

- Мельников И.В.* Святилища древней Карелии, Петрозаводск, 1998.
- Муллонен И.И.* Топонимия Заонежья. Словарь с историко-культурными комментариями. Петрозаводск, 2008.
- Ржановский В.* «Радкольский» бог // Известия общества изучения Карелии. 1924. № 1. С. 102–103.
- Loginov K.* Klimetsin saari ja Ääanisniemen pyhäkkö // Neuvosto-Karjala. 1988. N 96.
- НА КНЦ, разряд VI, оп. 1, д. 61, 72, 74, 82, 90.
- НА КНЦ, ф. 1, оп. 50, д. 673, 696.

О.А. Бодрова

ЗАСТОЛЬЕ У НАРОДОВ КАРЕЛИИ

Различные аспекты изучения традиционных форм культуры привлекают внимание представителей многих гуманитарных направлений и не утрачивают своей актуальности и в наши дни. Чрезвычайно интересной и перспективной областью исследования являются традиционные праздники, а также связанные с ними обычаи гостеприимства, обмена дарами и застолье, которые представляют собой своеобразные «формы универсального обмена», выполняют функцию укрепления социальных связей и пронизывают все стороны человеческой жизни с древнейших времен [Байбурин, Топорков 1990: 109]. Изучение этой, связанной с этикетом стороны традиционной культуры у народов, населяющих территорию современной Карелии, является тем более привлекательным, если принять во внимание культурное взаимодействие локальных групп карельского, вепского и русского народов. Цель настоящей статьи – первая попытка систематизации материала по застолью у трех коренных народов Карелии.

* * *

Каждый праздник имел свою отмеченную традицией программу. Центральным пунктом как больших, так и малых праздников являлось застолье, которое берет начало от языческих жертвоприношений, когда оно выполняло сакральные функции. С христианизацией застолье приобрело символическое религиозное значение,

так как, что следует уже из внутренней формы слова, предполагает приобщение к праздничной пище за столом, который символически рассматривается как престол, место христианского культа.

Христианская традиция обусловила сходство праздничной программы как у русского, так и у карельского и вепского населения. В зависимости от значимости праздника застолье могло продолжаться от одного до нескольких дней с перерывами на отдых. Центральное застолье приходилось на обед. Праздничная трапеза начиналась после возвращения с обедни в православном храме (в час-два пополудни) и продолжалась иногда до вечера. Всех вновь прибывших гостей усаживали за стол. Часто гости обедали в несколько смен. После обеденного застолья праздник переносился на улицу [П.М. 1894: 10].

Во время праздничной гостьбы из-за большого количества гостей не все присутствовавшие могли поместиться за один стол. В таких случаях длинные столы присоединялись друг к другу [Лавонен 2000: 10] или расставлялись параллельно, что чаще всего встречалось у вепсов [Винокурова 1996: 47]. Обязательными элементами застолья являлись вышитые скатерть и полотенца. За обедом по будним дням стол также мог накрываться скатертью, которая по сравнению с праздничной была более простой или вообще отсутствовала. Праздничная скатерть всегда отличалась богатой вышивкой, как и полотенца, вышитые красной нитью по краям. Последние у русских Заонежья стелились гостям на колени, ими вытирали руки перед началом трапезы [Логинов 1993: 130]. Вокруг стола расставлялись лавки и скамьи для гостей. У карел по краям стола по числу обедающих раскладывали по ломтю хлеба, по колобу, сканцы, несколько калиток или пряженных пирожков с толокном или крупой, которые смазывались в скоромные праздничные дни коровьим маслом, а в постные – конопляным [П.М. 1894: 10]. В Реболах перед началом трапезы хозяин крестил хлеб ножом и раскладывал ломти по трем краям стола в форме круга так, что из них образовывалась своего рода хлебная цепь, недорезанный хлеб с ножом клался на нижний конец стола [Громов. РГО, р. 25, оп. 1, № 41, л. 5–6]. Если по будням пользовались деревянной и глиняной утварью, то для гостей старались покупать

фабричные изделия: оловянные ложки, тарелки и чашки из белой глины или фаянсовую посуду.

Участниками застолья обычно являлись только взрослые семейные люди, способные к выполнению сельскохозяйственных работ и к деторождению. Присутствие детей и стариков за праздничным столом было нежелательным как у русских, так и у карел и вепсов. Детям стелили на полу специальную скатерть [Лавонен 2000: 120] или кормили отдельно на кухне [Винокурова 1996: 47]. В русских деревнях парни и девушки также не присутствовали за общим столом, а устраивали молодежную трапезу, отдельную от взрослых представителей семей [РП 2001: 189].

Правила проведения застолья были жестко регламентированы. Большое значение придавалось организации застольного пространства, поведению и порядку рассаживания за столом членов семьи и гостей. Соблюдение застольного этикета считалось одним из условий коллективного благополучия и устойчивости не только отдельной семьи, но и деревенской общины. Пространство за праздничным столом было организовано особым образом и выстраивалось в соответствии с оппозициями мужской/женский, старший/младший, свой/чужой, званый/незваный, предки/потомки [Лавонен 2000: 150]. У каждого члена семьи с учетом возраста, пола, родственной иерархии было свое строго отведенное место за столом. Застольное пространство делилось на мужскую и женскую половину, в чем сказался древний запрет на общее застолье мужчин и женщин по сексуальным мотивам. Считалось, что пищевое общение мужчин и женщин несовместимо с половым общением [Байбурин, Топорков 1990: 137]. В соответствии с этим запретом раздельная трапеза сохранялась в праздники, когда было много гостей, и до сих пор встречается у карел во время похоронной трапезы [Лавонен 2000: 121]. Однако чаще мужчины и женщины садились за общий стол, но по разные стороны, при этом женщины рассаживались после мужчин, которые в древности первыми совершали трапезу.

Принцип рассаживания во время застолья в целом совпадал у всех народов, населяющих территорию современной Карелии. Наиболее почетными являлись места за верхней частью стола на

неподвижной лавке. По будням правый верхний угол стола у иконы – «большой угол» – занимал хозяин семьи, старший сын или зять садились у левого угла, остальные члены семьи рассаживались на переносные лавки по старшинству: мужчины – справа, женщины – слева [Калинин 1911: 663]. Младшая сноха занимала дальний от хозяина угол по диагонали, хозяйка, подносившая пищу, садилась напротив снохи. В последнюю очередь садились дети, если они допускались до трапезы вместе со взрослыми [Логинов 1993: 124]. Примерно такой же порядок соблюдался у карел и вепсов: мужчины занимали почетные места в верхнем конце стола и справа, женщины – на женской стороне, дети – в нижней части [Лавонен 2000: 119]. Во время праздничного застолья распределение мест за столом несколько менялось. Место главы семьи занимал самый почетный гость, а хозяин садился на место старшего сына. Распределение остальных мест зависело уже не только от старшинства, но и от степени родства и социального статуса приглашенных. Если за столом присутствовал священник, то он вместе с остальными членами причта садился на углу под образами, затем уже рассаживались другие почетные гости [П.М. 1894: 10]. Хозяйка, а иногда и старшая сноха вообще не садились к столу, так как были заняты подачей пищи.

Праздничная трапеза всегда была обильной, она состояла из комплекса блюд, подаваемых в традиционном порядке. Праздничной пищей могли становиться и повседневные блюда: каши, пироги, мясо, из которого варили различные супы и подавали на стол в скоромные праздники. Для застолья готовили говядину, баранину, курятину. При этом петуха, связанного с христианской символикой, обычно не ели [Логинов 1993: 125]. Иногда на столе присутствовали лосятина, оленина, стреляная птица. Все блюда, особенно выпечка, сдабривались сливочным маслом. У карел большой популярностью пользовалось чухонское масло, делавшееся из сквашенных сливок [Громов. РГО, р. 25, оп. 1, № 41, л. 5].

Порядок подачи блюд на празднике у русских, карел и вепсов практически ничем не отличался. Разница в подаваемых блюдах в богатых и бедных семьях заключалась лишь в их количестве. У

,русских Заонежья сначала на стол подавались рыбники или курники, затем кулебяки с мелконарезанным мясом, потом тушенка, студень, суп и мясо, вынутое из супа, которое было положено на отдельную тарелку [Логинов 1993: 130]. В постные праздничные дни вместо мясных пирогов и щей подавались только рыбники и уха [Румов. РГО, р. 25, оп. 1, № 21, л. 24 об.]. Рыбники ели следующим образом: с них снималась верхняя корка, и рыбу брали руками без употребления вилок [Румов. РГО, р. 25, оп. 1, № 21, л. 23 об.]. У карел даже в скоромные праздничные дни мяса ели мало, в основном мясные блюда заменялись рыбными. Зато на праздничном столе было много молока, в том числе кислого [Желаев. РГО, р. 25, оп. 1, № 10, л. 11]. Рыбники готовились у карел не только из свежей, но и из соленой рыбы. Первым подавался рыбник с треской, соленой или свежей, затем его сменяли еще несколько рыбников с рыбой различных сортов. Последним подавался рыбник, в который запекалась всегда свежая и по возможности самая дорогая рыба например лосось [Петров 1864: 138]. Такая же смена рыбников наблюдалась у русских, проживавших по берегам р. Онеги: сначала на стол подавались тресковые рыбники, затем пироги с более вкусной рыбой – зубаткой, палтусом, камбалой. Смену рыбников завершал пирог со свежей и дорогой рыбой [Калинин 1911: 674]. У вепсов Прионежья праздничный обед начинался с принятия пищи из трех блюд: рыбников, ячневой каши, овсяных блинов. Рыбник ели с блинами, которые гости намазывали по желанию ячневой кашей. Затем на каждый конец стола подавался суп в двух расписных мисках. Его участники трапезы черпали деревянными ложками. После супа хозяйка на специальных деревянных блюдах приносила суповое мясо, разрезанное на мелкие куски. Гости доставали мясо вилками и ели его, закусывая либо овсяными блинами, намазанными ячневой кашей, либо сканцами с толокном [Винокурова 1996: 47]. Брусничный, рыбный, гороховый супы, кислые щи являлись и повседневной пищей, однако в будние дни они, как правило, варились на воде.

Вторыми праздничными блюдами у русских Заонежья были мясная тушенка, жаркое, которое ели с жареным картофелем, холодец (студень), молочная каша и яичница. В большом количестве

яйца присутствовали на столе на Пасху, в другое время их потребление было ограничено [Логинов 1993: 126]. В скоромные и постные праздники подавали различные выпечные изделия: житники, житные и картофельные калитки, подпеканики, шаньги, колоба, глупыши, мучники, гороховики, толченики, репники [Румов. РГО, р. 25, оп. 1, № 21, л. 23–24]. У карел и вепсов в комплекс вторых горячих блюд входили кушанья из яиц, круп или картофеля. У вепсов были распространены различные запеканки, например, яичная, картофельная (*rädovik* ‘рядовик’), которые подавались с молоком или простоквашей. Ячменная каша часто использовалась в качестве начинки к выпечке. Во время празднования Нового года, Петрова дня, уборки ячменя она становилась не только праздничной, но и ритуальной едой [Винокурова 1996: 31].

После основной трапезы наступала очередь чаепития с разнообразными выпечными изделиями и блинами. В Заонежье специально для праздничного застолья покупали с лотков печатные пряники, ситный (белый) хлеб с изюмом, конфеты-тянучки [Логинов 1993: 127]. У карел и вепсов традиционно пекли калитки, колобы, ватрушки, открытые пироги с ягодой, готовили пряженые пироги, которые были заимствованы у них русскими. Отдельно к чаю подавали особый праздничный хлеб: у русских – *овсяник*, который имел форму солнца или месяца и заменял в скоромные праздничные дни ржаной хлеб [Логинов 1993: 127], у северных вепсов – белый сдобный хлеб *nižinik* [Винокурова 1996: 47].

Праздничный обед всегда завершал кисель, называемый у русских *выгонщиком*, который присутствовавшие ели, запивая в скоромный день молоком, в постный – квасом из сушеной репы [П.М. 1894: 10]. Если гости ели в несколько смен, то кисель подавался перед чаепитием. Отведав его, гости поднимались и шли из избы в светелку (*залу*) пить чай с выпечкой и блинами, а их место занимала новая смена [Логинов 1993: 130]. В некоторые дни к чаю подавались блюда, которые относились к обрядовой пище и были приурочены к тому или иному праздничному ритуалу, как правило, связанному с календарными праздниками. Среди таких блюд можно назвать блины-рядовики, приобретающие ритуальное

значение на Масленицу, в Рождественский и Крещенский сочельники. Белые блины, которые ели с киселем, могли являться также поминальным блюдом [Винокурова 1996: 32], как и *кабуши* – специальные пирожки из сушеного творога с добавлением муки, которые были заимствованы русскими у карел [Логинов 1993: 127]. Куличи, подаваемые к чаю на Пасху, также воспринимались как кушанье в память об умерших [Логинов 1993:128].

Праздничными напитками являлись натуральный чай и кофе. Если подавать в праздники к столу натуральный кофе могли позволить себе только в зажиточных семьях, то чай был более доступен и популярен. Обычно его выпивали по 3–6 чашек. Попив чаю, гости переворачивали чашку донцем вверх, чтобы больше не наливали [Логинов 1993:130]. По некоторым сведениям, самым распространенным праздничным напитком у карел был, напротив, кофе, тогда как чай подавался редко. Кофе готовился следующим образом: в кипяченую воду бросали около чайной ложки молотого кофе, затем кипятили на огне, добавляя немного соли. С кофе обычно употреблялось молоко, иногда лук [Б-ков 1913: 109]. Кофе и чай пили вприкуску с сахаром, отщипывая кусочки сахарными щипцами с больших кусков из сахарниц. По праздникам чай и кофе пили не из будничных глиняных или деревянных чашек, а из фаянсовой или фарфоровой посуды фабричного производства, подаваемой на подносах.

Из алкогольных напитков во время застолья гостям подносили водку, употребление которой в основном было незначительно и регламентировалось традицией [Логинов 1993:129]. Водки запасали на праздник в количестве 0,5–1 ведра, полтора ведра уже считалось много. Некоторые карелы справляли праздники, обходясь без алкоголя [П.М. 1894: 10]. У вепсов употребление водки и вина во время праздничного застолья было чисто символическим: мужчины и парни выпивали по одной-две рюмки, женщины – ни одной [Винокурова 1996: 48]. По некоторым источникам, водку у карел пили и мужчины, и женщины. Хозяин, который не садился за стол, угощал гостей водкой за каждым блюдом, поэтому, опьянев, гости иногда с трудом потом добредали до дому [Петров 1864:139]. К некоторым праздникам специально варили пиво (брагу). У русских

пиво было распространено больше, чем среди карел и вепсов, его варили как в богатых, так и в бедных семьях [Куликовский 1895: 5]. Вместо воды во время застолья подавали хлебный или брусничный квас, который готовился для таких событий бочками, так как считалось, что хозяину зазорно в праздник поить гостей водой [Логинов 1993: 129].

Праздничное застолье подразумевало соблюдение специального застольного этикета, в первую очередь особое уважительное отношение к столу. Садясь за стол или выходя из-за него, перед иконой обязательно делали несколько поклонов [П.М. 1894: 10]. Выходить из-за стола полагалось в ту же сторону, откуда садились: недопустимо было без причин обходить стол [Лавонен 2000: 120]. У многих северных народов сохранился обычай угощать духов дома. У карел считалось, что в будни допустимо делать это в любом месте дома, а в праздники – непременно торжественно и только за столом [Лавонен 2000: 61]. Существовали определенные символические запреты, распространявшиеся на участников застолья. В Олонецкой губернии считалось, что незамужним девушкам нельзя садиться на угол стола (замуж четыре года не выйдешь), нельзя ставить чашку отдельно от блюда (с женой будешь жить порознь), нельзя проливать чай на стол (муж пьяницей станет), нельзя благодарить за угощение на поминках и т.д. [Логинов 1993: 130]. Требовалось соблюдать уважение к еде, особенно к хлебу. Нельзя было ронять хлеб, следовало подбирать даже крошки [Лавонен 1993:149]. За столом не полагалось спешить, согласно карельской пословице, застолье приравнивалось к пребыванию в раю: «Пока за столом, до тех пор и в раю» [КППЗ 1959: 111]. Во время застолья ели медленно. Водку пили, крестясь, при этом полагалось чокаяться с соседями по столу [Калинин 1911: 674].

Застольный этикет включал в себя особый ритуал угощения, который заключался в том, что хозяева прибегали к всевозможным упрашиваниям, предлагая гостям отведать то или иное блюдо, а гости всячески отказывались от предложенного угощения [Калинин 1911: 674]. В Реболах, приглашая откусать хлеб-соль, хозяин предлагал гостям полотенца и звал их

к столу следующими словами: «Ну, гости, не извините¹, прошу покорно садиться». Гости, помолясь и усевшись за стол, принимали от хозяина приготовленные полотенца и начинали трапезу со словами: «А напрасно»². Затем хозяин обносил гостей водкой и просил их угощаться без церемоний. Когда приносили жареную рыбу, хозяин, стоявший перед столом в глубоком молчании, как бы проснувшись, говорил: «А что, гости? Не извините, ведь рыба-то по воде ходила». Гости, ожидавшие этих слов, наливали и осушали рюмки, угощаясь блюдом. Во время подачи на стол пряженых пирогов хозяйка с поклоном вставала у стола, приговаривая: «Кушайте, гости, за прочи пищи не извините». После этого хозяин и гости выпивали за здоровье пирожницы, и на этом тосте заканчивался праздничный обед [Громов. РГО, р. 25, оп. 1, № 41, л. 6 об.]. Перед окончанием застолья хозяину и хозяйке полагалось поблагодарить гостей за посещение и выпить за них по рюмке водки [Петров 1864: 139].

После праздничного обеда скатерть со стола обычно не снимали. С него собирали остатки хлеба, соль, ложки и прочую утварь, оставляли все это на нижнем конце стола и прикрывали другим концом скатерти [Румов. РГО, р. 25, оп. 1, № 21, л. 21 об.]. Делалось это для того, чтобы хозяйка и другие члены семьи, помогавшие ей во время застолья, могли пообедать после того, как гости разойдутся. Кроме того, это могло иметь ритуальное значение. Так, считалось, что еда, оставшаяся на столе с пасхального заговенья, обеспечит сытую жизнь на весь год [Логинов 1993: 128].

В заключение хотелось бы отметить, что в рамках статьи невозможно раскрыть все функции и особенности застолья в структуре традиционного праздника. Будучи его центральным элементом, застолье должно рассматриваться в системе всех праздничных компонентов и обрядов. Каждый участник праздничной трапезы, каждое блюдо и форма поведения наделялись своим символическим и религиозным значением, представлявшимся важным для традиционной культуры.

¹ Слово «извинять» в дореволюционной русской деревне означало «обвинять» и считалось формулой извинения.

² Подразумевается: «Напрасно беспокоитесь».

Литература

- Байбурин А.К., Топорков А.Л.* У истоков этикета. Л., 1990.
- Б-ков М.* Быт карела // Известия Архангельского общества изучения Русского Севера. 1913. № 3. С. 107–111.
- Винокурова И.Ю.* Традиционные праздники вепсов Прионежья (конец XIX – начало XX в.). Петрозаводск, 1996.
- Громов З.* Экономическое описание Ребольского прихода // РГО, р. 25, оп. 1, № 41.
- Желаев В.* Географические, статистические и этнографические сведения о городе Пудож Олонецкой губернии // РГО, р. 25, оп. 1, № 10.
- Калинин И.* Онежане // Известия Архангельского общества изучения Русского Севера. 1911. № 8–9. С. 659–675.
- КППЗ – Карельские пословицы, поговорки, загадки. Петрозаводск, 1959.
- Куликовский Г. И.* «Общественный пир» в Каргопольском уезде // ОГВ. 1895. № 9. С. 5–6.
- Лавонен Н.А.* Стол в верованиях карелов. Петрозаводск, 2000.
- Логинов К.К.* Материальная культура и производственно-бытовая магия русских Заонежья (конец XIX – начало XX в.). СПб, 1993.
- Петров К.* Устьмоша (Из путевых записок) // Олонецкие губернские ведомости. 1864. № 22. С. 103–105.
- П.М.* Из быта и верований карел Олонецкой губернии // ОГВ. 1894. № 86. С. 9–11.
- Румов Н.* Этнографические сведения о Чуриловском приходе Вытегорского уезда // РГО, р. 25, оп. 1, № 21.
- РП – Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря. Иллюстрированная энциклопедия. СПб, 2001.

М.В. Пулькин

РЕЛИГИОЗНЫЕ ПРАЗДНИКИ В ГОРОДАХ ОЛОНЕЦКОЙ ЕПАРХИИ (XIX–НАЧАЛО XX в.)

Специфика городских праздников находится под осязаемым влиянием социокультурных особенностей урбанистической среды. Во все времена «город притягивает инициативу, поднимает выше цеховой значимости индивидуальность, открывает широкое жизненное пространство активности субъекта» [Немчинов 1995: 238].