

УДК 392.813(=511.1)

Е. В. Попова

СОЦИАЛЬНЫЕ И РИТУАЛЬНЫЕ АСПЕКТЫ ТРАПЕЗ В ТРАДИЦИЯХ ВЗАИМНОЙ ПОМОЩИ



Трапеза в обычае взаимной помощи как форма благодарности маркирует этапы работы, имеет социальные и ритуальные функции. Угощение работников определяется специальным этикетом, отличается от гостевых традиций, зависит от вида, сезонности и срочности работы. Коллективная помощь включает угощение работников во время обрядов, обед в течение дня и завершающий работу ужин. Статья основана на материалах экспедиционных исследований.

Ключевые слова: пища, народная кухня, трапеза, обряды, взаимная помощь, строительство дома, аграрные обряды, народы Урало-Поволжья, бесермяне, татары, удмурты.

Застолье как историко-культурный феномен находится в сфере внимания исследователей разных областей и является предметом актуального научного обсуждения [4, 5, 16]. Оно считается «как ядро социальной и общественной жизни, как в традиционном, так и современном быту, важным элементом половозрастных, групповых, межэтнических коммуникаций, средоточием фундаментальных мировоззренческих концептов» [6. С. 16].

Застолье для участников взаимопомощи – сложный социально-культурный феномен, отличается от других видов трапез. Угощение односельчан – важная часть помочей и зависит от вида, сезонности и срочности выполняемых работ. Эти трапезы регламентируются этикетом, отличаются от гостевых традиций, являются формой благодарности за работу, имеют социальные и ритуальные функции.

Рассмотрим особенности угощений и трапез на примере нескольких видов взаимопомощи *веме* у бесермян. В сравнительном аспекте приведем материалы о традициях других народов Урало-Поволжья. Коллективную хозяйственную помощь бесермяне устраивали при проведении трудоемких и срочных хозяйственных, календарных и внесезонных работ, в том числе при оказании помощи в чрезвычайных ситуациях. Помочи собирали при рубке леса на дрова и строительстве, при возведении дома, битье печей, высадке картофеля, вывозе навоза, прежде – дожинках. Женские и девичьи помочи проводили при обработке льна

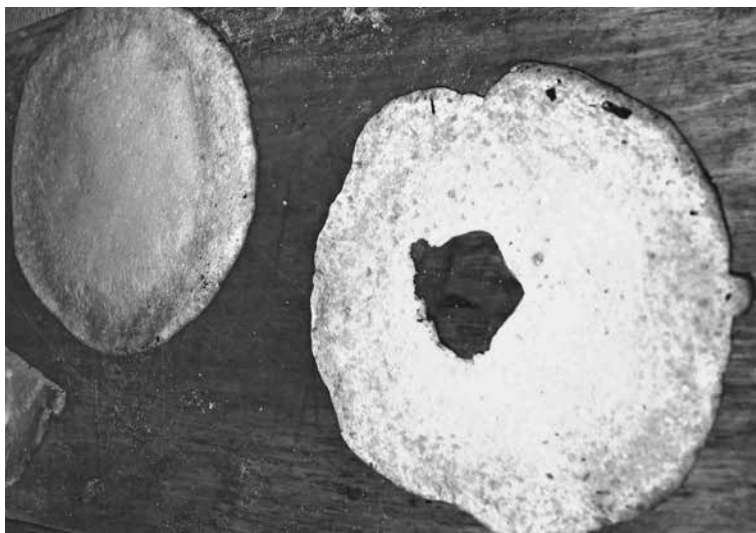


и мытье мотов, изготовлении для приданого недостающих вещей обихода, одежды и подарков. В современном сельском сообществе сохраняется традиция взаимной помощи при мытье изб весной и осенней заготовке мяса, обработке птицы (гусей, уток), при рубке леса, изготовлении срубов, а также возведении дома и других хозяйственных построек. Несмотря на коллективную и безвозмездную форму выполнения работ, взаимная помощь предполагает угощение и – при необходимости – такую же ответную помощь.

Угощение работников происходит при выполнении обрядов в ходе работы, во время обеда и завершающего работу ужина. Помочане принимают участие в трапезах, сопровождающих обряды, которые связаны с определенными этапами работы. Совместное застолье, угощение всех присутствующих семантически закрепляют ритуальные действия, являясь выражением единения, и часто маркируют какой-либо этап работы. Обычай взаимопомощи в традиционной и часто современной форме включает поклонения предкам и божествам от имени хозяев – с блюдами, выпечкой и напитками. Такое обращение символически обозначало и начало работы. Например, у бесермян в некоторых деревнях коллективная помощь при посадке картофеля начинается с поклонения божеству – покровителю огорода *Бакчакузё* (Хозяин огорода). Старший в семье или хозяин запахивает в борозду вареное яйцо и хлеб, просит у *Бакчакузё* хорошего урожая. Приступают к работе после совершения обряда [13]. Поклонение божествам и предкам обычно проходит в кругу семьи, без присутствия работников. Небольшое угощение иногда предполагается перед началом работы, пока все собираются.

Первым приступал к работе хозяин или кто-либо из помочан, имеющий «легкую руку», часто – самый опытный. Специального обряда его чествования или угощения не упоминается. Однако нельзя исключать, что такие обычаи могли встречаться. Например, у южных удмуртов (д. Нижние Юри, Мало-Пургинский р-н, УР) зафиксированы обряд и блюдо, которые подчеркивали особый статус пришедшего первым на помочи – *веме йыр* (букв.: первый/голова помочей). Он получал от хозяев особое угощение. В день помочей пекли лепешки из дрожжевого теста размером со сковороду: «*Лепёшки мы смазываем маслом, а некоторые едят со сметаной. На смазанные маслом лепёшки кладем зырет. Потом разрезаем лепешку на четыре части и едим*» [9]. Одну из них делали особой формы: она называлась *пасьо табань* (букв.: лепешка с дырой / отверстием). Тесто наливали на сковороду так, чтобы в середине лепешки оставалось незаполненное пространство. Этой лепешкой угощали первого, кто пришел на помочи. Церемония подчеркивала особый статус человека: «*Кто первым пришел на помочи, его у нас называют „глава или голова помочей“ веме йыр. Это тот, кто рано утром пришел. Специально выпекают лепешку с отверстием в середине. Такую лепешку пекут для него. Когда садятся кушать лепешки, её на голову этому начавшему помочи переворачивают. Прямо на макушку ему кладут такую лепёшку*» [9].

Застолье с участием помочан у бесермян – это ключевой момент в строительстве дома, например, при установке матицы *эмеси кор* (букв.: бревно зятя). Данный этап работы имеет сакральное значение, как и закладка первых венцов



Лепешка *пасьо табань* (букв.: лепешка с дырой/отверстием) для угощения пришедшего первым на помочи *веме йыр*. (букв.: зачинатель/голова помочей).

Фото Е. В. Поповой ПМА, 2007. д. Нижние Юри, Мало-Пургинский р-н УР

избы. Под матицу кладут деньги и шерсть, чтобы в доме жили в достатке и тепле. В день ее установки ставят тесто, пекут хлеб и шаньги. Выпечку и напитки выносят на место строительства к моменту установки матицы и угощают после возведения. Работники желают хозяевам жить в тепле и достатке [12].

Теме взаимной помощи при строительстве дома посвящены стихи бесермянского поэта Михаила Федотова «Веме», отражающие единение помочан, важность постройки дома в жизни семьи, обряды при установке матицы и общую трапезу:

«<...> Выж валемын. / Укно вандо. / Йыр вадесын лымшор. / «Вай кабактэ, Иван кудо, / Жутон эмеспикор!» / Бугро шоры пукто кузь жок – / Тани пуксён но вань. / Сиён-юон тыро ни жок, / Пырто сылал но нянь. / Ужын пёсам пиосмуртьёс / Жуто мымыкорез. / Йыг-йыг шудбурзылы соос / Лёго кадь кузь сюрес. / ...Пось чай юо вемечиос. / Ъыж-чыж бам выльёссы. / Корка сярэсь вань мадьёнъёс, / Шулдыр мылдыдьёссы <...>» [3. С. 50] (Порог установлен. / Окно пропилили. / Над головою полдень. / «Выноси вино, Иван сват, / Поднимем матицу!» / В середину сруба ставят стол – / Вот есть куда и сесть. / Разложили тут поесть-попить, / Заносят хлеб и соль. / Мужчины, вспотев от работы, / Матицу поднимают. / Счастью настоящему / Словно длинный путь прокладывают. / ... Горячий чай пьют помочане. / Лица зарумянились. / Все разговоры о доме, / Приподнято настроение <...>).

Застолье в стихах предстает как важный этап в работе, кульминация события, символизирует единение сельского сообщества. Упоминаются важные блюда и напитки: *сиён-юон* – букв.: еда и питье, пища; *кабак* или *кабак вина* – так называют покупные напитки (вино, водка) в отличие от напитков домашнего изготовления; «*слал но нянь*» хлеб и соль; чай, который подают у бесермян на



любом застолье, начиная его и завершая. Трапеза здесь имеет символическое и продуцирующее значение.

Угощение работников при установке матицы встречается у разных народов. Например, соседи бесермян – русские Глазовского уезда «привязывают к матице пирог рыбный или каравай хлеба и овчину в ожидании довольства и богатства» [15. Л. 11]. Затем угощают всех присутствующих на строительстве дома. У закамских удмуртов матицу поднимали, покрыв тулупом и привязав к ней бутылку вина и каравай хлеба. Под нее клали завернутые в кусок белого холста шерсть и серебряную монету, что, по народным представлениям, должно обеспечить благополучие и тепло в доме. С этой же целью после укладки матицы хозяин, одевшись в тулуп, угощает всех участников строительства [14. С. 104]. Угощение помочан в тулупе имеет символическое значение, подчеркивает ритуальные функции застолья.

Застолье в ходе работы, завершающий обед и ужин имели свой этикет, перечень блюд и сервировку. Все это зависело от вида работ, сезона, состава участников, срочности и трудоемкости, условий и места (в лесу, в поле, в деревне) выполняемых работ. Например, посадка картофеля проходила в очень сжатые сроки. Группа родственников и соседей, завершив работу в одном хозяйстве, переходила в другое. Небольшое угощение и трапезу иногда устраивают в огороде во время короткого отдыха. В огород выносили напитки, квас, хлеб, вареные яйца, самые простые блюда, не требующие использования тарелок и приборов. Помочане рассаживались на земле. Регламентаций по полу или возрасту, как это принято в гостевых или ритуальных трапезах, не отмечается. Особое внимание уделяли трактористу и владельцу лошади, если сажали «под плуг». Каждый хозяин еще кормил из своих запасов работавших лошадей. Старшие женщины, не занятые в огороде, к окончанию работы готовили стол с горячими блюдами: обычно это супы с соленым или вяленным мясом (сейчас чаще замороженным), каши, окрошка на квасе, яичница, чай, иногда – выпечка. Это время напряженной сезонной работы, поэтому блюда были простые, быстрые в приготовлении. В ряде селений готовят к застолью кашу с добавлением первых весенних съедобных растений дикоросов. По сообщениям информантов, это связано не только с сезонностью кухни, но и с представлением о том, что такая каша должна быть и всегда прежде была при посадке картофеля. Она символизирует начало нового сезона, «весенней» пищи из первых растений, имеет продуцирующий характер. Завершив обед в избе (иногда он накрывался и на огороде), передохнув, помочане переходили в другое хозяйство.

Взаимная помощь при заготовке дров и рубке строительного леса включала разные виды трапез. Обычно такая работа проводилась поздней осенью и зимой. Эта сезонность сохраняется. Одна трапеза была в лесу и состояла из принесенных хозяином продуктов. Она включала хлеб, вареное мясо, сало, выпечку, лук. С собой брали посуду (ведро, металлический чайник) для приготовления чая на костре, в последние годы несут чай в термосах. Обильный горячий обед ждал дома. Женщины, не занятые на работе в лесу, готовили к возвращению работников мясной суп, ставили в отдельной тарелке мясо, варили кашу с мясом или картофель с мясом, подавали соленья, напитки и горячий чай. Такой стол, в отличие



от праздничного и гостевого, назывался «рабочий стол», «стол для работников». Он должен быть сытным, не предполагает трудоемких в приготовлении блюд. Супы и каши подают в больших тарелках. Хлеб следует нарезать большими ломтями, класть в тарелку высокой горкой: «хлеб нарезают как работникам», «одной рукой ломоть можно было держать».

Распространенной формой мужской взаимной помощи остается коллективная работа при заготовке и обработке мяса – *пудо вандон/пудо вандон веме* (букв.: помочи при закалывании животных). Мужчины из числа соседей, родственников помогают друг другу при забое крупного рогатого скота, лошади, свиней, разделке и обработке мяса. Женщины обрабатывают и моют внутренности, которые идут в пищу. Перед началом работы хозяин ставит на стол хлеб и соль, прикасается к ним, благодарит предков и обращается с просьбой о дальнейшем содействии, просит приплода скота и достатка в хозяйстве. К завершению работы хозяйка накрывает стол для помочан. В этот день из печени, легких, сердца, внутренностей животного готовили ячневую кашу, прежде – изредка с добавлением крови животного. Блюдо иногда успевают приготовить к завершению разделки мяса. Каша носит и ритуальный характер. Перед началом застолья благодарили предков, Инмара. На трапезу старались пригласить и родственников. В наши дни обычно такое застолье проходит в кругу семьи [12].

Взаимная помощь при мытье мотов, шитье приданого и участии женщин в обработке птицы, имела важные социальные функции. Она вместе с застольем становилась поводом и местом общения молодежи, девичьего и женского сообщества. Например, для коллективного мытья мотов льна и пряжи *шорт миськон веме* у бесермян, как и у других народов, собирались исключительно девушки и молодые женщины. Мыли моты в конце зимы и в начале весны, когда заканчивали прясть лен и шерсть: «*Шорт миськон веме делали. Всю зиму пряли и потом вместе мыли. Золой стирали. В колхозе меньше льна стали выращивать. Война сильно народ ослабила*» [7]. Угощение для работников состояло из напитков, которые в мороз подавали во время работы: «*Помочи шорт миськон веме устраивали весной на реке. Молодые девушки собирались мыть пряжу. Запрягали лошадь и на ней ездили. Песни пели. Вино с собой брали*» [8]. Затем был обед в доме, который включал горячие блюда, выпечку и чай.

Застолье было частью взаимной помощи женщин в период осенней заготовки мяса птицы. Это была важная часть сезонных работ и проходила в зависимости от погоды в начале или середине ноября, с наступлением стабильных заморозков и появлением снега. Женщины по очереди помогали друг другу, выделяя для этого свободный день или выходные. У бесермян эта форма взаимопомощи, хоть и была распространенной и многолюдной, все же отличалась от традиций соседей – чепецких татар, или татар других этнографических групп, башкир и закамских удмуртов, как и сама трапеза по этому поводу. Помочи по обработке птицы у татар становились для молодежи своеобразной формой общения со сложными коммуникативными, ритуальными функциями [17. С. 96–99]. Близкий обычай встречался среди закамских удмуртов [10; 2. С.73–74]. У бесермян для обработки птицы приглашали женщин и девушек из числа родственников и соседей, но выделять их как сугубо девичий вид помощи и общения нельзя.



У бесермян на помощь по обработке птицы *žazež wandon* (букв.: закалывать гусей), *žazež uškon* (букв.: выщипывать гусей) приглашают женщин-родственников, соседок. Традиция сохраняется в семьях, где держат большое количество гусей. Перед началом работы хозяин расстилает на столе полотенце или скатерть, ставит соль и каравай хлеба, заносит в дом гуся. Он прикасается к хлебу, соли и птице и обращается к предкам, Инмару с благодарностью, просит содействия в делах и счастья для семьи, приплода птицы в следующем году [12]. Пришедшие на помощь женщины не участвуют в обряде – это исключительно семейное моление. Обращение к божествам играло важную роль в обрядах взаимопомощи в сезонной заготовке мяса и у других народов. Например, у закамских удмуртов первого гуся закалывают как жертву духу – покровителю семьи. Птицу заносят в дом. Семья рассаживается за столом, накрытым белой скатертью, куда ставят каравай хлеба. В обряде участвуют только члены семьи [2. С. 73].

При обработке птицы у бесермян бывает несколько трапез. Ощипывание обычно заканчивается к обеду, затем хозяева накрывают стол. После обеда обрабатывают птицу, моют на ключе, развешивают на чердаке или в амбарах. Хозяйка в это время готовит кашу на гусином бульоне. Приготовление целой птицы занимает много времени, поэтому к завершению работы обычно варят голову, крылья, лапки, часть тушки, внутренности. С бульона снимают пену, хотя и существует мнение, что это ухудшает вкус блюда. В отдельную посуду с бульона собирают часть жира. Затем готовое мясо вынимают и засыпают крупу. Подавая блюдо, в середине каши делают ложкой небольшое углубление и наливают немного снятого с бульона гусиного жира. Мясо подают отдельно от каши в общей тарелке. Небольшие кусочки мяса кладут на кашу. В начале трапезы старший в семье, хозяин или хозяйка пробуют кашу, «приглашают» к столу предков и затем начинается трапеза.



Участницы взаимной помощи идут к реке мыть птицу. Закамские удмурты и татары. Материалы альбома сельского клуба. ПМА, 2007. д. Максимово, Янаульский р-н РБ



У соседей бесермян – чепецких татар (кестымская группа) для обработки птицы *каз өмәсе* в наши дни обычно приглашают женщин, включая соседок, подруг и коллег по работе. Прежде в этом виде помощи участвовали девушки и молодые женщины. Птицу выщипывают в бане, затем потрошат, тушки моют в проточной воде на ручье, вытекающем из ключа. Продвижение процессии к реке и обратно сопровождается игрой на гармонии, пением и пляской [11]. Эта традиция встречается и среди закамских удмуртов [10; 2. С. 73–74]. Угощение участниц взаимной помощи у чепецких татар состояло из нескольких трапез. Первая проходила после завершения работы. К вечеру готовили уже особый стол с кашей на гусином бульоне, мясом птицы, обильной выпечкой и угощениями. Кусочки мяса птицы в каше или супе следовало черпать ложкой так, чтобы они «плавали как птица по воде», при этом говорили – «гусь плавает» [11]. У чепецких татар встречался обычай: оставшиеся после угощения кости не выбрасывали, а несли к реке или выкладывали на столбы заборов [1. С. 118]. У закамских удмуртов после завершения работы устраивали также застолье с обильным угощением, к столу подавали лепешки, в том числе кровяные (с кровью птицы). Праздничный стол с блюдами из мяса птицы делали на следующий день, куда приглашали родственников. Во время застолья особое внимание уделяли участницам помочей – для каждой предназначалось гусиное мясо. Женщинам давали голову и желудок, девушкам – крылышки и желудок. После застолья, перед уходом гости клали на стол деньги в знак благодарности, с пожеланиями здоровья хозяевам и домашнему скоту [2. С. 74]. Помочи по обработке гусей, как показывают экспедиционные материалы и примеры из разных традиций, включали ритуальные действия и множество поверий, связанных с чествованием участников взаимной помощи, поклонением божествам и предкам. Обряды и застолье были направлены на семейное и хозяйственное благополучие, приплод птицы.



Застолье женщин после завершения помочей по обработке птицы.

Чепецкие татары. ПМА, 2008. Кадр из видеоматериалов. д. Падера, Балезинский р-н УР



Подводя предварительные итоги, подчеркнем, что угощение участников взаимной помощи следует рассматривать как вид трапезы, отличающейся от гостевых и обрядовых застолий этикетными нормами, составом блюд и сервировкой, временем и формой трапез, коммуникативным особенностям. Застолье с участием помочан в важных этапах работы (установка матицы, начало или завершение работы) маркирует ситуацию, придает ей многоуровневый характер. Трапеза – форма выражения благодарности хозяев работникам, переходный момент между работой и отдыхом, завершение определенного этапа работы. Застолье с участием помочан имеет не только сугубо прагматическое назначение (обед), но и важные семантические, социальные и коммуникативные функции. Предварительное изучение и сбор материала о трапезе участников помочей, несмотря на внешне кажущуюся простоту этого застолья, позволяет говорить о его многокомпонентной функции, сложной этикетной, коммуникативной и мировоззренческой структуре.

ПРИМЕЧАНИЯ

1. *Касимов Р. Н.* Очерки религиозно-мифологических представлений чепецких татар. Ижевск, 2013. 156 с.
2. *Миннихметова Т. Г.* Календарные обряды закамских удмуртов. Ижевск, 2000. 163 с.
3. *Михаил Федотов.* Берекет. Кылбурьёс / Стихи. Ижевск: Удмуртия, 1988. 110 с.
4. *Морозов И. А.* Застолье // *Духовная культура Северного Белозерья: Этнодиалектный словарь.* М., 1998. С. 140–146.
5. *Морозов И. А.* Семинар «Традиционное застолье как историко-культурный феномен» // *Традиционная культура.* 2000. № 1. С. 118–119.
6. *Морозов И. А.* Обычаи, верования, магия, связанные с началом и завершением трапезы // *Традиционное застолье.* М., 2008. С. 16–35.
7. Полевые материалы автора (далее ПМА), 1993. Биянова А. И., 1911 г.р., прож. в д. Коротай, Глазовский р-н Удмуртской Республики (далее УР)
8. ПМА, 1993. Пономарева (Тютина) М. А. 1927 г.р., д. Бигер Боня, прож. в д. Коротай, Глазовский р-н УР.
9. ПМА, 2007. д. Нижние Юри, Мало-Пургинский р-н УР.
10. ПМА, 2007. Полевой дневник. Стенограмма беседы, д. Максимово, Янаульский р-н Республика Башкортостан.
11. ПМА, 2008. Видеоматериалы. д. Падера, Балезинский р-н УР.
12. ПМА, 2012. д. Жувам, Каменное, Турчино, Юкаменский р-н УР.
13. ПМА, 2012. д. Тылыс, Юкаменский р-н УР.
14. *Садиков Р. Р.* Поселения и жилища закамских удмуртов (материальный и духовный аспекты). Уфа, 2001. 181 с.
15. *Сатрапинский К. А.* Вотяки и бесермяне, проживающие в приходе и селе Укан Глазовского уезда // *Архив РГО.* Р. 10. Оп. 1. 1854 г. Д. 48.
16. *Традиционное русское застолье.* М., 2008. 352 с.
17. *Уразманова Р. К.* Обряды и праздники татар Поволжья и Урала (Годовой цикл. XIX – нач. XX вв.). / *Историко-этнографический атлас татарского народа.* Казань, 2001. 198 с.

Поступила в редакцию 11.02.2014



E. V. Popova

Social and Ritual Aspects of Meals in the Traditions of Mutual Aid

Meals in the tradition of mutual assistance have social and ritual aspects. They are a form of gratitude and mark certain stages of work. The regalement of workers is characterized by a special etiquette, different from regalement traditions of guests, and depends on the type, seasonality and urgency of work. Collective assistance included the regalement of participants for the time of ritual worships to gods and ancestors before and during work, a lunch during the day the and a dinner after work. The article is based on research expeditions.

Keywords: food, traditional cuisine, meal, rituals, mutual assistance, house construction, agricultural rites, people of the Volga-Ural region, Besermians, Tatars, Udmurts.

Попова Елена Васильевна,

кандидат исторических наук, старший научный сотрудник,
Удмуртский институт истории, языка и литературы
Уральского отделения РАН
426004, Россия, г. Ижевск, ул. Ломоносова, 4
E-mail: elvpopova@yandex.ru

Popova Elena Vasilyevna,

Candidate of Science (History), Senior Research Associate,
Udmurt Institute of History, Language and Literature of the
Ural Branch of the Russian Academy of Sciences
426004, Russia, Izhevsk, Lomonosov St., 4
E-mail: elvpopova@yandex.ru