

УДК 392.8:130.2 (470.345)

Г.А. Корнишина

**Функционально-смысловое значение ритуальных трапез
в традиционной культуре мордвы**

Аннотация. В статье проанализировано значение, структура и состав участников такого важного компонента традиционной культуры мордвы как ритуальные трапезы. Отмечается, что во время обрядов, связанных с важнейшими событиями в жизни человека и переломными моментами года, их функции были весьма разнообразными. Ритуальная пища, общая трапеза, обмен различными продуктами питания объединяли совокупность участников церемониала, служили средством для приобретения расположения богов и умерших предков, выступали как своеобразная плата людям за определенные услуги.

Ключевые слова: ритуальная трапеза, «кормление» богов и предков, эндокухня, экзокухня, пост, первины, моленный кусок – *oznoma pel*, стряпухи – *stryapchojt*.

G.A. Kornishina

**The functional-notional meaning of the ritual meal
in the traditional culture of the Mordvins**

Summary. The article analyzes the meaning, structure and composition of such an important component of the traditional culture of the Mordvins as the ritual meal. It is noted that during the ceremonies connected with major events in human life and the crucial points of the year, their functions were very diverse. Common meal brought together the participants of the ceremony was a means to get the favor of the gods and ancestors, the form of payment of certain services. Ritual food, common meal, exchange of different food united participants of the ceremony, served as a means to acquire god's favour and deceased ancestors, acted as a kind of charge for people for certain services.

Keywords: ritual meal, «feeding» of gods and ancestors, endokitchen, exokitchen, fasting, prayed piece – *oznoma pel*, cooks – *stryapchojt*.

Ритуальные трапезы являются одним из важных компонентов традиционной культуры мордвы. Их значение особенно велико в обрядах, связанных с важнейшими событиями в жизни человека и переломными моментами года. Так, трапезы переходного времени (Нового года, Рождества, начала весны и др.) основывались на представлениях инициальной (начинательной) магии или «магии первого дня» – происходящее в переломные моменты года должно влиять на весь год. Поэтому, чтобы обеспечить себе изобилие на весь последующий период, в эти дни старались есть сытно и много. Также хорошо кормили и домашний скот, включая в корм остатки ритуальных кушаний. Иногда для скота готовили и специальные блюда в основном хлеб, лепешки, пироги и т.п. в виде фигур животных, птичьих

гнезд, хозяйственных построек. Например, на моление Тувонь озкс, посвященное покровителю свиней, пекли пирожки в виде поросят и колобки по размеру куриного яйца. Во время Крещения также делали лепешки или хлеб, напоминающие лошадей, кур, овец. По сообщению К. Мильковича, в XVIII в. к молению о лошадях готовили каравай в форме лошадиной головы [1, 829].

Обильную, сытную пищу готовили не только для людей и животных, но и для божеств и умерших предков. «Кормление» богов и покойных родственников преследовало цель приобрести их расположение в хозяйственных делах, семейной жизни, лечении людей и скота.

Иногда обильная трапеза напрямую выступала как определенная плата людям за какие-то услуги. Человека, помогавшего

решить какую-либо проблему, обязательно надо было угостить. Особенно ярко эта функция трапезы выступала в обычае общественных помочей при сельскохозяйственных работах, строительстве дома, женских супрядках и т.п. Причем, количество трапез во время различных видов помочей, было неодинаковым. Например, участниц женских супрядок, хозяйка кормила только обедом. В том же случае, если на помощь созывались девушки, которые оставались в доме и на ночь, то для них готовили также ужин и завтрак. Для работников – помощников при строительстве дома, или каких-либо полевых работ, по обычаю, еда должна была быть наготове в любое время дня, чтобы они могли закусить, когда захотят. По правилам народного этикета хозяева должны были старательно упрашивать помочан откусать: «Беда той хозяйке, про которую потом пойдут рассказывать на селе, что она мало просила гостей – к мужу ея другой раз уже неохотно пойдут на помочь» [2, 238]. В свою очередь приглашенные обязаны были «церемониться», то есть утверждать, что они сыты и есть и пить как бы сквозь силу. Конечно, и старания работников во многом зависели от угощения: «жадному хозяину никогда не сработают столько, сколько сделают тороватому, ласковому, хлебосольному» [3, 259]. Подобные трапезы, как и помочи, продолжают сохраняться до настоящего времени, в основном они связаны с постройкой дома или хозяйственных помещений.

Обрядовая пища, общая трапеза, обмен различными продуктами питания служат выражением определенных взаимоотношений между отдельными людьми, родственными, общественными, возрастными и другими группами. При этом исследователи выделяют две ее функции – соединяющая и разделяющая, или эндокухня (еда для себя, для своей семьи) и экзокухня (еда для посторонних, гостей). Последние различия стали особенно существенными после утраты основных магических и обрядовых функций трапезы, то есть угощения для гостей начали отличаться от семейных застолий парадным характером: составом блюд, их оформлением, сервировкой стола и т.п. Ранее это было не так существенно для обрядовой пищи, так как ее состав был

довольно устойчив и схож с повседневным рационом.

Круг участников ритуальной трапезы зависел от характера самого обряда. В ней могли принимать участие практически все члены сельской общины (на сельском молении *велень озкс*) или даже нескольких общин (на молении *сисем велень озкс* – букв. молении семи селений). В других случаях трапеза объединяла отдельные группы людей: половозрастные (*атянь озкс* – моление стариков, *авань поза* – женская брага, *стирь озкс* – девичье моление и т.п.), родственные (*атянь пуре* – пиво предков, различные братчины, свадьба, поминки и др.), семейные (моления, посвященные домовым и дворовым божествам, связанные с рождением детей, выбором супруга для сына или дочери). Нередко в обрядовой трапезе, посвященной одному и тому же событию, наблюдались отличия в ее составе у различных половозрастных групп. Если молодежь, как правило, устраивала коллективную пирушку, причем часто из продуктов, собранных во время обхода домов (на Рождество, Пасху, праздник богини ветра Вармавы и т.д.), то люди старшего и среднего поколений в большинстве случаев ограничивались семейным или родственным застольем. В последнем случае, за исключением обрядов, связанных с рождением ребенка и поминовением какого-либо конкретного человека, семейные группы часто посещали родственные дома, как в своем, так и в соседних селениях.

Состав участников ритуальных трапез часто расширялся за счет людей, не являвшихся членами родственного и даже общинного коллектива (бездетных, нищих, убогих), а также принадлежащих к другим этносам. Бедные и убогие люди считались близкими к божествам и предкам, поэтому обрядовая еда, отделенная им, как бы отделялась покойным родичам и богам. Недаром хозяйки отдавали первый выпеченный каравай нищим. Так же поступали и с хлебом, над которым молились о счастье новорожденного. Перед севом хозяева просили богиню урожая вырастить хлеб не только для них, но и для нищих и стариков. В наделении пищей одиноких людей, бездетных стариков проявлялись обычаи общинной взаимопомощи. Таким людям, которые

сами не в состоянии были содержать скот, дети после отела коровы приносили молоко, сливочное масло, творог. Иноплеменники также могли в определенных случаях рассчитывать на часть обрядовой трапезы. Например, после общесемейных поминок на кладбище села Каргашино Бугульминского уезда Самарской губернии приезжали «чувашаи и татары верст за 25 и целые воза кусков увозят с собой» [4, 43].

Состав самой обрядовой трапезы зависел от естественно-географических условий, а также от сезона года. Зимние (рождественские, новогодние, крещенские, масленичные) трапезы состояли из плодов урожая, собранного в предыдущем году. Летние и осенние трапезы были связаны с введением в пищевой рацион плодов нового урожая и продуктов их переработки. Эти введения были окружены различными обрядами: запрет употребления в пищу тех или иных продуктов до начала их сбора или доения скота, освещение, принесение их в дар, первое вкушение. Для мордвы, как и для многих других народов, были характерны временные ограничения в еде. Ученые полагают, что происхождение данного обычая в далеком прошлом было связано с экономическими факторами: истощением пищевых запасов и необходимостью общественного регулирования их потребления. Существует и другое объяснение – пищу накапливали для будущих жертвоприношений. Дж. Фрэзер утверждал, что поедание первых плодов было сакральным актом первого причастия, после которого можно было без всякого вреда и опасения со стороны божеств, есть их. Он прослеживает, как постепенно это таинство приобщения к божеству сменилось принесением первых плодов в жертву богам [5, 532-548]. Подобные представления существовали и у мордвы, которая полагала, что боги неохотно расстаются со своими дарами, поэтому надо было их умиловить – отдать им часть собранных плодов, овощей, злаков и т.д. Сейчас пищевые запреты полностью заменены христианскими постами.

В начале хозяйственного года, который начинался с весны, пополнение пищевых ресурсов происходило, прежде всего, за счет молочных продуктов, яиц, отчасти мяса. Массовому введению их в рацион пи-

тания предшествовал пост (запрет на продукты животноводства). После освящения (во время молений духам-покровителям, а позже и христианским святым) первых яиц, молока, мяса следовало их обрядовое поедание. До сих пор сохраняются у мордвы специальные обряды, которыми обставляется употребление в пищу продуктов, изготовленных из первого удоя молока. Из него готовят творог (*мичке-м.*, *топо-э.*), над которым молятся о здоровье телят и больших удоях. Это моление у мокши так и называется *мичкань озондома*, у эрзи *топо ознома*.

С середины лета, когда в рацион питания начинали входить поспевающие ягоды, овощи, фрукты и особенно злаки, мордва проводила различные моления, на которых и освящались «новые» продукты питания. У *Пакся авы* (божества поля), *Мода авы* (божества земли), *Вирь авы* (божества леса) просили благословения на сбор урожая и приносили им в дар первые собранные продукты. С утверждением среди мордвы христианства такое освящение стало проводиться в церкви. Так, в день яблочного Спаса каждый хозяин вначале нес яблоки в церковь, а потом в своем доме совершал моление в честь покровителя яблонь *Марень шкая*. Его просили сохранить зеленые яблоки от бури и ураганов, от острозубых мышей и зайцев, а также уродить много сладких яблок, чтобы они собирались целыми «осьминами». Самого покровителя также просили поесть яблок, помянуть умерших предков, а также сохранить здоровье живым. После этого все домочадцы садились за стол, ели яблоки, отделяя кусочки для покойных родичей.

Аналогичное моление устраивалось и в начале качания меда. Проходило оно на пчельниках. У богов просили способствовать размножению пчел, получению от них больше меда. Главным напитком здесь было медовое пиво – пуре. По окончании обряда большой деревянный ковш обходил всех участников. Чашки с медовым напитком ставили и перед ульями, приглашая богов угоститься им. В течение двух дней сельчане по очереди обходили все пчельники. Впоследствии это моление было приурочено к Ильину дню. С пасек оно переместилось в дом. Хозяева освящали первый мед в церкви, а затем каж-

дый в своем доме произносил над ним молитву: «Как пчелы собирают сладкий мед, так пусть в нашем доме добро, богатство копится». Затем приглашали предков есть сладкий мед и пить медовое пуре. В конце просили их беречь «тружеников - пчел от воров-разорителей, мороза-стужи и злых глаз» [6, 168].

Особенно торжественно отмечалось окончание жатвы. Во время посвященного этому событию большого, трехдневного сельского моления устраивалась торжественная трапеза, на которой обязательно ели хлеб и кашу из зерен нового урожая. Кроме того, в последний день жатвы боже-ству поля *Пакся аве* оставляли в дар несжатую полоску ржи, в благодарность за хороший урожай.

Приготовление обрядовой пищи для торжественных трапез обуславливалось определенными правилами. Для общественных молений избирались специальные люди, собиравшие продукты и готовившие из них ритуальную еду. Обычно их назначали на собрании стариков. Некоторые обрядовые блюда, например, лапша, готовились женщинами из семьи *пярвта* – руководителя моления. На семейное моление еда, как правило, готовилась старшей женщиной в семье. Подобный обычай наблюдался и у удмуртов, у которых хлеб для общесельских молений пекла жена жреца [7, 216]. При приготовлении и раздаче ритуальной пищи нельзя было сердиться, ругать кого-либо, девушки не должны были общаться с мужчинами. Ведра с пивом не разрешалось ставить на землю, а сам напиток нельзя было проливать. Считалось, что если эти правила были нарушены, то боги могли рассердиться на людей.

Во время свадьбы и поминок пищу и в настоящее время готовят специально приглашенныестряпухи – *стряпчойть*. В большинстве случаев они состоят в родстве с семьей, пригласившей их. Но иногда для этих целей привлекают людей, обладающих определенными качествами, которые должны повлиять на свойства обрядовых блюд, а через них и на участников трапезы. Например, печение свадебного хлеба доверяли женщинам, у которых счастливо сложилась семейная жизнь, а также долгожителям. Так, в селе Верхний Мывал Со-

сновоборского района Пензенской области, свадебные калачи продолжительное время пекла женщина, которая дожила до 111 лет [8, 171-172]. Так же как и во время приготовления пищи для молений,стряпухи, готовящие свадебные и поминальные блюда, не должны браниться, ссориться. Перед началом подготовки пищи они обычно ходят в баню, чтобы быть чистыми.

Сами обрядовые блюда изготавливались также особым способом. Например, священный хлеб пекли не в формах, а обязательно на капустных листьях. Яичницу делали очень густой, чтобы ее можно было разрезать на куски. Если ее готовили дома (при этом число яиц должно было соответствовать количеству членов семьи), то приносили на место моления прямо в сковороде. Общественную же яичницу, которую делали из собранных яиц, жарили на печных заслонках. Кашу также варили очень крутую. Пироги, яичницу, кашу раньше развешивали на специальных «рычагах», которые укреплялись на священных деревьях. В конце XIX в. всю ритуальную еду обычно расставляли в ряд, на разостланных по земле полотенцах или холстах.

Обрядовой пище, а также и остаткам ритуальных трапез, приписывались в народе сверхъестественные свойства: сила плодородия, целительные, охранительные, поэтому их сохраняли в течение продолжительного времени, употребляя в особых случаях: во время начала каких-либо работ, при стихийных бедствиях, болезни людей и скота. Пасхальные куличи, например, хранили до начала весенней пахоты, когда ими кормили лошадей. Во время моления *бабань каша* каждая участница обязательно откладывала про запас священную кашу, «которая служила бы им полезной вещью перед началом всякого дела и даже в болезнях» [9, 280]. Эту кашу кидали на загон перед началом сева, рыбаки перед началом ловли бросали ее в воду, звероловы и птицеловы кормили ею собак.

Чрезвычайно разнообразными были действия с обрядовым хлебом. Куски его клали в лукошко с посевным зерном, зарывали перед началом сева на поле. Таким образом, путем контакта старались передать зерну и земле его плодородную силу. Часть обрядового хлеба обязательно приносили в жерт-

ву богам. Так, во время моления богине дома *Куд аве*, ей оставляли часть ритуальной еды в подполье, на куске хлеба. Такой же кусок клали и домовому под печку. На общественных и семейных озксах от каждого караваея отрезали *ознома пель* (моленный кусок), который вместе с другой едой кидали в огонь, чтобы они вместе с дымом поднялись к богу. Жертвенные куски могли также вешать в лукошке на священное дерево, зарывать в землю или бросать в воду.

Ознома пель, как правило, вырезал руководитель моления или старший член семьи. Молодые люди получали право первый раз делать это во время своей свадьбы. Отец жениха доверял ему произвести этот обряд на молении, происходившем перед отправлением свадебного поезда за невестой. Во время отделения женатого сына (или брата), глава семьи давал ему священный кусок, который относили в новый дом и клали под порог в дар покровителям жилища. Если происходил общий раздел семьи, то *ознома пель* распределялся между всеми хозяевами. А когда из семьи уходил отходник, то его доля моленного куска выбрасывалась в окно.

Полагали, что магические свойства обрядового хлеба перейдут на все и всех, кто получал его как часть ритуального караваея, поэтому каждый участник того или иного обряда обязательно съедал кусок освященного хлеба. Иногда и остальную обрядовую еду клали на хлеб. Например, во время моления *Куд аве*, все присутствовавшие брали по кусочку сала и яйца с горбушки, поминая при этом усопших предков. Подобный обычай существовал и в Самарской губернии, где во время престольного праздника хозяин дома молился богам, держа в руке кусок хлеба с мясом, печенью и сердцем заколотого к этому дню животного. Иногда в горбушке хлеба делалось углубление (из нее вынимался мякиш), в которое и клались другие продукты. Часто именно в таком виде пища жертвовалась божествам и покойным предкам. Возможно, что такой способ трапезы сохранился с древних времен, когда не было обычая класть еду в чашки. Такой архаичный способ приема пищи, сохраняясь по традиции в обрядности, постепенно приобретал сакральное значение и еще более усиливал действенность ритуала в глазах его участников.

Остатки ритуальных трапез (крошки, яичная скорлупа, кости жертвенных животных) также использовались в магических целях. Их подмешивали в корм скоту и домашней птице, чтобы увеличить их плодовитость и укрепить здоровье. Подобным образом поступали, например, после моления богу свиней *Тувонь пазу*, которое проводилось перед Новым годом. К этому дню обязательно закалывали свинью: мясо ее варили или жарили к праздничной трапезе, а кости относили на съедение в хлев, «чтобы свиньи водились хорошо» [10, 376]. Мокша Пензенской губернии на молении в честь *Кардаз авы* – покровительницы скотного двора, наделяла кусочками жертвенного гуся всех животных, включая собак. Курам, чтобы они лучше неслись, отдавали зерно, раскидываемое в доме колядниками, а также зерно с полос, оставляемых после жатвы в дар божеству поля.

Имело (а в некоторых случаях и сейчас имеет) значение число блюд, подаваемых во время обрядовых трапез. Например, на свадьбе оно должно быть нечетным (начиная с семи – это число у мордвы считалось священным). Нечетным было количество свадебных пирогов, ведер пива или вина, горшков с кашей и т.д. Даже число яиц, которое брали с собой женщины, приходившие стряпать пироги, также должно было быть нечетным. Это означало, что в семье не хватает одного человека, и его надо было добыть. Нечетное количество лепешек клали в колыбель новорожденного гостя, приходившего на обряд нурям чи (букв. день колыбели). Само их количество также должно было быть нечетным, а во время поминальной трапезы, наоборот, на столе должно было быть четное количество блюд, чтобы смерть «не посчитала», что в семье есть лишний человек, которого нужно забрать на «тот» свет.

Подобные представления существовали и среди других народов. Например, чувашские сваты приносили с собой обязательно нечетное число караваев хлеба и головок сыра. У многих европейских народов количество блюд праздничных трапез (рождественской, новогодней, пасхальной) также было нечетным [11, 151].

Таким образом, функционально-смысловое значение ритуальных трапез в тра-

диционной культуре мордвы было весьма разнообразным. Их пищевая структура, состав участников, магические действия, совершаемые во время ее проведения, были направлены в первую очередь на достижение хозяйственного благополучия. Иногда обильная трапеза также выступала как определенная плата людям за какие-то услуги. Кроме того общая трапеза служит выражением определенных взаимоотношений между отдельными людьми, родственными, общественными, возрастными и другими группами.

Состав обрядовых трапез и способ приготовления отдельных блюд в течение долгого времени оставались неизменны-

ми. Эта тенденция сохраняется и сейчас. В настоящее время обрядовая еда воспринимается, в целом, как праздничная – ради удовольствия, трапеза становится универсальным и обязательным компонентом любого торжества. В состав праздничных блюд стали включаться такие, у которых полностью отсутствуют какие-либо ритуальные функции (торты, сладости, изделия из рубленого мяса и др.). Некоторые, появившиеся сравнительно недавно в рационе мордвы виды пищи (рис, саго, картофель), переняли свойства, связанные с традиционными культурами: например, рис стал широко применяться в поминальных трапезах.

Литература

1. Милькович К. Быт и верования мордвы в конце XVIII столетия / К. Милькович // Тамб. епарх. ведомости. – 1905. – № 18. Ч. неофиц. – С. 818 – 832.
2. Н-лов Н.Н. У мордвы Пензенской губернии / Н.Н. Н-лов // Этнографическое обозрение. – 1892. – Кн. XIII-XIV. – № № 2, 3. – С. 237 – 238.
3. Майнов В.Н. Очерки юридического быта мордвы / В.Н. Майнов // Зап. РГО. – СПб., 1885. – Т. 14. Вып. 1. – 267 с.
4. Рукописный фонд НИИ Гуманитарных Наук при Правительстве Республики Мордовия. Л-52.
5. Фрээр Д. Золотая ветвь / Д. Фрээр. М.: Изд-во полит. лит., 1980. 783 с.
6. Устно-поэтическое творчество мордовского народа. Календарно-обрядовые песни и заговоры. Саранск: Морд. кн. изд-во, 1981. Т. 7. Ч. 3. 304 с.
7. Апполов А.Г. Удмурт-Вотяки / А.Г. Апполов // Религиозные верования народов СССР. М.: Моск. рабочий, 1931. Т. 2. С. 214 – 225.
8. Белореченский И. Исторический очерк села Лобаз Бузулукского уезда / И. Белореченский // Самар. епарх. ведомости. – 1875. – № 12. – С. 277 – 282.
9. Корнишина Г.А. Традиционно-обрядовая культура в системе мордовского этноса / Г.А. Корнишина. – Lap Lambert Academic Publishing GmbH & Co. KG. Germany, 2011. 371с.
10. Евсевьев М.Е. Историко-этнографические исследования / М.Е. Евсевьев // Избр. тр. Саранск : Морд. кн. изд-во, 1966. Т. 5. 552 с.
11. Календарные обычаи и обряды в странах Зарубежной Европы XIX – начала XX века. Весенние праздники. М.: Наука, 1977. 358 с.

References

1. Mil'kovich K. Byt i verovaniya mordvy v kontse XVIII stoletiya / K. Mil'kovich // Tamb. eparkh. vedomosti. – 1905. – № 18. Ch. neofits. – S. 818 – 832.
2. N-lov N.N. U mordvy Penzenskoy gubernii / N.N. N-lov // Etnograficheskoe obozrenie. – 1892. – Kn. XIII-XIV. – № № 2, 3. – S. 237 – 238.
3. Maynov V.N. Ocherki yuridicheskogo byta mordvy / V.N. Maynov // Zap. RGO. – SPb., 1885. – T. 14. Vyp. 1. – 267 s.
4. Rukopisnyy fond NII Gumanitarnykh Nauk pri Pravitel'stve Respubliki Mordoviya. L-52.
5. Frezer D. Zolotaya vetv' / D. Frezer. M.: Izd-vo polit. lit., 1980. 783 s.
6. Ustno-poeticheskoe tvorchestvo mordovskogo naroda. Kalendarno-obryadovye pesni i zagovory. Saransk: Mord. kn. izd-vo, 1981. T. 7. ch. 3. 304 s.
7. Appolov A.G. Udmurt-Votyaki / A.G. Appolov // Religioznye verovaniya narodov SSSR. M.: Mosk. rabochiy, 1931. T. 2. S. 214 – 225.
8. Belorechenskiy I. Istoricheskiy ocherk sela Lobaz Buzulukskogo uezda / I. Belorechenskiy // Samar. eparkh.

vedomosti. – 1875. – № 12. – S. 277 – 282.

9. Kornishina G.A. Traditsionno-obryadovaya kul'tura v sisteme mordovskogo etnosa / G.A. Kornishina. – Lap Lambert Academic Publishing GmbH & Co. KG. Germany, 2011. 371s.

10. Evsev'ev M.E. Istoriko-etnograficheskie issledovaniya / M.E. Evsev'ev // Izbr. tr. Saransk : Mord. kn. izd-vo, 1966. T. 5. 552 s.

11. Kalendarnye obychai i obryady v stranakh Zarubezhnoy Evropy XIX – nachala XX veka. Vesennie prazdniki. M.: Nauka, 1977. 358 s.