

DOI: 10.12731/2218-7405-2013-3-18

УДК 009

**ОТРАЖЕНИЕ РУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ
В ДИЛОГИИ МЕЛЬНИКОВА-ПЕЧЕРСКОГО «В ЛЕСАХ» И
«НА ГОРАХ»**

Марушкина Н.С.

В статье предлагается культурологический анализ художественного текста (дилогии Мельникова-Печерского «В лесах» и «На горах») с целью выявления содержательной стороны базового культурного концепта «Еда» в русской лингвокультуре. Процесс приготовления и приема пищи является частью бытовой сферы человеческой деятельности и, несомненно, находит отражение в литературе. Художественный текст наравне с языковыми средствами (фразеологическими единицами, пословицами и поговорками) может служить репрезентантом основных культурных концептов, в том числе и концепта «Еда». Выбор художественного произведения для анализа обусловлен тем, что Мельников-Печерский в деталях описывает традиционный русский быт и культуру, не обходя стороной и тему еды. Проведенное культурологическое исследование позволило выявить основные единицы, входящие в содержание концепта «Еда» в русской культуре – традиционные продукты питания, обычаи, связанные с приемом пищи. В число основных традиционных русских продуктов питания входят щи, блины, кисель, каша, мед, квас, рыба, грибы, пироги. Пища также имеет символическое значение.

Ключевые слова: концепт «Еда»; обычаи; традиционное блюдо.

**THE REFLECTION OF RUSSIAN EATING TRADITION
IN NOVELS “V LESAKH” AND “NA GORAKH”
BY MEL’NIKOV- PECHERSKIY**

Marushkina N.S.

The article deals with the cultural analysis of the fiction text (novels by Mel’nikov- Pecherskiy “V Lesakh” and “Na Gorakh”) aiming to reveal the conceptual point of the basic cultural concept “Food” in Russian culture. The process of cooking and eating is a part of people’s everyday life and beyond no doubt it has the reflection in literature. Fiction text as well as language means (idioms, sayings) can represent basic cultural concepts including concept “Food”. The choice of the novel for the analyses is caused by the fact, that Mel’nikov-Pecherskiy gives a detailed description of Russian traditional life and culture and also mentions food. The cultural analyses of the text stated the main items, which refers to the conceptual point of the concept “Food” in Russian culture. They are traditional Russian food products, eating customs. The main Russian food products are: shchi, pancakes, kisel', porridge, honey, kvas, fish, mushrooms, cakes. Food also has a symbolic meaning.

Keywords: concept “Food”, customs, traditional food.

Исследованию концептов в настоящее время уделяется большое внимание в различных областях знаний. В рамках лингвокультурологии, концепты, существующие в коллективном сознании, представляют для исследователей наибольший интерес. Такие концепты называют «ключевыми концептами культуры», «ядерными (базовыми) единицами картины мира», обладающими экзистенциальной значимостью, как для отдельной личности, так и для лингвокультурного сообщества в целом [2, с.51]. Исследователи А. Вежбицкая, В.А. Маслова, полагают, что ключевыми концептами культуры являются абстрактные понятия, например: судьба, совесть, свобода, грех, труд, время, пространство и т.п. [1], [2]. На наш

взгляд, концепт «Еда» также можно отнести к глобальным ключевым культурным концептам. Пища издревле имела символическое значение, иными словами смысл концепта передается через символ.

Процесс приготовления и приема пищи является частью бытовой жизни человека, которая всегда находила отражение в художественном тексте. К теме еды обращаются в своем творчестве многие писатели. Кулинарно-гастрономическая лексика была широко распространена в художественных текстах уже XVIII-XIX вв., однако первые упоминания о традиционных продуктах и напитках имеются еще в летописях и житиях XI-XII вв. В данной статье предлагается культурологический анализ романов Мельникова - Печерского «В лесах» и «На горах» с целью выявления содержательной стороны концепта «Еда» – традиционных русских продуктов питания, обычаев, связанных с приемом пищи итд.

Дилогию Мельникова - Печерского «В лесах» и «На горах» нередко называют энциклопедией русской жизни. Это справедливо, поскольку писатель с невероятной точностью, в деталях описывает русский быт 19 века. Предельно точное отражение нравов, экономического состояния, истории и этнографии родного автору края позволило критике назвать дилогию эпопеей. Не обходится стороной в романе и такой неотъемлемый компонент быта как культура и традиции питания.

Большое количество сцен романа связано с религиозной обрядностью. Как известно, практически ни одно из сколько-нибудь значимых событий для православного человека не обходилось без каши. Она являлась и является одним из основных русских национальных продуктов питания. Как гласит поговорка – «русского мужика без каши не накормишь». Крестины и свадьбы иногда собственно и назывались «каша», что передает лингвокультурный смысл коллективности, соборности, характерной для русской культуры.

Вот какое описание крестин дает в романе «На горах» А. Мельников-Печерский: «Вдруг перед честной беседой явилась знаменитая повариха, а те-

перь и бабушка повитуха Дарья Никитишна. В полушелковом темно-красном сарафане, в гарнитуровом холоднике, в коричневом платке с затканными серебряными цветочками на голове, павой выплыла она в горницу с уемистым горшком пшенной каши. С низким поклоном поставила она его перед Васильем Борисычем...

Взял ложку Василий Борисыч. А каша-то крутым-накруто насолена, перцу да горчицы в нее понакладено. Съел ложку родитель, закашлялся, а бабушка Никитишна не отстает от него: «Изволь, государь-батюшка, скушать все до капельки, не моги, свет-родитель, оставить в горшке ни малого зернышка».

Три пота слило с Василия Борисыча, покамест не справился он с крестильной кашей...

Прошла Никитишна вокруг стола, обносила гостей кашею, только не пшенною, а пшена сорочинского, не с перцем, не с солью, а с сахаром, вареньем, со сливками. И гости бабку-повитуху обдаривали, на поднос ей клали, сколько кто производил». [6, с.194].

А вот образец типичных богатых русских поминок: «Кутья наварили, блинов напекли, киселя наготовили... Кутья на всех одна была из пшена сорочинского с изюмом да с сахаром, блины в семи печах пеклись, чтобы всем достались горяченькие; в почетные столы пекли на ореховом масле, в уличные - на маковом, мирским - с икрой да со сметками, луком да солеными грибами. Кисели готовила Никитишна разные, почетным гостям - пшеничные с миндальным молоком, на улицу - овсяные с медовой сытой...» [4, с.121].

Действительно, основным поминальным блюдом на Руси считается кутья - разваренные зерна пшеницы, ржи, ячменя или риса с медом и изюмом. Такое блюдо впервые упомянуто еще в «Повести временных лет» (XIIв). Зерна в составе кутьи есть символ воскресения, а мед – символ райского наслаждения. Другим традиционным блюдом на поминках является кисель. В старину его готовили из ржаной, пшеничной муки на дрожжах. Ягодный сок в его составе появился гораздо позднее. [8].

Блины - одно из самых древнейших изделий русской кухни, появившееся еще до IX в. в языческие времена. Слово «блин» - искаженное «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, т. е. мучное изделие. Круглый, горячий блин - символ яркого солнца.

Помимо обрядовых блюд, много информации в романах о традиционных, типичных, любимых русскими продуктами питания.

Россия всегда была богата грибами. Исстари они составляли основу постного стола: «В гостинице, в углу большой, небогато, но опрятно убранной горницы, поставлен был стол, и на нем кипел ярко вычищенный самовар. На другом столе отец гостинник Спиридоний расставлял тарелки с груздями, мелкими рыжиками, волнухами и вареными в уксусе белыми грибами...» [3, с.254].

Большое значение на Руси имела рыба. Рыба в изобилии водилась в реках и озерах. Разнообразные кушанья из рыбы готовили как в бедных, так и богатых домах. Однако главными мастерами делать рыбные яства были монахи. Это связано с запретом употреблять в монастырях мясо. Вот как настоятель монастыря зимой в пост встречал гостя:

«- Отец Спиридоний, слетай-ка, родименький, к отцу Михею, прислал бы сюда икорки, да балычка, да селедочек копченых, да провесной белорыбицы. Да взял бы звено осетринки, что из Сибири привезли, да белужинки малосольной, да севрюжки, что ли, разварил бы еще.

- Отец Михей говорит, что есть у него малая толика живеньких окуньков, да язей, да линь с двумя щучками, так он хотел еще уху гостям сготовить.

-Ну, Бог его спасет, что догадался. ...Это хорошо с дороги-то ушки горяченькой похлебать...» [3, с.254].

Ни один праздник русского народа не обходиться без пирогов. Искусство их приготовления передавалось от матерей к дочерям из поколения в поколение. Именно по умению печь пироги всегда судили о домовитости хозяйки. Названий пирогов в русской кухне огромное множество - кулебяки, курники, рыбники итд. Также разнообразны и начинки. Вот, например, монастырский

обед опять-таки по случаю гостя, описанный у Мельникова-Печерского. «Обед был подан обильный, кушаньям счету не было. На первую перемену поставлены разные пироги, постные и рыбные. Выла кулебяка с пшеном и грибами, была другая с вязигой, жирами, молоками и сибирской осетриной. Кругом их, ровно малые детки вокруг родителей, стояли блюда с разными пирогами и преженцами. Каких тут не было!.. И кислые подовые на ореховом масле, и преженцы с семгой, и ватрушки с грибами, и оладьи с зернистой икрой, и пироги из щуки» [3, с.268].

Главным блюдом русского стола являлись, конечно, щи. Их популярность нашла отражение в многочисленных пословицах и поговорках: «Щи да каша – пища наша», «Не отстать от людей, не обедать без щей», «Кипите щи, чтобы гости шли». Щи ели во всех домах, как в богатых, так и в бедных. Изначально щами называли любую похлебку, в последствии название закрепилось за первым блюдом из капусты, крапивы, щавеля, свекольника. Не уступает щам по популярности и уха. В исторических документах упоминаются разнообразные виды ухи: уха черная, уха налимя, уха окуневая, уха плотвичья, уха из лещей, уха из карасей, уха судачья, уха с клецками итд.[8]. «Поставлены были лапша соковая да щи с грибами и уха из жирных ветлужских стерлядей. - Покушай ушицы-то, любезненький ты мой, - угощал отец Михаил Потапа Максимыча, - стерлядки, кажись, ничего себе, подходящие, - говорил он, кладя в тарелку дорогому гостю два огромных звена янтарной стерляди и налимя печенки». [3, с.269]

К специям на Руси относились достаточно разумно. Никогда не использовалось большое количество приправ, чтобы не испортить вкус самого блюда. Еще до крещения Русь была знакома с заморскими пряностями. Широко использовался перец, миндаль, анис, лавровый лист, гвоздика, корица и др. Особенно был распространен хрен. Он мог использоваться как самостоятельная закуска и как приправа к рыбным, грибным и другим блюдам. «Новая перемена явилась на стол — блюда рассольные. Тут опять явились стерлядки разварные с

солеными огурцами да морковкой, кроме того поставлены были осетрина холодная с хреном да белужья тешка с квасом и капустой, тавранчук осетрий, щука под чесноком и хреном, нельма с солеными подновскими огурцами, грибы разварные с хреном, да тертый горох с ореховым маслом, да каша соковая с маковым маслом». [3, с.269]

С крещением, на Русь попали пряности, которые использовались для приготовления церковного масла – мира, а затем стали использоваться и в кулинарии. Использовались пряности и при выпечке пряников. Даже само слово «пряник», восходит к словам «пряный», «пряность».

Особое отношение на Руси было к меду. Пчеловодство процветало в монастырях, практически каждый монастырь имел образцовую пасеку. Вот какой разговор о цветочном меде есть в романе «На горах»: «..Медку бы свеженького, готовенького со своей пасеки пожаловал. Прошлого года, по осени, владыка изволил наш монастырь посетить, так очень похвалил он соты, что Андрей Александрыч прислал мне. Чего ни видал, где ни - бывал владыка, в шестой никак епархии правит теперь, казалось бы, ничем его удивить нельзя. А изволили-с говорить, что такого меду в жизнь свою-де не кушивал. Какой-то, говорит, особый, с нарочито прекрасным запахом...» [6, с.121].

Из меда готовились традиционные русские напитки. Самым древним из них считается хмельной мед. Он упоминается еще в житии св. княгини Ольги. Крепкий опьяняющий мед был неотъемлемой частью русского стола вплоть до 18-19вв. [8]. Другой популярный напиток на основе меда - сбитень. Первое упоминание о нем относится к 1128г, когда князь Всеволод во время пира выставил для народа «перевару». «Перевар» или «взвар» («взварец» у Мельникова-Печерского) – старинное название сбитня. Сбитень чаще всего был безалкогольным напитком. В него добавлялись различные пряности и травы – зверобой, шафран, мята, лавровый лист итд. [8]. Из алкогольных напитков популярны были наливки, которые изготовлялись на основе различных ягод: «А наливки одна другой лучше: и вишневка, и ананасная, и поляниковка, и морошка, и

царица всех наливок - благовонная сибирская облепиха. А какое пиво монастырское, какие меда - чудо» [3, с. 269].

Не обходится ни одно застолье у Мелькова-Печерского без кваса. Квас - традиционный русский напиток, изготовленный в результате незавершенного спиртового и молочнокислого брожения суслу. Согласно классификации организации Beer Judge Certification Program, занимающейся подготовкой и сертификацией судей для проведения пивных дегустационных соревнований, квас является пивом, и относится к категории «пиво историческое, традиционное, местное». В России квас считается самостоятельным (и национальным) напитком. В прошлые века русский человек не мог обойтись без кваса. Квас пили во время работы, после работы, перед и после еды. Квас был напитком каждого дня.

Еще одним ежедневным напитком на Руси являлся чай. В зажиточных и купеческих семьях чай не представлял собой одно из обычных третьих блюд, но чаепитие являлось отдельным приемом пищи, несколько напоминающим английский «файв-о-клок», однако несравненно более богатым. К нему готовился отдельный стол со всевозможными закусками и заедками. Перед чаем необходима была соленая пища — икра, рыба (так называемая закуска), чтобы потом пить чай по несколько самоваров, заедая всевозможными печеньями и сладостями (так называемыми «заедками»). [8].

«Уткой переваливаясь с боку на бок, толстая Матрена втащила в горницу и поставила на стол самовар. Ради торжественного случая был он вычищен кислотой и, как жар, горел. На другом столе были расставлены заедки, какими по старому обычаю прежде повсюду, во всех домах угощали гостей перед сбитнем и взварцем, замененными теперь чаем. Этот обычай еще сохранился по городам в купеческих домах, куда не совсем еще проникли нововведенные обычаи, по скитам, у тысячников и вообще сколько-нибудь у зажиточных простолюдинов. Заедки были разложены на тарелках и расставлены по столу. Тут были разные сласти, конфеты, пастила, разные пряники, орехи грецкие, американские, во-

лошские и миндальные, фисташки, изюм, урюк, винные ягоды, киевское варенье, финики, яблоки свежие и моченые с брусникой, и вместе с тем икра салфеточная прямо из Астрахани, донской балык, провесная тельная белорыбица, ветчина, грибы в уксусе и, среди серебряных, золоченых чарочек разной величины и рюмок бемского хрусталя, графины с разноцветными водками и непрменная бутылка мадеры» [3, с.125].

Как утверждают историки, употребление чая на Руси началось в первой половине XVII века, когда в 1618 году царь Михаил Федорович Романов получил в подарок от китайских послов несколько ящиков чая [7]. До середины XIX века чай пили в основном в городах, на территории Европейской России и Сибири. В то же время на Украине, в Среднем Поволжье, на Дону, в Белоруссии, чай был практически неизвестен. Поставлялся чай в основном из Китая. В Россию поставлялись различные сорта чая, однако черный чай получил большее распространение, чем зеленый. Ввозили также редкие китайские чаи, например, желтый китайский «императорский» чай. В числе черных чаев ввозились как обычные сорта, так и дорогие «цветочные» (типсовые) чаи.

Дворянство могло позволить себе употребление дорогих, редких сортов китайского чая. Купечество предпочитало чай, имеющий темный настой и имеющий терпкий вкус. Простой народ пил наиболее дешёвый и низкосортный чай.

Русский стол, в том числе и чайный, невозможно представить себе без фруктов и ягод. Чаще всего у Мельникова-Печерского упоминаются яблоки. Действительно, яблоки всегда были любимыми русскими фруктами. В народном творчестве – в сказках – они называются «наливными», «золотыми» и даже «молодильными». Яблони разводили по всей России. Всего было известно около полутора тысяч сортов яблок. Из яблок готовили огромное разнообразие блюд: «яблоки свежие и моченые с брусникой», «яблоки отварные в патоке», «яблочная пастила», «яблочный кисель» итд.

При рассмотрении описания различных трапез и застолий в романах Мельникова - Печерского, обращает на себя внимание не столько обилие разнообразных яств, сколько детально прописанные правила приема пищи. По нашему мнению, все застольные сцены пронизаны идеей коллективности, а также особым «русским духом».

Таким образом, художественный текст, наравне с языковыми средствами (поговорами, пословицами, фразеологическими единицами) может служить источником получения информации о культурных концептах, в частности о базовом концепте «Еда». Из художественного текста (в данном случае диалогии Мельникова-Печерского) можно извлечь большой пласт информации как о продуктах, традиционно используемых в пищу в русской культуре, так и об обычаях, обрядовой стороне, связанной с принятием пищи. Все это входит в понятийную, содержательную сферу, а также в актуальный слой концепта «Еда», в русской культуре.

Список литературы

1. Вежбицкая А. Язык. Культура. Познание. М.: Русские словари, 1996. 416 с.
2. Маслова В.А. Лингвокультурология: учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. М.: Академия, 2001. 208 с.
3. Мельников П.И. (Андрей Печерский) В лесах: роман. В двух книгах. Книга первая. Горький: Волго-Вятское кн. изд-во, 1977. 535 с.
4. Мельников П.И. (Андрей Печерский) В лесах: роман. В двух книгах. Книга вторая. Горький: Волго-Вятское кн. изд-во, 1977. 573 с.
5. Мельников П.И. (Андрей Печерский) На горах: роман. В двух книгах. Книга первая. Горький: Волго-Вятское кн. изд-во, 1978. 574 с.
6. Мельников П.И. (Андрей Печерский) На горах: роман. В двух книгах. Книга вторая. Горький: Волго-Вятское кн. изд-во, 1978. 493 с.

7. Похлёбкин В.В. Чай: его типы, свойства, употребление. М.: Центрполиграф, 2001. 121 с.

8. Энциклопедия православной кухни. Н.Новгород: изд. Братства во имя св. Александра Невского, 1999. 643 с.

References

1. Vezhbitskaya A. *Yazyk. Kul'tura. Poznanie* [Language. Culture. Cognition]. Moscow: Russkie Slovari, 1996. 416p.

2. Maslova V.A. *Lingvokul'turologiya: ucheb. posobie dlya stud. vyssh. ucheb. zavedeniy* [Linguistic Study of Culture: Student's Guide]. Moscow: Akademiya, 2001. 208p.

3. Melnikov P.I. (Andrey Pecherskiy) *V lesakh: roman* [In the Forests: Novel]. V dvukh knigakh. Kniga pervaya. Gor'kiy: Volgo-Vyatskoe kn. izd-vo, 1977. 535p.

4. Mel'nikov P.I. (Andrey Pecherskiy) *V lesakh: roman* [In the Forests: Novel]. V dvukh knigakh. Kniga vtoraya. Gor'kiy: Volgo-Vyatskoe kn. izd-vo, 1977. 573p.

5. Melnikov P.I. (Andrey Pecherskiy) *Na gorakh: roman* [On the Hills: Novel]. V dvukh knigakh. Kniga pervaya. Gor'kiy: Volgo-Vyatskoe kn. izd-vo, 1978. 574p.

6. Melnikov P.I. (Andrey Pecherskiy) *Na gorakh: roman* [On the Hills: Novel]. V dvukh knigakh. Kniga vtoraya. Gor'kiy: Volgo-Vyatskoe kn. izd-vo, 1978. 493p

7. Pokhlebkina V.V. *Chay: ego tipy, svoystva, upotreblenie* [Tea: It's Types, Properties, Usage]. Moscow: Tsentrpoligraf, 2001. 121p.

8. *Entsiklopediya pravoslavnoy kukhni* [Encyclopedia of Russian Orthodox Eating Tradition]. N.Novgorod: izd. Bratstva vo imya sv. Aleksandra Nevskogo, 1999. 643p.

ДАННЫЕ ОБ АВТОРЕ

Марушкина Надежда Сергеевна, аспирант

Шуйский государственный педагогический университет

Ул. Кооперативная д.24,г. Шуя, Ивановская область, 155908,Россия

Email: nmarushkina@bk.ru

DATA ABOUT THE AUTHOR

Marushkina Nadezhda Sergeevna, post-graduate student

Shuya State Pedagogical University

24, Kooperativnaya street, Shuya, Ivanovo Region, 155908, Russia

Email: nmarushkina@bk.ru

Рецензент:

Кубанев Николай Алексеевич, доктор культурологии, профессор, Шуйский государственный педагогический университет