

М.А. Рыблова

ОБРЯДОВАЯ ТРАПЕЗА ДОНСКИХ КАЗАКОВ: ОТ ПОВСЕДНЕВНОГО К САКРАЛЬНОМУ

Ключевые слова: донские казаки, культурная традиция, обрядовая пища, повседневная пища, обрядовая трапеза, перекодировка пищи

В статье предпринята попытка выявления новых механизмов перевода пищи из повседневной в обрядовую: анализируются народная лексика и система терминов, обозначающих различные виды праздничных трапез и их элементов в донской казачьей традиции. Выделены наиболее важные признаки обрядовой трапезы: расположение на стыке временных и пространственных границ; строгая регламентация; взаимодействие представителей мира живых и мира умерших (в том числе при разделе доли); использование архаичных способов получения, изготовления и употребления пищи. Специфические черты обрядовых трапез на Дону во многом обусловлены воинским статусом казаков.

Изучением непосредственной, живой и регулярно осуществляемой связи повседневного и сакрального миров занимались многие социологи, культурологи и этнографы. В последние десятилетия опубликовано немало работ, посвященных символическому языку вещного мира, что, по мнению Д.А. Баранова, с одной стороны, создало предпосылки для выявления общих признаков процесса семантизации, а с другой — отдалило исследователей от самого вещного мира, от первичных (“реальных”) свойств и функций предметов (Баранов 2005: 213). Оставив другим задачу дальнейшего изучения принципов и мотивов превращения природных свойств предметов в культурно значимые признаки, Д.А. Баранов, анализируя загадки восточных славян, в которых фигурирует домашняя утварь, попытался обнаружить далеко не всегда очевидные сложно опосредованные связи между вещью и знаком (Там же). В ряду исследователей проблемы следует отметить: Е.Е. Левкиевскую, на славянском материале изучавшую механизм перевода пищи из повседневной в обрядовую (Левкиевская 2011); Т.С. Рудиченко, выделившую некоторые особенности и признаки обрядовой пищи донских казаков (Рудиченко 2001); Т.Б. Дианову, проанализировавшую свадебное застолье на Дону (Дианова 2008). Однако обширность и многоплановость темы позволяет продолжать ее исследование, обнаруживая и другие (помимо уже выявленных) пути перекодировки пищи, раскрывая особенности донской казачьей традиции.

Начиная изучение механизма перевода отдельных природных признаков вещи в семантическую плоскость, любой исследователь сталкивается с проблемой разного понимания значимости тех или иных признаков носителями культурной традиции и современными учеными. С такими трудностями и мы встретились при разработке типологии народного казачьего жилища. Обращение к опыту подобных исследований

* **Марина Александровна Рыблова** | <http://orcid.org/0000-0003-1451-2579> | ryblova@mail.ru | д.и.н., ведущий научный сотрудник | Южный научный центр РАН (пр. Чехова 41, Ростов-на-Дону, 344006, Россия)

Исследование проведено в рамках реализации Государственного задания Южного научно-го центра РАН 01201354248 [проект № 0256-2014-0012]

(в том числе и среди восточных славян) показало, что значимым для ученых может быть, например, такой признак как количество жилых помещений (отсюда деление на двух-/трехкамерные постройки), в то время как для носителей традиции он оказывается несущественным и почти не отражается в народной строительной терминологии; в которой, однако, фиксируется такой признак как форма жилища (*протяжная хата, круглый дом, шиши* и др.) (Рыблова 1998). В поисках культурно значимых признаков, как показал Д.А. Баранов, можно с успехом использовать и загадки (наряду с терминологией носителей культурной традиции) (Баранов 2005). Представляется, что в ходе исследований как механизма народной типологизации вещного мира, так и механизма перевода предметов в символы необходимо двигаться от культуры к признаку (т.е. использовать так наз. эмный подход), а не наоборот – от признака к культуре (этний подход).

В самом деле, выделение таких способов перевода обыденной пищи в обрядовую как “изменение одного или нескольких ингредиентов в составе пищи” или “трансформация технологий ее приготовления” (Левкиевская 2011: 43) представляется вполне убедительным с точки зрения современного человека, привыкшего оперировать понятиями рецептуры, технологии и пр., а вот с точки зрения народной традиции – эти характеристики могут быть не только абстрактными, но и явно недостаточными. Почти каждый культурно значимый признак оказывается связанным с другими, выводя нас на более сложные уровни; формальный же подход, прерывая такое продвижение, может привести к утрате системности. Так, рассматривая народную практику использования цельных зерен для обрядовой каши в качестве примера “изменения ингредиентов в составе пищи” (Левкиевская 2011: 43), мы рискуем потерять важнейший (с точки зрения носителей традиции) признак – *цельность, целостность*, – выходящий, в свою очередь, на признак наличия зародыша (в зерне, как и в яйце) и далее – на символику постоянного возрождения мира. О таком признаке обрядовой трапезы как *цельность* и *целостность* (мира, семьи, хозяйства) писал А.К. Байбурун (Байбурун 1993: 128). Другой пример: приготовление на Рождество и Новый год более густого, чем обычно, борща, практикуемое на Украине и юге России, можно рассматривать как реализацию способа “изменение технологии приготовления” (Левкиевская 2011: 44), но можно увидеть в этом акте и идею *избыточности* или *изобилия*, столь характерную для народных праздников нового года. Приведенные примеры свидетельствуют также о важности выстраивания и соблюдения иерархии признаков.

Для выявления способов перекодировки пищи в культуре донских казаков мы предлагаем обратиться к системе терминов, используемых носителями традиции для обозначения праздничных трапез, отдельных их компонентов и блюд. В отечественной науке имеется богатый опыт исследования этнографических реалий через народную лексику (Бернштам 1988; Седакова 2011 и др.), но применительно к обрядовой пище этот методический прием не был в полной мере реализован.

Для начала зададимся вопросом, каким образом проще всего определить: имеет ли пища статус обрядовой? По всей видимости, это не вызывает затруднений в тех случаях, когда название блюда непосредственно указывает на его принадлежность к какому-то обряду. Так, термин *крестинная каша* уже определяет ее особый статус. То же относится к *родительскому супу*, который готовился постным и предназначался для поминок умерших предков в специальные (так наз. *родительские*) дни, или *творожной пасхе* (по-казачьи – *паска*), уже своим наименованием отсылающей к празднику Пасхи. Иногда происходит наоборот: обрядовое блюдо дает название особому дню, например, рождественский Сочельник (по-казачьи – *Кутья*) – от *сочива/кутья* – кушанья из вареных зерен с медом.

Какие-то блюда готовились только в определенные дни календаря (*паска, сочиво/кутья*) или в рамках какого-то обряда жизненного цикла (*крестинная каша*). Что касается других ритуальных кушаний, то большинство из них были двойного

назначения: их могли подавать на стол и в обычные дни. В таком случае возникает вопрос, что отличало, например, повседневные блины или кашу от праздничных? Очевидно, что будничная пища переходила в другой разряд, если становилась частью обрядовой трапезы, для обозначения которой (в тех случаях, если она сопровождалась употреблением спиртных напитков) в донской казачьей традиции чаще всего использовался термин *гульба* (*гульбище*, *гулеванье*, *гулячка*; ср. также: именование участников свадебного застолья *гулебными* и традицию избирать на время святочных и троичных празднований *гулебных* атаманов и есаулов) (Словарь 2006: 410, 414). Сходные или такие же названия использовались на Дону для видов деятельности, связанных, прежде всего, с мужской сферой: степная охота и военный промысел – *гульба*; люди, ухаживающие за добычей, – *гулебщики* (Словарь 2006: 411, 409). Эти термины фиксируют возможность свободного перемещения в разных направлениях (ср.: “Над водой пошел гулывать ветер”) (Словарь 2006: 410), выход за привычные границы (обжитого, культурного) пространства. Вместе с тем это и выход за границы общепринятых норм: *гулящей* и *гулячкой* на Дону называли распутных женщин. Наконец, этим термином обозначается такое состояние как праздность, молодость или нерабочее состояние (ср.: *гуляк*, *гулевой* для обозначения молодого нерабочего рогатого скота и “Гуляй, пока молодой”).

Понимание народной традицией обряда как воспроизведения пограничного состояния мира, а праздника – как состояния молодости достаточно широко освещено в литературе (*Байбурин* 1993; *Бернштам* 1988 и др.). Наряду с *гульбой* в казачьей традиции использовался и термин *ссыпка*, выводящий на еще один значимый признак обрядовой трапезы – коллективное собирание продуктов и общинный характер таких пиров (ср.: другой донской термин *пир на станичный кошт*, т.е. за счет общества). Так, сообщая, под руководством станичного или хуторского атамана вылавливалась рыба на престольные праздники (гости, приезжающие из других поселений, привозили ее с собой); варили уху в общем большом котле (*Рыблова* 2014: 149). Вскладчину готовилась верховыми донскими казачками и так наз. *бабья каша* на второй день Рождества. Ее варила бабка-повитуха из продуктов, принесенных женщинами, которых она когда-то *бавчила* (принимала роды) (Словарь 2007: 60). Приходили с различными продуктами и на поминки. Троицкую *ссыпку* составляли все ее участники (разные возрастные группы собирались отдельно) из яиц и других продуктов. *Ссыпка* всегда символизировала общую долю: каждый приносил часть своей и объединял ее с другими в общем котле или на общем столе.

Этот культурный контекст оказывается важнейшим для понимания того, как происходило переключение аксиологических кодов в процессе превращения повседневного блюда в обрядовое. При включении в обрядовое поле (связанное с пересечением границ) каких-то других предметов (той же утвари) происходила семантизация одного или нескольких их свойств, например, “рогатости” ухвата или “связанности” веника (*Баранов* 2005: 216–219). Применительно к пище, вероятно, речь должна идти о превращении в знак любого блюда (всего в целом, *цельного*), подаваемого на праздничной трапезе, так как оно соотносилось с понятием части-доли, связанным, в свою очередь, с такими концептами как судьба, жизнь и смерть.

В восточнославянской традиции представления о доле (понимаемой и как жизненная сила, и как доля-судьба), которая сначала отмеряется Богом всему сообществу, а потом распределяется между отдельными ее членами, нашли свое воплощение и в календарной обрядности, и в обрядах жизненного цикла (*Потебня* 1867: 188–211; *Байбурин* 1998). Как показал А.К. Байбурин, получение новой доли нередко осуществлялось в рамках отдельных половозрастных групп. Но по народным представлениям, участие в перераспределении общинной доли принимали и души умерших предков (во время специальных обрядов календарного года), что оказывалось возможным в ситуации стирания границ. Их присутствие на обрядовой трапезе (например, на

рождественском ужине или поминках на кладбище на Пасху) ощущалось живыми участниками как вполне реальное. В народе верили, что в особые дни календаря души умерших сходят на землю и пребывают среди людей, а значит — нуждаются в угощении. По мнению В.Я. Проппа, святочная трапеза представляла собой, по сути, поминки (Пропп 1997).

Однако иной мир, по представлениям восточных славян, не был однородным, в нем, помимо предков, выделялись и так наз. *заложные* покойники — умершие не своей смертью, до срока, и не изжившие до конца предназначенной им доли (Зеленин 1995: 39). Те, кто ушел в иной мир, не пройдя все положенные этапы жизненного пути, — неженатые, бездетные и пр. — также не попадали в число предков, но участвовали в разделе долей. В восточнославянской традиции фиксируется представление о том, что души людей, умерших бездетными, бродят в святочные вечера по улицам — их присутствие на праздничной трапезе не предполагалось, но для них выставляли в слуховое окно блины (Пропп 1997: 212). В некоторых обрядах через изготовление чучел или обряденье людей осуществлялось материальное воплощение душ “нечистых” умерших, в таких случаях происходило и их обрядовое “кормление” — угощение (символическое и реальное). В праздничные дни до конца XX в. на Дону старые казачки отставляли кашу для домового, а казаки наливали ему стакан вина или самогона и ставили на чердаке или под печной загнеткой.

Наконец, в обрядовой трапезе тем или иным способом могли принимать символическое участие и представители дикой природы (звери), и природные стихии (ср.: *кормление мороза*), и другие *чужие*; все они входили в состав так наз. *всеобщего сбора*. Кормление мороза, когда выносили кисель во двор или на улицу, у донских казаков не зафиксировано, но есть примеры того, как организовывались поминальные тризны по погибшим воинам (они приравнивались к *заложным*, т.к. умирали не своей смертью).

Именно потому, что обрядовая трапеза всегда соотносилась с критическими моментами календарного года или жизненного цикла отдельного человека, располагалась на грани миров и представляла собой *всеобщий сбор*, она сопровождалась массой предписаний и запретов. Традиция строго регламентировала число и набор блюд на поминках, количество перемен на свадебном столе. Определенным образом организовывался процесс потребления обрядовой пищи. Так, на поминальной трапезе не должно было быть ни ножей, ни вилок (чтобы не поранить мертвых); хлеб нужно было ломать, а не резать ножом, как это делалось в обыденной практике; блюда предписывалось есть как можно медленнее. Во время поминальных трапез на кладбищах пищу для покойников выкладывали на могилы, крошили на них пасхальные куличи, яйца закапывали.

Существовали предписания и по поводу того, как поступать с остатками обрядовой еды. Так, после рождественского ужина кутью ставили под иконы на сено до Крещенского сочельника. И рождественская, и крещенская кутья делилась не только между членами одной семьи, но и разносилась по соседям, родственникам, подмешивалась в корм скоту. Все продукты, оставшиеся после обильных масленичных трапез, предназначались предкам, поэтому вечером последнего дня Масленицы их не убирали со стола, а наутро крошили и скармливали домашним животным. На Нижнем Дону в XIX в. остатки трапезы первого масленичного дня (заговенья) отдавали *чужим* — татарам и калмыкам, которые специально за ними приходили (ГАРО 1824). Несъеденные масленичные калачи и обрядовые хлебцы (*жаворонки, кресты, лесенки*) сохраняли до весны, а затем крошили и смешивали с посевным зерном или закапывали по углам поля. Во всех этих действиях отражена идея всеобщего раздела и возврата полученных благ (долей).

Вместе с тем регламентация обрядовой трапезы была связана и с понятием порядка (*лада, строя*), что нашло отражение в синониме термина *ссыпка* — *складчина* (ср. казачье: *ни складу ни ряду* в значении “никакого порядка, продуманности” [БТИ 2003:

488], а также *складать* в значении “класть в определенном порядке, придав какой-либо вид, форму” [Словарь 2008: 192]). Строгую упорядоченность праздничных ссыпок на Дону отмечали бытописатели казаков в XIX в. (*Казмин* 1889: 11; *Кательников* 2008: 38).

Понимание того, что посредством обрядовой трапезы происходит символическое наделение долей всех ее участников, делало обязательным присутствие на ней всех членов общины, семьи или отдельной половозрастной группы. Если в поздней традиции отказ без уважительной причины от участия в свадьбе или похоронах одностанничника расценивался, в первую очередь, как неуважение к приглашавшим, то в более ранней — невозможность разделить трапезу с коллективом воспринималась как проблема приглашенных. В связи с этим показателен документ, относящийся к 1787 г., — письмо капитанов Алексея Шурупова и Кирилла Дятлова, которое они, будучи командированными и лишенными возможности присутствовать на общественном пиру своей станицы по случаю праздника Петра и Павла, разослали всем атаманам “по Дону от Вешенской до Казанской станицы”: “Покорно просим не оставить, как приближается праздник Святых Апостолов Петра и Павла, будучи мы таперь не в домах, к разговлению, по одному из станиц ваших: барана, да также муки пшеничной, яичек и масла, сколько вам рассудится нам в Казанскую станицу прислать” (ИМ 1900: 172).

Вместе с тем *званные обеды* различались: на одни требовалось приглашение (например, свадебный), на другие — нет (поминки). Так, по свидетельству Е.Н. Кательникова, в станице Верхнекурмоярской при хождении по дворам во время свадебных гуляний впереди процессии шел “проситель без шапки”, который с поклоном приглашал гостей на трапезу.

Регламентированность гуляний и трапез на Дону имела свои особенности: *гулебные компании* (масленичные, троичные) организовывались по принципу ранних казачьих военизированных сообществ; главную роль в них играли служилые казаки. Они собирались группами, выбирали *гулебных* (др. вариант — *ватажных*) атамана и есаула, строго следили за соблюдением благочинности и порядка на территории праздника, нарушителей наказывали. При хождении по дворам носили знамя, которое выставляли у того дома, где проходила очередная трапеза с попойкой (*Кательников* 2008: 38).

Обрядовая трапеза нередко организовывалась на *пороге* — стыке миров, в своеобразных символических швах, что и отличало ее от повседневной. В зависимости от ситуации это могли быть край поселения, кладбище, курган, роша, старый заброшенный городок и пр. Особенно велика была территория новогодних трапез (к их числу, помимо святочной, относится и масленичная), в наибольшей степени связанных с понятием *всеобщего сбора*. Участники трапез (реальные и символические) могли находиться в разных местах, поэтому какие-то продукты выставляли на стол в доме, какие-то относили на кладбище, клали на *голубцы* (часовенки); иногда накрывали столы на улице.

На Дону, где сложился особый статус казаков-воинов, была распространена традиция масленичных поминок — тризн. Поскольку часто встречались переносы станиц на новые территории, обряды устраивались на местах первых поселений или на курганах, почитаемых как могилы воинов-предков. Главными отличительными чертами таких тризн были символическое кормление — угощение хлебом и вином — и распределение неистраченной до конца жизненной силы предков-воинов среди ныне здравствующих. Такой обычай до начала XX в. соблюдался, например, в станице Луганской: в четверг *масленной недели* все жители собирались и отправлялись верхом и на телегах на место прежнего расположения станицы — в Старый городок, где служили панихиду по всем предкам, жившим здесь когда-то. Затем следовала общая поминальная трапеза. На обратном пути на кургане “Моськина могила” устраивались состязания между молодыми казаками в скачке на лошадях (ПС 1883). И обед, и скачки были обязательной составной частью тризн в архаических традициях. В.Н. Топоров отмечал, что конные состязания связаны с мотивом “опустошения”, траты сил, что наряду с общественным пиром было

неотъемлемой составляющей нового передела общей доли между живыми и умершими воинами (Топоров 1990: 12–37). Такое опустошение было необходимым условием дальнейшего наполнения символического сосуда новым содержанием. Эти архаичные представления и связанная с ними практика сохранялись на Дону до начала XX в.: конные состязания, джигитовки, скачки и соревнования в стрельбе сопровождали, например, общественные масленичные гулянья и трапезы, организуемые по поводу выхода казаков на службу. В станице Правоторовской до середины XX в. накануне Масленицы казаки устраивали заготовку льда для общественных нужд, затем организовывали кулачные бои на замерзшей реке и лишь после этого начинали *загуливать*, собираясь компаниями-партиями (Головачев, Лащилин 1947: 164–167).

В станице Раздоринской масленичной панихиде предшествовала обедня в церкви. По ее окончании собирались все желающие принять участие в торжестве и направлялись к старому городищу. Там и служили панихиду, после которой “за упокой усопших” угощались вином и хлебом. По возвращении в станицу часть народа (женщины, малолетки и иногородние, не принадлежащие к казачьему сословию) расходилась по домам, а взрослые казаки шли в правление, где “на станичный счет было приготовлено за упокой прародителей вино и закуска” (Раздоры 1877). Так лишний раз подчеркивалась связь этого поминального обряда именно с мужской воинской традицией. Скорее всего, при его зарождении принимать участие в масленичных тризнах могли только взрослые служилые казаки, т.к. среди членов этой социовозрастной группы распределялась неистраченная доля жизненной силы погибших предков.

Этот пример, наряду с многочисленными подобными, выводит нас на понимание того, что обрядовая трапеза строго регламентировалась и по половозрастному признаку – в тесной связи со структурой сообществ, причем не только живых, но и умерших. Наиболее ярко разделение “того мира” в соответствии с полом и возрастом представлено в фольклорных образах, иногда в виде персонифицированных символов обряда: куклы Морынки – на Троицу; Репья и Кудели – на Красную горку; Брата-Кобылы/Коня – на Святки и Пасху; куклы (или ряженого) Фомы – в понедельник Фоминой недели. Разные персонажи использовались в донской обрядности различными половозрастными группами: девушками – Морынка и Репей; парнями – Конь, Брат-Кобыла; замужними женщинами – Фома (Рыблова 2014: 88, 103–108, 123). Изготовление девушками Морынки в станице Луганской сопровождалось совместным угощением блинами, а обильное кормление и “упаивание” Фомы было прерогативой замужних казачек. Такое разделение символизировало распределение неистраченной силы “нечистых”, персонифицировавшихся в образах кукол или ряженных, между строго определенными группами живых.

Связь обрядовой трапезы с половозрастным символизмом проявлялась и через отдельные блюда. Т.С. Рудиченко отметила характерное для казачьей традиции соотношение молодого казака с конем и показала, как образ коня представлен в обрядовой пище. Так, для станичного атамана в день холощения жеребцов готовили семенники в сметане, *капыцца* (ватрушки с творогом) использовались в святочной обрядности. Известны и другие блюда донских казаков, связанные с образами животных, например, хлебцы и печенья в форме зайцев, овец, ежей. В хуторах по р. Белая Калитва, по свидетельству Т.С. Рудиченко, дружку на свадьбе вознаграждали за труды тазовыми костями курицы, обернутыми блином (Рудиченко 2001: 78). От себя добавим, что образ курицы широко представлен в свадебной обрядности русских вообще и казаков в частности. Так, во многих станицах и хуторах верховых казаков обязательным свадебным блюдом был *курник* – пирог с курицей. Очень распространено было угощение гостей (или только жениха с невестой) целой вареной курицей, символизировавшей женское плодородие.

По сведениям Т.С. Рудиченко, в некоторых местах Дона свадебного “ежика” делали не из теста, а из печени (печень, вообще, была обязательным продуктом на свадебном столе). Отмечая связь печени с мужскими возрастными группами – парней

и молодых мужчин, — Т.С. Рудиченко в качестве примера приводит слова песни, записанной в станице Старочеркасской: “Петечке — печёнку, чтоб любили девчонки” (Рудиченко 2001: 77). Составленный исследовательницей список зоо- и орнитоморфных образов, отражающих половозрастной символизм в обрядовой пище донских казаков, можно продолжить — тогда, возможно, нам откроется еще один механизм перекодировки пищи.

Традиционная культура восточных славян насыщена образами животных и птиц — домашних и диких. В контексте возрастного символизма орнитоморфные персонажи восточнославянского фольклора в свое время трактовала Т.А. Бернштам (Бернштам 1982: 22–34). Связь образов птиц и животных с разными половозрастными группами выявляли Ю.Ю. Карпов (на примере традиций Северного Кавказа) (Карпов 1996: 149–167), В.Ю. Михайлин (на примере скифских изобразительных кодов и раннесредневековой литературы) (Михайлин 2001), В. Васева (в обрядах жизненного цикла болгар) (Васева 2001) и др. На примере воинской традиции донских казаков зоо- и орнитоморфные символы возрастных групп рассматривались мной в книге “Донское братство” (Рыблова 2006: 245–314).

В самом обобщенном виде результаты исследований в этой области можно представить следующим образом: каждой половозрастной (или социовозрастной) группе соответствовал определенный зоо- или орнитоморфный образ. Так, заяц связывается с детьми, домашние копытные животные — с мужскими и женскими группами семейных людей; собака — с юношами, готовящимися к обретению воинского статуса; волк — с мужскими воинскими, а конь — с мужскими статусными, чаще воинскими, группами (ср.: соотнесение коня с атаманом). Орнитоморфные образы распределяются следующим образом: водоплавающие обоего пола (уточка, селезень, лебедушка и пр.) соотносятся с группами молодежи и “молодых”; курица — с молодой женой после бракосочетания и вообще с семейными женщинами; петух — с подростками и юношами; сокол — с мужчинами-воинами (особенно ярко это проявлено в казачьей традиции). Образ девушки-невесты ассоциируется и с водоплавающей птицей, и с ежом, и с растением с колючками, шипами или иголками (сосновая ветка, репей). В обрядовых трапезах донских казаков мы видим хлебцы и печенье в виде зайца, коня, овцы, ежа; *капытца*, *пичужки*; пироги с курицей; вареную курицу; жареные в сметане семени коня и пр. По всей видимости, в ситуации обряда эти блюда должны были выступать символами доли, причитающейся той или иной половозрастной группе.

Примеров регламентации обрядовой пищи по половозрастному признаку у донских казаков можно привести множество. Так, хлебцы *кресты* (на Средокрестье) и *жаворонки/гулюшки* (в День памяти сорока Севастийских мучеников) должны были съесть дети. Продукты для “помина” (пряники, конфеты) также старались отдать в первую очередь им: считалось, что “детский помин самый чистый”. Первый поминальный *стол* после похорон формировался из старух и стариков. В поздней донской традиции обходчиков дворов на Святки одаривали разными продуктами: колбасами-чиненками — молодых парней и девушек; конфетами и пряниками — детей; водкой с закуской — взрослых казаков.

С разными половозрастными группами соотносились и различные виды питья. В народной традиции спиртные напитки непременно сакрализуются, их связывают с мотивами рождения мира и жизни. Нередко в фольклоре и обрядах фиксируется тема “тройного напитка” (*троякий напиток*). Так, в болгарской юрьевской песне рассказывается о том, как святой Георгий отрубает три головы Змея; из ран хлещет черная кровь, превращаясь в три реки: пшеничную, молочную и винную. Однако у восточных славян (в основном земледельцев) *троякий напиток* всегда связан с растениями. В фольклоре фиксируются вино, пиво и мед, иногда к ним добавляется водка (горилка). На связь напитков с определенными половозрастными группами указывает,

например, украинская святочная колядка, в которой хозяин сидит за столом с тремя кубками: “пиво щедрове – самому; вино – жене, мед – детям” (*Потебня* 1867: 512).

У донских казаков и пиво, и вино, и мед (медовуха) считались мужскими напитками (возможно, связанными с разными возрастными группами). Так, согласно документам XVII в., зимовые казачьи станицы, бывшие в столице, получали поденный корм: “атаман получал 6 алтын и 4 деньги, 6 чарок водки, 3 кружки меду и 3 кружки пива; ясаул 4 алтын 2 деньги, 4 чарки водки, 3 кружки пива и 3 кружки меду; рядовые казаки – 3 алтына 2 деньги, 3 чарки водки, 1 кружку меду и 2 пива” (*Дружинин* 1889: 50). Вместе с тем есть основание полагать, что именно напитки из меда были наиболее типичными (и почетными) для ранней казачьей (и вообще воинской) традиции, будучи противопоставленными вину и пиву как дикое – культурному (мед собирался с диких трав; пиво и вино изготавливались из культивируемых растений). Такая оппозиция символически маркировала положение воинов в маргинальной зоне, противопоставленной хозяйской/крестьянской территории. Весьма показательно и то, что в ранней казачьей традиции пороговые ситуации, связанные с группой мужчин-казаков, сопровождались именно совместным распитием хмельных напитков и никогда – коллективным употреблением каши или яиц (яичница – типичное блюдо на троичных женских и девичьих собраниях).

Медоварение, осуществляемое *на станичный кошт*, было очень распространено и в более позднее время: согласно источникам XVIII в., поводом для совместного медоварения могли стать престольные праздники, Масленица, День святого Николая Чудотворца (с *пирами-никольщинами*, называемыми также *братчинами*), День святых Петра и Павла, выход казаков на службу и их возвращение, женитьба казака (Акты 1904: 142).

Очень распространенной на Дону среди мужчин-казаков была традиция *магарычей* (выставлявшихся в виде хмельных напитков), связанная обычно с войной и охотой, т.е. с ситуациями соприкосновения своего и чужого миров. Так, источник начала XIX в. сообщал, что магарычи были обязательны при покупке лошади, оружия или “военного украшения”. Выставляемый при “приходе со службы или похода, охоты или набега на черкес и татар” магарыч назывался *спитьем с добычи* (ГАРО 1824: 20). Во всех этих случаях речь шла не о простых пьянках, а именно об обрядовых, имеющих магическую подоплеку (возврат части добытого для обеспечения возможности дальнейшего получения), связанных, в свою очередь, с понятием жертвы.

К перечисленным выше ситуациям добавим, что в ранних казачьих братствах наиболее частым наказанием за различные виды преступлений был тот же магарыч (*напой*), выставляемый провинившимся и распиваемый сообща. Такие попойки также были связаны с понятием коллективной доли, так как серьезный проступок приводил к нарушению ее целостности. Из материалов XIX в. известно, что совместное употребление спиртного практиковалось в казачьих общинах и при *растрясе* (разделе по жребью) сенокосных угодий. Для казаков-воинов, в ранний период своей истории не знавших ни земледелия, ни настоящей оседлости, именно хмельные напитки (первоначально – мед) выступали символами доли, как для крестьян-земледельцев – зерно и продукты из него. Е.Н. Кательников отмечал, что в старину у казаков не было принято употреблять спиртные напитки “по домам, а пивали водку на общий счет на сборе; на собственный же счет – в кабаке”, последнее называлось – *с носка по алтыну пропить* (Кательников 2008: 37). Заметим, что отрицательное отношение к распитию спиртного в *одного* сохраняется в русской традиции и в наши дни.

Говоря о хмельных напитках на казачьих трапезах, нельзя умолчать о тостах. Обычно они оказывались привязанными к определенным этапам обряда. Широко известна триада казачьих тостов: *на посошок*, *стременная* и *закурганная*. В настоящее время они по-разному интерпретируются казаками, но, по всей видимости, их происхождение связано с обрядом проводов на службу (*выхода на войну*),

реконструированному на основании описаний XIX в. и полевых материалов XX в. (Рыблова 2016: 114–142). Формирование же самого обряда (и связанной с ним последовательности чарок и тостов) началось, вероятно, еще в ранний период истории донских казаков, когда они ходили в военные походы на стругах. По описанию В.Д. Сухорукова, жители городка собирались у часовни (впоследствии у церкви), слушали молебн Николаю Угоднику, а затем шли на площадь и выпивали там *прощальный ковш*. После этого провожали походное войско до судов и на берегу *занивали взаимное прощание*. Когда струги скрывались из вида, провожавшие возвращались на площадь и последним ковшом *гладили дорожку* “походным собратам” с громкими пожеланиями успехов и победы (Сухоруков 1892: 9–11).

В обряде, известном по описаниям XIX в. (когда казачьи войска были уже конными), тостом *на посошок* маркировалась начальная стадия проводов (пешая часть), когда казака из дома до плаца вели под руки (как немощного) ближайшие родственники, а на его коне скакал кто-то из младших братьев. *Стременную* пили на станичном плацу перед тем как сесть на коней, а *закурганную* — у “последнего рубежа”, которым могли быть курган, кладбище или одиноко стоящее дерево (Рыблова 2009: 156). Как видно, и употребление спиртных напитков, и соответствующие им формулы пояснения/пожелания были привязаны к самым ответственным этапам обряда и местам главных рубежей: при выходе из дома или выезде за пределы станицы (прощальные трапезы у кургана и кладбища проводились, по сути, совместно с покойниками). Это нашло отражение и в народной терминологии.

Со временем мотивация использования тостов в обряде могла меняться, делая, например, невозможным отказ от предложенной рюмки (все та же принудительная обязательность участия в обрядовой трапезе). В.Д. Сухоруков, сообщая о традиции сопровождать почти любую праздничную трапезу тостами, писал, что это делалось, “...дабы никто не отговаривался и всякий выпивал до дна”. «Первым звучал тост за здравие Государя: “Здравствуй, Царь Государь, в кременной Москве, а мы, донские казаки, на тихом Дону!”, затем следовал тост за войско Донское: “Здравствуй, войско Донское, сверху до низу, с низу доверху!”». После этого “пили здоровье атамана, всех гостей и пр.” (Сухоруков 1892: 64–65).

Ритуальный характер приобретали на Дону пиры, которые устраивали казаки после удачной охоты. Обычай предписывал созывать друзей и соседей, чтобы *разъесть вместе зверя*, после этого следовал обход дворов. Об этой традиции писал В.Д. Сухоруков: “Беседы переходили из дома в дом; кто не доставал дикого зверя, тот убивал что-нибудь из домашнего скота, лишь бы не отстать от других в гостеприимстве. Остатками убитого зверя хозяин делился с соседями...” (Сухоруков 1892: 63). В данном обряде явно просматриваются древние традиции раздела охотничьей добычи с сородичами.

Вообще, воспроизведение архаичных способов добычи, приготовления и распределения пищи оказывается весьма важным культурным признаком, свидетельствующим о ее переходе из повседневной в обрядовую. Так, рыба для престольного праздника не только вылавливалась артельно, но и готовилась обязательно на костре. При этом мужчины-казаки, отмечает Т.С. Рудиченко, в уху клали минимум специй, но добавляли немного водки. Использование архаичной, к тому же сугубо “мужской”, технологии давало им основание снисходительно называть уху, сваренную женщинами на кухне, супом (Рудиченко 2001: 80). Также на костре в большом чугуне готовилась баранина для поминок в прихонёрских станицах (ПМА 2). В.Я. Пропп писал, что включение блинов в поминальную трапезу связано с тем, что они являются одним из самых древних видов печеной мучной еды; когда еще не умели делать хлеб, муку смешивали с водой и выплескивали тесто порциями на раскаленные камни. Исследователь считал, что блины по происхождению — не магическая еда, как кутья, а древнее

блюдо, средство насыщения, получившее обрядовое применение именно в силу своей архаичности (Пронн 1997: 20–21).

Таким образом, способы добычи, раздела и приготовления пищи, характерные для глубокой древности, становились с течением времени все более ценными с точки зрения казачьего сообщества, они сохранялись и использовались для приготовления обрядовых блюд.

Распространенное на Дону именование отдельных трапез *пир-беседами* или просто *беседами* отсылает нас к еще одному важнейшему признаку обрядового застолья: оно сопровождалось произнесением большого количества текстов (тех же тостов) и многочисленными песнями. На *пир-беседах* первостепенную роль играли старые казаки, начинавшие (*открывавшие*) их старинными былинными песнями (*старинами*) (Сухоруков 1892: 33). Старики как основные знатоки и хранители традиции, по сути, выполняли функцию мифоритуального программирования в условиях неопределенности разыгрываемого обряда и заполнения его первоначальной пустоты (ср.: праздное/порожнее/пустое состояние мира накануне всякого обряда), после чего в диалог вступали и представители других возрастных групп. Если в обыденной обстановке трапеза должна была проходить в молчании, то праздничный пир был в полном смысле беседой, сопровождавшейся многочисленными песнями, славословиями (др. вариант – молитвами, например, на поминках) для обыгрывания территории застолья (ср. казачье: *играть песни*).

Обычно праздничный стол отличался от повседневного большим количеством блюд и напитков, что позволяет говорить о значимости такого признака как *изобильность, избыточность*, на что указывали многие исследователи (Левкиевская 2011; Рудиченко 2001). Особенно богатыми, по народным представлениям, должны быть новогодний и масленичный столы (последний, очевидно, в связи с древней традицией отмечать наступление нового года в марте). “Магия первого дня” должна была обеспечить сценарий развития всего года по примеру его начала. Идея изобилия находила реализацию и в обрядах жизненного цикла. В.Д. Сухоруков, описывавший быт донских казаков в XVII–XVIII вв., приводил перечень блюд, которые подавались в казачьих семьях на свадьбах (скорее всего – у зажиточных старшин): “Здесь и бедный, и богатый ставили на стол непременно полное число блюд. Обеды начинались обыкновенно кругликом (пирогом) с рубленным мясом и перепелками; за сим следовало 8 или 10 холодных: студень, сек, лизни, приправленные солеными огурцами; полотки из поросенка, гуся, индейки, все на разных блюдах; часть дикой свиньи в разваре, лебедь, соленый журавль и проч.”. После этого подавалось 10 горячих блюд, в число которых входили щи, похлебка из курицы, суп из баранины, борщ со свиной, три вида дулмы, лапша и пр. После супов следовало жаркое: гусь, индейка, поросенок с начинкой, целый ягненок с чесноком, часть дикой козы, дрофа, дикие утки, кулики и пр. Вместо десерта гостям предлагали блинцы, лапшевник, кашник, молочную кашу и сюзьму (вид кислого молока), а после этого – свежие и сушеные фрукты (Сухоруков 1892: 64). Изобилие казачьих праздничных столов (не случайно называвшихся *красными обедами*) поражаало очевидцев и в более позднее время. Отметим также, что в описании свадебного меню, сделанного В.Д. Сухоруковым, хорошо видна и четкая последовательность блюд. Обрядовая трапеза предполагала их иерархию и строгую регламентацию набора и подачи: обязательность спиртных напитков на мужских и свадебных пирах; наличие мясных блюд и выпечки на свадьбе; начало поминок – с вкушения куты и пр.

Иногда *избыточность* выражалась во включении дополнительного ингредиента в какое-либо блюдо, что также переводило его в разряд обрядовой пищи. Так, у донских казаков (а также у русских крестьян Нижнего Поволжья) был распространен обычай в день празднования крестин подавать отцу ребенка сильно пересоленную кашу (АРГО). Объяснялось это так: он должен прочувствовать, как солоно пришлось

жене при родах. Вместе с тем здесь просматривается и намерение самого мужчины (и его родственников) показать свою связь с ребенком и причастность к родам. Употребление мужчиной пересоленной каши, по сути, воспроизводило ситуацию кормления роженицы так наз. *сытой* — хлебом, круто посыпанным солью. Сыту в казачьей традиции предлагала роженице бабка-повитуха; считалось, что она поможет “опростаться детским местом” (плацентой). Аналогичным образом способствовали отелу коровы, давая ей сначала хлеб с солью, а затем рассол (1 ст. ложка соли на литр воды), который также назывался *сытой* (ПМА 1). В этой ситуации наряду с мотивом *избыточности* оказывается значимым употребление в избытке именно соли (широко известной в восточнославянской традиции в качестве символа очищения) и именно каши — не характерной для обрядовых трапез казаков-мужчин.

Явной *избыточностью* и *изобильностью* отличались и рецепт *творожной паски* (в творог добавляли значительное число ингредиентов — масло, сметану, сахар и пр., чего не делали в обыденной практике), и *похлебка*, предназначенная для разговления после всенощной пасхальной службы (в большой миске с молоком смешивали мелко накрошенные освященные яйца, сало и творог, т.е. те продукты, которые были запрещены к употреблению в течение Великого поста).

Впрочем, не всякая обрядовая трапеза и не всякое блюдо на ней отличались *изобильностью* или *избыточностью*. Часть, предназначавшаяся душам умерших предков, могла быть наоборот скудной, постной, как например, уже упоминавшийся *родительский суп*. Наши информанты, рассказывая об обрядовых хлебцах (*крестах* и *лесенках*), подчеркивали, что они должны выпекаться из кислого *простого*, а не сдобного теста, так как предназначались предкам. Скудной была и крещенская *кутья* (использовали только зерно и воду) по сравнению с рождественской, которую сдобривали медом, разведенным в воде. Медовый раствор так же, как упоминавшийся ранее соляной, назывался *сытой*. *Сытость* и *щедрость* — народные синонимы понятий *изобилие* и *избыток*, что зафиксировано в различных источниках. Так, в *щедровках* — текстах обходчиков дворов в период Святков, Васильев вечер называется *щедрым*. Скудость трапезы накануне Крещенья отражена в термине *голодная кутья*. Как любой обряд представлял собой своеобразное “зазеркалье”, воспроизводя обратную сторону повседневности, так и в обрядовой трапезе актуализировались отклонения от нормы в сторону избыточности или недостаточности, воплощаясь в праздничном обжорстве или аскезе постов.

Таким образом, можно выделить общие признаки обрядовой трапезы, отличающие ее от повседневной: расположение на стыке временных и пространственных границ; наличие контактов между представителями мира живых и мира умерших при разделе доли; использование архаичных способов получения, изготовления и распределения пищи; строгая регламентация, в том числе и по половозрастному принципу; изобилие и избыточность или наоборот — скудость; сопровождение процесса употребления пищи и напитков специальными вербальными и акциональными практиками.

Однако в обрядовой ситуации происходила также и семантизация отдельных физических свойств и функций различных блюд. Е.Е. Левкиевская, отмечая, что для приготовления обрядовых каш брали цельное зерно, справедливо указывала, что речь в данной ситуации может идти о стремлении готовить из “природного”, почти необработанный продукт (Левкиевская 2011: 43). Зерно (как и каши) использовали и в обрядах, связанных с выделением доли (его, например, сыпали на могилы умерших). И каши, и само зерно объединяет, в первую очередь, признак наличия зародыша, а затем уже предполагается сохранение его целостности (так выстраивается иерархия признаков, подлежащих семантизации). Символами доли выступали и яйца, поэтому на Пасху было принято ими обмениваться, а на Троицу — всем вместе есть яичницу. Как отмечалось выше, зерна и яйца выступали в народной традиции обобщенным

универсальным символом вечного возрождения жизни (чередование смерти и нового рождения). А включение красного яйца в контекст христианской традиции сделало его также символом воскресения Христа.

В процедуре перекодировки значимым могло быть количество готовящихся блюд — чет, нечет, сакральное число (три, семь, девять, двенадцать, сорок) (*Левкиевская* 2011: 44). Например, чтобы в доме не было еще одного покойника, на поминальной трапезе число блюд должно было быть нечетным. В День памяти сорока Севастийских мучеников выпекали сорок обрядовых хлебцев (*жаворонков/гулюшек*). Однако в хуторе Донском (низовье Дона) в этот день, называемый *Сороки*, *жаворонков* должно было быть двенадцать — по числу святых апостолов (ПМА 3). Количество обрядовых *крестов*, выпекаемых на Средокрестье, если в один из них прятали монетку, могло определяться количеством членов семьи.

Наконец, повсеместно и широко было распространено превращение обычной пищи в обрядовую путем освящения: в церковь приносили либо готовые блюда, либо ингредиенты. Так, по народным представлениям, не столько изменение окраски, сколько Божья благодать делала ритуальными куриные яйца после освящения их (равно как и другой снеди — *брашен*) на Пасху. Донские казаки приносили в церковь и зерно, из которого потом варили кашу-кутью для Крещенского сочельника. Приступая к разговенью на Крещенье, перед тем как сесть *вечерять*, несколько горстей освященного зерна бросали на иконы; впоследствии его брали с собой на первый выезд в поле и там съедали. В этой ситуации зерно оказывалось освященным дважды — в церкви и за счет приобщения к домашним христианским святыням.

Подытоживая проведенное исследование, можно отметить, что в процессе перекодировки пищи и перевода ее из повседневного состояния в сакральное значимыми были место, время, набор ингредиентов, форма, способ получения и приготовления. Однако самым главным было народное понимание любой пищи как дара Божьего, как символа доли (общей и индивидуальной), которая перераспределялась в пороговой ситуации обряда между живыми и умершими внутри разных поло- и социовозрастных групп. Именно такое отношение к пище определяло и ее место в системе ценностей традиционного сообщества, и способы перекодировки — смены аксиологических кодов. Представления о связи между обрядовой пищей и долей со временем утрачивались, но до наших дней сохранился в народе образ праздничной трапезы как идеального мира, в котором все собираются вместе, нет обделенных, в котором ценятся верность традиции и возможность поделиться с другими.

Источники и материалы

- АРГО — Архив Русского географического общества. Этнографические сведения о Казанской станице Усть-Медведицкого округа. Ф. 12. Р. 12. Оп. 1. Д. 12. Л. 9.
- Акты 1904 — Акты, относящиеся к бытовой истории донских казаков // Сборник Областного Войска Донского статистического комитета. Новочеркасск, 1904. Вып. 4. С. 140–145.
- БТС 2003 — Большой толковый словарь донского казачества. М.: ООО Русские словари; ООО Изд-во Астрель; ООО Изд-во АСТ, 2003.
- ГАРО 1824 — Государственный архив Ростовской области. Описание старинных увеселений в войске Донском. 1824. Ф. 697. Оп. 2. Д. 70. Л. 19–21.
- ИМ 1900 — Исторические материалы, сообщенные И.М. Сулиным // Памятная книжка Области Войска Донского на 1900 г. Новочеркасск: Изд-во ОВДСК, 1900. С. 170–181.
- Кательников* 2008 — *Кательников Е.Н.* Историческое сведение о Верхнекурмоярской станице. Волгоград: Изд-во ВГАПК РО, 2008.
- ПС 1883 — Памятники старины // Казачий вестник. 1883. № 2.
- ПМА 1 — Полевые материалы экспедиции автора в станицу Михайловскую Урюпинского р-на Волгоградской обл., 2009 г. (информант Шурыгина М.И., 1928 г.р.).

- ПМА 2 – Полевые материалы экспедиции автора в станицу Букановскую Кумылженского р-на Волгоградской обл., 1987 г. (тетрадь 1).
- ПМА 3 – Полевые материалы экспедиции автора в хутор Донской Азовского р-на Ростовской обл., 2011 г. (информант Ляпусова М.Ф., 1937 г.р.).
- Раздоры 1877 – Раздоры // Донские областные ведомости. 1877. № 16.
- Словарь 2006 – Словарь донских говоров Волгоградской области / Под ред. Р.И. Кудряшовой. Вып. 1. Волгоград: Изд-во ВГИПК РО, 2006.
- Словарь 2007 – Словарь донских говоров Волгоградской области / Под ред. Р.И. Кудряшовой. Вып. 3. Волгоград: Изд-во ВГИПК РО, 2007.
- Словарь 2008 – Словарь донских говоров Волгоградской области / Под ред. Р.И. Кудряшовой. Вып. 5. Волгоград: Изд-во ВГИПК РО, 2008.
- Сухоруков 1892 – Сухоруков В.Д. Общежитие донских казаков в XVII и XVIII столетиях. Новочеркасск: Изд-во редакции газеты “Донская речь”, 1892.

Научная литература

- Байбурин А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб.: Наука, 1993.
- Байбурин А.К. Обрядовое перераспределение доли у русских // Судьбы традиционной культуры / Ред.-сост. В.Д. Кен. СПб.: “Дмитрий Буланин”, 1998. С. 78–82.
- Баранов Д. Образы вещей (о некоторых принципах семантизации) // Антропологический форум. 2005. № 2. С. 212–227.
- Бернштам Т.А. Орнитоморфная символика у восточных славян // Советская этнография. 1982. № 1. С. 22–34.
- Бернштам Т.А. Молодежь в обрядовой жизни русской общины (XIX–начало XX в.) Л.: Наука, 1988.
- Васева В. Птичий код в обрядах жизненного цикла у болгар // Живая старина. 2001. № 2 (30). С. 10–12.
- Головачев Г.В., Лащилин Б.С. Народный театр на Дону. Ростов-на-Дону: Ростиздат, 1947.
- Дианова Т.Б. Традиционное свадебное застолье на Дону // Традиционное русское застолье / Сост. А.В. Костина, Л.Ф. Миронихина. М.: Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. С. 96–117.
- Дружинин В.Г. Раскол на Дону в конце XVII в. СПб.: Типография И.Н. Скороходова, 1889.
- Зеленин Д.К. Очерки русской мифологии: Умершие неестественной смертью и русалки. М.: Издательство “Индрик”, 1995.
- Казмин А. Частные и общественные гульбища на Дону // Этнографическое обозрение. 1889. Кн. 3. С. 7–45.
- Карпов Ю.Ю. Джигит и волк. СПб.: МАЭ РАН, 1996.
- Левкиевская Е.Е. Пища повседневная и пища ритуальная: механизмы переключения аксиологических кодов // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / Ред. Н.В. Злыднева. СПб.: Алетейя, 2011. С. 37–47.
- Михайлин В.Ю. Между волком и собакой: героический дискурс в раннесредневековой и современной культурных традициях // Новое литературное обозрение. 2001. № 47. С. 278–320.
- Потебня А.А. О Доле и сродных с нею существах // Труды Московского археологического общества. 1867. Т.I. Вып. 2. С. 188–211.
- Пропп В.Я. Русские аграрные праздники. (Опыт историко-этнографического исследования). М: Лабиринт, 1997.
- Рудиченко Т.С. Некоторые особенности обрядовой и праздничной пищи донских казаков // Дикаревские чтения. Вып. 7. Краснодар: КГНТУ “Кубанский казачий хор”, 2001. С. 73–82.
- Рыблова М.А. Типы традиционных жилищ донских казаков // Этнографическое обозрение. 1998. № 5. С. 3–15.
- Рыблова М.А. Донское братство: казачьи сообщества на Дону в XVI – первой трети XIX века. Волгоград: Изд-во Волгоградского гос. ун-та, 2006.
- Рыблова М.А. Обряды социализации и подготовки воина в донской казачьей традиции // Стрежень. Вып. 7. Волгоград: Издатель, 2009. С. 148–164.

Рыблова М.А. Статья воином: традиции социализации юношей и подготовки воинов в донской казачьей общине. Волгоград: Издательство ВолГУ, 2016.

Рыблова М.А. Календарные праздники донских казаков. Волгоград: Издатель, 2014.

Седакова И.А. Грудное молоко как мифологема: этнолингвистические аспекты // Коды повседневности в славянской культуре: еда и одежда / Ред. Н.В. Злыднева. СПб.: Алетей, 2011. С. 77–90.

Топоров В.Н. Конные состязания на похоронах // Исследования в области балто-славянской духовной культуры. Погребальный обряд / Отв. ред. В.В. Иванов, Л.Г. Невская. М.: Наука, 1990. С. 12–37.

Research Article

Ryblova, M.A. **The Ritual Feast among the Don Cossacks: From the Everyday to the Sacred [Obriadovaia trapeza donskikh kazakov: ot povsednevnosti k sakral'nomu].** *Etnograficheskoe obozrenie*, 2017, no. 3, pp. XX–XX. ISSN0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Nauka Publishers

Marina A. Ryblova | <http://orcid.org/0000-0003-1451-2579> | ryblova@mail.ru | Southern Scientific Center, Russian Academy of Sciences (41 Chekhova Avenue, Rostov-on-Don, 344006, Russia)

Keywords:

Don Cossacks, cultural tradition, ritual food, everyday food, feast, meal, recoding of food

Abstract:

The article explores the channels through which food is transferred from the realm of the everyday to the realm of the ritual. I examine folk vocabularies and terminologies used in designating various types of feasts and ritual meals in the culture of the Don Cossacks. The principal features that characterize the ritual meal are: the positioning at the juncture of temporal and spatial boundaries; strict regulation; interaction between the living and the dead in the partaking of the meal; and archaic manner of preparing and consuming food. Some of the features particular to the feasts and ritual meals in the Don area may be seen as stemming from the military status of the Cossack community.

Funding Information

This research was supported by the following institutions and grants:
Southern Scientific Center, Russian Academy of Sciences, 01201354248 [0256-2014-0012]

References

- Baiburin, A.K. 1993. *Ritual v traditsionnoi kul'ture: strukturno-semanticheskii analiz vostochnoslavi-anskikh obriadov* [The Ritual in the Traditional Culture: Structural-Semantic Analysis of East Slavic Ceremonies]. St. Petersburg: Nauka.
- Baiburin, A.K. 1998. Obriadovoe pereraspredelenie doli u russkikh [Ceremonial Redistribution of Shares among the Russians]. In *Sud'ba traditsionnoi kul'tury* [The Fate of Traditional Culture], edited by V.D. Ken, 78–82. St. Petersburg: "Dmitrii Bulanin".
- Baranov, D. 2005. Obrazy veshchei (o nekotorykh printsipakh semantizatsii) [The Images of Things (On Some Principles of Semantization)]. *Antropologicheskii forum* 2: 212–227.
- Bernshtam, T.A. 1982. Ornitomorfnaia simbolika u vostochnykh slavian [Ornithodorinae Symbolism of the Eastern Slavs]. *Sovetskaia etnografiia* 1: 22–34.
- Bernshtam, T.A. 1988. *Molodezh' v obriadovoi zhizni russkoi obshchiny* (XIX – nachalo XX v.) [Youth in the Ceremonial Life of the Russian Community (19th – Early 20th Centuries)]. Leningrad: Nauka.
- Vaseva, V. 2001. Ptichii kod v obriadakh zhiznennogo tsikla u bolgar [Bird's Code in Life Cycle Rituals of the Bulgarians]. *Zhivaia starina* 2 (30): 10–12.

- Golovachev, G.V., and B.S. Lashchilin. 1947. *Narodnyi teatr na Donu* [Folk Theatre on the Don]. Rostov-na-Donu: Rostizdat.
- Dianova, T.B. 2008. Traditsionnoe svadebnoe zastol'ie na Donu [Traditional Wedding Feast on the Don]. In *Traditsionnoe russkoe zastol'ie* [Traditional Russian Feast], edited by A.V. Kostina and L.F. Mironikhina, 96–117. Moscow: Gosudarstvennyi respublikanskii tsentr russkogo fol'klora.
- Druzhinin, V.G. 1889. *Raskol na Donu v kontse XVII v* [Split on the Don in the Late 17th Century]. St. Petersburg: Tipografiia I.N. Skorokhodova.
- Zelenin, D.K. 1995. *Ocherki russkoi mifologii: umershie neestestvennoi smert'iu i rusalki* [Sketches of the Russian Mythology: Mermaids That Died an Unnatural Death]. Moscow: Indrik.
- Kazmin, A. 1889. Chastnye i obshchestvennye gul'bisha na Donu [Private and Public Promenades on the Don]. *Etnograficheskoe obozrenie* 3: 7–45.
- Karpov, Y.Y. 1996. *Dzhigit i volk* [The Dzhigit and the Wolf]. St. Petersburg: MAE RAN.
- Levkievskaya, E.E. 2011. Pishcha povsednevnaia i pishcha ritual'nai: mekhanizmy perekliucheniia aksiologicheskikh kodov [Everyday Food and Ritual Food: Mechanisms for Switching Axiological Codes]. In *Kody povsednevnosti v slavianskoi kul'ture: eda i odezhda* [Codes of Everyday Life in the Slavic Culture: Food and Clothing], edited by N.V. Zlydneva, 37–47. St. Petersburg: Aleteia.
- Mikhailin, V. Yu. 2001. Mezhdz volkom i sobakoi: geroicheskii diskurs v rannesrednevekovoi i sovremennoi kul'turnykh traditsiiakh [Between a Wolf and a Dog: Heroic Discourse in Early Medieval and Modern Cultural Traditions]. *Novoe literaturnoe obozrenie* 47: 278–320.
- Potebnia, A.A. 1867. O dole i srodnykh s neiu sushchestvakh [On the Share and the Related Creatures]. *Trudy Moskovskogo arkheologicheskogo obshchestva* 1 (2): 153–196.
- Propp, V.Y. 1997. *Russkie agrarnye prazdniki (opyt istoriko-etnograficheskogo issledovaniia)* [Russian Agrarian Holidays (An Attempt at Historical and Ethnographic Study)]. Moscow: Labirint.
- Rudichenko, T.S. 2001. Nekotorye osobennosti obriadovoi i prazdnichnoi pishchi donskikh kazakov [Some Features of Ritual and Festive Food of the Don Cossacks]. In *Dikarevskie chteniia* 7: 73–82. Krasnodar: “Kubanskii kazachii khor”.
- Ryblova, M.A. 1998. Tipy traditsionnykh zhilishch donskikh kazakov [Types of Traditional Dwellings of the Don Cossacks]. *Etnograficheskoe obozrenie* 5: 3–15.
- Ryblova, M.A. 2006. *Donskoe bratstvo: kazach'i soobshchestva na Donu v XVI – pervoi treti XIX veka* [The Don Brotherhood: Cossack Communities on the Don in the 16th – First Third of the 19th Century]. Volgograd: Izdatel'stvo VolGU.
- Ryblova, M.A. 2009. Obriady sotsializatsii i podgotovki voina v donskoi kazach'iei traditsii [Rituals of Socialization and Training of the Warrior in the Don Cossack Traditions]. *Strezhen* 7: 148–164. Volgograd: Izdatel'.
- Ryblova, M.A. 2014. *Kalendarnye prazdniki donskikh kazakov* [Calendar Holidays of the Don Cossacks]. Volgograd: Izdatel'.
- Ryblova, M.A. 2016. *Stat' voinom: traditsii socializatsii yunoshei i podgotovki voinov v donskoi kazach'iei obshchine* [Becoming a Soldier: Traditions of Socialization of Young Men and Training of Soldiers in the Don Cossack Community]. Volgograd: Izdatel'stvo VolGU.
- Sedakova, I.A. 2008. Grudnoe moloko kak mifologema: etnolingvistichekii aspekty [Breast Milk as a Myth: Ethnolinguistic Aspects]. In *Kody povsednevnosti v slavianskoi kul'ture: eda i odezhda* [Codes of Everyday Life in the Slavic Culture: Food and Clothing], edited by N.V. Zlydneva, 77–90. St. Petersburg: Aleteia.
- Toporov, V.N. 1990. Konnye sostizaniia na pokhoronakh [Equestrian Events at the Funeral]. In *Issledovaniia v oblasti balto-slavianskoi dukhovnoi kul'tury: pogrebal'nyi obriad* [Research in the Area of Baltic-Slavic Spiritual Culture: The Funeral Ceremony], edited by V.V. Ivanov and L.G. Nevskaiia, 12–37. Moscow: Nauka.