

Медведева Зоя Анатольевна

кандидат философских наук,
доцент кафедры философии и политологии
Кемеровского технологического института
пищевой промышленности (университета)

Васькина Ольга Эдуардовна

кандидат культурологии,
доцент кафедры философии и политологии
Кемеровского технологического института
пищевой промышленности (университета)

ПИЩЕВЫЕ ЗАПРЕТЫ В СРЕДЕ РОССИЙСКОГО КРЕСТЬЯНСТВА В КОНЦЕ XIX – НАЧАЛЕ XX В.

Medvedeva Zoya Anatolyevna

PhD, Assistant Professor,
Philosophy and Political Science Department,
Kemerovo Institute of
Food Science and Technology (University)

Vaskina Olga Eduardovna

PhD in Cultural Studies, Assistant Professor,
Philosophy and Political Science Department,
Kemerovo Institute of
Food Science and Technology (University)

FOOD TABOOS AMONG RUSSIAN PEASANTS IN THE LATE XIX – EARLY XX CENTURIES

Аннотация:

В статье раскрываются пищевые традиции, запреты, нормы и предписания в крестьянской среде на рубеже XIX–XX вв. Изучаются формы и обоснования запретов. Рассматриваются причины появления тех или иных форм регламентации питания, утверждается о наличии определенной системы в этой области и выявляются критерии запретов. Сопоставляются современные и традиционные правила, предписания и запреты в области употребления еды. Доказывается, что запреты существовали в народной культуре и сохранились в быту современного человека, прежде всего в ритуальных и обрядовых действиях. Делается вывод, что запреты в сфере питания носят не единичный характер, а являются системой, достаточно гибкой и вариативной, так как направлены на разные категории людей, зависят не только от пола и возраста, но и от времени года, области распространения. В основе различных норм лежат экономический, а также мифологический компонент, сочетающийся с более поздним религиозным.

Ключевые слова:

крестьянство, пища, традиции, запреты, регламентация, народная среда, пост, праздник, обряды, ритуалы.

Summary:

The article discusses the food traditions, taboos, standards and regulations among the peasants at the turn of the 19th – 20th centuries. It studies forms and grounds of prohibition. The article reviews the reasons for the appearance of various forms of food regulation, determines a certain system in this regard, and identifies the criteria for its prohibition. The authors compare modern and traditional rules, regulations and restrictions in the field of food consumption. The study proves that prohibition existed in national culture and remained in the everyday life of a modern man, especially in rituals and rites. It is concluded that food taboos are not the isolated incidents, but a flexible and variable system since they are aimed at different categories of people. They depend on either gender and age or season and the range of influence. Various standards are based on the economic and mythological component combined with a later religious one.

Keywords:

peasantry, food, traditions, taboos, regulations, folk, fasting, holiday, rites, rituals.

Традиционная культура меняется со временем, однако ее основы сохраняются. Пища – основа существования человека, и любой запрет, любая регламентация в сфере пищевого поведения должны иметь серьезное обоснование. Исследуя современные правила, предписания и запреты в области употребления еды, можно убедиться в том, что они существовали в народной культуре и, пройдя через века, сохранились в быту человека, прежде всего в ритуальных и обрядовых действиях.

Попытаемся рассмотреть причины появления тех или иных форм регламентации питания, определить наличие или отсутствие некой системы в этой области и выявить критерии запретов.

Пищевые предписания определяли, что можно и что нельзя употреблять в пищу в будни и в праздники, как готовить дозволенные продукты. Следует отметить, что воздержание от еды и питья, сдвиг времени сна и приема пищи (запрет на питание ночью) не носили абсолютного характера. Традиционное поведение подразумевало выбор и определенное решение: можно поступить «правильно» или «неправильно». Ограничения имели относительный характер, варьировались в зависимости от условий проживания определенной группы людей.

Русское крестьянство, как уже отмечалось, придерживалось традиционных форм регуляции поведения, т. е. обычая и ритуала. Считалось, что действующие нормы унаследованы от предков и поэтому являются обязательными для всех членов группы. Ссылка на то, что так установили предки, составляла основу мотивации в повседневной жизни. Другого обоснования

не требовалось, так как весь смысл традиционного поведения заключался в том, чтобы повторять и воспроизводить определенные действия, которые должны обеспечить устойчивость и стабильность в жизни. Устойчивая норма – эталон, ибо так было «в первый раз». Постепенно эта норма становится законом. Однако общий принцип «единственно правильного поведения» полностью не исключает некоторых вольностей, которые не являются в глазах общины нарушениями, потому что жесткая регуляция в сфере пищевого поведения не всегда возможна и уместна. Введение запретов зависит от климата, повседневных условий существования. Как правило, оно является рациональным и целесообразным (например, табу на употребление плодов и ягод до определенного срока обосновано степенью их зрелости). Норма пластична, так как от нее зависят выживание сообщества. Ситуации, в которых она действует, не бывают одинаковыми, не совпадают во всех подробностях. Всегда есть варианты, даже в ограниченном пространстве, которые изменяются во времени. Изменения, как правило, носят временный, поверхностный характер и отступают при взаимодействии с традицией.

Обратимся к народному земледельческому календарю, который организовывал всю хозяйственную годовую деятельность, регламентировал аграрные обряды и праздники, устанавливал начало и окончание работ и, соответственно, влиял не только на производственную, общественную, но и на семейную жизнь крестьян. Он, с одной стороны, соотносился с экономической деятельностью крестьян и отражал церковные праздники и иные значимые события, с другой стороны, базировался на верованиях предков.

Праздники являлись своего рода точкой отсчета и ориентирами во времени. Так, например, на Ивана Постного (11 сентября) нельзя есть скоромное и круглое (лук, арбузы, орешки, капусту, яблоки) и даже держать в руках нож, потому что круглое напоминало голову (по преданию Иоанна Крестителя обезглавили в этот день). Всё нарезали заранее, хлеб ломали руками.

Во многих районах России до Петрова дня не разрешалось собирать ягоды. Кормящим матерям нельзя было есть ягоды, чтобы не испортить молоко. Подобные запреты напрямую зависели от региональных и культурно-исторических особенностей: в Зауралье до Ильина дня не ели черемуху, в Сибири огурцы начинали есть с Ильина дня, забайкальские старобрядцы ели «огородину» с Первого Спаса.

С Первого (Медового) Спаса можно было есть мед, предварительно освятив его в церкви. По мнению крестьян, еда в ряде случаев обладает иррациональными свойствами. С ее помощью можно как насыщать, так и снимать порчу, получать особые знания. Помимо этого, некоторые качества пищи могут передаваться человеку (делать его более здоровым, сильным и даже молодым). На продукты можно воздействовать магически, придавая им новые желательные качества. Участие в ритуальных трапезах и обрядовых действиях, происходящих в сакральное время, изменяло статус еды. Освященные продукты (первый мед и первые плоды) передавали благодать всем последующим. Именно первое ритуальное вкушение пищи оказывало влияние на будущий урожай, достаток и благополучие семьи.

Со Второго Спаса позволялись яблоки. Однако родители детей, умерших в младенчестве, употреблять их не могли: считалось, что если нарушить этот запрет, то ребенок на том свете яблок не получит.

Религиозно-мифологические нормы делили пищу на чистую и не чистую, причем подобное деление зависело от регионов. Так, например, свинья у староверов до сих пор не употребляется в пищу на том основании, что Спаситель изгнал бесов из одержимого и переселил в стадо свиной. Кроме того, ведьмы, особенно в большие годовые праздники и в период полнолуния, становились очень опасны и могли оборачиваться свиньей, собакой, сорокой, вороной или принимать вид какого-либо предмета (колеса, стога сена и пр.). Однако свинину охотно употребляли прочие крестьяне. Вероятно, это объяснялось экономическими соображениями: плодovitостью и неприхотливостью этого животного.

Другие виды мяса были менее популярны. Вологодцы, например, не ели телятину, так как считали ее малопитательной и вообще вредной. Как отмечает Н.М. Карамзин, Лжедмитрия разоблачили не в последнюю очередь благодаря его пищевым пристрастиям: «...ел телятину, которая считалась у нас заповедным, грешным яством» [1]. Воздержание от употребления телятины связано, вероятно, с экономикой, а именно с тем, что, во-первых, коровы перестают доиться без телят, во-вторых, через два-три года из теленка выйдет «полнорослая скотина» [2, с. 591]. Кроме того, корова почиталась как кормилица семьи («Корова на дворе, харч на столе») [3, с. 357], ассоциировалась с богатством, достатком.

Домашняя птица относилась к чистой пище, однако кур ели чаще всего в праздники и во время ритуальных трапез, например на свадьбе, потому что курица и петух в представлениях крестьян соотносятся с плодородием, обилием, символизируют жизненную силу. В то же время на Русском Севере курятину не употребляли в пищу, так как верили в то, что петух своим криком разгоняет всевозможную нечисть, возвещает начало нового, светлого дня. Зачастую главным блюдом праздничного застолья мог быть гусь.

Русская традиция разрешала с рядом оговорок использовать мясо диких животных (лосятину, оленину, зайчатину) и птиц (уток, гусей, рябчиков, лебедей). Отношение к зайцу двойственно: так, «у него кошачья морда и собачьи лапы» [4, с. 147] и есть его нельзя, но в некоторых районах, например в Калужской губернии, запрет обходили, считая, что нечистой является только передняя часть, а заднюю вполне можно использовать.

Обращает на себя внимание и способ умерщвления животного: удавленину избегают, так как в животном сохраняется кровь, а русские полагают ее потребление грехом. Не употребляют также мясо животных, которых убила женщина.

Из рыб запретными считались те, которые не имеют чешуи (налим, сиг) и крестообразной кости в голове, а также плывущие против течения. Угря находят любимым блюдом водяного и, поймав, отпускают обратно в воду. Кроме того, он похож на змею, а змей и гадов относят к нечистым животным. Так, по свидетельству Даля, русские крестьяне не едят сома, называя его «чертовым конем» [5, с. 591]. Раков не едят на том основании, что «грех... – ни рыба, ни зверь, равно лягушки» [6, с. 148]. Во многих местах их называют «чертовы вши», так как они питаются падалью. Речных моллюсков тоже не ели, однако во время голода от запрета отступали.

Регламентировались не только процессы потребления пищи, но и правила поведения за столом. Стол рассматривали как ладонь Бога, за него садились с чистыми руками, помолясь перед едой. Нельзя было стоять, сидеть развалясь, нарушать порядок трапезы, «кусочничать». После еды надо было поблагодарить высшие силы и убрать еду и посуду, так как в противном случае они останутся в распоряжении нечистого: «У меня-от оставляют, дак я ночью встаю, да крещу всё, да закрываю. Вот чево оставили на столе, тем и питаэцца суседушко-доброхотушко, он и питаэцца этим. Всё надо перекрещать. Всегда перекрести» [7, с. 26].

Ритуальные трапезы предполагали строгое следование нормам застолья. В частности, предложенную пищу следовало съесть без остатка, так как еда соотносилась со здоровьем, силой, судьбой, долей. До сих пор в российских семьях старшее поколение убеждает детей: «Доeday, нельзя оставлять свою силу, большой не вырастешь!» Недоеденную пищу не выбрасывали, обычно раздавали бедным. Существовали специальные обрядовые церемонии, направленные на доедание остатков пищи (ошурки доедать, охараточки подбирать, черепки собирать и т. д.) [8]. Такое же требование предъявляли по отношению к питию: «Пей до дна, не оставляй зла», последний глоток «бесам не оставляют». В данном случае на первое место, как видим, выдвигается религиозно-мифологическое обоснование.

Умеренность во всех сферах жизни, в том числе и в еде, являлась эталоном поведения. Вежливость гостя по отношению к хозяину определялась соблюдением правил приличия, деликатный человек оценивался как «знающий честь, вежливый какой! Ведь по-маленечку ест» [9, с. 134]. Традиция требовала: «Ешь вполсыта, пей вполпьяна, проживешь век доплетна», «Обeday, да не объeday», поскольку алчность мешает [10, с. 329]. С другой стороны, качество работника оценивали сообразно с его аппетитом: если хорошо ест, значит, хорошо работает. В большинстве случаев осуждали людей, употребляющих чрезмерное количество пищи: считали, что, если человек ест слишком много, будто за двоих, за его плечами стоит нечисть. Подобное представление нашло отражение и в пословицах: «есть в три горла», «есть как не в свое брюхо», «жрать в три горла». Но и другая крайность – малый аппетит или его отсутствие – также соотносилась с наличием нечистой силы: «ест (пьет) как не своим ртом». Дьявол проникает в человека через еду в тех случаях, когда он нарушает правила или нормы пищевого поведения: ест на ходу, на улице, в неположенное время.

Регламентация питания была связана не только с характером и количеством пищи, но и со статусом и возрастом едоков. Поведение будущей матери зависело от многочисленных норм и предписаний. Не последнюю роль отводили еде. Считали, что одна пища предохраняет от зачатия, другая, наоборот, способствует ему. «Желания беременной исполняются беспрекословно. Принимают во внимание странности, брезгливость и прихоти беременной. Если ей захочется съесть что-нибудь особенное, покупают без разговоров: это она желает “с брюшка”, “животом захотела”, оттого, что ее “перебирает на молодое”. Иногда отказать такой прихоти беременной считают даже за грех, так как этого требует “душа младенца” (Саранск, у. Пензенск. г., Смоленск, г. и у.; Шуйск. у. Владим. г.)» [11, с. 376]. В состоятельных и согласных семьях беременную прикармливают, давая ей отдельно от других более вкусную, питательную, удобоваримую пищу [12, с. 375]. Хотя в данном случае обращает на себя внимание религиозно-мистическая окраска запретов, в основе традиции – здравый смысл и медицинская целесообразность.

Женщина в положении соблюдала целый ряд правил: не есть до того, как проснутся остальные члены семьи; из посуды, в которой готовилась еда, не использовать битую – родится младенец с «заячьей губой»; не поглощать пищу на ходу – отрицательно отразится на здоровье ребенка, его манерах и внешности. Кроме того, женщина не должна была есть мед (ребенок будет золотушным), рыбу (ребенок долго не будет говорить). Считалось, что употребление заячьего мяса приведет к выкидышу, а если есть хлеб, изгрызенный мышами, дитя родится слепым. Нельзя возиться с падалью, обглаживать кости от птицы, есть пригоревшую к сковородке или к

горшку кашу [13, с. 170–171]. Также не рекомендовалось употреблять сросшиеся плоды, яйца с двумя желтками, поскольку увеличивалась вероятность рождения близнецов. Их появление считалось дурным знаком и даже карой за грехи, крестьяне полагали, что «рождение близнецов ложится на родителей стыдом» [14, с. 139], близнецы долго не живут (один из них «отбирает» долю у другого). Иногда, чтобы этого избежать, проводили обряд разделения судеб.

Родившую кормили особой пищей, обладающей, по мнению крестьян, «оживляющими» свойствами: хлебом, солеными огурцами, капустой, грибами, мочеными яблоками, так как до срока дней после родов она находилась на грани смерти. Кислые и квашеные продукты обладали целительными свойствами и могли оберегать от сглаза и порчи. Кислый хлеб соотносится с возрастом, увеличением; о дрожжевом тесте говорили «живое», оно поднимается, подходит (в Болгарии данный процесс обозначался словом «възиде») [15, с. 19]. Вероятно, кислый вкус маркирует жизнь, бытие, белый свет, а сладкий соотносится с тем светом. Употребление в пищу сладких блюд во время поминок, по мнению крестьян, должно было обеспечить усопшему благополучие («сладкую жизнь») в ином мире.

Регламентации подвергали и поведение на свадьбе. Молодые обязаны были воздерживаться от еды за общим столом (миска, стоящая перед ними, оставалась пустой, а чарки переворачивались вверх дном). Подобное поведение объяснялось тем, что православие требовало от человека, вступающего в брак, не только нравственного, но и физического очищения, предполагающего молитву, отказ от развлечений, еды и хмеля. Кроме того, новобрачные пока еще не считались супругами, так как брак не был подтвержден брачной ночью, и, следовательно, не могли быть приняты в круг женатых и замужних участников свадьбы, пить с ними, есть и веселиться [16, с. 109].

Таким образом, запреты в сфере питания носят не единичный характер, а являются системой, достаточно гибкой и вариативной, так как направлены на разные категории людей (дети, беременные женщины, старики), зависят не только от пола, возраста, но и времени года, области распространения. Регламентируется не только вид пищи, но и способ ее приготовления. Главным образом в основе различных норм лежат целесообразность, а также экономический, древнейший мифологический компоненты, сочетающиеся с более поздними религиозными. В рамках одной статьи не представляется возможным провести всестороннее исследование, поэтому эта задача будет реализована в последующих работах.

Ссылки:

1. Карамзин Н.М. Царствование Лжедмитрия. Г. 1605–1606 [Электронный ресурс] // Карамзин Н.М. История государства Российского. URL: http://1.mukcbs.org/karamzin_2014/html/txt/igr/kar11_04.htm (дата обращения: 19.06.2017).
2. Даль В.И. Поверья, суеверия и предрассудки русского народа. М., 2003. 736 с.
3. Даль В.И. Пословицы русского народа : сборник : в 2 т. Т. 2. М., 1984.
4. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М., 1991. 511 с.
5. Даль В.И. Поверья ... С. 591.
6. Зеленин Д.К. Указ. соч. С. 148.
7. Морозов И.А. Обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы // Традиционное русское застолье : сб. ст. М., 2008. С. 16–35.
8. Там же. С. 26.
9. Кабакова Г.И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М., 2015. 480 с.
10. Там же. С. 329.
11. Попов Г. Русская народно-бытовая медицина (по материалам Этнографического бюро кн. В.Н. Тенишева). Рязань, 2010. 467 с.
12. Там же. С. 375.
13. Кабакова Г.И. Пищевые запреты восточных славян и их обоснование // Категория оценки и система ценностей в языке и культуре : сб. ст. М., 2015. С. 167–186.
14. Мужики и бабы: мужское и женское в русской традиционной культуре : ил. энцикл. СПб., 2005. 688 с.
15. Българска етнография. София, 1993. № 3.
16. Мужики и бабы ... С. 109.