант обретает цвет и местоположение – «каштановая коса в *черном банте*» (1, 66), затем он получает центральное место – «*черный бант* на нежном затылке» (1, 67), далее в фокус внимания попадают его материал и форма – «*черный шелковый бант, распахнувший крылья*» (1, 68)», и этим уже задается сюжетная метафора «девочка-бабочка». В последнем превращении – «черный бант мелькал как огромная траурница» – (1, 77) семантизируется уже всё: сходство с крыльями, шелковистость и недолговечность, свойственная бабочкам, суетность («мелькал»). Финальный же образ – «смутный узел её промокшего банта» (1, 82) – уже говорит о невозможности полёта. При этом, если учесть, что прилагательное «смутный» имеет два значения (1: неясный, неотчетливый; 2: беспокойный, тревожный), то окажется, что второе значение подготавливает его окончательное исчезновение: сначала имплицитное – «Машенька в это первое петербургское свидание показалась слегка чужой, оттого, быть может, что была в *шляпе* и *шубке*» (1, 83), а затем полное и явное – «На ней было белое сквозистое платье, которого Ганин не знал. *Бант исчез...*» (1, 85). С исчезновением банта у Ганина гаснет его прежнее чувство к Машеньке (Тышлаков 2003).

Не менее важный атрибут – носовой платок, благодаря которому шахматист Лужин знакомится со своей будущей женой. Набоков пишет, что они познакомились так, «как знакомятся в старых романах или в кинематографических картинах: она роняет платок, он его поднимает, – с той только разницей, что она оказалась в роли героя. Лужин шел по тропинке перед ней и последовательно ронял: *большой клетчатый носовой платок*, необыкновенно грязный, с приставшим к нему карманным сором <...>. Она подобрала только платок и монету и медленно догоняла его, с любопытством ожидая новой потери. Лужин шел, держа в правой руке трость, которой он трогал каждый ствол, каждую скамью, а левой рукой он шарил в кармане и, наконец, остановился, вывернул карман и *стал разглядывать в нем дырку*» (2, 127). Заметим, что платок Лужина клетчатый, и выпадает он из дырки в кармане. Позже в кармане Лужина на месте платка оказывается сначала адрес невесты, а затем, когда ему запретили играть в шахматы, он в этой «карманной дырке» за подкладкой обнаруживает маленькую складную сафьяновую шахматную доску: а именно, «он почувствовал, что левый карман, хоть и пуст, но каким-то таинственным образом хранит в себе некоторое неосязаемое содержание» (там же). Эта «дырка», наполненная «содержанием» (хотя герой и считает, что она «не имеет отношения к фокусу»), как

покажет дальнейшее развертывание текста, оказывается аналогом «окна», в которое выбросится герой. Неслучайно, перед тем как, по его словам «выпасть из игры», он вынимает из карманов все вещи: «сперва самопишущую ручку, *потом смятый платок, еще платок, аккуратно сложенный, выданный ему утром*; после этого он вынул портсигар с тройкой на крышке, подарок тещи, затем пустую красную коробочку из-под папирос» (2, 149) и другие вещицы. Видимо, в этом освобождении от «платков» он видел внутреннее освобождение от семейных уз.

К слову сказать, дырки на предметах одежды у Набокова тоже значимы, потому что в «Машеньке» «своеобразной деталью, снижающей романтический образ банта и предвещающий разрыв», как замечает С. Тышлаков, «является порванный на шиколотке «черный шелковый носок» Ганина, розовую дырочку в котором разглядела Машенька (примечательно, что именно после этого черный бант стал напоминать Ганину бабочку траурницу)» [Тышлаков 2003].

Сложные же отношения героя «Отчаяния» с женой описываются также метонимически: «...частенько и в царство моих аккуратно сложенных вещей *захаживал* какой-нибудь грязный кружевной *платочек* или одинокий рваный *чулок*...» (3, 347).

В этом смысле предметы одежды у Набокова и их состояния становятся отражением движений, характера, чувств и переживаний героев и их своеобразным аналогом. В докладе «Человек и вещи» писатель отмечает, что в любой вещи он чувствует известное сходство с человеком: «Подштанники на сушке при бодром ветре пускаются в идиотический, но вполне человеческий пляс... Я думаю, что, углубляя эти аналогии и входя, сознаюсь, в некоторый антропоморфический азарт, можно вещам придавать наши чувства. Так, в ленивом положении шерстяного платка, перекинутого через спинку стула, есть скука – ах, как скучает этот платок по чьим-нибудь плечам!» (Набоков 1999а, 21).

Более того, вещи принимают форму своих носителей и уподобляются их словесной характеристике. Так, в романе «Защита Лужина» жена Лужина, входя в спальню, видит своего спящего мужа: «Лужин, прикрытый до пояса пуховиком, в расстегнутой, топорщившейся крахмальной рубашке, лежал в постели, подогнув руки под голову, и *с мурлыкающим звуком* храпел. Воротничок висел на изножье, *штаны валялись на полу, раскинув помочи, фрак*, криво надетый на плечики вешалки, *лежал* на кушетке, *подвернув под себя один хвост*» (2, 107). Получается, что фалда фрака уподобляется хвосту животного<sup>4</sup>, а само положение фрака рисуется Набоковым как поза кота, свернувшего в



клубок. Так, одежда Лужина принимает положение своего хозяина на кровати, симметрично тому, что герой, лежа на кровати, тоже приобретает признаки кота. Он, подобно коту, подогнул руки и храпел с мурлыкающим звуком. Отметим, что «кошачий мотив» также еще ранее присутствовал при описании знакомства Лужина с будущей женой: «Вечером, входя в столовую, она невольно издали улыбнулась ему, и он ответил той угрюмой, *кривой полуулыбкой, с которой иногда смотрел на черную отельную кошку, бесшумно проскользавшую от столика к столику*» (2, 49).

Предметы одежды, отделяясь от героев, незаметно становятся их двойниками и, одушевляясь, превращаются в символические заместители их отношений. Такую особенность «вещей» у Набокова отмечает Диана Гусева в своей диссертации «*Метафорические конструкции с номинациями вещей в русскоязычной прозе В. Набокова*» (Гусева 2008). Например, в романе «Король, дама, валет» кротовое пальто Марты и макинтош ее любовника Франца ведут себя так: «...его макинтош и ее кротовое пальто часами обнимались в тесном сумраке нагруженных вешалок, под охраной позевывающих гардеробщиц...» (1, 207). Однако, здесь надо добавить, что пальто героини неслучайно «кротовое», так как большинство видов кротов ведут подземный образ жизни и у них глаза скрыты под кожей.

Можно сказать, что и сам писатель так увлекался, что почти «врастал» в героев своих произведений. Так, во время же написания романа «Лолита» (а Набоков писал свои произведения на карточках, затем соединяя их в целостную композицию) писатель даже завел специальную карточку, которая содержала «*справочный материал*» для Гумберта Гумберта: *какого размера следует покупать одежду для постоянно растущей девочки*<sup>5</sup>.

Однако у Набокова представление об одежде как «внешней оболочке» человека гораздо глубже, чем просто указание на события в жизни героев. Недаром, когда Лужин становится женихом и меняет свой образ жизни, Набоков пишет об «обновлении лужинской оболочки», которое не ограничилось лишь покупкой хорошего костюма, фрака, но появились «рубашки, галстуки, носки». Здесь важно представление об одежде именно как о том, что не может полностью изменить внутреннюю сущность человека. Поэтому «одежда» может быть лишь атрибутом образа, маской, вносящей в жизнь театральность и кукольность всего происходящего. Неслучайно, что когда Герман (главный герой «Отчаяния») сначала раздевает Феликса, а потом облакает его в свою одежду, воображая в нем своего двойника, сходство остается

мнимым и очень быстро разоблачается, несмотря на то, что в процессе взаимного переодевания он кидает Феликсу «верхнюю оболочку» своего «белья» (3, 435).

Именно поэтому у Набокова особенно значимы моменты «одевания» и «раздевания» героев. Причем, эти действия в произведениях писателя часто энантиоморфичны и обратимы. Недаром внимание Набокова прежде всего привлекает образ Башмачкина из гоголевской «Шинели» (эссе «Николай Гоголь», часть 5 «Апофеоз личины»), в котором ведущими становятся концепты «наготы» и «призрака». Набоков пишет, что «процесс одевания, которому предается Акакий Акакиевич, шитье и облачение в шинель на самом деле — его разоблачение; постепенный возврат к полной нагоде его же призрака. С самого начала повести он тренируется для своего сверхъестественного прыжка в высоту, и такие безобидные с виду подробности, как хождение на цыпочках по улице, чтобы сберечь башмаки, или его смятение, когда он не знает, где находится — посреди улицы или на середине фразы, — все эти детали постепенно растворяют чиновника Акакия Акакиевича, и в конце повести его призрак кажется самой осязаемой, самой реальной истинностью его существа» (Набоков 1998, 128). Набоков отмечает, что «человек, которого приняли за бесшинельный призрак Акакия Акакиевича, — ведь это человек, укравший у него шинель. Но призрак Акакия Акакиевича существовал только благодаря отсутствию у него шинели, а вот теперь полицейский, угодив в самый причудливый парадокс рассказа, принимает за этот призрак как раз ту персону, которая была его антитезой, — человека, укравшего шинель. Таким образом, повесть описывает полный круг — порочный круг» (Набоков 1998, 130).

В этом смысле показательно, что главный герой романа «Дар», *alter ego* Набокова, поэт и писатель Федор Годунов-Чердынцев, в самый ключевой момент своей жизни остается голым, без одежды, так как, когда он купался, все украли. В число украденных вещей, кроме поношенной рубашки и фланелевых штанов, входил «клетчатый плед, вывезенный из России», а с карманами от штанов «ушли» деньги, «карандашик», снова «платок» и «связка ключей». Напомню, что последнее оказывается наиболее судьбоносным: Федор оказывается с любимой на улице без всех «ключей», а главное — без «ключей от России». Но в нашем контексте более важно то, что на вопрос полицейского, почему он ходит по улицам голый, Федор отвечает: «*К сожалению, я неспособен обратиться в дым или обрести костюмом*» (3, 312). Вспомним, что в этот момент герой как бы мысленно переехал «с улицы Пушкина на улицу Гоголя».

Однако «гоголизирование» (термин самого писателя: «Но по прочтении Гоголя глаза могут гоголизироваться...») в других произведениях Набокова проявляется более очевидно, и прежде всего в «Приглашении на казнь», где концепты «призрака» и «призрачности» являются определяющими. Напомню, что главный герой романа Цинциннат, который за свою «непрозрачность» был осужден на смертную казнь, на самом деле в высшем смысле этого слова является «прозрачным». Прежде всего как прозрачные описываются все атрибуты его головы, которую должны были отсечь (ср. англ. вариант заглавия: *Invitation to a Beheading*): «прозрачно побелевшее лицо», «легкое шевеление прозрачных волос на висках», «блеск прозрачных глаз». И если искать в имени героя не западные, а восточные корни, то по-китайски Цин Цин (так зовет героя жена Марфинька) означает «чистое, чистое; прозрачное, прозрачное; ясное, ясное»<sup>6</sup>. Именно поэтому в начале романа, когда Цинциннат узнает о своем приговоре, он стремится полностью избавиться от телесности, и вслед за одеждой снимает с себя все «члены»: «Какое недоразумение! — сказал Цинциннат и вдруг рассмеялся. Он встал, снял халат, ермолку, туфли. Снял полотняные штаны и рубашку. Снял, как парик, голову, снял ключицы, как ремни, снял грудную клетку, как кольчугу. Снял бедра, снял ноги, снял и бросил руки, как рукавицы, в угол. То, что оставалось от него, постепенно рассеялось, едва окрасив воздух. Грянул железный гром засова, и Цинциннат мгновенно оброс всем тем, что сбросил, вплоть до ермолки». И автор суммирует: «Цинциннат, тебя освежило преступное твое упражнение» (4, 18)<sup>7</sup>.

Описывая же «прозрачное лицо» и «прозрачные волосы» Цинцинната, Набоков создает иллюзию, что герой переходит в «другую плоскость»: «Казалось, что вот-вот, в своем передвижении по ограниченному пространству кое-как выдуманной камеры, Цинциннат так ступит, что естественно и без усилия *проскользнет за кулису воздуха, в какую-то воздушную световую щель*, — и уйдет туда с той же непринужденной гладкостью, с какой передвигается по всем предметам и вдруг *уходит как бы за воздух, в другую глубину*, бегущий отблеск поворачиваемого зеркала» (4, 69). Поэтому в конце романа, когда герою отсекают голову, он направляется через облако «красноватой пыли» и «падших вещей» «в ту сторону, где, судя по голосам, стояли существа, подобные ему».

Е.В. Завадская в статье «Тень топора, или прозрачность жизни и смерти»<sup>8</sup> уподобляет технику словесного изображения Набокова живописной технике «сфумато», разработанной Леонардо да Винчи.

У Леонардо sfumato как бы пребывает на «границе» вещей. «Граница вещи есть поверхность, которая не есть часть тела, облеченного этой поверхностью, и не есть часть воздуха, окружающего это тело, а есть то среднее, что находится между воздухом и телом. Но в том-то и дело, что «между воздухом и телом, казалось бы ничего не находится?... Однако несуществующее с полной очевидностью существует и стало быть все тела запеленуты в ничто, весь мир окутан в нечто»<sup>9</sup>...» (вспомним, что герой романа «Дар» хотел бы превратиться в «дым»).

С одной стороны, такое «разовеществление» или «дематериализация» героя обнажает его «призрачность», с другой – кукольный характер всего происходящего, тем более что ведущим в романе «Приглашение на казнь» становится мотив «китайских теней» или прозрачных кукол, который выявляется через соотнесение его с «Даром», где выясняется, что «*в Китае именно актером, тенью, исполнялась обязанность палача*, т. е. как бы снималась ответственность с человека, и все переносилось в изнаночный, зеркальный мир» (3, 183)<sup>10</sup>. В «Даре» же обнажается и аналогия «китайского театра теней» с характерами русской словесности (ср.: «Русская проза, какие преступления совершаются во имя твое! «Лица – уродливые гротески, характеры – *китайские тени*, происшествия – несбыточны и нелепы», писалось о Гоголе,...» [3, 181]).

В самом романе «Приглашение на казнь» мотив кукольного театра, правда, не китайского, как раз является ведущим, и мягкими «куклами» уже становятся русские писатели, которых изготавливает сам Цинциннат: «Работая в мастерской, он долго бился над затейливыми пустяками, занимался изготовлением мягких кукол для школьниц, – тут был и маленький волосатый *Пушкин в бекеше*, и *похожий на крысу Гоголь в цветистом жилете*, и старичок *Толстой, толстоносенький, в зипуне*, и множество других, например: *застегнутый на все пуговицы Добролюбов в очках без стекол*. Искусственно пристрастясь к этому мифическому девятнадцатому веку, Цинциннат уже готов был совсем углубиться в туманы древности и в них найти подложный приют, но другое отвлекло его внимание» (4, 14).

Конечно, нам интересны описания всех этих кукол, тем более что для их характеристики Набоков выбрал те детали одежды, которые являлись судьбоносными для каждого из писателей и легли в основу воспоминаний современников. Однако мы кратко прокомментируем куклы «Пушкин в бекеше» и «Толстой в зипуне», чтобы потом более подробно остановиться на «Гоголе в цветистом жилете», поскольку и

сам Набоков более всего здесь «гоголизирован». Так, Щеголев в своей книге о Пушкине, особо сосредоточиваясь на описании его последней дуэли, восстанавливает события по воспоминаниям современников, в частности, по конспективным заметкам В.А. Жуковского: «...по отъезде Данзаса начал одеваться; вымылся весь, все чистое. Велел подать бекешь, вышел на лестницу, – возвратился, – велел подать в кабинет большую шубу и пошел пешком до извозщика» (цит по: Щеголев 1987, 262). Следовательно, пушкинская «бекеша» связывается у Набокова с темой смерти поэта, тем более что в «Приглашении на казнь» много и других мотивов, связанных с Пушкиным, например, кудри Цинцинната, потому что в переводе с латинского *Cincinnatus* означает «кудрявый, имеющий локоны».

Что касается «толстоносенького Толстого в зипуне», то его костюм даже был отражен в фельетоне «За день» («Новости Дня», 1892 г., № 3072, 13 января): «К кассе Малого театра подошел в сопровождении молодого человека *мужик, в зипуне, барашковой шапке и валенках*. Увидел аншлаг: «билеты все проданы» – и пошел за кулисы. – Милый, могу я увидеть г-жу Федотову? – Федотову???? – Сторож оглядел мужика с ног до головы. – Нельзя Федотову видеть. Она теперь занята. «Плоды просвещения» играют. Графская пьеса. – А ты все-таки сходи, милый, и скажи: автор, мол, этой пьесы видеть их желает. – Автор? – Сторож перевел взгляд на молодого человека, видимо, догадался и побежал к режиссеру. – Автор нынешней пьесы видеть Гликерию Николаевну желает. Г. Черневский даже подпрыгнул от изумления. Автор? «Плодов просвещения?» – Они самые-с. Да ты не путаешь? Какой он из себя? – Молодые такие и лицо, этакое, вобщем, видать – что графы. С мужичонкой пришли. Так, неважный мужичонка, в валенках. Мужичонка-то и сказал, что, мол, автор желает видеть. Г. Черневский, разумеется, моментально сообразил, кто этот «неважный мужичонка» в валенках, побежал, представился и проводил в уборную г-жи Федотовой. Весть «сам Толстой здесь» – моментально облетела кулисы. У артистов душа ушла в пятки. Как быть? Куда посадить такого редкого, желанного гостя?»<sup>11</sup>.

Однако «цветастый жилет» Гоголя более всего волнует писателя, так как к его описанию он возвращается в 1944 г. в эссе «Николай Гоголь», когда пишет о чувствительности Гоголя к «бесовским проявлениям жизни» и его ненависти к безвредным рептилиям и гусеницам, которых он убивал в горах Швейцарии тростью. Далее Набоков рассказывает о дагерротипе, снятом в Риме в 1845 г., где писатель изображен с этой тростью с костяным набалдашником (словно

трость – писчее перо), а далее выделяет детали его наряда: *«На нем сюртук с широкими лацканами и франтовской жилет. И если бы блеклый отпечаток прошлого мог расцвести красками, мы увидели бы бутылочно-зеленый цвет жилета с оранжевыми и пурпурными искрами, мелкими синими глазками; в сущности, он напоминает кожу какого-то заморского пресмыкающегося»* (Набоков 1998, 35–36). Это описание интересно тем, что необычная любовь Гоголя к жилетам уже была раз отражена в рассказе И.А. Бунина «Жилет пана Михольского», который был написан в 1936 г., то есть почти одновременно с выходом набоковского романа «Приглашение на казнь»<sup>12</sup>. Там Гоголь показан с необычной стороны: а именно, согласно рассказу пана Михольского, который нашёл «себе панталон, сюртуков, фраков и жилеток по самой последней моде» перед свадьбой, Гоголь, увидев его жилет в гостях у общих знакомых, уже не мог остаться к этой детали одежды равнодушным. Большинство гостей приехало в этот дом, чтобы увидеть Гоголя, он же был заморожен жилеткой пана. Вот как это описывается в рассказе: *«На нем был сюртук темного граната и темно-зеленая жилетка, по которой краснели мушки и глазки и ярко блестели желтые пятна. Все низко перед ним склонились, он же вдруг остановился и, не отвечая на поклоны, стал глядеть на одну мою особу... точнее сказать, на мою грудь, в тот день украшенную одной из моих новых и лучших жилеток: жилетка эта была тоже весьма нарядна, только походила не на шкурку лягушки, как у столичного гостя, а на шкурку хамелеона»* (7, 289–290). То есть, судя по более поздним замечаниям Набокова, схожесть с «рептилиями», видимо, и могла так заморозить Гоголя. Гоголь «позавидовал на мою жилетку», рассказывает пан, и захотел перекупить ее. Однако сам рассказчик, не желая уступать свой жилет столичному гостю и полагая, что таким образом возвышается над знаменитостью, восклицает: *«Он хоть и Гоголь, а такой жилетки у него нет и не будет! Я, брат, свою жилетку выше всяких его «Мертвых душ» ставлю!»* (7, 291)<sup>13</sup>.

Л.М. Ельницкая (2006), анализируя этот рассказ Бунина в статье «Жилет Гоголя»: личность писателя глазами И. Бунина и В. Набокова», демонстрирует, что сходство жилетов «соперников» выставляет и Гоголя с не лучшей стороны, обнажая в нем неконтролируемое разумом начало. При этом исследовательница отмечает, что характеристика жилета Гоголя как «шкурки лягушки» позволяет увидеть в нем следы «нечистой силы»: так в Откровении (16:13) лягушка определена как нечистый дух». Согласно же славянской мифологии и народным

поверьям, лягушку воспринимали как злого духа, способного наслать чары на человека (Славянская мифология, 251–252). Однако характеристики «хамелеона», с которым сравнивается предмет вождления Гоголя, еще ближе к бесовской силе: «Хамелеон принадлежит к ящерицам, которые, появляются на свет из яиц черта и могут околдовать человека» (там же, 399–400).

Более всего удивляет в этом, что в «Приглашении на казнь» кукла Гоголя в цветистом жилете похожа на крысу, видимо, благодаря длинному носу. И тут вспоминается рассказ А.С. Грина «Крысолов» (1924), в котором главный герой сталкивается с необычной способностью крыс к преобразению. Когда герой, наконец, попадает к Крысолову, тот зачитывает ему отрывок из средневековой немецкой книги Эрт Эртруса «Кладовая крысиного короля»: *«Коварное и мрачное существо это владеет силами человеческого ума. Оно также обладает тайнами подземелий, где прячется. В его власти изменять свой вид, являясь как человек, с руками и ногами, в одежде, имея лицо, глаза, подобные человеческим и даже не уступающие человеку...»* (Грин 1965, 391–392)<sup>14</sup>.

Таким образом, Набоков в своем методе изображения Гоголя уподобляется самому Гоголю. В своем докладе, посвященном 75-летию со дня смерти Гоголя, Набоков, характеризуя «гоголевские сравнения, сравнения, доведенные до какого-то гениального абсурда, сравнения между предметами, которые один Гоголь мог сопоставить, сравнения, доказывающие как-то исподтишка, что действительно в мире все однородно и одинаково любопытно» (Набоков 1999б, 16), приводит любопытный пример уподобления дневного света мундирам в «Мертвых душах»: *«День был не то ясный, не то мрачный, а какого-то светло-серого цвета, какой бывает только на старых мундирах гарнизонных солдат...»* (там же). В этой словесной картине В. Набоков увидел нечто «импрессионистическое», а еще ранее А. Белый отметил еще один чисто гоголевский прием – «интерференции насквозь осюжетенных мелочей» (1934, 113). Однако при всем том, что Набоков многое заимствует как у самого Гоголя, так и у А. Белого, для него более маркированным оказывается не мотив «одевания», а мотив «раздевания». З. Шаховская в книге «В поисках Набокова» (1991) специально отмечает ключевую набоковскую фразу, найденную ею в романе «Пнин»: «Умереть – это раздеться». А далее дает свой комментарий: «Скрывающемуся под масками, под арлекинскими одеждами Набокову оголение нестерпимо». Именно поэтому он, как великий мистификатор, переключает читателя на «осюжетенные мелочи», среди которых

атрибуты одежды, облачающей человеческое тело для защиты от внешних воздействий, играют едва ли не главную роль.

## ЛИТЕРАТУРА

Белый 1934 – *Белый А.* Мастерство Гоголя. Исследование. М.-Л.:ОГИЗ, 1934.

Бунин 1966 – *Бунин И.А.* Собрание сочинений в 9-ти томах. М., 1966. Т. 7.

Грин 1965 – *Грин А.* Крысолов // Грин А. Собрание сочинений в 6-ти томах. / Ил. С. Бродского. М.: Правда, 1965. Т. 4.

Гусева 2008 – *Гусева Д.В.* Метафорические конструкции с номинациями вещей в русскоязычной прозе В. Набокова. КД., Калининград, 2008.

Должанский 2003 – *Должанский Р.* Тридцать пять тысяч одних курьезов. «Ревизор» в постановке Матиаса Ландхоффа // Коммерсантъ. 27 июня 2003 года. Электронная версия: [http://www.smotr.ru/5chehov/5ch\\_revizor.htm](http://www.smotr.ru/5chehov/5ch_revizor.htm).

Долинин 2004 – *Долинин А.* Истинная жизнь писателя Сирина. Работы о Набокове. СПб.: Академический проект, 2004.

Завадская – *Завадская Е.В.* Тень топора, или прозрачность жизни и смерти. // Эл. версия <http://azbuka.gif.ru/critics/zavadskaya-ten-topora/>.

Ельницкая 2006 – *Ельницкая Л.М.* «Жилет Гоголя»: личность писателя глазами И. Бунина и Вл. Набокова // Н.В. Гоголь и русское зарубежье: Пятые гоголевские чтения. Москва, Книжный дом «Университет», 2006. С. 161–171.

Левин 1990 – *Левин Ю.И.* Биспациальность как инвариант поэтического мира В. Набокова // Russian Literature, 1990. V. XXVIII.

Михеев 1999 – *Михеев М.* Заметки о стиле Сирина: еще раз о не-русскости ранней набоковской прозы // Логос, 1999. № 11/12 (21). Электронный ресурс: [http://www.ruthenia.ru/logos/number/1999\\_11\\_12/08.htm](http://www.ruthenia.ru/logos/number/1999_11_12/08.htm).

Набоков 1998 – *Набоков В.В.* Николай Гоголь // Лекции по русской литературе. М.: Независимая газета, 1998.

Набоков 1999а – *Набоков В.В.* Человек и вещи // Звезда, 1999а. № 4 (публикация А. Долинина).

Набоков 1999б – *Набоков В.В.* Гоголь // Звезда, 1999б. № 4 (публикация А. Долинина).

Раевская 1938 – *Раевская Е.И.* Лев Николаевич Толстой среди голодающих // Летописи государственного литературного музея. М., 1938. Электронная версия: <http://feb-web.ru/feb/tolstoy/critics/lg2/LG23371-.HTM>.

Савельева 2001 – *Савельева Г.* Кукольные мотивы в творчестве В. Набокова // Владимир Набоков: Pro et Contra. СПб., 2001. Книга 2.



Славянская мифология. М., 1995.

Тышлаков 2003 – Тышлаков С. Метаморфозы В. Набокова // Три века русской литературы. Актуальные аспекты изучения. Межвузовский сборник научных трудов. Иркутск: Изд-во Иркут. гос. пед. ун-та, 2003. Выпуск 2. С. 106–112.

Фатеева 2009 – Фатеева Н.А. Растворенный прием: между обнажением и маскировкой (о творческой установке В. Набокова)// Славянский мир в третьем тысячелетии. Россия и славянские народы во времени и пространстве. М., 2009. С. 309–325.

Шаховская 1991 – Шаховская Э. В Понсках Набокова. Отражения. М., 1991.

Щеголев 1987 – Щеголев П.Е. Дуэль и смерть Пушкина. Исследования и материалы. М., 1987.

### ПРИМЕЧАНИЯ

<sup>1</sup> Тексты В. Набокова цитируются по изданию: Набоков В.В. Собрание сочинений в 4 тт. Т. 1. М.: Правда, 1990 (только с указанием тома и страницы).

<sup>2</sup> Все выделения курсивом в цитируемых текстах мои – Н.Ф.

<sup>3</sup> См. <http://slovo.isu.ru/metamorphosy.html>.

<sup>4</sup> Хотя обычно длинные и узкие фалды фрака называют «ласточкин хвост». Ср., например, в «Мастере и Маргарите» М.А. Булгакова: «В розовой стене оказался пролом, и в нем на эстраде кипятился человек в красном с ласточкиным хвостом фраке» (гл. 23 «Великий бал у сатаны»).

<sup>5</sup> См.: [http://www.ng.ru/culture/2000-04-06/7\\_lo.html](http://www.ng.ru/culture/2000-04-06/7_lo.html).

<sup>6</sup> См. об этом подробнее: Фатеева 2009.

<sup>7</sup> Напомню, что подобное развоплощение уже один раз было описано Набоковым в романе «Подвиг», когда сосед Мартына по купе, француз, чтобы стать самим собой, раздевается. Мартыну же кажется, что он разбирает себя по частям, подобно кукле. Ср.: «Француз скинул пиджак и быстрым перебором пальцев сверху вниз расстегнул жилет; стянул манжеты, словно отвинтил руки, и бережно положил эти два крахмальных цилиндра в сетку. Затем, сидя на краю лавки, покачиваясь, – поезд шел во всю, – подняв подбородок, он отцепил воротник и галстук, и так как галстук был готовый, пристяжной, то опять было впечатление, что человек разбирается по частям и сейчас снимет голову. Обнажив дряблую, как у индюка, шею, француз облегченно ею повертел и, согнувшись, крикая, сменил ботинки на старые ночные туфли. Теперь в открытой на курчавой груди рубашке, он производил впечатление доброго малого, слегка подвыпившего...» (2, 259 – 260). См. об этом также: Михеев, 1999.

<sup>8</sup> Электронный песуец: <http://azbuka.gif.ru/critics/zavadskaya-ten-topora/>.

<sup>9</sup> Цитата Е.В. Завадской из работы Л.М. Баткина «Леонардо да Винчи и особенности ренессансного творческого мышления» (М., 1990). Цит. по.: <http://azbuka.gif.ru/critics/zavadskaya-ten-topora/>.

<sup>10</sup> См. также: Савельева 2001.

<sup>11</sup> См.: Раевская 1938, 434. Электронная версия: <http://feb-web.ru/feb/tolstoy/critics/lg2/LG23371-НТМ>.

<sup>12</sup> Цит. по изданию: Бунин И.А. Собрание сочинений в 9-ти томах. Т. 7. М., 1966 (только с указанием тома и страницы).

<sup>13</sup> Здесь важно отметить, что раньше Бунина и Набокова «безвкусицу» гоголевских «пестрых жилетов», «ярких галстуков», «бледно-голубого фрака с золотыми пуговицами» отметил А. Белый в своей книге «Мастерство Гоголя» (1934, 31), опираясь на письма и воспоминания современников писателя.

<sup>14</sup> В этой связи можно вспомнить и первую реплику Городничего из комедии «Ревизор» (действ. I, явл. 1), когда он рассказывает собравшимся чиновникам свой сон, предвещавший приезд «ревизора»: «Я как будто предчувствовал неприятность: сегодня мне всю ночь снились какие-то две необыкновенные крысы. Право, этаких я никогда не видывал: черные, неестественной величины! пришли, понюхали – и пошли прочь». Гоголевский «крысиный» мотив был интересно разработан при постановке «Ревизора» швейцарским режиссером и сценографом Матиасом Лангхоффом, а затем показан в спектакле генуэзского Teatro di Genova на Чеховском фестивале в 2003 г. А именно, в постановке Лангхоффа спектакль начинался с признания Городничего, что ему снились две большие крысы, а в самом конце представления «настоящий ревизор» сам является в дом к Городничему в сопровождении тех самых огромных крыс, с которых все начиналось, и эти крысы начинают буквально грызть Городничего (см. Должанский 2003). В Иркутском же драматическом театре на камерной сцене к юбилею Н.В. Гоголя был поставлен триллер по комедии Гоголя «Ревизор» под названием «Необыкновенные крысы неестественной величины».

*Злыднева Н.В.*  
(Москва)

## **ОДЕЖДА И ВРЕМЯ: МОТИВ ВЕТХОЙ ОДЕЖДЫ КАК ПАЛИМПСЕСТ**

Являясь важнейшим семиотическим маркером и подсистемой предметного кода культуры (Богатырев 1971, Толстая 2005), одежда может быть рассмотрена в составе фундаментальных противопоставлений *жизнь / смерть, мужское / женское, новое / старое*. В настоящей статье предполагается рассмотреть второй компонент последней из названных пар – *старая, ветхая одежда* как мотив советской литературы 1920–30-х годов в аспекте его места в поэтике авангарда, особенно авангарда «на излете», в том числе авангарда изобразительного, а конкретнее – в связи с фигурой палимпсеста. Таким образом, тема ветхой одежды рассматривается в контексте проблемы взаимопереводимости кодов (в данном случае вербального и визуального) на основе изучения механизма переключения уровней художественного текста, а также взаимодействия семантики и синтагматики. Эта проблема имеет значение для изучения эпохи и культуры в целом: предложенные решения позволяют выявить комплексы коннотаций, уходящих вглубь славянской (и общеевропейской) традиции, но при этом участвующих в выработке языка новых форм искусства.

Координаты одежды в предметном мире человека описываются в категориях человеческой жизни как времени и тела как пространства. Телесность одежды отмечалась о. Павлом Флоренским, который писал: «Одежда – часть тела... коль скоро за телом признана способность конкретно являть метафизику человеческого существа, – в этой способности нельзя отказать одежде, которая, как рупор, направляет и усиливает слова свидетельства, произносимые о своей идее – телом» (Флоренский 1995). Бренность тела метонимически осмысливается в культуре как ветхость одежды. Встроенность жизни человека в линейное историческое время посредством одежды отмечается в моде, которая, впрочем, в соответствии с исторической цикличностью и семиотической типологией, имеет тенденцию повторяться в своих основных структурных свойствах (Лотман 2000). Встроенность отдельного индивида в традиции этнического и регионального сообщества отмечается в ритуальной одежде, соответствующей циклам жизни (рождение, свадьба, похороны – см. Узенева, Интернет-ресурс; Толстая 2005). Мотивная валентность *время + одежда* может маркировать не

только циклическое, но и линейное время собственно человеческого (метафизического, а не исторического) существования. Перефразируя классика, можно сказать, что новая одежда нова одинаково, а каждая старая – стара по-своему, неся на себе отпечаток тела-личности владельца, а также специфического, личного времени как протекания его жизни. Поэтому старая одежда выступает в литературном тексте не только как метонимия изменяющегося во времени телесного облика, но и как метафора жизни человека, быстротекущего индивидуального бытия. На это счет у сербов есть поговорка: *Шта је то живот – пар зимских капута* [Что наша жизнь – пара зимних пальто – пер. Н.З.]. Примером может служить и стихотворение П. Вяземского «Жизнь наша в старости – изношенный халат» со знаменитой строкой *Как мы состарились, состарился и он / В лохмотьях наша жизнь, и он в лохмотьях тоже* (Вяземский 1978).

По признаку ветхости циклическое и линейное время одежды существенно различаются. В традиционной культуре ценность имеет добротная одежда и потому акцентируется соответствие именно такой одежды ритуальному событию и социальному положению. В безотходном производстве костюма народов Севера нет места старому: истершаяся меховая одежда идет на изготовление обуви (Бодрова 2004). Одежда по признаку новизны в христианской традиции в ценностном отношении маркирована амбивалентно. Так, новизна одежды положительно отмечена в Евангелии, где она символизирует новый мир Христа: *новые / ветхие* одежды как *молодое вино / старые мехи: И никто к ветхой одежде не приставляет заплата из небеленой ткани, ибо вновь пришитое отдерет от старого, и дыра будет еще хуже.* (МФ 9, 16). Но при этом *ветхие ризы* выступают также и как положительный признак, являясь знаком смирения у отцов церкви – в русской традиции худость риз возлюбил святой, юродивый, нищий: см., например, в житиях Феодосия Печерского, Иосифа Волоцкого, Евфросинии Суздальской, а также многочисленных подвижников (иеромонах Исакий) и др. Продолжая именно эту линию семантики старой одежды, В.Н. Топоров писал: «Ветхая одежда для ее носящего не неудобство, не изъяз, и не жертва, а скорее потребность – не столько тела, сколько души, знаки принятия-включения одежды в человеческую близость, повод к самоумалению» (Топоров 1995, 62). Темпоральная метафизика одежды открывает пограничный статус ветхой одежды: она – «вещь, дошедшая до своего края» (Топоров 1995). За этим краем – ее гибель или новая жизнь (перелицовывание / перешивание). Тем самым *ветхие ризы* становятся глубинным следом риту-

альной семантики, отсылающей к утопии. Старая одежда выступает как предикат-квинтэссенция трансформации, своего рода эпифании. Такова инволюция материи у Гоголя: халат Плюшкина превратился в юфть (о мотиве преобразования в связи с одеждой см. Жолковский 2006).

Ценностный статус *новой* одежды укрепляется с утверждением в культуре мифологемы новизны, с авангардом, то есть в эпоху декларируемого торжества линейного времени, его необратимости. В качестве знака трансформации во времени ветхая одежда отмечена системой оппозиций *новое/старое* как *прошлое/настоящее*. Субпредикаты старой одежды: признак утраты новизны (поношенная) и как следствие – возникает линияля (утрата первоначального цвета и яркости), оборванная/драная (утрата первоначальной целостности), грязная (утрата первоначальной чистоты) одежда – все эти свойства расположены на линии *новое/старое*, где доминирует семантика непрочно-сти индивидуального существования, *утраты* и *ущерба*. Исключение в XX веке составляет положительная маркированность старой одежды в мире заключенных ГУЛАГ'а с его инверсированной аксиологией, где поношенная одежда эквивалентна памяти о доме и воле (Курносиков 2008). В этом мире перевернутых ценностей (выстроенном наподобие загробного мира в традиционном сознании) старая одежда служит и символом успешности человека, а также знаком его более высокого статуса как осужденного: *На нём были изношенные бурки... – сразу видно по 58 сидит* (Шаламов, цит. по: Курносиков 2008).

Однако есть один субпредикат, выходящий за рамки противопоставления *новое/старое*: это *прозрачность* ветхой одежды как вторая часть оппозиции *скрывать/открывать* в значении *разоблачать* (ср. первоначальную семантику *раз-облачать*, то есть ее свойство обнажать то, что призвано быть скрытым для глаза – обнаженные части тела, исподнее и т.п.). В этом своем свойстве ветхая одежда приходит в противоречие с базовой бытовой функцией одежды, призванной скрывать, согревать и защищать человеческое тело. Причем частичная нагота, являющаяся атрибутом тела, облаченного в старую одежду, предполагает обнажение невольное, оно – функция от времени, знак его разрушительного воздействия. В этом смысле старая одежда семиотически попадает в один ряд с *архитектурными руинами*, являющими собой в культуре одновременно и символ «мерзости запустения», и воспетого в романтизме знака *памяти*. Таким образом, старая одежда обладает значительно большим метафорическим потенциалом в художественном тексте, она активно генерирует дополнительные

смыслы, в отличие от новой или нейтрально маркированной по признаку *новизна / старость* одежды. Если *новая одежда* скрывает (маска, конвенциональный – немотивированный – знак), *старая* – обнажает (ср.: знаменитая гоголевская метафора – *прореха на теле человечества*). Последнее – единственный из неутрат источник прозрачности. Говоря о функции *сокрытия / обнажения* тела о. Павел Флоренский трактует одежду как семиотический механизм означивания телесности посредством частичной отмены ее как зримого предмета: «Обнаженная фигура не то что непристойна или некрасива, а была бы метафизически менее внятной, в ней труднее было бы прозреть суть просветленной человечности». В отличие от новой одежды из прозрачного материала, в свойствах которой акцентирование тела или отдельных его частей выступает изначально заданным, прозрачность старой одежды – суть незаданное обнажение, являющееся знаком времени человеческой жизни, метонимией истоньшения плоти.

Обнажение значений как семиотический прием выступает в форме фигуры палимпсеста. Принцип многослойности организации текста как экспликация его структуры признан разом свернуть его пространственно-временные координаты и при этом развернуть многоуровневость компонентов высказывания. Как фигуру речи в контексте риторики эпохи можно рассмотреть и мотив ветхой одежды. В качестве семантического палимпсеста он отсылает к христианскому кругу коннотаций (худость риз как знак смирения), а в синтаксическом (прозрачность бытия) – к идее бренности существования, расширяющей отсылку к собственно евангельскому тексту культуры до ветхозаветной истины.

Особое значение, которое палимпсест приобрел в поэтике авангарда, распространившейся в искусстве и литературе первой трети XX века в целом, интересно связать с распространенностью мотива ветхой одежды в советской литературе 1920-х годов. Пристрастие художников и писателей этого времени к репрезентации старой одежды, лохмотьев, обносков лишь частично может быть трактовано в плане отражения социальных реалий, то есть как внешняя референция, где мотив обносков в составе негативной топики недостачи и утраты попадает в один ряд с нищетой, голодом, болезнью и прочими следствиями гражданской войны и революции. Выраженная в коде одежды нищета как традиционный знак маргинальности становится в эпоху авангарда знаком протеста художника против сложившихся эстетических и социальных конвенций и выступает в своем негативном статусе как минус-одежда. Выбор этот может и не но-

сать демонстрационно-эпатирующего характера (как желтая рубаха Маяковского) и выступать свидетельством безбытности: в качестве примера приведем неизменно обшарпанный костюм бесприютного Хлебникова.

Среди «возлюбивших худость риз» советских писателей – почти все крупнейшие представители левого фронта в литературном процессе. Мотив старой одежды в их произведениях разнообразен по функциям. Так, Маяковский реализует свойственную авангарду мифологему обновления, при этом доминирующей выступает связь с оппозицией *новое / старое* – мотив одежды используется поэтом как средство метонимического переноса значения, при этом мотив *поношенной* одежды образует валентность с мотивом *времени*: *И вдруг / все вещи / кинулись, / раздирая голос, / скидывать лохмотья изношенных имен* («Владимир Маяковский», 1955, 163) [о тематизации поиска «вещью» нового знака см.: Цвигун 2008]. Но рваная, поношенная, обветшалая одежда – это не просто не-новая (то есть с минус-признаком) одежда, это иное, самостоятельное значение предиката. Именно в этом плане реализуется мотив у Олеси, где доминирует его коммуникативный аспект, поношенная одежда выступает как знак отказа от коммуникации и осознания ее владельцем своей социальной маргинальности: *Если... в день смерти его (Маяковского – Н.З.) матери я не могу пойти на панихиду из боязни обратить на себя внимание именно по поводу оборванной на мне одежды, то, значит, уже в самом моем характере заложена эта оборванная одежда, это нищенство, другими словами, я сумасшедший*. В «Египетской марке» Мандельштама мотив также используется функционально: через код обветшалой одежды показан маленький человек на периферии социума – еврейский портной.

У М. Зощенко мотив встроен в оппозицию *свой / чужой, мы / они, отечество / заграница*, реализуя значение *ущербности*: *Выдай, – говорю, – по приметам. Один, – говорю, – карман рваный, другого нету. Что касается пуговиц, то, – говорю, – верхняя есть, нижних же не предвидится* (рассказ «Баня»); *Я прямо скажу – худо и даже безобразно одет. Прекороткие штаны с пузырьками на коленях... Вот что сокрушает мою личную жизнь – я плохо одеваюсь* (рассказ «Мелкий случай»). Именно это значение старой одежды у Зощенко отмечено и А. Жолковским: «Распространенный зощенковский архисюжет (вышедший из гоголевской «Шинели») строится на одновременно буквальном и переносном «раз-облачении» героя, сопровождающемся штрафом, приводом в милицию, побоями и т.п.,

инвариантной остается тема «непрочности бытия»: человек опускается, ветшают его обувь, шкура, тело» (Жолковский 1999, 193).

У Д.Хармса – аналогичная плюшкинской трансформация. В его повести «Старуха» в описании старухи (*из-под задравшейся юбки торчали костлявые ноги в белых грязных шерстяных чулках* – Хармс 1988, 405) и почти дословно совпадающего описания соседа Саргедона Михайловича (*из-под задравшегося халата торчали голые костлявые ноги, обутые в русские сапоги с отрезанными голенищами* – Хармс 1988, 416) проступает мотив старой одежды как знака обнажения тела. Во фрагменте про чемодан, куда спрятать труп старушки (*В нем находились кое-какие вещи: несколько книг, старая фетровая шляпа и рваное белье* – Хармс 1988, 421), по общему признаку старой одежды пространство чемодана-гроба отождествляется с мертвым телом, и это перекликается с Гоголем (ср. рассуждения о Плюшкине в «Мертвых душах» как о живом мертвце). Таким образом, обнажение тела выступает эквивалентом его постепенного умерщвления.

Во всех отмеченных случаях значение мотива старой одежды варьируются от недостачи и ущерба, составляя часть негативной топики переломной эпохи, до метафоры *ветхости существования* и мотива преображения, вводящих евангельские коннотации. Элемент прозрачности присутствует почти всегда, однако не образует семантико-синтагматической целостности, будучи обращенным как правило к внешней референции. Вместе с тем, особый интерес представляет внутренняя, поэтическая референция, обнаруживающая соответствие с семантическим палимпсестом, где прозрачность ветхой одежды как мотив реализуется в пространственной структуре *par excellence*.

Писатель, у которого семантический и синтагматический виды фигуры палимпсест органично соединены воедино, – это Андрей Платонов. Мотивный комплекс *ветхости* является центральным в прозе писателя конца 1920-х–30-х годов, выступая одним из главных экзистенциалов (Злыднева 2006). Код одежды, хотя и не относится к ведущим в составе повествования романа «Чевенгур» и повести «Котлован», выстроен в соответствии с этим комплексом, реализуя семантику одежды как знака *обветшалости* тела/жизни, утраты, обнажения подлинности – наготы. В романе «Чевенгур» ветхость одежды соотносима с ветхостью существования. *Ветхость* одежды в Чевенгуре имеет место (*ветхие овчинки, ветхая шапка*), однако еще чаще находит выражение нелексическая концептуализация



старой одежды. При этом ветхая одежда осуществляет валентности, характерные для концепта в целом: утрата, память, уязвимость тела: *Захар Павлович сидел в сених и чистил ваксой детские развалившиеся башмаки Александра, чтоб они были дольше целы для памяти...* (Платонов 1990, 163) *Половина людей была одета лишь до середины тела, а другая половина имела одно верхнее сплошное платье в виде шинели либо рядна, а под шинелью и рядном было одно сухое обжиготое тело, притерпевшееся к погоде, странствию и к любой нужде* (Платонов 1990, 257). По признаку защиты тела от внешнего мира и природы одежда эквивалентна человеческому жилью, поэтому *обветшалое* жилье обнаруживает свойство прозрачности, на уровне мотива реализует фигуру палимпсеста: *крыша и потолок в том доме обветшали и расстроились, сквозь них на тело Якова Титыча капала ночная роса, и он зяб от нее, но не мог переменить пристанища, сожалея таракана наравне с собой* (Платонов 1990, 306).

Рассказ Платонова «Река Потудань» 1936 года – наиболее яркий пример наложения семантического палимпсеста на синтагматический в мотиве ветхой одежды. Мотив ветхости применительно к оппозиции *новое / старое* инверсируется: красноармеец Никита возвратился в родной город, который он *новыми* глазами увидел как находящийся в состоянии обветшания: *у него заболело сердце от вида устаревших, небольших домов, сотлевших заборов и плетней редких яблонь по дворам, многие из которых уже умерли, засохли навсегда* (Платонов 1988, 357). В мотиве обветшалого города главный признак – не столько дома, сколько одежда его жителей: *худой человек был сейчас в подштанниках, от долгой носки и стирки они сели и сузились, поэтому приходились ему только до колен* (Платонов 1988, 356) *Одеты люди были в старую одежду, по-бедному, либо в поношенное военное обмундирование времен империализма* (Платонов 1988, 358). В описании одежды невесты главного героя – Любы – возникает значимое сопряжение мотива недостачи и обнажения тела в ветхом платье: *австрийские башмаки... зашнурованные бечевой... сильно износились... кисейное бледное платье... доходило ей только до колен... кисея покрывала живое, выросшее, но бедное тело* (Платонов 1988, 359).

Мотив одежды, обнажающей то, что должно быть сокрыто, соответствует основной мотивной линии повести – теме *проницаемости границы существования*. Последняя обозначена символическим стержнем сюжета (река), его ритуальными расширениями – мотивом

инициации главного героя (его уход от мира на базар), акцентировкой прозрачности пространства (заглядывание в окна, смотрение под лед замерзшей реки), а также в онирическом коде, сближающим явь и сон (бредовые видения больного Никиты). Проницаемость жилища восходит к Гоголю: наблюдение В.Н. Топорова о том, что Чичикову дом Плюшкина видится ...не “сплошно”, а “сквозно”, как бы через решетку или сеть (Топоров 1995, 104), вызывает ассоциации с Платоновым (в Реке Потудани читаем: «...занавесок на окнах теперь не было, по ту сторону стекол виднелась чужая тьма» – Платонов 1988, 358) и соответствует также ранней прозе Гоголя, где в повести «Вий» через «сквозные» ворота бурсаки видят жилище ведьмы.

Проницаемость границы решается также и в коде одежды, травестийных трансформаций последней: свою красноармейскую шинель герой отдает перешить в пальто для Любы, а та, в свою очередь, укутывает больного мужа в *материнскую ветхую шаль*. Вторая (новая) жизнь *старой* одежды отсылает к идее возрождения плоти по Н. Федорову, столь значимому для писателя, к теме преобразования, то есть актуализируется евангельский код. Перешитое пальто – это и след гоголевской «Шинели» с ее трансформацией признаков (трансформировались, в частности, признаков *женское/мужское*: шинель воспринималась Башмачкиным как женщина). Имеет место перенесение и признаков, характерное для традиционного менталитета: укрытый материнской ветхой шалью, Никита сам обретает *ветхость*, эквивалентную *молчанию*, которое настигло героя в его болезненном бегстве от мира. Таким образом реализуется инверсивная семантика мотива: ветхость – это настоящее, имеющее продолжение в виртуальном будущем, целостность и новизна – безвозвратно ушедшее прошлое. Многослойность палимпсеста отсылает как к поэтике авангарда (синтаксический палимпсест в мотиве проницаемости границы открытого/сокрытого одеждой тела), так и к евангельской традиции (семантический палимпсест в мотиве возрождения ветхой плоти, уподобленной сношенной одежде).

Можно сказать, что аналогичным образом эхо авангардного палимпсеста проявилось и в изобразительном искусстве конца 1920 – начала 30-х годов. Имеем в виду прежде всего живопись Павла Филонова, использующую синтаксический палимпсест в создании многозначного изображения как способа расширения семантического поля произведения. Однако наложение изображений в живописи и графике этого мастера нельзя понимать только в прямом смысле. Сотканное из мельчайших частичек-молекул целое композиции по-

добно увеличительному стеклу «проявляет» общее и эксплицирует сам процесс создания формы. «Сделанность искусства» П. Филонова, как он сам любил называть свой метод работы, демонстрирует принцип прозрачности формы, которая акцентирует своё начало и конец, развернутые во времени, и тем самым отсылает к принципу «прозрачности» в мотиве старой одежды, о которой мы говорили в связи с А. Платоновым.

Следует также отметить и значимость коммуникационного аспекта данного типа проявления палимпсеста. Живопись П. Филонова, как и многих других представителей авангарда, делегирует активную роль зрителю, реципиенту, отчасти вчитывающему собственные значения в немиметические прозрачные фигуры, и тем самым активизируется весь процесс коммуникации. Палимпсест как риторическая форма иконической передачи культурной памяти, можно трактовать как коммуникативный механизм, обеспечивающий преемственность текста. Мотив ветхой одежды также выступает как означивание памяти культуры, и отсюда его сверх коммуникативность. Таким образом, метафора *прореха на теле* выступает в контексте художественного сообщения как своего рода механизм, активизирующий процесс полифонии значений, а мотив старой одежды позиционирует себя в литературе и искусстве позднего авангарда не только как важнейший экзистенциал, но и как фермент коммуникации.

## ЛИТЕРАТУРА

Богатырев 1971 – *Богатырев П.Г.* Вопросы теории народного искусства. М., 1971.

Бодрова 2004 – *Бодрова А.Ш.* Традиционный костюм коренных народов Сибири как отражение эмпирической ментальности // Вестник ТГПУ, 2004. Выпуск 4 (41). Серия: Гуманитарные науки. С. 85–90.

Вяземский 1978 – *Вяземский П.* Стихотворения. М., 1978.

Жолковский 1999 – *Жолковский А.К.* Михаил Зощенко: поэтика недоверия. М., 1999.

Жолковский 2006 – *Жолковский А.К.* Блистающие одежды. Об одном литературном мотиве. // Вопросы литературы, 2006. № 4. Интернет-ресурс: <http://magazines.russ.ru/voplit/2006/4/zhl.html>.

Злыднева 2006 – *Злыднева Н.В.* Мотивика прозы Андрея Платонова. М., 2006. Глава «Ветхость: между концом и началом».

Курносиков 2008 – *Курносиков А.* Гулаг: теплые вещи // <http://liga1199.ucoz.ru/index/0-23>, 2008.

Лотман 2000 – *Лотман М.Ю.* Семиосфера. СПб., 2000.

МФ – Евангелие от Матфея

Маяковский 1955 – *Маяковский В.В.* Трагедия «Владимир Маяковский» // Он же. Полное собрание сочинений. Т. I: 1912 – 1917. М., 1955, 151 – 172.

Михайлова 2005 – *Михайлова К.* О семантике странствующего певца-нищего в славянской народной культуре // Язык культуры: семантика и грамматика. М., 2004, с. 138-156. <http://ec-dejavu.ru/d/Destitute.html>.

Платонов 1988 – *Платонов А.* Река Потудань // Он же. Государственный житель. Проза, ранние сочинения, письма. М., 1988

Платонов 1990 – *Платонов А.* Чевенгур // Он же. Впрок. Проза. М., 1990, 18 – 375.

Толстая 2005 – *Толстая С.М.* Символический язык одежды / Семантика традиционной культуры // Славянская традиционная культура и современный мир. Сб. материалов научной конференции. Вып. 8. М., Государственный республиканский центр русского фольклора, 2005.

Топоров 1995 – *Топоров В.Н.* Апология Плюшкина // Он же. Миф. Ритуал. Символ. Образ. М., 1995.

Узенева Интернет-ресурс – *Узенева Е.С.* Одежда. // Дом Сварога. Словарь Славянская мифология – 2. <http://www.pagan.ru/slowar/o/odezhda8.php>.

Флоренский 1995 – *Флоренский П.* Иконостас. М., 1995.

Хармс 1988 – *Хармс Д.* Старуха // Он же. Полет в небеса. Стихи, проза, драмы, письма. Л., 1988, 308 – 430.

Цвигун 2008 – *Цвигун В.К.* Метафора и метонимия как риторические модели русского авангардизма 1910–1930-х гг. Автореферат на соискание степени кандидата филологических наук. Калининград, 2008.

## СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие от редколлегии .....	5
----------------------------------	---

### КОНЦЕПТЫ ЕДЫ И ОДЕЖДЫ В ЯЗЫКЕ

<i>Чернышева М. И.</i> Тематически-исторический словарь русского языка: одежда .....	7
<i>Фатеева Н. А.</i> Группы переносных значений слов, обозначающих пищевые продукты, в русском арго .....	16
<i>Васькина А. С.</i> Пищевой код в коллективных прозвищах (Каргопольский и Няндомский районы Архангельской области) .....	25

### ЕДА И ОДЕЖДА В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ ПО ДАННЫМ ЭТНОЛИНГВИСТИКИ И ФОЛЬКЛОРА

<i>Левкиевская Е. Е.</i> Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов .....	37
<i>Семенова А. В.</i> Обрядовая и повседневная пища в кашубской традиции .....	48
<i>Гура А. В.</i> Об одном аспекте использования кулинарного кода в свадьбе: судьба, доля .....	58
<i>Алексеевский М. Д.</i> Участники похоронно-поминальных трапез на Русском Севере .....	70
<i>Седакова И. А.</i> Грудное молоко как мифологема: этнолингвистические аспекты .....	77
<i>Морозов И. А.</i> «Когда есть нечего...»: пища в экстремальных и кризисных ситуациях .....	91
<i>Добровольская В. Е.</i> Нормативы, связанные с поведением женщины за столом, в крестьянской культуре Русского Севера и Центральной России .....	106
<i>Ипполитова А. Б.</i> «Петина брага» и «финлянский пальтен»: уральский сборник кулинарных рецептов начала XX в. ....	117
<i>Комарова В. А.</i> Приметы и запреты, связанные с хлебом, на Русском Севере .....	123
<i>Левкиевская Е. Е.</i> Народная одежда. Семантика и прагматика .....	135
<i>Семенова А. В.</i> Код одежды в кашубской картине мира .....	145

## ЕДА И ОДЕЖДА В ЗЕРКАЛЕ ИСТОРИИ

<i>Киселева М. С.</i> «Обед» и «вечеря» – пища душевная.....	157
<i>Гаврюшина Л. К.</i> Житие святого Саввы Сербского о пище духовной и телесной.....	168
<i>Лескинен М. В.</i> Изобилие и обжорство в национальной культуре. Об интерпретации сарматских пиров.....	180
<i>Трахтенберг Л. А.</i> Мотивы пищи и питья в пародийных церемониях при дворе Петра I.....	190
<i>Мауль В. Я.</i> Пир и обжорство на свадьбе самозванцев.....	203
<i>Свирида И. И.</i> Одежда как знак эпохи Просвещения.....	213
<i>Никитина О. В.</i> Средства общения шеголей и шегольской жаргон второй половины XVIII века.....	225
<i>Новиков В. И.</i> Переодевание в наполеоновскую эпоху.....	232
<i>Кирсанова Р. М.</i> Легенда русской моды Надежда Ламанова. Опыт реконструкции биографии.....	238

## ЕДА И ОДЕЖДА КАК МЕХАНИЗМ ИДЕНТИФИКАЦИИ

<i>Тарасов О. Ю.</i> Риторика вуали.....	247
<i>Свирида И. И.</i> Функции еды в иностранных описаниях России XVI–XVII вв. ....	255
<i>Филатова Н. М.</i> Роль пищевого кода в представлениях русских и поляков друг о друге.....	270
<i>Чавдарова Д.</i> Пища и идентичность в русской и болгарской литературах XIX в.....	283
<i>Куприянов П. С.</i> Редька вместо соли: «чужая» еда для русского путешественника (начало XIX в.).....	295

## ЕДА И ОДЕЖДА В СЛАВЯНСКИХ ЛИТЕРАТУРАХ

<i>Валенчук-Дейнека Б.</i> О свадебных блюдах: народные пиршества и литературные пиры.....	305
<i>Софронова Л. А.</i> «Всеобщий процесс житейского насыщения» в ранних повестях Гоголя.....	314
<i>Софронова Л. А.</i> О «ветхих дерюгах», золотом «кораблике» и «красном жупане».....	325
<i>Ранчин А. М.</i> Что едят помещики в «Мертвых душах» Н.В. Гоголя.....	335
<i>Войводиц Я.</i> Мясо и мясные блюда (на примере русской литературы XIX века).....	346

<i>Чепелевская Т. И.</i> Код одежды и его роль в творчестве И. Цанкара (на материале прозы).....	365
---	-----

## ЕДА И ОДЕЖДА В XX ВЕКЕ

<i>Чепелевская Т. И.</i> Код еды в словенской культуре: концепция изучения в историческом ракурсе.....	378
<i>Загидуллина М. В.</i> Пищевой код как смысловой центр национальной культуры и проблема глобализации.....	392
<i>Куренная Н. М.</i> «Водка в России – всегда тема» в литературе соцреализма .....	404
<i>Гусарова К. О.</i> Поедание культуры: гастрономические и пищеварительные метафоры в советской публицистике 1920-х гг .....	410
<i>Антанасиевич И.</i> Еда в социалистической Югославии .....	422
<i>Королькова П. В.</i> Пищевые образы как способ реализации оппозиции «свой – чужой» в рассказах Момо Капора .....	431
<i>Злыднева Н. В.</i> Стихотворение Н. Заболоцкого «Рыбная лавка» и его изобразительные контексты.....	443
<i>Секе К.</i> Симулякры еды в повести В. Сорокина «День опричника» .....	456
<i>Жидкова Е. М.</i> Культура питания и реформы эпохи Хрущева .....	463
<i>Поляков Д. К.</i> «Что до туалетов, то в России не одеваются, а наготу скрывают»: чешские свидетельства о советской моде 1920 – 1930-х гг .....	478
<i>Шведова Н. В.</i> Мотив наготы как признак эротичности в поэзии словацкого сюрреализма .....	493
<i>Королькова П. В.</i> Кундера-драматург и режиссер: во что одеты героини пьес Милана Кундеры.....	502
<i>Черняева Н.</i> Еда в пародийном сне в романе В.Войновича «Москва 2042».....	513
<i>Урбан Ю.</i> Семантика (не)употребления пищи в некоторых произведениях Станислава Чича .....	526
<i>Фатеева Н. А.</i> Одевание и раздевание у Набокова.....	534
<i>Злыднева Н. В.</i> Одежда и время: мотив ветхой одежды как палимпсест .....	547

## Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда

Главный редактор издательства *И. А. Савкин*  
Дизайн обложки *И. Н. Граве*  
Оригинал-макет *Н. Н. Орловская*  
Корректор *Ю. Д. Былинкина*

ИД № 04372 от 26.03.2001 г.  
Издательство «Алетейя»,  
192171, Санкт-Петербург, ул. Бабушкина, д. 53.  
Тел./факс: (812) 560-89-47  
E-mail: office@aletheia.spb.ru (*отдел реализации*),  
aletheia@peterstar.ru (*редакция*)  
**www.aletheia.spb.ru**

### **Фирменные магазины «Историческая книга»:**

Москва, м. «Китай-город», Старосадский пер., 9. Тел. (495) 921-48-95  
Санкт-Петербург, м. «Чернышевская», ул. Чайковского, 55.  
Тел. (812) 327-26-37

*Книги издательства «Алетейя» в Москве  
можно приобрести в следующих магазинах:*

«Библио-Глобус», ул. Мясницкая, 6. www.biblio-globus.ru  
Дом книги «Москва», ул. Тверская, 8. Тел. (495) 629-64-83  
Магазин «Русское зарубежье», ул. Нижняя Радищевская, 2.  
Тел. (495) 915-27-97  
Магазин «Гилея», Нахимовский пр., д. 56/26. Тел. (495) 332-47-28  
Магазин «Фаланстер», Малый Гнезниковский пер., 12/27.  
Тел. (495) 749-57-21, 629-88-21  
Магазин издательства «Совпадение».  
Тел. (495) 915-31-00, 915-32-84

Подписано в печать 19.11.2010. Формат 60x88<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Усл. печ. л. 35. Печать офсетная. Тираж 1000 экз.  
Заказ №