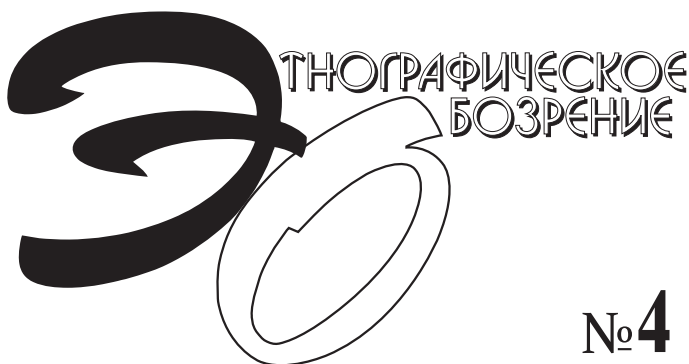




РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК

Институт этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН



№4

ИЮЛЬ – АВГУСТ 2020

Журнал основан в 1889 г.

Выходит 6 раз в год

Выходил под названиями: “Этнографическое обозрение” (1889–1916; 1992–н.в.);
“Этнография” (1926–1930); “Советская этнография” (1931–1991).

Журнал издается под руководством
Отделения историко-филологических наук РАН

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

С.Н. Абашин (д.и.н., Европейский ун-т, Санкт-Петербург),
С.С. Алымов (к.и.н., ИЭА РАН, Москва), **С.А. Арутюнов** (чл.-корр. РАН, ИЭА РАН),
В.О. Бобровников (к.и.н., НИУ ВШЭ, Санкт-Петербург),
М.Л. Бутовская (чл.-корр. РАН, ИЭА РАН, Москва),
М.В. Добровольская (д.и.н., Ин-т археологии РАН, Москва),
А.Л. Елфимов, зам. гл. ред. (Ph.D., к.и.н., ИЭА РАН),
С.А. Кан (Ph.D., Дартмутский колл., США), **П.С. Куприянов** (к.и.н., ИЭА РАН),
М.Ю. Мартынова (д.и.н., ИЭА РАН), **Д.В. Михель** (д.ф.н., РАНХиГС, Москва),
И.А. Морозов (д.и.н., ИЭА РАН), **Е.В. Попова** (к. полит. н., Томский гос. ун-т),
С.В. Соколовский, главный редактор (д.и.н., ИЭА РАН), **В.А. Тишков** (акад. РАН, ИЭА РАН),
В.В. Трепавлов (д.и.н., Ин-т российской истории РАН, Москва),
Е.Г. Трубина (д.ф.н., Уральский федеральный ун-т),
Е.И. Филиппова, зам. гл. ред. (д.и.н., ИЭА РАН), **Д.А. Функ** (д.и.н., ИЭА РАН),
Й.О. Хабек (д.ф.н., Гамбургский ун-т, Германия)

НАУЧНО - КОНСУЛЬТАТИВНЫЙ СОВЕТ

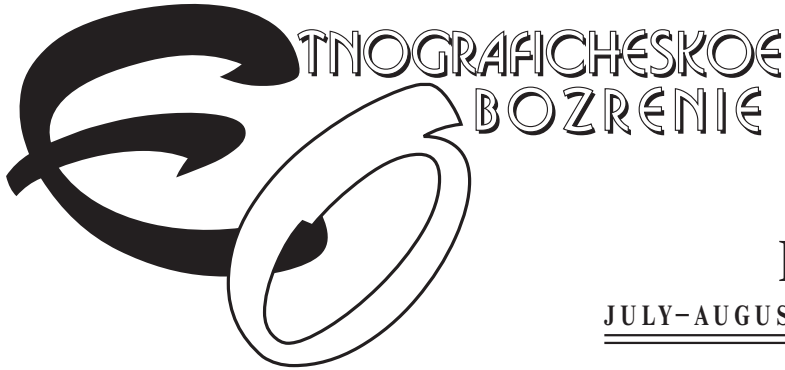
Ю.Е. Березкин (Кунсткамера РАН, Санкт-Петербург), **В. Вате** (CNRS, Франция),
Д.Н. Замятин (МГУ им. М.В. Ломоносова, Москва), **Н.М. Лебедева** (ВШЭ, Москва),
М. Могильнер (Ун-т шт. Иллинойс, США), **В.И. Мукомель** (Ин-т социологии РАН, Москва),
Б. Петрик (EHESS, Франция), **И.Ф. Попова** (Ин-т восточных рукописей, Санкт-Петербург),
М. Ривз (Манчестерский ун-т, Великобритания), **Н.В. Ссорин-Чайков** (ВШЭ, Санкт-Петербург),
Л.А. Чвырь (Ин-т востоковедения РАН, Москва), **П. Швайцер** (Венский ун-т, Австрия),
В.А. Шнирельман (ИЭА РАН, Москва)

Заведующая редакцией *И.А. Кучерова*

Адрес редакции:

119991 Москва, Ленинский пр., д. 32а, тел. (495) 938-18-67, факс (495) 938-06-00

Интернет-сайт: <http://journal.iea.ras.ru>, e-mail: ethnorev@gmail.com



№ 4

JULY–AUGUST 2020

Founded in 1889

Published as *Etnograficheskoe Obozrenie* (1889–1916, 1992–present);

Etnografia (1926–1930); *Sovetskaja Etnografia* (1931–1991)

Publication frequency: 6 issues per year

Organ of the Division of History and Philology, Russian Academy of Sciences

EDITORIAL BOARD

Sergey Abashin (European U. at St. Petersburg),

Sergey Alymov (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Sergey Arutyunov (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Vladimir Bobrovnikov (Higher School of Economics, St. Petersburg),

Marina Butovskaya (Inst. of Ethnology and Anthro., Moscow),

Maria Dobrovolskaya (Inst. of Archaeology, Moscow),

Alexei Elfimov, *Associate Editor* (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Elena Filippova, *Associate Editor* (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Dmitri Funk (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow), **J. Otto Habeck** (U. of Hamburg, Germany),

Sergei Kan (Dartmouth College, USA), **Pavel Kupriyanov** (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Marina Martynova (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow), **Dmitry Mikhel** (RANEP, Moscow),

Igor Morozov (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow), **Evgeniya Popova** (Tomsk State U., Tomsk),

Sergey Sokolovskiy, *Editor-in-Chief* (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Valery Tishkov (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Vadim Trepavlov (Inst. of Russian History, Moscow), **Elena Trubina** (Ural Federal U., Ekaterinburg)

ADVISORY BOARD

Yuri Berezkin (Kunstkamera, St. Petersburg), **Liudmila Chvyr** (Inst. of Oriental Studies, Moscow),

Nadezhda Lebedeva (Higher School of Economics, Moscow),

Marina Mogilner (U. of Illinois at Chicago, USA), **Vladimir Mukomel** (Inst. of Sociology, Moscow),

Boris Pétric (EHESS, France), **Irina Popova** (Inst. of Oriental Studies, St. Petersburg),

Madeleine Reeves (U. of Manchester, UK), **Peter Schweitzer** (U. of Vienna, Austria),

Viktor Shnirelman (Inst. of Ethnology & Anthro., Moscow),

Nikolai Ssorin-Chaikov (Higher School of Economics, St. Petersburg),

Virginie Vaté (CNRS, France), **Dmitry Zamiatin** (Moscow State University)

Irina Kucherova Editorial Office Manager

Editorial Office Address:

Rm 1807, Leninsky prospect 32-a, Moscow, 119991, Russia; phone +7 (495) 938-1867;

fax +7 (495) 938-0600

Специальная тема номера: *Homo carnivorus*: традиции консервации мяса в Южной и Центральной Европе (отв. ред. — О.Д. Фаис-Леутская, М.Ю. Мартынова)

О.Д. Фаис-Леутская, М.Ю. Мартынова. Антропология питания: судьбы мясных деликатесов в Европе	5
О.Д. Фаис-Леутская. <i>Prosciutto</i> : от символа Италии до знака развития регионов	15
А.Н. Кожановский. Испанский хамон: историко-культурный аспект	31
М.Ю. Мартынова. Пршут как составная часть культурной мозаики традиций питания хорватов, черногорцев и сербов	42
Е.И. Водичар, М.П. Кляус. <i>Пастърма</i> как маркер культурной идентичности болгар	57
Е.В. Холлер. Шпек: народный символ, туристический тренд и политический инструмент	72

Этнография локальных групп русских

С.А. Иникова. Личные имена у духоборцев	84
Р.Ю. Федоров. Чалдоны и самоходы: мифы идентичности и этнографическая реальность	102
Т.Е. Гревцова. Обряды конца свадьбы в традиционной культуре донских казаков	116

История науки

Т.П. Роон. В лабиринте истории и политики: советские исследования сахалинских айнов (1946—1949 гг.)	132
Б.Е. Винер. Институциональная история российской этнологии: краткий обзор	150
С.А. Рагозина. От “наблюдаемого ислама” к “дискурсивной традиции”: о ключевых концепциях западной антропологии ислама	167

Рецензии

С.Д. Соловей. Рец. на: Три века российской этнографии: страницы истории. М., 2017	186
А.А. Сирина. Рец. на: Safonova T., Sántha I. Evenki Microcosm: Visual Analysis of Hunter-Gatherers' Lifestyles in Eastern Siberia. Fürstenberg/Havel, 2019	189

Special Theme of the Issue: Homo Carnivorus: Traditions of Meat Preservation in Southern and Central Europe (guest editor *O.D. Fais-Leutskaia and M.Yu. Martynova*)

<i>Fais-Leutskaia, O.D., and M.Yu. Martynova. Anthropology of Food: Destinies of Meat Delicacies in Europe [Antropologiya pitaniya: sud'by miasnykh delikatesov v Evrope]</i>	5
<i>Fais-Leutskaia, O.D. Prosciutto: From the Symbol of Italy to the Sign of Regional Development [Prosciutto: ot simvola Italii do znaka razvitiya regionov]</i>	15
<i>Kozhanovsky, A.N. Spanish Jamon: Cultural and Historical Aspects [Ispanskii khamon: istoriko-kul'turnyi aspekt]</i>	31
<i>Martynova, M.Yu. Pršut as an Element of Cultural Convergence in the Food Habits of Croats, Montenegrins, and Serbs [Prshut kak sostavnaia chast' naplastovaniia kul'tur v traditsiakh pitaniia khorvatov, chernogortsev i serbov]</i>	42
<i>Vodinchar, E.I., and M.P. Klyaus. Pastroma as a Marker of Bulgarians' Cultural Identity [Past'rma kak marker kul'turnoi identichnosti bolgar]</i>	57
<i>Holler, E.V. Speck: A Popular Symbol, Touristic Brand, and Political Tool [Shpek: narodnyi simbol, turisticheskii trend i politicheskii instrument]</i>	72

Ethnographic Studies of Local Groups of Russians

<i>Inikova, S.A. Personal Names among the Dukhobors [Lichnye imena u dukhobortsev]</i>	84
<i>Fedorov, R.Yu. Chaldony and Samokhody: Myths of Identity and Ethnographic Reality [Chaldony i samokhody: mify identichnosti i etnograficheskaia real'nost']</i>	102
<i>Grevtsova, T.E. Rites of the End of Wedding in the Traditional Culture of the Don Cossacks [Obriady kontsa svad'by v traditsionnoi kul'ture donskikh kazakov]</i>	116

History of the Discipline

<i>Roon, T.P. In the Labyrinth of History and Politics: Soviet Studies of the Sakhalin Ainu (1946–1949) [V labirinte istorii i politiki: sovetskie issledovaniia sakhalinskiikh ainov (1946–1949 gg.)]</i>	132
<i>Wiener, B.E. An Institutional History of Russian Ethnology: A Brief Overview [Institutsional'naia istoriia rossiiskoi etnologii: kratkii obzor]</i>	150
<i>Ragozina, S.A. From “Islam Observed” to “Discursive Tradition”: On the Key Concepts of Western Anthropology of Islam [Ot “nabliudaemogo islama” k “diskursivnoi traditsii”: o kliuchevykh kontseptsiiakh zapadnoi antropologii islama]</i>	167

Book Reviews

<i>Solovei, T.D. Review of <i>Tri veka rossiiskoi etnografii: stranitsy istorii</i> [Three Centuries of Russian Ethnography: Pages of History], edited by A.A. Sirina, A.B. Teriukov, and M.F. Khartanovich</i>	186
<i>Sirina, A.A. Review of <i>Evenki Microcosm: Visual Analysis of Hunter-Gatherers' Lifestyles in Eastern Siberia</i>, by T. Safonova and I. Sántha</i>	189

СПЕЦИАЛЬНАЯ ТЕМА НОМЕРА: НОМО CARNIVORUS: ТРАДИЦИИ КОНСЕРВАЦИИ МЯСА В ЮЖНОЙ И ЦЕНТРАЛЬНОЙ ЕВРОПЕ

(отв. ред. — *О.Д. Фаис-Леутская, М.Ю. Мартынова*)

© О.Д. Фаис-Леутская, М.Ю. Мартынова

**АНТРОПОЛОГИЯ ПИТАНИЯ:
СУДЬБЫ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ В ЕВРОПЕ**

Ключевые слова: Южная Европа, антропология пищи, историография, окорок, хамон, прошутто, пршут

Настоящая статья рассматривает историю и состояние изученности темы пищи в антропологии и обосновывает актуальность проблематики предлагаемых ниже работ, посвященных мясному окороку и близким к нему продуктам. На примере отдельных стран и этнокультурных общностей в первую очередь регионов Южной и Центральной Европы, сравнивая “представителей” одного таксономического ряда — мясные продукты длительной консервации, выявляя их сходства и отличия, авторы предпринимают попытку комплексного рассмотрения пищевых аспектов традиционной культуры в их исторической ретроспективе. Традиционная пищевая культура не часто становилась предметом самостоятельного исследования как в отечественной, так и зарубежной науке, однако она представляет несомненный интерес для антропологов, этнологов, историков, в т.ч. историков питания и материальной культуры, культурологов, социологов и политологов. Статья является введением к тематическому блоку, в который включены исследования Е.И. Водина и М.П. Кляус, А.Н. Кожановского, М.Ю. Мартыновой, О.Д. Фаис-Леутской и Е.В. Холлер.

Оксана Давидовна Фаис-Леутская | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | к. и. н., старший научный сотрудник центра европейских исследований, научный сотрудник центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Марина Юрьевна Мартынова | <https://orcid.org/0000-0001-7280-7450> | martynova@iea.ras.ru | д. и. н., главный научный сотрудник, руководитель центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Материал публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

В последние десятилетия пища и питание все больше выходят на первый план в качестве объектов серьезного практического, методологического и теоретического осмысления. *Food Studies* как самостоятельная область исследований возникла недавно и объединила самых разных специалистов — от биологов и нутриционистов до психологов и социологов, оперирующих методами и подходами, характерными для каждой из этих областей. Уместно в этой связи вспомнить ставшее афоризмом замечание К. Леви-Строса, что “человечество начинается с кухни”, а не “с трудовых отношений”. Рассмотренное им понятие кулинарного треугольника базируется на принципе взаимодействия стихий в связи с обработкой природного, которое в зависимости от кулинарного отношения к нему приобретает статус жареного, вареного или копченого (при приготовлении), остается сырым (вне культурного воздействия) либо становится гнилым (наоборот, подвергшись природному воздействию) (Lévi-Strauss 2008). Из осознания подобных оппозиций, с точки зрения К. Леви-Строса, и рождались древние мифы. В частности, именно на основе оппозиции “сырое—приготовленное” складывались мифы кулинарные. Еще одним не менее ценным вкладом в разработку исследовательских методов антропологии питания можно считать подход К. Леви-Строса к пище и всему тому, что стоит за ней (от сырья до пищевой обрядности), как к своего рода языку, системе знаков, или “густем”, если прибегать к терминологии автора (Леви-Строс 2001: 32–36), способу невербальной коммуникации, используемых в процессе общения, — подход, основанный на сугубо лингвистической методологии.

Можно утверждать, что пища, являясь одним из наиболее ярких, консервативных, а в силу этого и информативных культурных феноменов, служит идентификационным маркером этнического, социального, конфессионального, гендерного, культурного своеобразия любого социума и входящих в него субстратов. Именно к этой природе пищи апеллировал Р. Барт — французский философ, литературовед, эстетик, семиотик, представитель структурализма и постструктурализма, подчеркивая, что любое культурно значимое явление, в т.ч. и алиментарное, представляет собой речевое высказывание, дискурс, являющиеся носителями мифического сообщения (Barth 2001). Для Р. Барта пища — это всегда больше, чем просто еда. Он видит в ней кодовую систему, позволяющую посредством коннотативных знаков, или знаков-индексов (за которыми стоят конкретные продукты питания или блюда), раскрыть различные аспекты жизни человека и общности, к которой он принадлежит; пища служит “знаком не только определенных тем, но и... определенного образа жизни” (Барт 2018: 310, 316). Кухня каждого региона коннотирует с самосознанием, а в ряде случаев является материальным знаком и индикатором радикализированного самосознания определенной общности, претендующей на защиту или официальное признание своей самобытности.

Подобный подход к пище, озвученный еще в 1920-е годы каталонским журналистом, политиком и знатоком гастрономии Ф. Агульо, сказавшим ставшую исторической фразу: “Каталонцы — особая нация, потому что у них есть свой язык, свой свод законов и своя кухня” (Agulló 1990: 5), присутствует все чаще в исследованиях, посвященных общностям и меньшинствам — социальным, религиозным, языковым, этнокультурным, — охваченным протестными, сепаратистскими или автономистскими движениями. В частности, отношение к пище как к коннотативному знаку отстаиваемой “самости” присуще многим современным европейским антропологическим исследованиям. Этот мотив прослеживается, например, в работах Ф. Пестея, рассматривающего определенные мясные деликатесы на Корсике как символ локальной идентичности (Пестей 2019), и П. Алонсо Гонсалеса, анализирующего место вина в субкультуре баскского сепаратистского движения в Испании (Alonso González, Parga Dans 2018).

Апелляции к структурной антропологии, семиотике и концепциям идентичности переплетаются в оригинальном учении о пище, разработанном Г.Д. Гачевым.

В исследовании “Ментальности народов мира” (Гачев 2003) он формулирует и развивает гастику — семиотику пищи, исследующую свойства алиментарных знаков и знаковых систем, науку о коммуникативных функциях пищи и напитков, приемов пищи, снадобий и угощений, культурной роли вкусовых ощущений, ритуалов, традиций, связанных с едой, пищей, кухней. В видении Г.Д. Гачева, гастика, с одной стороны, представляет собой язык пищи и напитков, которые человек предлагает окружающим, таким образом демонстрируя свое отношение к ним или к ситуации в целом, с другой — является культуремой, отражающей специфику национальной и региональной идентичностей.

Антропологический анализ пищи также предполагает изучение истории питания. Выдающимися образцами исследований в этой области являются работы представителей французской школы “Анналов” и книга Ф. Броделя “Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв.” (Бродель 1986). В традициях исторической антропологии выдержаны и работы таких историков питания, как А. Каппати, М. Монтанари (*Cappati* 1989; *Kapattmi, Монтанари* 2006; *Монтанари* 2018; *Montanari* 1979, 1988), Ж.-Л. Фландрена, Фр. Саббана (*Flandrin, Montanari* 1997; *Sabban* 2012; *Montanari, Sabban* 2004; *Sabban, Serventi* 2000), Дж. Дики (*Dickie* 2007).

Следует также упомянуть вклад социологии и антропологии питания в изучение темы пищи. Первая стала актуальна преимущественно в последние 50 лет, хотя ее корни уходят в начало XX в. Впервые “социологизирующую силу” питания описал в 1910 г. немецкий исследователь Г. Зиммель в своем труде “Социология трапезы” (Зиммель 2010). Основным предметом его изучения была организация процесса потребления пищи как части общения, поскольку трапеза дает возможность realizоваться разговору как форме взаимодействия и общения. В процессе еды благодаря переходу к коллективности преодолевается эгоистический инстинкт, направленный на удовлетворение примитивных потребностей. Сообщество образуется тогда, когда трапеза начинает отвечать следующим параметрам: повторяемость, следование правилам поведения за столом и пользования столовыми приборами, наличие порядка приема пищи и, наконец, достижение “социальной вершины” — разговора.

Социологические аспекты питания развивали уже упомянутый М. Монтанари, а также П. Сорокин: оба исследовали феномен голода. М. Монтанари (*Монтанари* 2018), освещая алиментарную историю Европы, акцентировал внимание на периодах недорода (голода) и высоких урожаев (изобилия), оказывающих решающее влияние на производительные стратегии общества, формы питания, алиментарное мировоззрение и поведение населения. П. Сорокин же в своей книге “Голод как фактор”, представляющей, по словам автора, анализ “социальной роли питания вообще” (Сорокин 2003: 3), интерпретировал этот феномен как детерминанту поведения людей и общественной жизни и как одну из основных причин революций.

Необходимо также вспомнить монографию А. Бердсворта и Т. Кейл “Социология на базе меню: приглашение к исследованию пищи и общества” (*Beardsworth, Keil* 2002), труд Дж. Ритцера “Макдональдизация общества 5”, в котором исследователь переносит принципы работы в ресторанах системы *фастфуд* на современное производство и общество в целом (*Ritzer* 2001; *Ритцер* 2011), исследование В. Тети “Хлеб, насмешка и праздник. Алиментарная культура и идеология питания низших классов” (*Teti* 1976), проливающее свет на пищевое поведение определенных страт социума, а также работу известного британского антрополога и социолога Дж. Гуди “Готовка, кухня и класс: исследование в русле сравнительной социологии” (*Goody* 1998).

Антропология питания (не путать с пищевой антропологией — *nutritional anthropology*, исследующей связи биологии человека, экономических систем, состояния питания и продовольственной безопасности и их взаимовлияния) — самостоятельная научная дисциплина, появившаяся в 1970-е годы, представляет собой раздел антропологии, в котором объединяются этнографические и исторические аспекты

изучения пищи с социологическими аспектами ее производства и потребления. “Отцом” антропологии питания называют С. Минца — американского исследователя Кариб и автора труда “Сладость и власть: место сахара в современной истории” (Mintz 1985). Его соратниками были британский антрополог и религиовед М. Дуглас, исследовавшая роль пищи и ритуала, в частности норм кашрута (М. Дуглас впервые выдвинула предположение, что эти нормы не являются ни примитивными правилами, сохраняющими здоровье, ни произвольными установками, проверяющими преданность евреев Богу, — речь идет о законах, направленных на поддержание символической межэтнической границы) (Дуглас 2000), американский антрополог М. Харрис, идеи которого во многом предвосхитили концепцию устойчивого развития (Harris, Ross 1987; Harris 1998), уже упомянутый выше Дж. Гуди, исследовавший проблемы антропологии секса и питания (Goody 1982), и, наконец, американский социально-культурный антрополог А. Аппадурай, один из теоретиков “воображаемых ландшафтов” в рамках феномена глобализации, в т.ч. и “типичного пищевого ландшафта” (*foodscape*) (Appadurai 1996: 32) — понятия, соотносимого с концептом локальной пищевой подсистемы, разработанным в российской алиментарной антропологии. Именно в связи с этим понятием мы остановимся на отечественных традициях антропологии питания, попытки отследить эволюцию которых, хотя и в сжатой форме, уже предпринимались (Кабицкий 2011).

Основы, в т.ч. теоретические и методологические, современной отечественной школы изучения пищи были заложены в 1960-е годы и опирались на богатое научное наследие, включающее этнографические описания пищевых реалий XIX — начала XX в. Г.Г. Громов указал на факторы, которые следовало учитывать в процессе анализа характера и состава традиционной пищи. В их число входят природно-географические условия формирования и бытования пищи, тип хозяйства, в котором она оформилась, историко-культурные традиции и привычки ее потребителей (Громов 1966: 82–84). Г.Г. Громов подчеркивал необходимость разграничения понятий “пища” и “питание”, важность пищевых предписаний и табу. Последовавшие за этим многоплановые исследования, посвященные пище конкретных народов и культур, подготовили базу для дальнейших открытий теоретико-методологического плана (см., напр.: Алимова 2005; Андреева 2018; Бадмаев 2009; Воронина 2011; Григулевич 1996; Ёсида 1997; Мигранова 2012; Чудова 2015; др.). Многие российские авторы внесли серьезный вклад в разработку концептуальных основ отечественной школы пищеведения. В их числе, например, Б.Х. Бгажноков (Бгажноков 2001), рассмотревший “пищевую аниматизм” — способность пищи иметь душу, чувствовать, переживать и оценивать нравственный смысл определенных действий. Однако в первую очередь в качестве “новатора” отечественного пищеведения необходимо назвать С.А. Арутюнова. Совместно с Ю.И. Мкртумяном он на примере армянской системы питания разработал классификацию элементов алиментарной культуры (Арутюнов, Мкртумян 1981), введя в оборот термины “система”, “модель” и “тип питания”, тем самым опередив появление понятия “локальный пищевой ландшафт”. Учеными также были показаны связи структур питания с хозяйственно-культурными типами.

Важную методологическую роль сыграла публикация книги “Этнография питания народов стран зарубежной Азии”, во введении к которой С.А. Арутюнов развивает концепты “сырье” и “трапеза”, вводит типологию блюд (Арутюнов 1981). Целый ряд своих работ ученый (иногда с коллегами) посвятил теме пищи и питания: он рассматривает роль культурных адаптации и адаптивности, вопросы экологии питания, сохранения и преобразования традиций (Арутюнов, Воронина 2001б: 18, 41, 147, 262), обосновывает правомочность подхода к традиционной пище как к выражению этнического самосознания, основываясь на анализе огромного массива преимущественно полевых материалов (Арутюнов, Воронина 2001а). Исследования, инициируемые С.А. Арутюновым начиная с 2000-х годов, посвящены конкретным

феноменам: хлебу (Арутюнов, Воронина 2004), напиткам (Арутюнов, Воронина 2008), праздничной и ритуальной пище (Арутюнов, Воронина 2017).

В наши дни в контексте общих для всего мира тенденций пристальное внимание уделяется алиментарной локальности, поиску аутентичности и воссозданию архаичных, а главное — местных рецептов. Этот тренд актуализировал интерес не только поваров, рестораторов, предпринимателей, но и ученых — антропологов, историков, культурологов — к сугубо типичным пищевым феноменам, привязанным к конкретным территориям. Одновременно он породил понятие “типичные пищевые пейзажи” (*typical foodscapes*), которое, в свою очередь, было справедливо соотнесено с концептами “устойчивости развития” регионов, с их исторической и социальной структурами.

К числу наиболее изученных продуктов можно отнести хлеб, сыр, вино — глобальные и преобладающие “продукты цивилизации”, если апеллировать к терминологии, предложенной французским географом М. Сорре и заимствованной у него Ф. Броделем (Sorre 1943: 162–163; Бродель 1986: 121). Многие другие обыденные и привычные продукты до сих пор остаются своего рода *terra incognita* для исследователей. Это относится, например, к мясу и его производным, включая продукты переработки и консервации, исследование которых изобилует лакунами как в том, что касается ассортимента, происхождения, истории, рецептуры и технологии приготовления, так и в вопросах символизма, знаковости, ситуационности производства и потребления и т.д. Это справедливо и в отношении практик и традиций употребления мяса в рамках отдельно взятых регионов Европы. И все это вопреки тому, что в V–XV вв. наблюдался рост потребления мяса в Европе и европеец вне зависимости от своей имущественной и социальной принадлежности превращался в *Homo carnivorus* (человека плотоядного) (Бродель 1986: 203).

Европейские “мясные” тематики освещаются преимущественно в обобщающих трудах, изучающих системы питания в масштабах этой части света. К их числу относятся уже упомянутые выше исследования М. Монтанари (Монтанари 2018), Ф. Броделя (Бродель 1986), К. Хеллейнера (Helleiner 1967), Б.А. Хениша (Henish 1976) и др. Эти работы проливают свет на историческую и социальную картину производства и потребления мясных продуктов в Европе, позволяя выявить ассортимент мясной продукции, районировать ее согласно видам, рецептуре, технологии приготовления на карте Европы и описать расположение локальных *foodscapes*, или, применительно к исследуемому разнообразию, *meatscapes* (типичных мясных ландшафтов). В одних регионах (север Европы) мясо, например, засаливали, в других превалирующим способом его сохранения было сыровяление (Италия, Испания, Португалия, Франция, Германия, Австрия, Балканские страны). Таким образом, как способ, так и конечный продукт консервации — в нашем случае сыровяленный окорок и многие сходные с ним и близкие к нему продукты — предстают культуремой, отражающей специфику национальной и региональной идентичностей.

Соление и вяление мяса — самый ранний способ предупреждения его порчи и одновременно способ консервирования. Первое известное упоминание соленого свиного мяса мы находим у Гомера. Письменные источники, рассказывающие о способах сушки свинины с целью ее сохранения (консервации), относятся к эпохе этрусков и указывают на местность Нёрча, расположенную в области Умбрия в Центральной Италии. Технология переработки свиного мяса солением и вялением из Древнего Рима распространилась по европейскому континенту. Таким образом, производство и потребление сыровяленного мяса, скорее всего, происходит из южно-европейских, средиземноморских краев, поскольку особые климатические условия и обилие морской соли здесь благоприятствовали его естественному вялению. В более северных и прохладных регионах использовалось копчение дымом.

Сегодня большая часть разновидностей сыровяленных мясных продуктов связана с Италией, Испанией, Францией, Португалией и Хорватией. Эти страны являются

крупнейшими производителями окороков в мировых масштабах. В Испании зарегистрировано почти 1,5 тыс. производителей, изготавливающих ежегодно около 125 тыс. т продукта, в Италии в реестре значится 250 производителей, а годовой объем продукции достигает 160 тыс. т, во Франции — 200 официальных производителей с годовой выработкой в 40 тыс. т. Наиболее популярны в мире следующие бренды: *Prosciutto di Parma*, *Prosciutto di San Daniele* (Италия), иберийский *Guijuelo*, *Teruel* и *Serrano* (Испания), *Jambon de Bayonne* (Франция). Хорватские, черногорские и сербские мясные деликатесы ни в чем не уступают перечисленным выше видам сыровяленой ветчины. Традиционность их изготовления бесспорна, как и отличие от всех остальных видов средиземноморского свиного окорока. Можно также упомянуть немецкие *Schwarzwälder Schinken* и *Westphalia*, болгарскую ветчину из г. Елена, румынскую ветчину *șuncă*.

В предлагаемых ниже статьях авторы, сравнивая мясные продукты длительной консервации, традиционные для отдельных стран/этнокультурных общностей, предпринимают попытку проиллюстрировать европейские алиментарные феномены. Важнейшим объектом анализа становятся роль и место отдельных традиционных продуктов питания в современном обществе, идеологизация национальной кухни, трансформация ее и отдельных ее составляющих в социокультурные знаки и коды, маркеры идентичности, зачастую — в символы политических движений, стоящих на позициях регионализма и выступающих за расширение автономии.

Научная литература

- Алимова Б.М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX — нач. XX в. Махачкала: Издательский дом “Наука плюс”, 2005.
- Андреева Л.А. Национальная кухня марийцев в диалоге культур народов Югры // Вестник угроведения. 2018. Т. 8. № 3. С. 491–502.
- Арутюнов С.А. Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии / Отв. ред. С.А. Арутюнов. М.: Наука, 1981. С. 3–11.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Предисловие // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М.: Наука, 2001а. С. 5–9.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (отв. ред.) Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001б.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (отв. ред.) Хлеб в народной культуре. М.: Наука, 2004.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (отв. ред.) Хмельное и иное. Напитки народов мира. М.: Наука, 2008.
- Арутюнов С.А., Воронина Т.А. (отв. ред.) Праздничная и обрядовая пища народов мира. М.: Наука, 2017.
- Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.
- Бадмаев А.А. Будничное питание бурят в конце XIX — начале XX века // Археология, этнография и антропология Евразии. 2009. № 1. С. 101–109.
- Барп Р. К психосоциологии современного питания // Барп Р. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018. С. 308–317.
- Бгажников Б.Х. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 103–112.
- Бродель Ф. Материальная цивилизация, экономика и капитализм, XV–XVIII вв. Т. 1: Структуры повседневности: возможное и невозможное. М.: Прогресс, 1986.
- Воронина Т.А. Русский православный пост: от первых установлений к современной практике. М.: Современные тетради, 2011.
- Гачев Г.Д. Ментальности народов мира. М.: Эксмо, 2003.
- Григулевич Н.И. Этническая экология питания: традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.
- Громов Г.Г. Методика этнографических экспедиций. М.: Изд-во Московского ун-та, 1966.

- Дуглас М. Чистота и опасность: анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОН-пресс-Ц: Кучково поле, 2000.
- Ёсида А. Культура питания гыданских ненцев: интерпретация и социальная адаптация. М.: ИЭА РАН, 1997.
- Зиммель Г. Социология трапезы // Социология: теория, методы, маркетинг. 2010. № 4. С. 187–192.
- Кабичский М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3–7.
- Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: НЛО, 2006.
- Леви-Строс К. Структурная антропология. М.: ЭКСМО-Пресс, 2001.
- Мигранова Э.В. Башкиры. Традиционная система питания. Историко-этнографическое исследование. Уфа: Китап, 2012.
- Монтанари М. Голод и изобилие. Как питались европейцы. СПб.: Alexandria, 2018.
- Пестей Ф. Свиноводство и мясные деликатесы на Корсике: от домашнего производства к символу местной идентичности // Этнографическое обозрение. 2019. № 2. С. 17–31.
- Рутцер Д. Макдонализация общества 5. М.: Практикс, 2011.
- Сорокин П.А. Голод как фактор. Влияние голода на поведение людей, социальную организацию и общественную жизнь. М.: Academia & LVS, 2003. XII.
- Чудова Т.И. Локальная традиция питания вашкиных коми // Ученые записки Петрозаводского государственного университета. 2015. № 5. С. 22–26.
- Agulló F. Llibre de la cuina catalana. Barcelona: AltaFulla, 1990.
- Alonso González P., Parga Dans E. The “Terroirist” Social Movement: The Reawakening of Wine Culture in Spain // Journal of Rural Studies. 2018. Vol. 61. P. 184–196.
- Appadurai A. Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization. Minneapolis: University of Minnesota Press, 1996.
- Barth R. Elementi di semiologia. Torino: Einaudi, 2001.
- Beardsworth A., Keil T. Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society. L.: Routledge, 2002.
- Cappati A. Le gout de nouveau. Origins de la modernité alimentaire. Paris: Albin Michel, 1989.
- Dickie J. Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. L.: Hodder & Stoughton, 2007.
- Flandrin J.L., Montanari M. Storia dell'alimentazione. Roma-Bari: Laterza, 1997.
- Goody J. Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.
- Goody J. Food and Love: A Cultural History of East and West. L.: Verso, 1998.
- Harris M. Good to Eat: Riddles of Food and Culture. Illinois: Waveland Press, 1998.
- Harris M., Ross E.B. Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits. Philadelphia: Temple University Press, 1987.
- Helleiner K.F. The Economy of Expanding Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries // The Cambridge Economic History. 1967. Vol. IV. P. 3–106.
- Henish B.A. Fast and Feast: Food in Medieval Society. L.: Pennsylvania State University Press, 1976.
- Lévi-Strauss C. The Culinary Triangle // C. Counihan, P. Van Esterik. Food and Culture: A Reader. N.Y.: Routledge, 2008. P. 36–41.
- Mintz S.W. Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History. L.: Penguin Books, 1985.
- Montanari M. L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo. Napoli: Liguori, 1979.
- Montanari M. Alimentazione e cultura nel Medioevo. Roma-Bari: Laterza, 1988.
- Montanari M. Sabban Fr. Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi. Cucine, pasti, convivialità. Torino: UTET, 2004.
- Ritzer G. Explorations in the Sociology of Consumption: Fast Food, Credit Cards and Casinos. L.: SAGE Publications, 2001.
- Sabban Fr. Histoire de l'alimentation chinoise: Bilan bibliographique (1911–2011) // Food & History. 2012. Vol. 10. No. 2. P. 103–129.
- Sabban Fr., Serventi S. La pasta: Storia e cultura di un cibo universale. Rome-Bari: Laterza, 2000.
- Sorre M. Les Fondements de la géographie humaine: 3 vols. Vol. I: Les Fondements biologiques. Paris: Armand Colin, 1943.
- Teti V. Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne. Rimini: Guaraldi, 1976.

Editor's Introduction

Fais-Leutskaia, O.D., and M.Yu. Martynova. *Anthropology of Food: Destinies of Meat Delicacies in Europe* [Antropologiya pitaniia: sud'by miasnykh delikatesov v Evrope]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 5–14. <https://doi.org/10.31857/S086954150010829-1> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana Fais-Leutskaia | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Marina Martynova | <https://orcid.org/0000-0001-7280-7450> | martynova@iea.ras.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

Southern Europe, anthropology of food, historiography, ham, jamón, pršut, prosciutto

Abstract

This is the guest editors' introduction to the special theme of the issue on the “Homo Carnivorus: Traditions of Meat Preservation in Southern and Central Europe”, which includes contributions by M.Yu. Martynova, O.D. Fais-Leutskaia, E.I. Vodinchar and M.P. Klyaus, A.N. Kozhanovsky, and E. Holler. The article discusses the state of food studies in anthropology, focusing specifically on ham and its varieties in different cultures. We take the cases of various countries and regions of Southern and Central Europe to compare different types of cured meat, examine their commonalities and dissimilarities, and explore them in a historical and cultural context. This thematic selection of articles is meant to make a contribution to the growing area of food studies and will be of interest to a broad interdisciplinary community of scholars working in academic fields from anthropology and ethnology to cultural studies, history, sociology, and political science.

References

- Agulló, F. 1990. *Llibre de la cuina catalana* [Book of the Catalan Cuisine]. Barcelona: AltaFulla.
- Alimova, B.M. 2005. *Pishcha i kul'tura pitaniia tiurkoiazychnykh narodov Dagestana v XIX – nach. XX v.* [Food and Nutrition Culture of the Turkic-Speaking Peoples in Dagestan in the 19 – Beginning of 20th Century]. Makhachkala: Izdatel'skii dom “Nauka plius”.
- Alonso González, P., and E. Parga Dans. 2018. The “Terroirist” Social Movement: The Reawakening of Wine Culture in Spain. *Journal of Rural Studies* 61: 184–196.
- Andreeva, L.A. 2018. Natsional'naia kukhnia mariitsev v dialoge kul'tur narodov Yugry [National Cuisine of the Mari People in the Dialogue of Cultures of the Peoples of Ugra]. *Vestnik ugrovedeniia* 8 (3): 491–502.
- Appadurai, A. 1996. *Modernity at Large: Cultural Dimensions of Globalization*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Arutiunov, S.A. 1981. Vvedenie [Introduction]. In *Etnografiia pitaniia narodov stran zarubezhnoi Azii* [Ethnography of Nutrition of the Peoples of Foreign Asia], edited by S.A. Arutiunov, 3–11. Moscow: Nauka.
- Arutiunov, S.A., and T.A. Voronina. 2001. Predislovie [Introduction]. In *Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity], edited by S.A. Arutiunov and T.A. Voronina, 5–9. Moscow: Nauka.
- Arutiunov, S.A., and T.A. Voronina, eds. 2001. *Traditsionnaia pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniia* [Traditional Food as an Expression of Ethnic Identity]. Moscow: Nauka.
- Arutiunov, S.A., and T.A. Voronina, eds. 2004. *Khleb v narodnoi kul'ture* [Bread in Populer Culture]. Moscow: Nauka.

- Arutiunov, S.A., and T.A. Voronina, eds. 2008. *Khmel'noe i inoe. Napitki narodov mira* [Hops and Other: Drinks of the People in the World]. Moscow: Nauka.
- Arutiunov, S.A., and T.A. Voronina, eds. 2017. *Prazdnichnaia i obriadovaia pishcha narodov mira* [Festive and Ceremonial Food of the Peoples of the World]. Moscow: Nauka.
- Arutiunov, S.A., and Yu.I. Mkrtumian. 1981. Problemy klassifikatsii elementov kul'tury (na primere armianskoi sistemy pitaniia) [Problems of Classification of Cultural Elements (On the Example of the Armenian Food System)]. *Sovetskaia etnografiia* 4: 3–15.
- Badmaev, A.A. 2009. Budnichnoe pitanie buriat v kontse XIX – nachale XX veka [Everyday Food of Buryats the End of the 19th – Beginning of the 20th Century]. *Arkheologiia, etnografiia i antropologiia Evrazii* 1: 101–109.
- Barth, R. 2001. *Elementi di semiologia* [Elements of Semiology]. Torino: Einaudi.
- Barth, R. 2018. K psikhosotsiologii sovremennogo pitaniia [To the Psychosociology of Modern Nutrition]. In *Sistema mody. Stat'i po semiotike kul'tury* [Fashion System: Articles about Semiotics of Culture], by R. Barth, 308–317. Moscow: Akademicheskii proekt.
- Beardsworth, A., and T. Keil. 2002. *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.
- Bgazhnokov, B.Kh. 2001. Kul't pishchi i pishchevoi animatism [Cult of Food and Food Animatism]. *Etnograficheskoe obozrenie* 2: 103–112.
- Braudel, F. 1986. *Material'naia tsivilizatsiia, ekonomika i kapitalizm, XV–XVIII vv.* [Material Civilization, Economy, and Capitalism, 15–18 S.]. Vol. 1. *Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe* [Structures of Everyday Life: The Possible and Impossible]. Moscow: Progress.
- Cappati, A. 1989. *Le gout de nouveau. Origins de la modernité alimentaire* [The Taste of the New: Origins of the Alimentary Modernity]. Paris: Albin Michel.
- Chudova, T.I. 2015. Lokal'naia traditsiia pitaniia bashkinskikh komi [Lokal Tradition in the Meal of Bashkin Komi]. *Uchenye zapiski Petrozavodskogo gosudarstvennogo universiteta* 5: 22–26.
- Dickie, J. 2007. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton.
- Duglas, M. 2000. *Chistota i opasnost': analiz predstavlenii ob oskvernenii i tabu* [Cleanliness and Danger: Analysis of Concepts of Pollution and Taboo]. Moscow: KANON-press-Ts; Kuchkovo pole.
- Esida, A. 1997. *Kul'tura pitaniia gydanskikh nentsev: interpretatsiia i sotsial'naia adaptatsiia* [Food Culture of Gidansk Nenets: Interpretation and Social Adoption]. Moscow: IEA RAN.
- Flandrin, J.L., and M. Montanari. 1997. *Storia dell'alimentazione* [History of Feeding]. Roma-Bari: Laterza.
- Gachev, G.D. 2003. *Mental'nosti narodov mira* [Mentalities of the Peoples in the World]. Moscow: Eksmo.
- Goody, J. 1982. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Goody, J. 1998. *Food and Love: A Cultural History of East and West*. London: Verso.
- Grigulevich, N.I. 1996. *Etnicheskaya ekologiya pitaniia: traditsionnaia pishcha russkikh starozhilov i narodov Zakavkaz'ia* [Ethnic Ecology of Food: Traditional Food of Russian Old-Timers and Peoples of Transcaucasia]. Moscow: IEA RAN.
- Gromov, G.G. 1966. *Metodika etnograficheskikh ekspeditsii* [Methods of Ethnographic Expeditions]. Moscow: Izdatel'stvo Moskovskogo universiteta.
- Harris, M. 1998. *Good to Eat: Riddles of Food and Culture*. Illinois: Waveland Press.
- Harris, M., and E.B. Ross. 1987. *Food and Evolution: Towards a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia: Temple University Press.
- Helleiner, K.F. 1967. The Economy of Expanding Europe in the Sixteenth and Seventeenth Centuries. *The Cambridge Economic History* IV: 3–106.
- Henish, B.A. 1976. *Fast and Feast: Food in Medieval Society*. London: Pennsylvania State University Press.
- Kabitskii, M.E. 2011. Vvedenie v temu: antropologiia pishi i pitaniia segodnia [Anthropology of Food and Nutrition Today]. *Etnograficheskoe obozrenie* 1: 3–7.
- Kapatti, A., and M. Montanari. 2006. *Ital'ianskaia kukhnia. Istoriia odnoi kul'tury* [Italian Cuisine: History of One Culture]. Moscow: NLO.
- Lévi-Strauss, C. 2001. *Strukturnaia antropologiia* [Structural Anthropology]. Moscow: EKSMO-Press.
- Lévi-Strauss, C. 2008. The Culinary Triangle. In *Food and Culture: A Reader*, by C. Counihan and P. Van Esterik, 36–41. New York: Routledge.
- Migranova, E.V. 2012. *Bashkiry. Traditsionnaia sistema pitaniia. Istoriko-etnograficheskoe issledovanie* [Bashkirs: Traditional Meal System: Historical and Ethnographic Research]. Ufa: Kitap.

- Mintz, S.W. 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. London: Penguin Books.
- Montanari, M. 1979. *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo* [Peasant Food in the Late Middle Ages]. Napoli: Liguori.
- Montanari, M. 1988. *Alimentazione e cultura nel Medioevo* [Food and Culture in the Middle Ages]. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M. 2009. *Golod i izobilie. Kak pitalis' evropeitsy* [Hunger and Abundance: How did the Europeans Eat]. St. Petersburg: Alexandria.
- Montanari, M., and Fr. Sabban. 2004. *Atlante dell'alimentazione e della gastronomia: Risorse, scambi, consumi. Cucine, pasti, convivialità* [Atlas of Food and Gastronomy: Resources, Exchanges, Consumption: Cuisines, Meals, Conviviality]. Torino: UTET.
- Pesteil, P. 2019. Svinovodstvo i miasnye delikatesy na Korsike: ot domashnego proizvodstva i potrebleniia k simvolu mestnoi identichnosti [Pig-Farming and Meat Delis in Corsica: From Household Production and Consumption to the Symbol of Local Identity]. *Etnograficheskoe obozrenie* 2: 17–31.
- Ritzer, G. 2001. *Explorations in the Sociology of Consumption: Fast Food, Credit Cards and Casinos*. London: SAGE Publications.
- Ritzer, G. 2011. *Makdonalizatsiia obshchestva* 5 [McDonaldization of Society 5]. Moscow: Praksis.
- Sabban, Fr. 2012. Histoire de l'alimentation chinoise: bilan bibliographique (1911–2011) [History of Chinese Food: Bibliographic Review (1911–2011)]. *Food & History* 10 (2): 103–129.
- Sabban, Fr., and S. Serventi. 2000. *La pasta: Storia e cultura di un cibo universale* [The Pasta: History and Culture of an Universal Food]. Rome-Bari: Laterza.
- Sorokin, P.A. 2003. *Golod kak faktor. Vliianie goloda na povedenie liudei, sotsial'nuiu organizatsiiu i obshchestvennuiu zhizn'* [Hunger as a Factor: The Impact of Hunger on Human Behavior, Social Organization and Social Life], XII. Moscow: Academia & LVS.
- Sorre, M. 1943. *Les Fondements de la géographie humaine, 3 vols* [The Foundations of Human Geography, 3 vols]. Vol. I, *Les Fondements biologiques* [Biological Foundations]. Paris: Armand Colin.
- Teti, V. 1976. *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne* [The Bread, the Mockery and the Feast: Food Culture and Ideology of Nutrition in the Lower Classes]. Rimini: Guaraldi.
- Voronina, T.A. 2011. *Russkii pravoslavnyi post: ot pervykh ustanovlenii k sovremennoi praktike* [Russian Orthodox Fast: From the First Principles to Modern Practice]. Moscow: Sovremennye tetradi.
- Zimmel, G. 2010. Sotsiologiya trapezy [Sociology of the Meal]. *Sotsiologiya: teoriia, metody, marketing* 4: 187–192.

PROSCIUTTO: ОТ СИМВОЛА ИТАЛИИ ДО ЗНАКА РАЗВИТИЯ РЕГИОНОВ

Ключевые слова: Италия, *прошутто*, восприятие *прошутто*, типичные и местные виды, реклама, концепция нулевого километра, развитие регионов, социальные метаморфозы продукта

В настоящей статье автор прослеживает судьбу *прошутто* — итальянского сыровяленого окорока, появившегося во второй половине XX в. на итальянском рынке и получившего широкую известность далеко за пределами Италии. *Прошутто* — “уроженец” регионов Севера Италии, ставший пищевым брендом и символом страны, в наши дни меняет имидж за счет многочисленных новых местных видов, увидевших свет в рамках сегодняшнего возрождения локальной алиментарной традиции в отдельных итальянских регионах. Особое внимание в настоящем исследовании уделяется процессу маркетинга и специфике продвижения знаменитых брендов *прошутто* в Италии на фоне происходящих в стране социально-политических процессов, а также своеобразию его восприятия как культурно-гастрономического феномена представителями различных социальных слоев в прошлом и настоящем.

В наши дни пища как объект научного анализа не нуждается в представлении. Невзирая на то что, пожалуй, еще десятилетие назад в академических кругах “пищевая” тема пользовалась репутацией крайне легковесной и несерьезной, зачастую внушая посвятившему себя ей исследователю определенное “чувство... виновности или неловкости” за избранный сюжет (Барт 2018: 309), сегодня она реабилитирована в глазах антропологов. В видении последних пища предстает не только как совокупность элементов материальной культуры, но и — едва ли не в большей степени — как предельно полисемантическая “система коммуникаций, собрание образов, свод обычаев”, знак “определенного образа жизни” (Барт 2018: 310, 316) или даже — если оперировать известным определением К. Леви-Строса — как язык, говоря на котором “общество бессознательно раскрывает свою структуру” (Lévi-Strauss 1971: 445). Неслучайно, например, итальянский исследователь А. Кузумано, отталкиваясь от суждений французского антрополога Д. Ле Бретона, рассматривающего потребление еды как процесс с максимальной включенностью всех чувств и ощущений индивида (Le Breton 2007: 344), полагает, что “пища и ее поглощение представляют собой всеобъемлющий с социальной точки зрения акт” (Cusumano 2012: 122).

Но все эти еще очень недавно нетипичные для антропологов тематики отнюдь не исчерпываются социологическими аспектами “бытия” пищи. Для ученых, работающих в рамках алиментарных исследований, любая снедь или — шире — система

Оксана Давидовна Фаис-Леутская | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | к. и. н., старший научный сотрудник центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Материал публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

питания той или иной общности служит плоскостью, в которой часто рассматривается широкий спектр проблем и феноменов, казалось бы, далеких от пищевой сферы (таких, напр., как современное социокультурное и политическое развитие, регионализм, поиски идентичности, антиглобализм и т.д.).

Именно в свете современных процессов децентрализации в Италии и усиления прорегиональных настроений в отдельных ее областях в условиях общеевропейского и общемирового курса на устойчивое развитие мы хотим проследить эволюцию такого итальянского культурно-гастрономического феномена, как *прошутто* (*prosciutto*, или *prosciutto crudo*) — сыровяленого свиного окорока. *Прошутто* — один из многочисленных продуктов переработки мяса, хотя и изготавливался исключительно в северных итальянских областях, в 1980–1990-е годы считался “национальным деликатесом”; в наши дни он активно производится на продажу и в других регионах страны.

Исследование, охватывающее период с 60-х годов XX в. по настоящий момент, затрагивает вопросы “рождения” *прошутто* в Италии, выхода его на рынок, возведения в ранг “национального символа”, “мифологизации” определенных его сортов, появления новых его разновидностей и брендов в тех итальянских областях, в которых производство, а главное потребление этого продукта ранее ограничивалось лишь узкой домашней/семейной сферой. Также представляется интересным проследить социально-исторические метаморфозы *прошутто*, изменение его социального статуса и потребительской аудитории. Свиной окорок — “пища одновременно крестьянина и феодала” в эпоху Средневековья, начиная с XV в. становится элементом преимущественно народной кухни и продолжает быть таковым вплоть до середины XX в., ненадолго трансформируясь в деликатес для *happy few*, а с конца XX в. превращается вновь в популярную, демократичную еду, производимую сегодня в Италии повсеместно.

Кроме того, *прошутто*, связывавшийся в Италии конца XX в. в основном с североитальянской региональной гастрономией и одновременно считавшийся символом “итальянской кухни”, в наши дни вновь обрел репутацию устойчивого компонента региональных систем питания, популярность которых растет на гребне усиления локальной идентичности в отдельных частях страны. В статье отслеживаются и изменения в восприятии потребителями в разных областях Италии “старых” и “новых” видов ветчины, вернее, эволюция восприятия, являющаяся отражением процессов децентрализации. Ввиду этого возрастает значимость авторских полевых данных, в частности результатов опросов потребителей. Опросы проводились в 2013–2019 гг. и затрагивали области Центра и Юга Италии (ПМА 1), где еще два десятилетия назад традиционный *прошутто crudo* (*prosciutto crudo*) не был товаром, он изготавливался в сельской местности только для нужд семьи производителя.

Полевой материал играет важную роль в контексте исследования еще и потому, что ни в Италии, ни за ее пределами не проводилось сколь-либо серьезного научного изучения *прошутто* как культурно-гастрономического феномена. Подобных исследований не осуществляется даже в стенах основанного в 2004 г. в Лангирано (Парма) Музея окорока и колбас (Museo del Prosciutto e dei Salumi) — этнографического центра, изначально призванного освещать историю, технологии изготовления и особенности итальянских продуктов переработки мяса (Villa 2010: 9), но сосредоточившего свои усилия на продвижении Пармской ветчины (*Prosciutto di Parma*), зачастую с использованием сомнительных с точки зрения науки данных (Tacca 1990: 12–14; Dall’Olio 2002). В силу этого буквально по крупицам приходится отыскивать достоверные сведения об истории и социальной картине потребления *прошутто* в Италии, найдя же, подвергать их тщательной проверке, а часто и “деифологизации”, ввиду того что имиджмейкеры на гребне промоушна нередко сознательно подавали широкой публике информацию о продукте весьма претенциозно, используя сомнительное мифотворчество.

Анализ *prosciutto* необходимо начать с признания того факта, что этот продукт, невзирая на претензии Италии на его “сугубо итальянскую” уникальность и эксклюзивность, имеет много аналогов в Европе: достаточно вспомнить испанский хамон (*jamón*), португальские палета (*paleta*) и презунто (*presunto*), румынскую шунку (*șuncă*) (она же *șonc*, или *jambon*), чешскую шунку (*šunka*), болгарский (еленский) бут (еленскую ножку), хорватский, далматинский, словенский, сербский и черногорский пршуты (*pršut*), байонскую разновидность французского жамбона (*Jambon de Bayonne*), а также корсиканский присутту (*prisuttu*).

Созвучие названий вышеприведенных видов ветчины, а также сходство сырья (задний свиной окорок) и технологии приготовления (обработка солью и созревание на воздухе) указывают на общность *prosciutto* и его европейских “собратьев” или, по крайней мере, на наличие генетических связей между ними. Все эти виды продукции на карте пищевого районирования Европы принадлежат к единым культурно-гастрономической зоне и кулинарной культуре, где преобладающим способом консервации было сыровяление (Южная, Западная Европа, Балканские страны), в отличие от регионов (Северная Европа), где мясо преимущественно коптили и засаливали (Бродель 1986: 206–217; Montanari 1998: 38–39; Montanari, Sabban 2006: 43; Maggisano 2017: 89).

Не ставя своей задачей исследование истории свиноводства и причин его предельной популярности в Европе, не стремясь проанализировать исторические корни вышеприведенного ряда мясных продуктов, с древности присутствующих в алиментарной культуре ряда европейских народов, отметим тем не менее вслед за историками питания, что временем утверждения этого типа пищевой продукции можно считать период с V по VII в. н.э. Именно тогда противоборство в Европе греко-римской (“хлебной”, “южной”) модели питания с варварской (“мясной”, “северной”) алиментарной традицией завершилось утверждением второй (Montanari 1997: 15–16, 21–22, 45–46).

Затронем также этимологию термина *prosciutto* (букв. “ветчина”, “окорок”): она не до конца ясна; есть несколько версий происхождения этого слова. По одной — термин оформился не позже III в. н.э. в русле народной, или вульгарной, латыни как результат соединения двух позднелатинских прилагательных — *perexutus* (“лишенный какой-либо жидкости”, “обезвоженный”) и *perexsuccus* (“пересушенный”), каждое из которых в Древнем Риме в начале нашей эры обозначало (как и существительное *perna*) сыровяленную ветчину из свиного окорока. По другой версии, термин *prosciutto* заимствован уже из итальянского языка и представляет собой производное от *asciutto* (“сухой”, “высушенный”). По третьей — он образован от бытовавшего в пармском диалекте выражения *pâr-sùt* (“всегда сухой”). Но каким бы ни было происхождение термина, его содержание требует уточнений, поскольку как в Италии, так и за ее пределами оно достаточно неоднозначно.

Во-первых, это слово воспринимается и используется среднестатистическим итальянским потребителем главным образом как синоним *prosciutto crudo* — свиного окорока на кости, а также выдержанной сыровяленной ветчины, не подвергавшейся термической обработке, — продукта еще недавно достаточно дорогого и неординарного. Согласно же официальной версии, изложенной в словарях и энциклопедиях (Enciclopedia 2003: 2420; Morricone, Pedicino 1986: 673), термин *prosciutto* является обобщающим и обозначает, помимо *prosciutto crudo* (сыровяленного окорока), также *prosciutto cotto* (вареную ветчину) — обработанную на пару часть среза с задней ноги свиньи. *Prosciutto cotto* вошел в рацион населения страны лишь в 1971 г. (Padovani C., Padovani G. 2011: 254), он стоит существенно меньше *prosciutto crudo* и для покупателей ассоциируется с повседневным, более обыденным потреблением. Уместно подчеркнуть еще одно отличие этих двух продуктов: *prosciutto cotto* всегда “анонимен” — покупатели, как правило, не задаются вопросом о его изготовителях или регионе производства, тогда как марка *prosciutto crudo* весьма значима и несет большую

информационную, смысловую нагрузку. Это заставляет вспомнить тезис Р. Барта о “знаковости” пищи и о возможности превращения отдельных ее единиц в социально маркированные “знаки изысканности” (Барт 2018: 310–311). Кроме того, иногда термин *prosciutto* в основном за пределами Италии даже авторы, претендующие на статус экспертов итальянской кухни (Задворный, Лупандин 2014: 367, 368; Костюкович 2007: 315), ошибочно используют в отношении продуктов, сделанных либо из свиного окорока без кости по другой рецептуре, либо из окорока не свиного.

Во-вторых, термин *prosciutto* в самой Италии воспринимается как синоним не просто сыровяленой ветчины, ассортимент которой в стране превышает сегодня 80 видов и продолжает стремительно расширяться, он используется преимущественно в отношении 11 ее сортов, выделенных, согласно нормативным документам ЕС, в класс *tipici* (“типичные”) (Regolamento 2012) и отмеченных знаками DOP (Denominazione di Origine Protetta – Обозначение защищенного происхождения), и IGT (Indicazione Geografica Protetta – Защищенное географическое указание), маркирующими продукты высшей категории гарантированного происхождения.

В-третьих, из всех “типичных” видов ветчины для итальянцев за термином *prosciutto* чаще всего стоят или исключительно Пармский окорок (*Prosciutto di Parma*, в просторечии *Parma*), или два наиболее знаменитых бренда, ранее всего оформившиеся как “марочные” продукты – Пармский окорок и окорок Сан Даниэле (*Prosciutto di San Daniele*): в 1961 г. был учрежден Консорциум ремесленников-производителей *Prosciutto San Daniele*, в 1963 г. – Консорциум производителей *Prosciutto di Parma* (Padovani C., Padovani G. 2011: 241–242). Аналогичным образом слово *prosciutto* интерпретируется и за пределами Италии: например, в России, где оно было адаптировано как синоним *prosciutto crudo*, а иногда как обозначение исключительно *Prosciutto di Parma*, или в Англии, где оно синонимично *Parma* и *Italian ham*.

К числу “типичных”, помимо уже упомянутых *Parma* и *San Daniele*, относятся также *prosciutto* из Модены (*Prosciutto di Modena*), Тосканы (*Prosciutto Toscano*), Венето (*Prosciutto Veneto Berico-Euganeo*), Кунео (*Crudo di Cuneo*), Сауриса (*Prosciutto di Sauris*), Карпеньи (*Prosciutto di Carpegna*), Норчи (*Prosciutto di Norcia*), а также Жамбон де Босс (*Jambon de Bosses*) и Аматричанская ветчина (*Prosciutto Amatriciano*). Первые восемь видов изготавливают на севере страны (области Эмилия-Романья, Фриули-Венеция-Джулия, Венето, Тоскана, Валле д’Аоста, Пьемонт), а последние три – в Центральной Италии (Марке, Умбрия, Лацио).

Таким образом, несложно очертить ареал преимущественного производства признанных видов *prosciutto crudo*. Правда, соотносить его, как это делают представители компаний – производителей “типичных” видов окорока, например Пармского, с территорией Паданской низменности лишь на том основании, что она представляет собой “уникальную в контексте Италии”, а главное, “эксклюзивную по древности традиций свиноводства и производства свиного окорока зону” (Dancer 1984: 196–198; Romanelli 1999: 11), абсолютно неправомерно. Дело в том, что разведение свиней уже в раннее Средневековье пользовалось большой популярностью на территории Италии, как, впрочем, и всей Западной Европы, причем в животноводстве той эпохи оно было приоритетным (Baruzzi, Montanari 1981: 9). Поголовье свиней в северных областях отнюдь не было самым большим ни в масштабах Италии, ни в масштабах Европы (Ibid.: 13): так, например, в XII в. этот показатель, зафиксированный в 16 городах Ломбардской лиги, расположенных как раз на Паданской равнине, значительно уступал суммарному поголовью, отмеченному лишь в трех не самых крупных населенных пунктах Сицилии – Медзоюзю, Годрано, Рандино (Bresc 2019: 34–35). Не менее распространены были в различных регионах Италии и бытовавшие в крестьянской среде традиции домашнего изготовления свиного окорока “для себя” – “пусть редкого и скудного”, но органичного дополнения бедного крестьянского рациона (Montanari 1979: 319; Nada Patrone 1981: 268–269).

Единственным же убедительным доводом в защиту версии о соотношении ареала наиболее раннего организованного производства и оформления самых известных брендов сыровяленой ветчины в Италии (*Segre, Casati* 1993: 97–124) именно с Ломбардией, Эмилией-Романьей, Пьемонтом и Венето, расположенными в Паданской низменности и “вписанными” в ее контекст, является тот факт, что эти территории исторически всегда были наиболее экономически развитыми областями Италии.

Собственно, периодом “выхода” *прошутто* из сферы домашнего производства, утверждения на рынке и постепенного превращения в сознании итальянцев в синоним качественной североитальянской продукции и некий знак алиментарного товара “made in Italy” можно считать 1961–1970 гг., именуемые “эрой итальянского экономического чуда” (*Procacci* 1991: 553; *Dickie* 2007: 326–327; *Padovani C., Padovani G.* 2011: 91–92, 240–250), а также эпохой зарождения и становления “итальянского общества потребления” (*Ginsborg* 2001: 120–121; *Padovani C., Padovani G.* 2011: 241).

Не останавливаясь подробно на характере экономических преобразований в стране, отметим лишь, что за короткий период отсталая сельская послевоенная Италия превратилась в индустриальную державу (*Paci* 1992: 94; *Barberis* 1995: 138; *Ginsborg* 2001: 124–125). Экономические преобразования повлекли за собой социальные изменения: увеличились доходы населения, возросла доля среднего класса, люди открыли для себя соблазн и прелесть трат, в т.ч. и в гастрономическом плане, изменился сам смысл питания — оно больше не было ни удовлетворением банальной физиологической потребности, ни даже коллективным ритуалом, оно превратилось в своего рода действо, представление.

Активнейшую роль в этой смене имиджа еды и в трансформировании ее восприятия, равно как и в продвижении любого рода инноваций, сыграло телевидение, объединившее “Италию больше и лучше, чем Гарибальди и политика” (*Billitteri* 2003: 104). Для среднестатистического итальянца “счастливый брак телевидения и рекламы” детерминировал радикальное изменение значения и знаковости еды вообще и отдельных алиментарных единиц в частности, в силу чего привычные и простые “продукты — окорок, паста, оливковое масло — облеклись в магическую ауру... благополучия и процветания”, а поглощение их преобразилось в сознании едока в “приобщение к чувственным образам, символам богатства, успеха” (*Dickie* 2007: 328–330).

В контексте данной статьи, не анализируя детально в целом технологию рекламного дела, мы хотим остановиться на отдельных векторах “распиаривания” *прошутто*. В первую очередь ставка делалась на созданный вокруг него миф. Миф же есть “коммуникативная система” (*Барт* 2008: 266) и сценарий выстраивания определенного сюжета имиджирования, где значимую роль играет момент времени, к которому привязан ряд событий (*Cohen* 1969: 349). Не случайно “отец рекламы” Д. Огилви, характеризуя бренд как “неосязаемую сумму свойств” продукта, особенно важным считал его историю (*Огилви* 2003: 89). Именно поэтому итальянские промоутеры в качестве одного из приемов рекламы сыровяленого окорока уже с конца 50-х — начала 60-х годов XX в. выбрали его “состаривание” — “приклеивание” к нему истории путем апелляции к древности (*Langhirano* 1958; *Delsante* 1958; *Langhirano capitale* 1960).

Параллельно с этим в “подаче” *прошутто* использовался и другой распространенный прием, как правило, применяемый в рекламе дорогих товаров класса люкс, а именно ставка на престиж — статус продукта как индикатор престижа и статуса его потребителей, их положения на социальной лестнице (*Почепцов* 2001: 36–45, 148–165). Окорок в Италии в глазах потенциальных покупателей должен был стать деликатесом, знаком изысканности и элитарности, причем исключительно городской, — этого требовали обстоятельства: треть населения страны составляли бывшие крестьяне (*Sylos Labini* 1995: 23), именно они в “эпоху чуда” пополнили средний класс — основного “потребителя инноваций” и главную “жертву навязываемой рекламы” (*Billitteri* 2003: 186).

Обратимся к примерам рекламной подачи окорока, в первую очередь Пармского. Так, широко муссировалась версия, что основы его производства были заложены еще этрусками в VI–V вв. до н.э., для чего привлекались результаты нашумевших археологических раскопок в Тоскане. Изыскания, проводившиеся в 2001–2003 гг. в Вольтерра и Сан-Джиминьяно — центрах этрусской цивилизации, действительно обнаружили в окрестностях этих городов, в недрах торфяных болот, являющихся, как известно, отличной консервирующей средой, реликты окороков и остатки “лабораторий” и “оборудования”, которые использовались при изготовлении продукта: металлические крюки, на которые подвешивали мясо, и деревянные сооружения, куда окорока помещали для лучшей их вентиляции (*Falasconi, Segrè* 2011: 57; *Dante Basile* 2006: 150). Правда, при этом игнорировалась достаточная удаленность Пармы (область Эмилия-Романья) от территории раскопок, и, кроме того, никем и ничем не было доказано, что речь шла о непосредственных “предках” рекламируемого бренда — археология подтверждала лишь факт древности и распространенности в конкретном регионе определенных технологий консервации мяса (*Ciacci, Zifferero* 2009: 115; *Cianferoni* 2005: 13).

Весьма показательно, что при проведении рекламных кампаний старательно отсекалось и замалчивалось любое упоминание о кельтах (галлах) как возможных “прародителях” *прошутто* и “импортерах” традиции его производства в Италию, хотя кельтская тема активно разрабатывается учеными-историками (*Ballarini* 2018: 1), ссылающимися на многочисленные источники, в частности на Марка Теренция Варрона (*Varro* 1963: 10). *Parma* и прочие “типичные” виды любой ценой должны были предстать в глазах потребителей исключительно “автохтонным” продуктом, “национальным достоянием”. Вскольз заметим, что обращения в печати археологов, указывавших на необходимость скептического отношения к псевдоисторическим версиям происхождения *Parma*, оказались, как часто бывает, гласом вопиющего в пустыне, который был услышан лишь узким кругом коллег-профессионалов (*Bruni* 2010: 91; *Etruschi di Volterra* 2007: 230; *Ciacci, Zifferero* 2009: 117; *Cianferoni* 2005: 14).

Не в меньшей степени промоутеры привлекали и древнеримских авторов, причем подчеркивая при этом статус окорока как пищи богатых в Древнем Риме (*Innocente, Mattioni* 2007: 10–14; *Tacca* 1990: 17). Так, в процессе рекламирования *Parma* часто цитировали, например, Катона Старшего (III–II вв. до н.э.), действительно упоминавшего в своем трактате “О сельском хозяйстве” (“*De agri cultura*”) *perna* как продукт, поступавший из долины р. По на римский рынок (*Cat. De agr.* 102), а также живописавшего процесс сыровяления окорока (*Cat. De agr.* 162) (*Romanelli* 1999: 10–11). С немалым упорством “откапывали” упоминания ветчины у Вергилия (I в. до н.э.) (*Ugolotti* 1965: 43–44): его герой Сими́л, “пахарь малого поля”, довольствовался хлебом и сыром, поскольку в силу бедности “[б]лиз очага у него не висели на крючьях для мяса // Окорока или туша свиньи, прокопченные с солью” (цит. по: *Сергеенко* 2000: 110); не обходили вниманием и Марциала (I в. н.э.) (*Romanelli* 1999: 12), обещавшего гостям: “Будет цыпленок потом с ветчиной, уже поданной раньше” (*Марциал* 1968: 46). В мифотворчестве промоутеры заходили подчас далеко, например не только категорично настаивая на происхождении *Parma* непосредственно от *perna*, упомянутой в древнеримских текстах, но и выводя топоним Парма от этого существительного (*Tacca* 1990: 17).

Значительно меньшие “эксплуатационные возможности” предоставили рекламодателям источники Средних веков и Возрождения — как раз потому, что именно тогда утверждается прочная коннотация *прошутто* с “простой” кухней, которую рецептуарии того времени мало учитывали и отражали; подобное устоявшееся реноме окорока, несомненно, очень мешало промоутерам в продвижении ветчины как “элитарного” продукта.

Надлежит вспомнить, что, хотя вплоть до XIII–XIV вв. свинья в Италии «оставалась “пищевой ценностью” первой величины и главным источником мясного продовольствия для всех социальных слоев» (*Канпани, Монтанари* 2006: 105; *Marchi*

1987: 28), уже с XV в. вкусы начали меняться, пришли новые алиментарные моды, охватившие в первую очередь “верхи”, а потом спустившиеся в “низы” социальной спирали. На первый план для нобилей выдвинулась птица, затем шла телятина, тогда как жирные, сытные сорта мяса, которые так ценились в раннем Средневековье, теперь “отписывались” крестьянам и считались “грубыми”; свинина становится все менее популярной и на городских рынках, оставаясь уделом плебса (*Kannati, Montanari* 2006: 106–107). Именно тогда намечается сохранявшееся в Италии вплоть до 60-х годов XX в. окрашенное социально противопоставление “свинины — символа семейного, близкого к натуральному хозяйства, говядине — знаку новой, динамичной торговли” (*Montanari* 1997: 96). Кроме того, любая консервированная, сохраненная про запас пища — “лучший способ предупредить голод” — была едой социальных низов, тогда как богатые и знатные, “будь то в замках или городах”, пользовались сословной привилегией потреблять исключительно свежайшее мясо — добытое на охоте, выращенное в поместье или приобретенное на рынке (*Ibid.*: 78). Не случайно такие источники, как анонимная “Книга готовки” (*Liber de coquina*) (XIII–XIV вв.) (*Liber* 1995), “Честное удовольствие и доброе здоровье” (*Il piacere onesto e la buona salute*), принадлежащая перу Платины (XV в.) (*Platina* 1985), или “Труды Бартоломео Скаппи” (*Opere di Bartolomeo Scappi*) (*Scappi*, 1570), не содержат упоминания ни блюд из свинины, ни *прошутто*.

Принадлежность последнего исключительно к народной повседневной алиментарной культуре, а также достаточная неоригинальность его вкуса, по оценке авторитетного кулинара П. Артузи — человека, обвинить которого в предвзятости в отношении “социально низких”, т.е. народных, кушаний сложно (*Artusi* 2003: 26), предопределили исключение *прошутто* из кулинарных книг не только всего позднего Средневековья (*Redon et al.* 2001: 10–11; *Montanari* 1998: 186), но, забегая далеко вперед, также Нового и Новейшего времени. Так, *прошутто* отсутствует и в подробнейшем “Гастрономическом путеводителе по Италии” (*Guida Gastronomica* 1931), приводящем список характерных, типичных блюд/пищевых продуктов по каждой итальянской области, и в обширной гастрономической энциклопедии “Региональные итальянские рецепты” (*Gosetti della Salda* 1967), причем неупоминание *прошутто* в последней тем более значимо, поскольку этот труд публикуется на пике массового рекламного прославления сыровяленого окорока.

Наряду с отмеченными выше приемами, при имиджировании *прошутто* также затрагивалась тема его высокого качества, которое всегда коррелировалось с определенным географическим происхождением окорока и привязывалось исключительно к областям севера Италии. Отчасти это диктовалось сугубо национальными принципами в алиментарной сфере, уходящими в “глубинный пласт повседневных привычек” итальянцев (*Kannati, Montanari* 2006: 8): пища должна быть “типичной и аутентичной”, а любое традиционное блюдо — “коннотировать с конкретным регионом” (*Dickie* 2007: 344). Но в значительно большей степени на развитие темы “северных корней” в рекламе продукта повлияла политика соотнесения “качественности” с “северностью”. Тезис, звучавший умеренно в 70-е годы XX в., после основания в 1989 г. Северной лиги за независимость Падании (*Lega Nord per l'Indipendenza della Padania*) — правой политической партии, выступавшей за предоставление североитальянским регионам независимости, а главное — после упрочения Лиги в конце XX в. на политической арене страны и перехода на жесткие националистические и антиюжные позиции, стал оборотом рекламных “подач” *прошутто*, а *Parma* была превращена в пищевой символ Лиги (*Guerra del Prosciutto* 2008; *Paltrinieri* 2019).

Параллельно с изменением имиджа еды, открытием новых гастрономических реалий и готовностью тратить больше во имя улучшения качества и увеличения количества потребляемой пищи в самой Италии в “эпоху чуда” за ее пределами также наблюдался рост интереса к итальянской алиментарной традиции, что не в последнюю очередь было обусловлено превращением страны в начале 70-х годов XX в.

в объект массового туризма. Мир открывал для себя изысканность итальянских гастрономии и вина (Корнеев 2001: 18), а это, в свою очередь, очень стимулировало продвижение ряда пищевых товаров, включая *прошутто*.

Утверждение *прошутто* на итальянском рынке проходило в два этапа. На первом на волне гастрономического консюмеризма в 60-е годы XX в. он утвердился как дорогостоящий экзотический и элитарный продукт в отдельных специализированных магазинах (Padovani C., Padovani G. 2011: 87–89). В связи с этим хотелось бы весьма кратко затронуть еще один аспект наблюдавшихся в Италии метаморфоз “эпохи чуда”, имеющий непосредственное отношение к нашему исследованию и, в частности, к вопросу восприятия и оценки итальянцами новых продуктов и брендов, появлявшихся в отмеченный период. Все вышеописанные радикальные изменения в стране требовали, несомненно, определенной психологической подготовленности аудитории, адекватного восприятия ею сути происходящего и адаптации к нему, а главное — готовности принять то новое, с чем она сталкивалась в повседневной жизни. Немало было тех, кто, движимый желанием преодолеть свою региональность, “комплексы принадлежности к провинции, к отсталому миру”, активно, а часто и демонстративно стремился открыться нововведениям (Anfossi 1968: 221). Но основной массе рядовых итальянцев, тем более на периферии государства, в сельской среде, в тех областях страны (центральных, но по преимуществу южных или островных), в которых, по словам Дж. Буфалино, “задержалось время” (Bufalino 1996: 14), переход от былой архаичности, традиционности к новому стилю жизни давался крайне нелегко и требовал, кроме прочего, преодоления многих социальных заслонов и ломки, подчас весьма болезненной, сознания. Это обстоятельство отмечали исследователи-антропологи В. Лантернари и А. Анфосси, заострявшие внимание на социально обусловленной психологической и поведенческой составляющей охвативших Италию глобальных процессов “переоценки ценностей” (Lanternari 1976; Anfossi 1968). В вопросах питания психологическая дезориентация усугублялась традиционной “подозрительностью и враждебностью итальянцев ко всему чуждому, новому, неаутентичному и иностранному”, что многократно отмечали историки питания (Dickie 2007: 334). В результате тот же *прошутто*, например, после официального утверждения воспринимался в широких социальных слоях исключительно как “еда богатых” (*mangiare dei ricchi*). Из-за своей высокой стоимости и сословного барьера, который незримо ограждал такого рода продукты от массового потребителя, у одних он пользовался малым спросом, а у других (по этим же причинам), наоборот, большим.

В контексте этой темы уместно привести воспоминания респондентов об их опыте знакомства с *прошутто*, воссоздающие один из образов этого продукта в “эпоху чуда”.

Обратимся к интервью жительницы Палермо, чье отрочество пришлось на середину 60-х годов XX в. Ей, тогда ученице самой престижной школы в городе, родители — выходцы из весьма обеспеченных слоев — единственной из класса разрешали брать с собой на завтрак бутерброд с *prosciutto crudo*. Более того, уточняет женщина, такое разрешение было дано, когда она училась уже в лицее, а в средней школе, “чтобы не раздражать соучениц”, это не позволялось. Другие же девочки, по ее замечанию, “тоже не самые бедные и простые”, ели преимущественно традиционные сицилийские нутовые лепешки (*pane e panelle*). Есть бутерброд с *prosciutto crudo* в открытую — в этом был некий вызов всем, говорит респондентка:

...остальные тоже могли себе это позволить и наверняка дома ели, но на людях стеснялись — это было, словно как выставить напоказ достаток. Да еще в таком жесте был некий снобизм, определенное свободомыслие, либерализм, даже высокомерие — есть “северную”, “чужую” пищу; я этим снобизмом упивалась, меня это чувство моей исключительности, свободы духа, широты взглядов, отличности от других тогда переполняло (ПМА 2).

Это интервью, отличаясь от других, во многом перекликается с ними. Так, например, респондент из Нуоро (Сардиния) вспоминал, как в 1970 г. отец — служащий на почте, среди прочего привез ему из города (Кальяри) на день рождения нарезку *Parma* — потому что это было “шикарно”, потому что это была “еда богатых” и “еда с континента” и ему хотелось, чтобы соседи узнали, что “мы не хуже других”.

И мы ее все попробовали — и ничего особенного. Мне было стыдно и жалко отца: он так старался и деньги потратил! А прошутто, по сравнению с кабаньим окороком, который дед делал в горах, был сухим, как картон. И я в тот день еще раз плакал — вечером, от обиды за всех нас... (ПМА 3).

Респондентка из Катандзаро (Калабрия) рассказывала, что ее сестра, переехавшая в 1971 г. в Милан, привезла оттуда целый окорок *Parma* к Пасхе, и это было событием:

Отец долго не разрешал его резать: окорок демонстрировали соседям, родственникам, гладили, нюхали, дети пытались его лизнуть. Мы принадлежали к среднему классу, и все равно такой подарок впечатлял. Хотя в Калабрии окорок в деревне делали всегда, и мы его получали от бабушки из деревни, но *Parma* — в этом было что-то загадочное, роскошное, что-то от *dolce vita* (аппелляция к итальянскому крылатому выражению, давшему название фильму Ф. Феллини и ставшему после этого еще более популярным. — О.Ф.) (ПМА 4).

Объем статьи не позволяет нам привести всю совокупность ответов. Отметим лишь, что в большинстве интервью при реконструкции респондентами своих былых оценок *прошутто*, появившегося в продаже в “эпоху чуда”, присутствовали такие его характеристики, как “импортированный” и “инокультурный” (ПМА 1).

На втором этапе — в 80–90-е годы XX в. — *прошутто* стал продуктом массового сбыта и спроса, заняв прочное место в гастрономической повседневности всех областей Италии. Важную роль в этом процессе сыграли супермаркеты, впервые появившиеся в стране еще в 1957 г. (*Scarpellini* 2007: 9): они стали средоточием продажи сугубо итальянских продуктов, но также местом популяризации в широких слоях покупателей определенных товаров (*Foglio* 2014: 102). Правда, в целом этот тип магазинов в Италии, по сравнению с другими странами Европы, прижился плохо: к 1977 г. супермаркетов здесь было в четыре раза меньше, чем в Германии, в середине 90-х годов XX в. — в десять раз меньше, чем во Франции (*Dickie* 2007: 362–363; *Scarpellini* 2007: 19). За этой статистикой стоят типично итальянские подходы к пище и ее потреблению, отмеченные антропологами и историками питания: Италия с ее консервативностью во всем, что касается еды, всегда предпочитала близкости супермаркета персональный контакт с продавцом, а главное, с самим приобретаемым продуктом (*Anfossi* 1968: 321).

Возвращаясь к вопросу коммерциализации “типичных” видов окорока, отметим, что политика их тиражирования в широких слоях населения посредством супермаркетов, успешная вначале, в целом оказалась порочной и была признана сомнительной самими производителями *прошутто* (*Formica* 2001): хотя объемы сбыта росли, например продажи *Parma* увеличились с 5 млн окороков в год в 2005 г. до 11 млн в 2010 г. (*Padovani C., Padovani G.* 2011: 242), но сама идея элитарности продукта и его предназначенности для богатых оказалась морально дискредитированной; к началу XXI в. “типичные” превратились в достаточно рядовой пищевой продукт, лишившись былого флера социальной избранности. А тот факт, что в некоторых регионах Южной Италии выжили преимущественно супермаркеты экономкласса (*Scarpellini* 2007: 49) в основном на окраинах городов, отдаленные “на откуп” социальным низам, знаменовал собой совсем уж глубокое “падение” *прошутто* по сравнению с первоначальным замыслом промоутеров. Но “деклассирование” окорока оказалось не единственным показателем поражения: коммерциализация в системе супермаркетов привела к утрате им индивидуальности как продукта категории люкс,

он превратился в типовой массовый товар повседневного потребления (*Innocente, Mattioni* 2007: 49) — “единообразный и гомологизированный” (*Montanari* 1997: 195). Не случайно современные промоутеры предпринимают титанические усилия по “перезапуску” “типичных” брендов, в частности *Parma*, стараясь попасть в ногу со временем и апеллируя к новым ценностям (семья, сельские радости, традиции домашнего производства), о чем свидетельствует, например, рекламный ролик “Ты из Пармы, если...” (“Sei di Parma se...”) (*Cozzella* 2017).

Мы не будем останавливаться подробно на произошедших в последние годы метаморфозах итальянского социума, хотя именно они во многом предопределили дальнейшую судьбу “типичных” брендов *prossutto*. Отметим лишь, что условия, в которых последним приходится выживать, радикально изменились: к общемировым тенденциям отторжения глобализационных культурных клише, усилению интереса ко всему аутентичному в первое десятилетие XXI в. добавились и охватившие Италию процессы децентрализации, усиления регионализма, поиска идентичности населением отдельных областей и роста интереса к собственной культуре, а также сопоставленные им процессы и явления в экономике.

Среди последних упомянем, в частности, “проект нулевого километра” (*Paoloni* 2017: 57–72; *Rizzuto* 2019), с одной стороны, представляющий собой новую итальянскую экономическую стратегию в сферах пищевого производства, сбыта и потребления в рамках концепции устойчивого развития, с другой — апеллирующий к органичным для Италии принципам ориентирования на местный продукт (*prodotto nostrano*), на которых исторически зиждется итальянская традиционная система питания (*Kannati, Montanari* 2006: 10). Согласно этому проекту, произведенные в определенной местности продукты подлежат сбыту в ареале их производства, что позволяет не только обеспечить население данной территории, отследить степень их натуральности — что затруднительно в отношении “продовольствия глобального происхождения”, — но и достичь экономии за счет сокращения транспортных расходов и затрат на устранение последствий загрязнения.

Идея “нулевого километра” была предложена в 2008 г. Национальной конфедерацией производителей (*Confederazione Nazionale Coltivatori Diretti*), объединяющей животноводов и аграриев области Венето, и закреплена региональным законом от 25.07.2008 (*Rizzuto* 2019). Эту идею быстро поддержали во всей стране, тем более что она вполне согласовывалась с политикой руководства целого ряда автономных областей, настроениями в регионах и отвечала духу времени. Во многом проект был ответом Италии на локаворизм (англ. *Locavorism*) — возникшее в начале XXI в. в Канаде и вскоре распространившееся в Новом Свете движение, ориентированное на поддержку местных продуктов, произведенных в ареале потребления; движение получило широкую популярность благодаря канадским журналистам А. Смит и Дж. Маккинону (*Smith, MacKinnon* 2007). Несомненно, оформление локаворизма, название которого происходит от английского *local* (местный) и латинского *vorare* (есть, питаться), и схожих движений в Европе, в частности в Италии (свидетельством чему и являлся этот проект), было своего рода знаменем времени. Но также “нулевой километр” отражает традиционную итальянскую “тоску по деревне”, единодушно отмечаемую историками питания (*Montanari* 1997: 196), которая, вновь воцарившись в гастрономической моде страны, во многом детерминирует направление развития современной пищевой отрасли Италии.

И именно в соответствии с концепцией “проекта нулевого километра” и многочисленных локальных инициатив, хорошо вписывавшихся во взятый практически всеми регионами Италии курс на устойчивое развитие, в первые два десятилетия XXI в., сменяя монопольное положение “типичных” видов *prossutto*, на свет появляются их конкуренты — многочисленные и разнообразные сорта окорока, именуемые в Италии “местные” (*nostrani*) или “горные” (*di montagna*) и входящие

в категорию “агроалиментарные традиционные продукты” (*Prodotto Agroalimentare Tradizionale* — *PAT*). Даже беглый взгляд на их перечень, насчитывающий 60 видов, выявляет ряд моментов (география производства, видовое разнообразие, терминология, технология приготовления), позволяющих констатировать фактическое “перформативное” самого понятия *прошутто* в наши дни.

Анализ географии производства убеждает в том, что все итальянские регионы активно включились в процесс пополнения ассортимента *прошутто* преимущественно древними локальными видами, извлеченными, образно говоря, из домашних солилен, дополненными немногочисленными “свежими вариациями на тему” архаичной традиции. Это лишний раз подтверждает как “усталость города” от того, что “стало нормой”, и его готовность к поиску утраченных, скрытых, порой самых “скудных” граней народной алиментарной культуры, так и справедливость тезиса, что “только богатое общество может позволить себе по достоинству оценить бедность” (*Montanari* 1997: 196).

Ряд регионов (Базиликата, Абруццо, Апулия, Сицилия, автономная провинция Больцано, Умбрия, Валле-д’Аоста) представлены лишь одним видом, другие — несколькими видами *nostrano* (Кампания, Ломбардия — семью, Лацио — шестью, Пьемонт — пятью, Фриули-Венеция-Джулия — четырьмя, Эмилия-Романья, Калабрия, Тоскана и Лигурия — тремя, Марке, Молизе, Венето, Сардиния — двумя). При этом очевидно, что обращением к собственному кулинарному наследию и выпуском *nostrani* охвачены и те регионы, в которых в 1960-е годы увидели свет “типичные” *прошутто*. Разнообразие “местных” видов само по себе уже знаменует низвержение прежних и установление новых стандартов и правил в производстве ветчины. Меняются нормы откорма и выпаса животных, тип сырья. Наряду с использованием во всех областях Италии “классического” свиного заднего окорока, в ряде регионов в ход по традиции идут также: свиная лопатка (в Молизе и Пьемонте); окорока свиней особой породы (“черной полудикой” — в Сицилии); окорока гибридов (гибрида домашней свиньи и дикого кабана — в Калабрии) или даже других животных (кабана, барана — в Сардинии, оленя — в Абруццо и Пьемонте, козы — в Апулии, Базиликате и Кампании); иногда и мясо птицы (гуся — во Фриули и Ломбардии). Мы сталкиваемся с использованием пряностей и трав, с альтернативными приемами приготовления — с освобождением окорока от кожи, жира и кости перед сыровялением, с копчением, обработкой паром, запеканием досуха на углях — или с применением нескольких способов (как, например, в Лацио — варка в вине и копчение), что категорически отвергается нормами изготовления “типичных” видов *прошутто*. Отрицаются жесткие весовые требования и ограничения, установленные ранее (не менее 7 кг для *Parma* или для *Jambon de Bosses*; 8,5 кг — для *Prosciutto di Norcia* и т.д.; в частности, *prosciuttini della Valtellina* из Ломбардии весят всего 1,2–1,3 кг). Пример “местных” видов позволяет пересмотреть и казавшиеся незыблемыми временные “типичные” стандарты засолки и вяления (в среднем один год), а подчас и терминологию: так, например, лигурийские ветчинщики свою продукцию именуют исключительно *прошутта* (*prosciutta*), меняя тем самым род названия с мужского на женский.

Таким образом, понятие *прошутто* утрачивает в наши дни былые очертания, критерии и характеристики, приобретая в масштабах Италии расширительное значение, подразумевающее широкий ассортимент продукции, относящейся к обширному пласту алиментарной народной культуры. Свидетельством и доказательством этому могут служить многочисленные историко-этнографические исследования материальной культуры отдельных регионов Италии, датируемые XVIII–XIX вв., которые подтверждают как сам факт традиции производства окороков в народной практике, так и сходство конкретных описанных видов со многими сегодняшними “местными” брендами, а также аутентичность и автохтонность рецептуры, которой следуют современные ветчинщики (*Nicoloso Ciceri* 1982: 646; *Placucci* 1818: 62).

Тот факт, что “местные” виды, несомненно, уступают “типичным” по количественным показателям продаж и мало освещаются рекламой, объясняется не в последнюю очередь тем, что их производители не стремятся выйти на национальный уровень, сознательно ограничиваясь рамками своих территорий, и предпочитают делать основные инвестиции в производство, т.к. *nostrani*, по их словам, “исторически достаточно известны в регионах их производства и потребления” (*Vecchio* 2014). “Новички” понемногу начинают склонять чашу весов в свою пользу, по крайней мере в родных землях, и это при том, что их стоимость подчас в 5–20 раз выше, чем у “старой доброй классики” (*Prosciutto Crudo di Suino n.d.*; *Il Prosciutto Crudo n.d.*).

На сегодняшний день по всей Италии устанавливается режим сосуществования “типичных” и “местных” видов, поменявшихся, образно говоря, местами: вторые встречаются теперь исключительно в немногочисленных специализированных магазинах своих регионов, тогда как первые все больше вытесняются в супермаркеты. По свидетельству продавца из Бари (Апулия), работающего посменно то в отделе гастрономии супермаркета, то в специализированном магазине, очевидны различия в характере приобретения и в социальном составе покупателей: *nostrani* приобретаются “часто и помалу”, как правило, одними и теми же достаточно обеспеченными потребителями, к этим видам начинают проявлять интерес туристы, а *tipici* покупаются “публикой попроще” и в достаточно больших объемах, которые “им и не снились лет 15 назад” (ПМА 5).

Число ценителей *nostrani* “на местах” растет, невзирая на цены, а их социальный состав постепенно расширяется (*Vecchio* 2014). Причин такой популярности этого товара много: “местные” виды привычны, апеллируют к знакомой и весьма распространенной кулинарно-гастрономической традиции, зачастую “пропущенной” через личный опыт (“делал дед...”), они “социально близки”, их не навязывают посредством рекламы. Последнее весьма значимо, например, на юге Италии, где население исторически с большим скепсисом относится к любым официальным проявлениям — будь то решения чиновников или информация от производителей продуктов питания (*Alvarez Garcia* 1997: 13). Наконец, “местные” виды не отмечены “инокультурностью”, тем более несущей пейоративную окрашенность, и вдобавок вызывают гордость тех, кто стал свидетелем социальной эволюции окорока от простого кустарного традиционного деревенского продукта до востребованного товара. В лапидарной форме отношение к *nostrani* в регионах, где их производят, передает ответ жителя области Марке: “Они не вкуснее *Parma*. Но они привычней, и они наши, а это дорогого стоит” (ПМА 6).

Конечно, за подобной растущей популярностью стоит определенная гастрономическая мода, но применительно к Италии она отражает интересы и настроения населения регионов, в которых *prosciutto* во всем своем сегодняшнем многообразии служит своего рода коннотативным знаком поиска идентичности и обретения своей самости, за что потребительская аудитория готова платить.

Источники и материалы

- Варрон 1963 — Варрон М.Т. Сельское хозяйство / Пер. с лат., коммент. и вступ. статья М.Е. Сергеевко. М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1963. <http://simposium.ru/ru/node/9493>
- Марциал 1968 — Марциал Марк Валерий. Эпиграммы. Кн. X. М.: Художественная литература, 1968.
- ПМА 1 — Полевые материалы автора. Опросы в Абруццо, Марке, Апулии, Калабрии, Кампани, Базиликате, Сицилии, Сардинии, 2013–2019 гг. Опросная группа — 62 человека.
- ПМА 2 — Полевые материалы автора. Палермо, 2015 г. (информант: Мариза Гарофало, 1949 г.р.).
- ПМА 3 — Полевые материалы автора. Нуоро, 2016 г. (информант: Франческо Фрау, 1958 г.р.).
- ПМА 4 — Полевые материалы автора. Катандзаро, 2013, 2019 гг. (информант: Кармела Руссо, 1956 г.р.).
- ПМА 5 — Полевые материалы автора. Бари, 2018 г. (информант: Лука Санторо, 1964 г.р.).

- ПМА 6 – Полевые материалы автора. Камерино, 2019 г. (информант: Чезаре Саббатини, 1966 г.р.).
- Artusi* 2003 – *Artusi P.* La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar bene. Milano: Giunti, 2003.
- Ballarini* 2018 – *Ballarini G.* Storia sociale della razza suina parmigiana. Langhirano: Museo del cibo, 03.02.2018. P. 1–23. <https://prosciuttodiparma.museidelcibo.it/wp-content/uploads/sites/3/2018/02/Storia-sociale-della-razza-suina-parmigiana.pdf>
- Cozzella* 2017 – *Cozzella E.* Dal Parma al San Daniele: gli 11 prosciutti che fanno grande l'Italia // *la Repubblica*. 05.05.2017. https://www.repubblica.it/sapori/2017/05/05/news/prosciutto_carpegna_parma_modena_sauris_san_daniele_norcia_toscana-164545496/?refresh_ce – video “Sei di Parma se...”
- Dall'Olio* 2002 – *Dall'Olio E.* Riti della “festa crudele”. Rievocazione storica della nascita del prosciutto tipico // *Gazzetta di Parma*. 25.06.2002. P. 15.
- Delsante* 1958 – *Delsante U.* Anche da Collecchio partono i prosciutti per tutti i paesi d'Europa e d'America // *Resto del Carlino*. Bologna. 10.08.1958. P. 14.
- Enciclopedia* 2003 – *Enciclopedia della Repubblica*. Vol. XXIII. Roma: Gruppo editoriale L'Espresso, 2003.
- Etruschi di Volterra* 2007 – *Etruschi di Volterra: capolavori da grandi musei europei*. Milano: Federico Motta, 2007.
- Formica* 2001 – *Formica E.* Prosciutto di Parma, valore europeo // *Gazzetta di Parma*. 01.09.2001.
- Guerra del Prosciutto* 2008 – *Guerra del Prosciutto*, Lega: “Fermate il S.Daniele” // *Parma. La Repubblica*. 03.06.2008. <https://parma.repubblica.it/dettaglio/guerra-del-prosciutto-lega:-fermate-il-san-daniele/1471342>
- Guida Gastronomica* 1931 – *Guida Gastronomica d'Italia*. Milano: Touring Club Italiano, 1931.
- Il Prosciutto Crudo* n.d. – *Catalogo // Il Prosciutto Crudo*. <https://www.ilprosciuttocrudo.it/87-prosciutto-crudo#>
- Langhirano* 1958 – *Langhirano è di diritto la capitale del Prosciutto* // *Gazzetta di Parma*. 28.07.1958. P. 3.
- Langhirano capitale* 1960 – *Langhirano capitale del prosciutto* // *Gazzetta di Parma*. 18.09.1960. P. 46–47.
- Liber* 1995 – *Liber de coquina*. Libro di cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana. Bari: Puglia Grafica Sud, 1995.
- Paltrinieri* 2019 – *Paltrinieri G.* Prosciutto di Parma, Misto e Lega vogliono salvaguardare filiera e intensificare i controlli // *Cronaca Bianca*. 28.05.2019. <https://cronacabianca.eu/agroalimentare-prosciutto-parma-due-question-time-di-misto-e-ln-per-salvaguardare-filiera-e-intensificare-i-controlli>
- Paoloni* 2017 – *Paoloni L.* Sicurezza alimentare e modelli organizzativi dell'impresa agricola nello scenario della globalizzazione // *Economia e Diritto Agroalimentare*. 2017. N. 2. P. 57–72.
- Placucci* 1818 – *Placucci M.* Usi e costumi dei contadini di Romagna. Forlì: Barbiani, 1818.
- Platina* 1985 – *Platina B.* Il piacere onesto e la buona salute / A cura di E. Faccioli. Torino: Einaudi, 1985.
- Prosciutto Crudo di Suino* n.d. – *Prosciutto Crudo di Suino Nero dei Nebrodi* // *Famiglia Gastaldello*. <https://www.famigliagastaldello.it/it/prodotti/salumi/prosciutto-crudo-di-suino-nebro-dei-nebrodi-afetta-1204b1-ita.php>
- Regolamento* 2012 – *Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento europeo del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari* // *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. 14.12.2012. <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:343:0001:0029:IT:PDF>
- Rizzuto* 2019 – *Rizzuto E.* Progetto Centocè: l'esperienza ENEA nella valutazione dell'economia circolare di comunità // *AISEC*. 18.05.2019. <http://www.aisec-economiecircolare.org/progetto-centoce-lesperienza-enea-nella-valutazione-delleconomia-circolare-comunita>
- Scappi* 1570 – *Scappi B.* Opera. Venezia: Tramezzino, 1570.
- Ugolotti* 1965 – *Ugolotti P.* Il prosciutto tipico di Parma // *Parma Economica*. 1965. N. 5. P. 43–47.
- Vecchio* 2014 – *Vecchio R.* Dai Nebrodi fino in Russia e Brasile: il suino nero conquista il mondo // *Giornale di Sicilia*. 27.12.2014. <https://palermo.gds.it/articoli/economia/2014/12/27/dai-nebrodi-fino-in-russia-e-brasile-il-suino-nero-conquista-il-mondo-4f280167-ec1b-4fd6-84e9-452d790e73f1>
- Villa* 2010 – *Villa M.* Il Museo del Prosciutto e dei Salumi di Parma // *Parma economica*. 2010. N. 1. P. 57.

Научная литература

Барм П. Мифологии. М.: Академический проект, 2008.

Барм П. Система моды. Статьи по семиотике культуры. М.: Академический проект, 2018.

- Бродель Ф. Структуры повседневности: возможное и невозможное. Т. I. М.: Прогресс, 1986.
- Задворный В., Лупандин И. История гастрономии от Лукулла до наших дней. М.: Эксмо, 2014.
- Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: НЛЮ, 2006.
- Корнеев А. Вина Италии. М.: Изд-во Жигульского, 2001.
- Костюкович Е. Еда: итальянское счастье. М.: Эксмо, 2007.
- Огилви Д. Огилви о рекламе. М.: Эксмо, 2003.
- Почепцов Г. Имиджология. М.: Рефл-бук; Киев: Ваклер, 2001.
- Сергеенко М.Е. Жизнь в древнем Риме. СПб.: Летний Сад; Журнал “Нева”, 2000.
- Alvarez Garcia G. Sicilia, Spagna. Palermo: Nuova Ipsa, 1997.
- Anfossi A. Socialità e organizzazione in Sardegna. Milano: Franco Angeli, 1968.
- Barberis C. La società italiana. Milano: Franco Angeli, 1995.
- Baruzzi M., Montanari M. Porci e porcari. Bologna: CLUEB, 1981.
- Billitteri D. Femina Panormitana, ovvero l’arte del matriarcato occulto. Palermo: Sigma, 2003.
- Bresc H. Il cibo nella Sicilia medievale. Palermo: Palermo University Press, 2019.
- Bruni S. Gli etruschi delle città: fonti, ricerche e scavi. Cinisello Balsamo: Silvana, 2010.
- Bufo G. La luce e il lutto. Palermo: Sellerio, 1996.
- Ciacci A., Zifferero A. Archeologia della produzione e dei sapori. Siena: Nuova immagine, 2009.
- Cianferoni G.C. Cibi e sapori nel mondo antico. Livorno: Sillabe, 2005.
- Cohen P.S. Theories of Myth // Man. 1969. Vol. 4. No. 3. P. 337–357.
- Cusumano A. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia // Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio / A cura di S. Mannia. Palermo: Fondazione I. Buttitta, 2012. P. 121–141.
- Dancer J.B. (Ballarini G.) Il triangolo culinario. Bologna: Calderini, 1984.
- Dante Basile N. All’origine del “made in Italy”. I primi 150 anni della Cirio. Bologna: Cirio De Rica, 2006.
- Dickie J. Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food. L.: Hodder & Stoughton, 2007.
- Falascioni L., Segrè A. Libro nero sullo spreco in Italia. Milano: Ambiente, 2011.
- Foglio A. Vendere alla grande distribuzione. La strategia di vendita e di trade marketing. Milano: Franco Angeli, 2014.
- Ginsborg P. La società italiana, 1945–2000 // Ritratto d’Italia / A cura di S. Cassese. Roma-Bari: Laterza, 2001. P. 117–140.
- Gosetti della Salda A. Le ricette regionali italiane. Milano: Solares, 1967.
- Innocente N., Mattioni R. Il prosciutto. Un alimento moderno di origine antica. Verona: Forum Media Ed., 2007.
- Lanternari V. Crisi e ricerca d’identità. Folklore e dinamica culturale. Napoli: Liguori, 1976.
- Le Breton D. Il sapore del mondo. Milano: Raffaello Cortina, 2007.
- Lévi-Strauss C. Le origini delle buone maniere a tavola. Milano: Il Saggiatore, 1971.
- Maggisano F. Storia dell’alimentazione. Milano: Streetlib, 2017.
- Marchi E. Il maiale. Milano: Hoepli, 1987.
- Montanari M. L’Alimentazione contadina nell’alto Medioevo. Napoli: Liguori, 1979.
- Montanari M. La fame e l’abbondanza. Storia dell’alimentazione in Europa. Roma-Bari: Laterza, 1997.
- Montanari M. Alimentazione e cultura del Medioevo. Roma-Bari: Laterza, 1998.
- Montanari M., Sabban F. Storia e Geografia dell’Alimentazione. Vol. I. Torino: UTET, 2006.
- Morriconi A., Pedicino V. Dizionario dietetico degli alimenti. Milano: Garzanti, 1986.
- Nada Patrone A.M. Il cibo del ricco e il cibo del povero. Torino: Centro Studi Piemontesi, 1981.
- Nicoloso Ciceri A. Tradizioni Popolari in Friuli. Vol. II. Udine: Società Filologica Friulana, 1982.
- Paci M. Il mutamento della struttura sociale in Italia. Bologna: Il Mulino, 1992.
- Padovani C., Padovani G. Italia BuonPaese. SanMauro: Blu Edizioni, 2011.
- Procacci G. Storia degli italiani. Roma-Bari: Laterza, 1991.
- Redon O., Sabban F., Serventi S. A tavola nel Medioevo. Roma-Bari: Laterza, 2001.
- Romanelli L. Il prosciutto. Storia, varietà e assaggi di un alimento da buongustai. Firenze: Nardini, 1999.
- Scarpellini E. La spesa è uguale per tutti. L’avventura dei supermercati in Italia. Padova: Marsilio, 2007.
- Segre L., Casati D. Agricoltura, ambiente e sviluppo economico nella storia europea. Milano: Franco Angeli, 1993.
- Smith A., MacKinnon J. One Man, One Woman and a Raucous Year of Eating Locally. N.Y.: Harmony Book, 2007.
- Sylos Labini P. La crisi italiana. Roma-Bari: Laterza, 1995.
- Tacca A. Perna et Parma, una biografia del prosciutto. Sala Baganza: Tipolitotecnica, 1990.

Research Article

Fais-Leutskaia, O.D. Prosciutto: From the Symbol of Italy to the Sign of Regional Development [Prosciutto: ot simbola Italii do znaka razvitiia regionov]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 15–30. <https://doi.org/10.31857/S086954150010830-3> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Oxana Fais-Leutskaia | <https://orcid.org/0000-0002-2757-2434> | oxana-fais@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

Italy, *prosciutto*, perception of *prosciutto*, *tipici* and *nostrano* types, mythologization, concept of zero-kilometer, development of regions, social metamorphoses of product

Abstract

Taking the cases of the most famous brands, I trace the trajectory of development of *prosciutto* – the Italian cured ham which appeared on the Italian market in the second half of the twentieth century and became famous outside Italy. Having been born in northern regions of Italy and having grown into a full-fledged food symbol of the country, prosciutto nowadays is undergoing an image change due to the emergence of new *nostrani* types that sprang up along with the revival of local alimentary tradition in some Italian regions. Special attention is paid to the process and specifics of promoting prosciutto in Italy against a backdrop of current social and political developments in the country, as well as to the peculiarities of its perception as a cultural and gastronomic phenomenon by representatives of various social strata in the past and present.

References

- Alvarez Garcia, G. 1997. *Sicilia, Spagna* [Sicily, Spain]. Palermo: Nuova Ipsa.
- Anfossi, A. 1968. *Socialità e organizzazione in Sardegna* [Sociality and Organization in Sardinia]. Milano: Franco Angeli.
- Barberis, C. 1995. *La società italiana* [The Italian Society]. Milano: Franco Angeli.
- Bart, R. 2008. *Mifologii* [Mythologies]. Moscow: Akademicheskii proekt.
- Bart, R. 2018. *Sistema mody: stat'i po semiotike kul'tury* [The Fashion System: Articles about Semiotics of Culture]. Moscow: Akademicheskii proekt.
- Baruzzi, M., and M. Montanari. 1981. *Porci e porcari* [The Pigs and the Pigmen (the Pigbreeders)]. Bologna: CLUEB.
- Billitteri, D. 2003. *Femina Panormitana, ovvero l'arte del matriarcato occulto* [Femina Panormitana, or the Art of the Occult Matriarchy]. Palermo: Sigma.
- Braudel, F. 1986. *Struktury povsednevnosti: vozmozhnoe i nevozmozhnoe* [The Structures of Everyday Life: The Possible and Impossible]. Vol. I. Moscow: Progress.
- Bresc, H. 2019. *Il cibo nella Sicilia medievale* [Food in Medieval Sicily]. Palermo: Palermo University Press.
- Bruni, S. 2010. *Gli etruschi delle città: fonti, ricerche e scavi* [The Etruscans of Cities: Sources, Researches and Excavations]. Cinisello Balsamo: Silvana.
- Bufo, G. 1996. *La luce e il lutto* [Light and Mourning]. Palermo: Sellerio.
- Ciacci, A., and A. Zifferero. 2009. *Archeologia della produzione e dei sapori* [Archaeology of Production and Flavours]. Siena: Nuova immagine.
- Cianferoni, G.C. 2005. *Cibi e sapori nel mondo antico* [Foods and Flavors in the Ancient World]. Livorno: Sillabe.
- Cohen, P.S. 1969. Theories of Myth. *Man* 4 (3): 337–357.
- Cusumano, A. 2012. Culture alimentari e immigrazione in Sicilia [Food Cultures and Immigration in Sicily]. In *Alimentazione, produzioni internazionali e cultura del territorio* [Food, International Productions and Local Culture], edited by S. Mannia, 121–141. Palermo: Fondazione I. Buttitta.
- Dancer, J.B. (Ballarini G.) 1984. *Il triangolo culinario* [The Culinary Triangle]. Bologna: Calderini.

- Dante Basile, N. 2006. *All'origine del "made in Italy". I primi 150 anni della Cirio* [At the Origin of the "Made in Italy": The First 150 Years of Cirio]. Bologna: Cirio De Rica.
- Dickie, J. 2007. *Delizia! The Epic History of the Italians and Their Food*. London: Hodder & Stoughton.
- Falasconi, L., and A. Segrè. 2011. *Libro nero sullo spreco in Italia* [The Black Book on Waste in Italy]. Milano: Ambiente.
- Foglio, A. 2014. *Vendere alla grande distribuzione. La strategia di vendita e di trade marketing* [Sell to Retail: The Sales and Trade Marketing Strategy]. Milano: Franco Angeli.
- Ginsborg, P. 2001. La società italiana, 1945–2000 [The Italian Society, 1945–2000]. In *Ritratto d'Italia* [Portrait of Italy], edited by S. Cassese, 117–140. Roma-Bari: Laterza.
- Gosetti della Salda, A. 1967. *Le ricette regionali italiane* [Italian Regional Recipes]. Milano: Solares.
- Innocente, N., and R. Mattioni. 2007. *Il prosciutto. Un alimento moderno di origine antica* [The Prosciutto: A Modern Food of Ancient Origin]. Verona: Forum Media Ed.
- Kappati, A., and M. Montanari. 2006. *Ital'ianskaia kukhnia. Istoriia odnoi kul'tury* [Italian Cuisine: A Cultural History]. Moscow: NLO.
- Korneev, A. 2001. *Vina Italii* [The Wines of Italy]. Moscow: Izdatel'stvo Zhigul'skogo.
- Kostiukovich, E. 2007. *Eda: ital'ianskoe schast'e* [Food: Italian Happiness]. Moscow: Eksmo.
- Lanternari, V. 1976. *Crisi e ricerca d'identità. Folklore e dinamica culturale* [Crisis and Identity Search: Folklore and Cultural Dynamics]. Napoli: Liguori.
- Le Breton, D. 2007. *Il sapore del mondo* [The Taste of the World]. Milano: Raffaello Cortina.
- Lèvi-Strauss, C. 1971. *Le origini delle buone maniere a tavola* [The Origins of Good Manners at the Table]. Milano: Il Saggiatore.
- Maggisano, F. 2017. *Storia dell'alimentazione* [History of Food]. Milano: Streetlib.
- Marchi, E. 1987. *Il maiale* [The Pig]. Milano: Hoepli.
- Montanari, M. 1979. *L'Alimentazione contadina nell'alto Medioevo* [Peasant Food in the Early Middle Ages]. Napoli: Liguori.
- Montanari, M. 1997. La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa [Hunger and Abundance: History of Food in Europe]. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M. 1998. Alimentazione e cultura del Medioevo [Food and Culture of the Middle Ages]. Roma-Bari: Laterza.
- Montanari, M., and F. Sabban. 2006. Storia e Geografia dell'Alimentazione [History and Geography of Nutrition]. Vol. 1. Torino: UTET.
- Morriconi, A., and V. Pedicino. 1986. Dizionario dietetico degli alimenti [Dietary Dictionary of Foods]. Milano: Garzanti.
- Nada Patrone, A.M. 1981. Il cibo del ricco e il cibo del povero [The Food of the Rich and the Food of the Poor]. Torino: Centro Studi Piemontesi.
- Nicoloso Ciceri, A. Tradizioni popolari in Friuli [Folk Traditions in Friuli]. Udine: Società Filologica Friulana, 1982.
- Ogilvy, D. 2003. Ogilvy o reklame [Ogilvy on Advertising]. Moscow: Eksmo.
- Paci, M. 1992. Il mutamento della struttura sociale in Italia [The Change in the Social Structure in Italy]. Bologna: Il Mulino.
- Padovani, C., and G. Padovani. 2011. Italia BuonPaese [Italy BuonPaese]. SanMauro: Blu Edizioni.
- Pocheptsov, G. 2001. Imidzhelogia [Imagelogy]. Moscow: Reft-buk; Kiev: Vakler.
- Procacci, G. 1991. Storia degli italiani [History of the Italians]. Roma-Bari: Laterza.
- Redon, O., F. Sabban, and S. Serventi. 2001. A tavola nel Medioevo [At the Table in the Middle Ages]. Roma-Bari: Laterza.
- Romanelli, L. 1999. Il prosciutto. Storia, varietà e assaggi di un alimento da buongustai [The Prosciutto: History, Varieties and Tastes of a Gourmet Food]. Firenze: Nardini.
- Scarpellini, E. 2007. La spesa è uguale per tutti. L'avventura dei supermercati in Italia [The Shopping is the Same for Everyone: The Adventure of Supermarkets in Italy]. Padova: Marsilio.
- Segre, L., and D. Casati. 1993. Agricoltura, ambiente e sviluppo economico nella storia europea [Agriculture, Environment and Economic Development in European History]. Milano: Franco Angeli.
- Sergeenko, M.E. 2000. Zhizn' v drevnem Rime [Life in Ancient Rome]. St. Petersburg: Letnii Sad; Zhurnal "Neva".
- Smith, A., and J. MacKinnon. 2007. One Man, One Woman and a Raucous Year of Eating Locally. New York: Harmony Book, 2007.
- Sylos Labini, P. 1995. La crisi italiana [The Italian Crisis]. Roma-Bari: Laterza.
- Tacca, A. 1990. Perna et Parma, una biografia del prosciutto [Perna et Parma, a Biography of Ham]. Sala Baganza: Tipolitotecnica.

ИСПАНСКИЙ ХАМОН: ИСТОРИКО-КУЛЬТУРНЫЙ АСПЕКТ

Ключевые слова: традиционная испанская кухня, хамон, культурная идентичность, социальная роль, ценностная эволюция

Статья посвящена хамону — одному из наиболее известных продуктов испанской традиционной кухни, давно и прочно утвердившемуся как яркое проявление испанского своеобразия, а в последние десятилетия — как один из элементов, символизирующих Испанию. В статье рассматриваются причины особого отношения испанцев к хамону, специфика его изготовления и потребления в прошлом и в наши дни, его региональные и иные варианты, характер изменений, происходящих в производстве этого продукта. Отмечается феномен двойственности социальной роли хамона как элемента “низовой”, крестьянской культуры и одновременно как показателя благополучия и принадлежности к “верхам” общества. Фиксируется его использование в качестве средства утверждения идентичности: в прошлом — культурно-религиозной, в наше время — национально-государственной.

Хамон — ветчина, сыровяленый свиной окорок, является одним из компонентов испанской традиционной кухни. Он выделяется своей широкой известностью и популярностью как внутри самой Испании, так и за ее рубежами.

В случае с хамоном, однако, привлекают внимание не только его общепризнанные и неповторимые вкусовые качества, благодаря которым он заслуженно слывет деликатесом, но и то обстоятельство, что в длинном ряду всевозможных блюд традиционной испанской кухни отношение к нему населения страны всегда было особым. Современные испанцы не упускают случая высказаться о нем в самых восторженных выражениях: “Если и есть в испанской гастрономии продукт, известный и вызывающий восхищение во всем мире, то это иберийский хамон”. Кроме того, отмечается его особенно большая “символическая наполненность” как воплощения подлинно испанского начала, “испанскости” как таковой (Рамиро 2001: 9). О том значении, которое ныне придается иберийскому хамону, свидетельствует выражение “*ser de pata negra*” (букв. “быть из [категории] черной ноги”), используемое по всей Испании для обозначения того, что обладает высшим качеством с точки зрения говорящего, в т.ч. оно употребляется и по отношению к достойным и надежным людям (Takenaka 2017). Дело в том, что данное выражение пришло именно из лексикона производителей хамона — оно служит для аттестации лучших вяленых окороков, каковыми, по расхожим народным представлениям, считаются те, что сделаны из мяса чистопородных иберийских свиней, отличающихся темной мастью и черными

Александр Николаевич Кожановский | <https://orcid.org/0000-0003-1699-3660> | ankozhan49@yandex.ru | ведущий научный сотрудник | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Материал публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

копытами. Сам факт сравнения человека с вяленным окороком в подчеркнуто позитивном ключе вполне недвусмысленно характеризует восприятие хамона и оценку его роли испанским обществом. Аналогичное отношение мы встречаем, например, в издавна бытующих здесь народных поговорках: “Пусть для меня день закончится там, где подадут мне на ужин вино и хамон” (“Allí se me ponga el sol donde me den de cenar vino y jamón”) и др. (Una imagen 1984: 137–138). Традиционно считалось, что хамон должен непременно присутствовать на свадебном столе, им угощали гостей на праздничных торжествах.

Столь акцентированное место этого блюда традиционной кухни в испанском общественном сознании вполне оправдывает желание попытаться рассмотреть его как артефакт, т.е. как “искусственно созданный носитель социально-культурной информации, жизненно-смысловых значений...” (Онлайн-словарь). И тогда обнаруживается, что хамон — это явление традиционной народной культуры, его существование прослеживается уже как минимум несколько столетий, и все это время деликатес сохраняет в относительной неизменности свою фактуру, т.е. исходный предметный, материальный облик, а равно и свою изначальную функцию и содержательную сторону процесса изготовления, что позволяет зафиксировать некоторые важные аспекты его социально-культурного бытования в разные эпохи и проследить особенности эволюции под воздействием меняющихся общественных обстоятельств, а также сам характер происходящих изменений.

Действуя в заданном ракурсе, имеет смысл прежде всего попытаться понять причины столь высокой ценности, придаваемой испанцами именно хамону. Ведь хамон здесь — не синоним свинины как таковой, не единственный готовящийся из нее продукт, но общепризнанный “венец” таких изделий — по отзывам некоторых экспертов, “гастрономическая жемчужина” (Takenaka 2017). Что касается свинины, из которой он делается, то ее использование широко практиковалось на Иберийском п-ве еще в доантичные времена, и люди довольно давно научились употреблять в пищу практически все части свиной туши. Кроме того, после засолки свиное сало и мясо можно было хранить довольно продолжительное время. Забой животных в семейных хозяйствах и в соседской среде был вполне рутинной деятельностью, требовавшей совместных усилий целой группы людей, и рассматривался как важная традиция, прежде всего в исторических областях страны — в Кастилии, Леоне и Эстремадуре. Роль свинины как одной из ключевых опор традиционной испанской кухни, без которой этой кухни просто не существовало бы, не только уверенно утверждается экспертами, но и запечатлена в народных поговорках: “Свиное сало [наделяет истинной ценностью и смыслом] — горшок с едой, мужчина — площадь, а женщина — домашний очаг” (“El tocino la olla; el hombre la plaza; y la mujer la casa”). По сути, речь о том, что у каждого своя миссия в этом мире (Una imagen 1984: 138), но в поговорке совсем не случайно определяющая роль свинины в рационе испанцев сравнивается с ролью мужчины в общественном пространстве и женщины — у домашнего очага. Огромное значение свинины как элемента питания делало ее в некоторые исторические моменты на отдельных, наиболее удаленных, изолированных территориях Испании эквивалентом обмена и платежным средством — там, где люди жили в условиях хозяйственного самообеспечения, в общественном сознании свиньи приобретали чрезвычайно высокую цену. Дни забоя этих животных повсеместно становились поводом для общинных застолий и танцев, а то и закреплялись в качестве местных праздников (Balasch Blanch, Ruiz Arranz 2015: 13, 53). Что же касается представленного в народной кухне многообразия различных видов колбас и других изделий из свинины, то оно проявляется не только на региональном и локальном уровнях, но и на уровне отдельных крестьянских хозяйств, поскольку сплошь и рядом порождено бережно хранимыми специфическими секретами семейной кулинарии, передаваемыми из поколения в поколение. Передние и задние окорока, вырубавшиеся сразу после забоя свиньи

и предназначенные для изготовления хамона, были только частью, причем не самой большой, ее общей массы. Но именно момент разделки туши знаменовал собой начало многоэтапного цикла изготовления хамона — процесса, растягивающегося на долгие месяцы и даже годы.

Содержание и последовательность стадий изготовления испанского хамона отработаны столетиями практики в масштабах всей страны. Традиция указывает разное время года для забоя разных пород свиней. Если иберийскую свинью “пускают под нож” в январе-феврале, сразу после того, как она нагуляет вес на желудях и травах природных пастбищ в дубовых рощах, то белую свинью, которую гораздо чаще откармливают в стойлах, режут 11 ноября в День святого Мартина по церковному календарю. Этот обычай даже запечатлен в поговорке: “Для каждой свиньи наступают свой День святого Мартина”, трактуемой как убежденность в неизбежности для человека последствий всех совершенных им когда-либо деяний и подобающего воздаяния за них (“Сколько веревочке ни виться, а конец будет”) (Una imagen 1984: 26).

Итак, после забоя из туши во избежание загнивания мяса спускают всю кровь, которая идет на изготовление кровяной колбасы — морсильи. Прежде чем туша остынет, ее разделяют на части, которые на 1-2 дня помещают на холод (около 0 °C). Затем приступают к первичной засолке: вырубленные окорока густо покрывают солью со всех сторон и в таком виде оставляют на срок из расчета 1-2 дня на каждый килограмм. Следующий этап — просаливание, равномерное распределение соли по всей массе окорока, продолжается от 50 до 90 дней в зависимости от жирности “объекта” (Balasch Blanch, Ruiz Arranz 2015: 67). Когда нужная мера насыщения солью достигнута, ее остатки тщательно смывают с поверхности горячей водой. После этого наступает черед сушки: в специальном помещении (сушильне) подвешивают окорока, при этом строго контролируются влажность и температура, происходит постоянное проветривание. Сушка может длиться от 6 до 10 месяцев и более; конкретный срок зависит от разных факторов, хорошо известных тому, кто следит за постепенным изменением состояния продукта. Завершается же весь производственный цикл неспешным дозреванием хамона в затемненном помещении погребка (бодеги), опять же под тщательным надзором (Рамиро 2001: 64–65). Принято считать, что именно на этом этапе окорок приобретает свои уникальные вкус и аромат. Для определения готовности хамона периодически берут пробы “на вкус” с помощью специальной деревянной или костяной иглы. Превышение оптимальных сроков вяления считается недопустимым, поскольку приводит к ухудшению вкусовых качеств продукта (увеличению солёности, появлению прогорклого привкуса и т.д.).

Разумеется, выше обозначен лишь общий алгоритм последовательных действий, результатом которых становится знаменитая испанская ветчина. Ведь, в сущности, “хамон” — это собирательное название, обозначающее несколько видов и типов сыровяленого окорока. В реальности приемы изготовления хамона неизбежно разнятся, как разнятся традиции его изготовления в разных частях Испании. Прежде всего это относится к продолжительности обязательных стадий вяления окорока. Так, в случае с хамоном из Гихуэло (провинция Саламанка) сушка длится не менее полугода, а созревание — от 9 до 16 месяцев в зависимости от веса окорока, тогда как для известного теруэльского хамона из мяса белой свиньи требуется около 9 месяцев на сушку и около 3 на созревание (Там же: 70, 72). Однако практически повсеместно сушку начинают зимой или ранней весной, чтобы использовать крайне ценную в данном процессе возможность медленного и постепенного повышения температуры воздуха.

Одним из прямых свидетельств того, сколько времени может понадобиться на изготовление хамона требуемой кондиции, можно считать сообщение о продаже в 2012 г. на ярмарке в андалузийской Марбелье 120 вяленых окороков, которые, по словам продавца, подвергались естественному высушиванию и созреванию

в погреб 7,5 года, а сделаны были из мяса иберийских свиней, 3 года вольно пасшихся на горных пастбищах провинции Севилья и питавшихся травами и желудями (*Balasc Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 30).

Естественным итогом развития на протяжении столетий “культуры хамона” в Испании в условиях ее регионального многообразия является существование в настоящее время целого ряда видов испанского вяленого окорока, соответствующих разным, четко зафиксированным критериям. Каждый из этих видов имеет своих ценителей. Что касается критериев их дифференциации, то в этом качестве выступают порода свиней, рацион питания животных и длительность созревания окорока. Наиболее известны два основных вида хамона: “хамон серрано” (*jamón serrano*, т.е. “горный хамон” из мяса белой свиньи) и “хамон иберико” (*jamón ibérico* из мяса свиньи иберийской породы); при этом каждый из них, в свою очередь, делится на несколько типов уже по другим, менее существенным признакам.

Как уже упоминалось выше, принято считать, что в наибольшей степени достоинства хамона как такового воплощает в себе сыровяленый окорок, изготовленный из мяса чистопородной иберийской свиньи, откормленной на желудях и травах природных пастбищ в дубовых рощах, — “хамон де бейота” (*jamón de bellota*), т.е. “желудевый”.

Наконец, нельзя не сказать о том, что в культуре потребления хамона большое значение придается его правильному нарезанию с помощью специальных ножей и различных приспособлений (*Рамиро* 2001: 74; *Carrizosa* 2016: 62–64) и тому, с какими продуктами он сочетается, а с какими решительно нет. Обсуждение этой “проблематики”, зачастую очень эмоциональное, ведется многие десятилетия, актуальна она и в наши дни. Равным образом продолжают множиться и становиться все более изощренными рецепты блюд, в состав которых входит хамон (см., напр.: *Carrizosa* 2016: 131–188).

В общем же итоге, если сравнивать хамон с другими продуктами, получаемыми из свинины, то на первый план выступают (помимо вкусовых достоинств, относительно которых мнения разных людей могут резко отличаться, и потому выстраивать здесь какую-то объективную иерархию не имеет смысла) связанные с его производством несопоставимо большие затраты времени, усилий, мастерства, материальных средств. В то время как большинство блюд традиционной “свиной кулинарии” готовятся непосредственно после забоя или вскоре после него и их сразу можно употреблять в пищу, причем во многих случаях особенно ценится как раз свежесть подаваемого на стол продукта, в истории с хамоном главное — его оптимальная выдержка, которая, как мы видели, достигается месяцами и годами вяления и хранения и подразумевает постоянный, тщательный, квалифицированный присмотр за “созревающим” продуктом. Иначе говоря, изготовление хамона обходится его производителям дорого, и это не может не сказываться на конечной его стоимости, как, впрочем, и на принятии решения о том, как распорядиться этим продуктом.

Тут правомерно обратиться к вопросу: кто составлял в прошлом и составляет сегодня круг потребителей хамона? Насколько можно судить, сыровяленый окорок едва ли не с античных времен и до новейшей эпохи причудливым образом сочетал в себе как бы две социальные ипостаси.

С одной стороны, на протяжении столетий он выступал как очень значимый, высоко ценимый элемент традиционной, сугубо народной пищевой культуры, в рамках которой из поколения в поколение поддерживались и совершенствовались не только непосредственные приемы его изготовления, но и навыки культивирования свиного поголовья (способы содержания и кормления животных, принципы их селекции и т.д.), что было прямо продиктовано заботой о вкусовых и пищевых (потребительских) качествах конечного продукта. Важно, что хамон в крестьянской среде отнюдь не был повседневным, привычным блюдом, хотя в подавляющем большинстве случаев съедался той земледельческой семьей, что и обеспечила трудоемкое и долговременное выращивание (выкармливание) свиньи, из которой в конечном

счете делался окорок. При этом хамон стремились растянуть на как можно больший срок, особенно в хозяйствах с большим количеством едоков, поэтому его потребление было более чем умеренным: он составлял лишь незначительную и отнюдь не регулярную часть обычного рациона питания. Такого рода ограничения на протяжении многих столетий были вынужденным следствием общей скудости пищевой базы испанского крестьянства, его уязвимости перед лицом самых разных напастей и невзгод — от засух, неурожаев, социальных потрясений и войн до болезней людей и животных, увечий и гибели от всякого рода несчастных случаев и проч. Слишком часто в испанской истории периоды относительного благополучия сменялись долговременным полуголодным или просто голодным существованием, и тогда, например, спасением от голодной смерти для селян становились те же желуди (соответствующие эпизоды и в античную эпоху, и в годы последней гражданской войны в Испании, относящиеся к обитателям примерно одних и тех же местностей, описаны в ряде работ) (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 49). Хамон в таком контексте был для крестьян своего рода пищевым резервом, запасом на черный день и гарантией выживания в тяжелых ситуациях, не зависящих от человека. В других же случаях он становился — в силу самой своей ценности — одним из способов подчеркнуть значение и незаурядность того события, ради которого его подавали на стол. Некоторые комментаторы предполагают, что представители более высокопоставленных слоев общества могли относиться к изготовлению и потреблению хамона — по крайней мере в эпоху Средневековья — как к составной части культуры простонародья, т.е. отстраненно или даже пренебрежительно. Во всяком случае, так трактуется отсутствие вплоть до XV в. записей рецептов его приготовления, притом что для других блюд испанской кухни они были тогда весьма популярны (*Ibid.*: 55). Правда, согласно другому предположению, это могло быть связано со взглядом врачей того времени на свинину как на продукт, вредный для здоровья, если употреблять его в больших количествах. Справедливости ради нужно сказать, что одновременно существовало и другое представление, прямо противоположное и широко распространенное в народе: хамон — “лекарство от всех скорбей” (*Рамиро* 2001: 69).

С другой стороны, начиная с тех же и даже еще более отдаленных времен нет недостатка в сообщениях о “социальной ипостаси” хамона едва ли не обратного свойства: о его славе как деликатеса на столах материально состоятельной публики и даже испанской знати, вплоть до монархов Испании Карла Первого и Филиппа Второго (XVI в.). Более того, известность испанского окорока распространилась (особенно с XIX в.) и за пределы страны, где он на долгое время превратился в своего рода социальную метку: тот, кто мог себе позволить выставить его на стол (и прежде всего при гостях), тем самым обозначал свою принадлежность к высшим, преуспевающим слоям общества (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 13).

Таким образом, в случае с хамоном с давних времен обозначилась своеобразная и даже несколько противоречивая двойственность: он выступает как деликатес со сложной и длительной технологией изготовления, как относительно дорогой объект потребления, как предмет роскоши, ставший принадлежностью образа жизни знатных и богатых персон, и одновременно как испанское традиционное народное блюдо, пусть и в очень ограниченных количествах или же в особых случаях появлявшееся на крестьянском столе. Впрочем, в отношении Испании можно говорить об интересной особенности, отмеченной рядом исследователей: культура местного общества во многих своих аспектах постоянно пополнялась из “низовых”, народных источников, так что восприятие материальных и духовных ценностей осуществлялось не “сверху вниз” — от высших и городских слоев населения к нижестоящим и сельским, — а в противоположном направлении (см., напр.: *Hermet* 1967: 50). На протяжении значительной части своей истории и вплоть до сравнительно недавнего времени Испания с полным правом могла быть отнесена к тем европейским странам, где особенности

быта и культуры сельских жителей “...накладывали отпечаток на образ жизни большинства народа” (Чебоксаров, Чебоксарова 1971: 170). Хамон вполне вписывается в данную закономерность.

Так или иначе, в обеих отмеченных социальных ипостасях хамон отличала от большинства местных пищевых изделий относительная, но вполне реальная труднодоступность, связанная с немалыми затратами (в одном случае на его изготовление, в другом — на его приобретение на рынке). На протяжении столетий крестьяне практически не делали хамон на продажу, а потому и стоил он совсем не дешево, во всяком случае, для подавляющего большинства населения страны. Известно, что довольно длительное время основным поставщиком хамона на внутренний рынок были монастырские хозяйства, как правило, обладавшие несколькими большими производственно-экономическими возможностями, чем крестьянские, а покупали его прежде всего деньги и власть имущие (Balasch Blanch, Ruiz Arranz 2015: 26–27).

Говоря о хамоне, нельзя обойти еще одну своего рода игру исторических обстоятельств: свиной окорок обрел высокую популярность и определенное символическое значение именно в Испании, где на протяжении многих столетий значительная (а какое-то время и большая) часть территории и, соответственно, населения пребывала под властью приверженцев мусульманской традиции, в рамках которой свиньи и изделия из их плоти находились под жестким запретом как источник скверны. В условиях многовековой военно-политической борьбы с маврами и противостояния их мощному культурному влиянию употребление в пищу свинины стало для тех, кто отстаивал христианские ценности и каноны, одним из важных символов сплоченности и одновременно отличия от противников, придерживавшихся иных религиозных убеждений. Другими словами, хамон в данной исторической ситуации обрел значение средства противоборства с мусульманами (Takenaka 2017).

В пору массового крещения нехристианского населения страны (мусульманского и иудейского, весьма многочисленного в Испании того времени) на фоне решающих военно-политических успехов католических государств и перед прямой угрозой немедленного изгнания тех, кто останется верен своей прежней религии, отношение к запрету употребления в пищу свинины стало одним из основных и даже популярных — в силу своей зрелищности — маркеров религиозной и тесно связанной с ней культурной идентичностей. Новообращенным могли публично предложить отвесть свинины для доказательства искренности их перехода в христианство. С этой же целью — продемонстрировать свою приверженность новой конфессии — крестившиеся евреи и их потомки вывешивали в окнах своих домов хамон. Некоторые историки видят в подвешенных к потолку в сегодняшних испанских харчевнях окороках наследие той эпохи, когда есть свинину — значило быть христианином, и наоборот.

С той поры и на протяжении нескольких веков в католической Испании не было законных возможностей для создания сколько-нибудь заметных общин представителей иных конфессий. Между тем социально-экономическое и политико-идеологическое развитие страны постепенно, но неуклонно снижало роль католической религии в местном обществе, особенно после начавшихся на рубеже 1970–1980-х годов всесторонних либерально-демократических преобразований и интеграции в общеевропейское пространство (ЕЭС, затем ЕС). Одним из следствий этого тренда стало законодательное закрепление равенства всех конфессий и их приверженцев, а в более широком плане — неуклонный отход подавляющего большинства населения от следования католическим поведенческим нормам и мировоззренческим установкам. Когда в последние десятилетия XX и начале XXI в. Испания, впервые в своей истории обретшая относительное материальное благополучие, неожиданно превратилась в очаг притяжения миллионов “экономических” мигрантов — в т.ч. и североафриканских мусульман, многие из которых осели здесь навсегда и даже получили испанское гражданство, — о былом отношении к хамону как разграничителю “своих” и “чужих”

по религиозно-культурному признаку, столь важному 500 лет назад, уже не могло быть и речи.

Не менее кардинально изменилась к настоящему времени и ситуация с потребителями хамона: их количество значительно выросло. В контексте общего социально-экономического развития Испании в XIX в. возникло и стало постепенно расширяться товарное производство сыровяленых окороков. Приемы и технологии их изготовления становились все более совершенными, что в целом неизбежно сказывалось на рыночной стоимости хамона в сторону снижения и способствовало расширению круга потребителей. В самом деле, непосредственно накануне кризиса 2008 г., согласно данным проведенного тогда опроса, регулярно ели хамон 84,5% испанцев (32,3% — каждый день, 44,8% — 2-3 раза в неделю). В ответ на большой спрос в стране изготовлялось в то время более 40 млн вяленых окороков в год, при этом значительная их часть шла на экспорт (чаще всего во Францию, Германию и Португалию). Более того, именно организация товарного производства хамона в расчете на расширяющиеся внешний и внутренний рынки спасла от хозяйственной деградации и депопуляции многие местности Испании, когда на фоне всесторонней модернизации и упадка традиционной деревенской жизни обозначился массовый отток сельского населения в города (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 13, 33, 80–81).

Между тем существуют определенные пределы оптимизации производственного процесса, нарушение которых делает невозможным получение именно хамона — уникальной испанской ветчины. А тот необходимый набор действий и условий, от которого невозможно отказаться при всех технологических и прочих усовершенствованиях, подразумевает относительно высокую стоимость хамона на рынке пищевых продуктов. И потому даже в нынешних обстоятельствах, несравнимых с теми, что имели место в прошлом, тем более в отдаленном прошлом, эксперты фиксируют сокращение спроса на хамон в связи с экономическим кризисом и говорят об “оправданно высокой цене” как действенном регуляторе его потребления (*Рамиро* 2001: 33).

В конце XX — начале XXI в. с ускорением и расширением социально-экономической и ценностно-культурной глобализации, в которую оказалась глубоко втянута Испания (где этот процесс стимулируется целенаправленной “европеизацией” страны, т.е. ее интеграцией в Евросоюз), здесь произошли особенно серьезные изменения в общественно-идеологической атмосфере, которые затронули и “культуру хамона” — как в смысле изменения его символического аспекта, так и в смысле его производства и потребления.

Новые акценты в изготовлении данного продукта диктуются не только экономическими и производственными факторами, но и теми нормами, установками и представлениями, которые доминируют в современном испанском обществе. Прежде всего, действующие ныне и официально контролируемые технологические параметры требуют, чтобы для животного были созданы максимально комфортные (в данном случае щадящие) условия даже на этапе забоя. Так, при доставке свиней на скотобойню предписывается избавлять их от всего, что может вызвать у них стресс, давать им время на отдых в специальных помещениях, а непосредственно перед тем, как резать, оглушать электрическим разрядом (используется также удушение газом — диоксидом углерода) (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 66). Это объясняется, с одной стороны, соблюдением мер по защите животных от жестокого обращения, что считается необходимым в соответствии с принципами доминирующей ныне общественной морали, а с другой — распространившейся убежденностью в том, что негативные эмоции, пережитые свиньей перед гибелью, с неизбежностью отрицательно скажутся на качестве мяса и, соответственно, на вкусовых и прочих достоинствах изготовленного из него хамона (*Рамиро* 2001: 62; *Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 49). При такой технологии индустриального производства (в домашних условиях в основном сохраняются традиционные методы обращения с животным,

предназначенным на убой) отступает на второй план прежний, “антропоморфный” критерий оценки поведения свиньи перед лицом неизбежной гибели, согласно которому именно представители иберийской породы заслуживают особого уважения, поскольку, в отличие от прочих, принимают свой конец стоически, без визга (*Ра-миро* 2001: 52).

Повсеместно утвердившаяся в последнее время в обществе безусловная убежденность в абсолютной ценности здорового питания (т.е. не содержащего вредных составляющих) также весьма поспособствовала нынешней популярности хамона. Его сторонники настаивают, что благодаря своей “биологической чистоте” (которая, по их мнению, обусловлена как питанием и содержанием животных, так и способом изготовления, исключающим какие-либо сомнительные добавки) он оказывает на организм человека исключительно благотворное воздействие. Более того, “правильный” рацион испанцев, часть которого составляет хамон (т.е. та самая получившая широкую известность “средиземноморская диета”, признанная ЮНЕСКО в 2010 г. нематериальным культурным достоянием человечества) (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 136), активно пропагандируется как одна из причин сравнительно высокой продолжительности их жизни (*Рамиро* 2001: 9, 33).

Что же до состава производителей, обеспечивающих поступление на испанский и внешний рынки вяленых окороков во впечатляющих количествах, то главным образом это мелкие и средние семейные предприятия, которых в начале текущего столетия насчитывалось более 1,5 тыс. и в подавляющем большинстве которых трудилось не более 15 работников, однако ведущая роль в данной сфере принадлежит немногочисленным крупным предприятиям (*Balasch Blanch, Ruiz Arranz* 2015: 80–81).

Буквально на наших глазах и, судя по всему, бесповоротно уходит в прошлое воспроизводившаяся до этого веками, из поколения в поколение социальная роль хамона в испанской локальной, прежде всего сельской, среде. Как известно, национальная идентичность в Испании столетиями существует в сложном и постоянно меняющемся симбиозе с идентичностью более низких территориальных уровней: с региональной, провинциальной, комаркальной, островной и т.д., вплоть до идентичности (порой весьма отчетливо осознаваемой и активно проявляемой) отдельного селения. В качестве наиболее прочных, а зачастую и едва ли не единственных на сегодняшний день скреп такого рода общностей нередко выступают местные праздники, на которые собираются — бывает, из других областей страны, а то и из-за границы — люди, ощущающие свою связь с данным селением и своими земляками и дорожащие этой связью. Сойдясь вместе и проводя праздничный день согласно предусмотренному вековой традицией распорядку, включающему порой какие-то ритуальные действия, они как бы напоминают самим себе и всему окружающему миру о существовании своего локального сообщества, о его неповторимом облике, а подчас и об особых интересах. Именно в этом значении в некоторых районах страны — прежде всего в Кастилии-Леоне и Эстремадуре — долгое время отмечался, причем с большим размахом, “праздник забоя [свиней]” (*Fiesta de La Matanza*), в котором участвовали все жители селений, расположенных на этих территориях (*Núñez Villaveirán et al.* 2017).

Однако в настоящее время энтузиасты этого мероприятия (там, где оно еще существует) настроены весьма пессимистично в отношении его дальнейшей судьбы. Они указывают на неуклонное сокращение и старение сельского населения из-за оттока молодежи, на все более жесткие законодательные ограничения, порожденные идущими от Евросоюза установками на защиту животных, на все большее утверждение этих установок в испанском обществе, наконец, на повышение благосостояния испанцев, в результате которого традиционная роль свиньи как долгосрочного запаса мяса для всей семьи отошла в прошлое. В продаже круглый год имеются вполне доступные мясные изделия, и людям уже не нужно тратить время, силы и средства на выращивание животных, приготовление мяса и его хранение. В самом деле, количество ежегодно

забиваемых свиней всего за несколько лет (2008–2017 гг.) ощутимо снизилось: в Леоне (где оно приближалось к 50 тыс.) – до 15 тыс., в Эстремадуре – с 16 тыс. до менее чем 4 тыс. и т.д. В репортаже с одного из “праздников забоя” пожилые обитатели селения Линарес-де-Риофрио (*Linares de Riofrio*, провинция Саламанка) с грустью говорили о том, что это общественно значимое и дорогое их сердцам торжество умрет вместе с ними (*Núñez Villaveirán et al.* 2017).

И, может быть, главное в эволюции изготовления хамона на сегодняшний день то, что этот процесс уверенно перемещается из домашней, семейной, соседской, общинной среды, где испанский вяленый окорок обладал определенным набором функций, атрибутов и символов, в сферу индустриального производства. При этом продукт неизбежно теряет некоторые из прежних – и очень важных в прошлом – значений: как запаса на будущее и на черный день, как надежного эквивалента обмена, показателя торжественности какого-то момента, как части совместной общественной деятельности, повода для демонстрации семейного/соседского/общинного единства/общности и т.д.

Вместе с тем обнаруживается, что в социально-политической и ценностно-идеологической атмосфере, установившейся в стране к началу текущего столетия, хамон обрел новое символическое наполнение, опять же работающее на укрепление идентичности, но уже не религиозно-культурной, а соотносящейся с реалиями и представлениями сегодняшнего дня. Особенно заметно эта новая роль хамона обозначилась на уровне государства, где знаменитый вяленый окорок прочно занимает свое место в ряду наиболее узнаваемых примет и особенностей Испании и ее культуры, тех проявлений национального своеобразия, сознательная популяризация которых призвана способствовать повышению привлекательности образа этой страны в глазах остального мира. Официально действует соответствующий проект “Бренд Испания” (*Marca España*), и, по отзывам специалистов, за несколько последних лет с его помощью удалось существенно поднять репутацию страны за рубежом (*Королёва* 2017: 50). Что же касается объекта нашего внимания – хамона, то именно он, в частности, выступает отдельным, но обязательным компонентом угощения иностранцев, своего рода гвоздем программы на ежегодных приемах в испанских посольствах по случаю главного Национального праздника Испании (12 октября). Как элемент своего рода спонтанного, неосознанного сопротивления всеобщему обезличиванию в условиях быстро наступающей глобализации можно, по-видимому, рассматривать и используемые в рамках ЕС, частью которого уже много лет является Испания, “метки идентичности” для обязательной маркировки поступающего на рынок испанского хамона, удостоверяющие изготовление каждого конкретного окорока в четко определенном месте, в соответствии с традицией именно этого места и гарантирующие таким образом его качество. Во всяком случае, так “метки идентичности” трактуют местные авторы, которые видят в стоящей за ними культуре производства хамона объект безусловно необходимой защиты со стороны общества и государства (*Рамиро* 2001: 11, 33), защиты, которая обеспечит ее сохранение и сбережение как социокультурного наследия, воплощения подлинно испанского начала, глубинной испанской уникальности. Такими же посылами и ощущениями вдохновляются те, кто настаивает на органичности и благотворности присутствия хамона в пищевом рационе испанцев. И наконец, в т.ч. и отсюда исходят требования в защиту той действительно уникальной экологической и животноводческой среды, которая только и способна обеспечить изготовление “истинно испанского”, “лучшего” и “самого правильного” хамона и которая сама – будь то знаменитые дубовые роши, представляющие собой идеальные пастбища, или исконно обитающие только на Пиренейском п-ове свиньи иберийской породы – действительно находится под постоянной угрозой.

Регулярные выходы участников этого, казалось бы, сугубо кулинарного дискурса на темы национальной идентичности испанцев позволяют некоторым комментаторам

заявлять, что “самые суровые национализмы” готовятся с помощью кухонной плиты и что нет более пламенного патриотизма, чем патриотизм “гастрономический”. Эти комментаторы считают хамон “гастрономическим символом испанской нации”, глубоко укорененным в национальной истории, формирующим национальную идентичность и играющим фундаментальную роль в процессе “национального конструирования” (*Takenaka* 2017).

Источники и материалы

- Рамиро* 2001 — *Рамиро Л.* Ода испанскому хамону. Мадрид: Центр публикаций Министерства сельского хозяйства, рыболовства и продовольствия Испании, 2001.
- Онлайн-словарь — Словарь по культурологии // gufo.me. <https://gufo.me/dict/culturology/Артефакт>
- Balash Blanch, Ruiz Arranz* 2015 — *Balash Blanch E., Ruiz Arranz Y.* El jamón. Atlas ilustrado. Madrid: Susaeta Ediciones, 2015.
- Carrizosa* 2016 — *Carrizosa P.* Jamón, jamón. Secretos, rutas y recetas. Madrid: Lid Editorial, 2016.
- Una imagen 1984 — Una imagen de calidad. Los productos del cerdo ibérico. Madrid: Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 1984.
- Núñez Villaveirán et al.* 2017 — *Núñez Villaveirán L., Nadales J., Izeddin D., Jubitero I.F.* La muerte de la matanza // El Mundo. 14.02.2017. <https://www.elmundo.es/grafico/cronica/2017/02/14/589dde1946163f9d498b458f.html>
- Takenaka* 2017 — *Takenaka A.* ¿Por qué el jamón se ha convertido en un icono culinario de España? // Huffingtonpost. 18.04.2017. https://www.huffingtonpost.es/entry/por-que-el-jamon-se-ha-convertido-en-un-icono-culinario-de-espa_es_5c8abfd6e4b0f374fa99cc20

Научная литература

- Королёва А.А.* Бренд “Испания”: восприятие внутри страны и за рубежом // Ибероамериканские тетради. 2017. Вып. 4 (18). С. 43–51.
- Чебоксаров Н.Н., Чебоксарова И.А.* Народы, расы, культуры. М.: Наука, 1971.
- Hermet G.* Les espagnols en France. Paris: Éditions Ouvrières, 1967.

Research Article

Kozhanovsky, A.N. Spanish *Jamon*: Cultural and Historical Aspects [Ispanskii khamon: istoriko-kul'turnyi aspekt]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 31–41. <https://doi.org/10.31857/S086954150010831-4> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Aleksander Kozhanovsky | <https://orcid.org/0000-0003-1699-3660> | ankozhan49@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

traditional Spanish cuisine, jamon, cultural identity, social role, value evolution

Abstract

The article focuses on *jamon* — one of the most famous dishes of Spanish traditional cuisine, which has long been firmly established as a vivid manifestation of Spanish identity, and in recent decades as one of the elements that symbolize Spain. I discuss the reasons for the special attitude to jamon among the Spaniards, the specifics of its production and consumption in the past and present, its regional and

other varieties, as well as the nature of changes occurring in the production of this product. Attention is paid to the phenomenon of duality of the social role of jamon as an element of “grassroots”, peasant culture, and at the same time as an indicator of well-being and belonging to the “top” of society. I argue that jamon has been socially used as a means of asserting identity – namely, of cultural and religious identity in the past, and of national and state identity nowadays.

References

- Cheboksarov, N.N., and I.A. Cheboksarova. 1971. *Narody, rasy, kul'tury* [Peoples, Races, Cultures]. Moscow: Nauka.
- Hermet, G. 1967. *Les espagnols en France* [Spaniards in France]. Paris: Éditions Ouvrières.
- Koroleva, A.A. 2017. Brand “Ispaniia”: vospriiatie vnutri strany i za rubezhom [Brand of “Spain”: Perception within the Country and Abroad]. *Iberoamerikanske tetradi* 4 (18): 43–51.

ПРШУТ КАК СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ КУЛЬТУРНОЙ МОЗАИКИ ТРАДИЦИЙ ПИТАНИЯ ХОРВАТОВ, ЧЕРНОГОРЦЕВ И СЕРБОВ

Ключевые слова: Средиземноморье, Балканы, антропология питания, традиционная культура, сыровяленая ветчина, пршут, идентичность

Автор на примере исследования изготовления пршута (свиного окорока) рассматривает традиции питания как культурный и социальный феномены. Анализируется связанный с пищей комплекс функций и символов, развивавшихся в историческом, культурном и религиозном контекстах. Балканская кулинария — типичный пример региональной кухни, сформировавшейся под влиянием взаимодействия и смены различных цивилизаций, симбиоз несхожих между собой славянских, венгерских, австрийских, турецких, венецианских и арабских пищевых канонов. Ее преимущество заключается во включении в ежедневный рацион блюд, приготовленных разными способами, а также сырых продуктов растительного и животного происхождения. Вместе с тем во многом уникальная по своему разнообразию кухня является важным сегментом балканской культурной идентичности, ключевым элементом ее репрезентации. Пршут, подкопченный на углях с последующим длительным вялением (далматинский, златиборский, негушский) или просто вяленый на ветру и солнце (истрийский), представляет собой архаичный продукт, который, несмотря на схожесть с итальянским прошутто, имеет свою специфику. Пршут укоренился в традиционных хорватской, сербской и черногорской культурах питания в качестве национального пищевого символа.

Особенности балканской кухни

Пример Западных Балкан ярко демонстрирует, что кулинарная традиция является не только значимой частью культуры, но и формой ее репрезентации. Для исследования ограничимся территорией трех современных стран — Хорватии, Сербии и Черногории, т.к. именно здесь популярно изготовление сыровяленого мяса — объекта нашего изучения. Традиционная кухня жителей Западных Балкан, как сейчас принято называть значительную часть территории бывшей Югославии, весьма неоднородна. Факторов и влияний, способствовавших формированию ее нынешней специфики, очень много. Разнообразные благоприятные природные условия (мягкий морской и умеренно континентальный горный и равнинный климат) и ландшафтные контрасты (лесистые горы, морское побережье, плодородные равнины, скалистые вершины) предопределили региональную вариативность хозяйственной жизни. Здесь развито как сельское хозяйство в разных его видах: земледелие и животноводство, овощеводство и садоводство, так и морское и речное рыболовство. На полях Паннонской равнины произрастают пшеница, кукуруза и подсолнечник,

Марина Юрьевна Мартынова | <https://orcid.org/0000-0001-7280-7450> | martynova@iea.ras.ru | д. и. н., главный научный сотрудник, руководитель центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Материал публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

в прибрежной Далмации — маслины и виноград, в Динарском нагорье расположены прекрасные природные пастбища с сочной травой. На Балканах в одних местностях едят исключительно пшеничный хлеб, в других его пекут из кукурузы или из гречихи, в одних готовят пищу на свином жире, в других — на оливковом или подсолнечном масле, в одних предпочитают мясо, в других — морскую, речную рыбу и морепродукты. Балканы располагают прекрасной кормовой базой для животноводства, поэтому разведение скота на протяжении веков было типичным занятием местных жителей.

Наряду с географическим положением и природными условиями на особенности рациона питания населения Балкан в определенные исторические периоды влияло насаивание разных культур. Кухня ярко отражает те процессы аккультурации, которые происходили здесь когда-то. По ней можно проследить непростую многовековую историю этого региона, оказавшегося на перепутье — между Востоком и Западом. В культуре питания жителей полуострова можно выявить старобалканские и старославянские элементы, увидеть восточные, романо-средиземноморские, среднеевропейские черты, проследить процесс знакомства местных жителей с культурой соседей: австрийцев, венгров, турок, венецианцев, греков, итальянцев и др. Несмотря на то что степень воздействия тех или иных культурных влияний в разных регионах была неодинакова, блюда всех перечисленных и некоторых других народов можно найти в современном меню жителей Балкан.

При этом большое многообразие разных по происхождению блюд органично сочетается в местной кухне и воспринимается как “свое”, исконное. Сербский этнолог М. Филипович писал: “Кто бы из наших патриотов мог подумать, что *гибаница* — не сербского, соответственно, южнославянского происхождения? Между тем, его название арабского происхождения (*gban, gibna* — сыр, во множественном числе — *giban*) и доказательство того, что было оказано влияние на приготовление этого блюда (курсив мой. — М.М.)” (цит. по: *Zirojević* 2003). Густой суп *чорба* (от тур. *çorba*) пришел на Балканы с османами, прозрачные заправленные бульоны *суна* (серб.) или *juha* (хорв.) — с немцами, а *джувеч* (*ђувеч*) и *подварак* (мелко нарезанные и запеченные вместе капуста, лук и мясо) — с востока. *Каймак* (от тюрк. *kajmak*) — густые подсолненные сливки — распространен на всех Балканах (в Центрально-Балканском и Динарском регионах) до берегов рек Сава и Дунай, но не встречается севернее, где вместо него используется сметана.

Если говорить о сочетании различных культур, необходимо отметить, что восточное влияние на протяжении нескольких столетий было доминирующим на Балканах; это ощущается и сегодня. Во многих регионах популярны национальные блюда из мяса: *чевапчичи*, *плескавицы* (виды котлет), жареные на решетке над древесными углями, и *ражниччи* (тип шашлыка). Здесь по-восточному готовят *питы* — пироги из тонко раскатанного теста с самыми разными начинками (с сыром, картошкой, капустой, яблоками, вишнями), *гибаницу* с сыром, *бурек* с мясом, а также *сарме* — голубцы из свежей и кислой капусты и виноградных листьев, *джувечи* — овощные блюда с мясом или без мяса, *мусаки* — блюда из овощей с рубленным мясом или без мяса, запеченные в жарочном шкафу. Употребление баранины, йогурта, большого количества сладостей (*baklava*) и кофе — это на Балканах от османов. В Сербии до сих пор по восточному обычаю сначала угощают гостя чем-то сладким, часто вареньем. При этом по праздникам в Сербии и Черногории любят запекать поросенка, что не допускают традиции ислама. В северных районах Сербии и Хорватии сильно воздействие венгерской и — шире — среднеевропейской кухни. Готовятся *гуляш*, *паприкаш*, *перкельт* (вид мясного рагу с большим количеством лука), *токань* (похожее на перкельт блюдо с добавлением сметаны, грибов, зеленого горошка и зелени), популярны всевозможные штрудели и рулеты. В Средние века влияние на балканскую кухню оказывала Византия, важнейший центр цивилизации того времени, а затем Венецианская республика. Со средиземноморской кухней балканскую роднит употребление оливкового масла, большого количества овощей и фруктов, рыбных блюд.

Рацион населения Динарского региона, традиционно занимающегося животноводством, характеризует употребление красного мяса, молочных продуктов. Из молока делают *каймак*, сыр и кислое молоко. Мясные блюда чаще всего готовятся из сырой или вяленой баранины, реже из говядины. Здесь в ходу довольно простые кушанья: *качамак* (от тур. *kaçamak*) — разновидность кукурузной каши, *уштупци* — котлетки с сыром и копченой грудинкой, *нопара* — хлеб, залитый молоком, чаем или водой, иногда с добавлением брынзы. Праздничный обед в динарском крае подразумевает сыр, каймак и сыровяленную ветчину — *пршуту*. За ними следуют баранья печень, запеченный или сваренный в молоке барашек (Радочичић 2012: 99). Для пищи жителей Восточной и Юго-Восточной Сербии, как считают исследователи, характерна особая архаичность. Самое известное блюдо *белмуж* — еда пастухов — делается из расплавленного однодневного сыра, сваренного с кукурузной мукой. Здесь готовят *качамак* (мамалыга), бобы, кислую капусту с молотыми орехами, а на десерт едят сушеные фрукты. Именно в этих краях мясо, как и прежде, консервируется вялением (см., напр.: Вучо 1967; Krasteva-Blagoeva 2008; Божичић-Омчикус 2006; Bilus et al. 1996; Butković, Ugarčević 2005). Турки, конечно, оказывали влияние на рацион питания своих подданных на подвластных им территориях, в т.ч. на набор мясных блюд и видов мяса, тем не менее на Балканах, долгое время бывших в составе Османской империи, разводили свиней и наряду с бараниной и говядиной ели свиное мясо.

На Балканах говорят: “Скажи мне, чем ты питаешься, и я скажу, кто ты и откуда” (“Каж ми чиме се храниш, па ћу ти рећи ко си и одакле си”). Как можно увидеть даже из краткого обзора, локальные варианты пищевого рациона жителей Балкан весьма заметны. И это то гастрономическое поле, неотъемлемой частью которого на Западных Балканах на протяжении многих веков является сыровяленая ветчина, называемая здесь *пршут* (*pršut*) или *пршута* (*pršuta*).

История вяленого мяса на Балканах

Традиционные хорватские, черногорские и сербские мясные деликатесы, хотя и менее известны в мире, чем итальянские или испанские, по качеству им не уступают. Длительная история их изготовления бесспорна, как бесспорны и отличия от остальных видов средиземноморского окорока. В Хорватии производство *пршута* связывается с прибрежным адриатическим регионом (от п-ва Истрия до юга Далмации); довольно известны черногорские бренды Негушский пршут (*Njeguški pršut*) и Цетинский пршут (*Cetinski pršut*) и сербская пршута из Златибора (*Златиборска пршута*). Особенности разновидностей свиного окорока обусловлены многими факторами: это и используемые в приготовлении пршута/ы породы свиней, и способы их разведения, и рацион питания животных, их возраст и вес, а также технологические параметры, в т.ч. продолжительность и характеристики вяления, гастрономические традиции и климатические условия местности, в которой продукт изготовлен.

О консервировании свинины на территории Хорватии свидетельствуют археологические находки из разрушенного римского лагеря Бурнум во внутренней Далмации (близ г. Дрниш). Как уже было сказано, на Балканах сыровяленное мясо называют заимствованным у итальянцев словом *pršut* или *pršuta*, хотя и считают своим продуктом. В пользу того что традиция сушки мяса была известна на Балканах с раннего Средневековья, свидетельствует и то обстоятельство, что на полуострове животноводство всегда было развито и являлось основным видом хозяйственной деятельности. В целом преобладало пастбищное, базировавшееся на выращивании главным образом мелкого скота экстенсивное животноводство (сохранявшееся еще в XX в.). И хотя его структура постепенно менялась в пользу увеличения поголовья крупного рогатого скота, тем не менее овцы и свиньи по-прежнему составляли его основу (Миљковић-Катућ 2014: 179–189).

Есть данные, относящиеся к XVIII в., свидетельствующие о том, что жители Динарского Загорья ели мясо в разных видах: вареное, печеное, сушеное, соленое; использовали они и свиной жир (*Petrović* 1999). Администрация черногорского г. Герцег-Нови жаловалась, что свиньи забредают в город, были даже установлены специальные штрафы для хозяев животных (*Ibid.*). Сыровяленое мясо, которое здесь охотно употреблялось в пищу, в продаже появилось в 1725–1767 гг. Причем местную продукцию можно было найти не только в ближайших поселениях, ее вывозили в соседние Далмацию и Будву. *Пришут* был дорогим и продавался небольшими кусками (*мала либра*) по 301 г, вареная ветчина и бекон стоили дешевле (*Petrović* 1999: 17–83; *Радојичић* 2012: 164–168).

О том, что свинья была самым популярным домашним животным на Балканах, свидетельствуют данные статистики XIX в.: Сербия в расчете на душу населения занимала первое место в мире по поголовью свиней, второе — по поголовью коров, овец и коз и десятое — по числу лошадей. Во второй половине XIX в. она была единственной страной, где поголовье свиней было больше численности населения! В Государственном реестре Сербии (Државопись 1863–1895) приводятся сведения о переписи домашнего скота в 1866 г. Официальная статистика (а Сербия в то время входила в двадцатку стран, имевших государственную статистику) свидетельствовала, что население страны между 1859 и 1866 гг. увеличилось с 1083 тыс. до 1216 тыс. человек, в то время как поголовье свиней уменьшилось с 1774 тыс. до 1291 тыс., т.е. произошло сокращение поголовья с 1637 животных на 1000 жителей до 1061. Но даже при столь значительном снижении показателей Сербия оставалась убедительным лидером в свиноводстве: на одного жителя страны приходилось в 6,4 раза больше свиней, чем в среднем в Европе (Државопись 1863; *Zapanjuć* 2018).

Значительные перемены не только в общественной жизни в целом, но и в сельском хозяйстве в частности произошли на Балканах после Второй мировой войны — до этого в Далмации, Черногории, Сербии *пришут* делали главным образом для собственного потребления, это могли себе позволить лишь зажиточные семейства. Животноводство продолжало играть важную роль и в период социалистической Югославии; отметим, что на протяжении всего времени существования СФРЮ частный сектор сохранял свои значимые позиции в структуре экономики страны. По данным статистики, в валовом производстве сельскохозяйственной продукции Югославии в 1984 г. доля животноводства составляла 50% (СФРЮ 1985: 157). При этом крупного рогатого скота в 1984 г. насчитывалось около 5,3 млн, овец — 7,5 млн, свиней — 9,3 млн голов (Statistički 1985: 299, 233). (Для сравнения: в 1965 г. поголовье крупного рогатого скота составляло 2,5 млн, овец — 9,4 млн, свиней — около 1 млн голов; см.: *Лакичевич* 1968: 198) (Табл. 1).

Таблица 1

Продукты животноводства
(Статистички календар 1987: 76)

Производство мяса, тыс. т	1955	1965	1975	1984	1985
Говядина	114	183	321	350	333
Свинина	198	395	390	569	525
Баранина	52	44	55	58	62
Птица	48	80	188	311	297

При этом и в послевоенные годы для селян с низким и средним достатком сыровяленая ветчина оставалась дорогой едой. Еще в начале 60-х годов прошлого

века на территории тогдашней Югославии *пришт* делали ручным способом в личных сельских хозяйствах. В то время это был продукт для особых случаев, его ели по праздникам или во время свадебных застолий. В начале 1970-х годов цены на свинину стали снижаться, набирал обороты туризм. Это стимулировало спрос, в т.ч. и на мясные деликатесы, *пришт* оказался востребованным и вышел на внутренний рынок. Его производство увеличилось. В этот период сыровяленый окорок стал доступен всем категориям населения, он оказался относительно дешев, поскольку изготовление продукта в промышленных масштабах позволяло удовлетворять спрос на него. Первое кооперативное, технологичное производство *пришта* в Югославии, а именно в Хорватии, началось в г. Дрниш (Шибенско-Книнская жупания), где в 1982 г. был открыт новый современный комбинат, изготавливающий свыше 80 тыс. окороков в год.

С развитием современных технологий, предусматривающих использование мощных холодильных установок, мясо стали чаще всего сохранять путем охлаждения. Тем не менее старинные способы изготовления сыровяленого окорока, во многом основанные на опыте и традициях, передаваемых из поколения в поколение, не теряли своей популярности. В то же время научные достижения позволили значительно усовершенствовать технологические приемы производства *пришта*.

Отметим, что вяленый, сушеный окорок традиционно изготавливался в Далмации, Черногории, Южной Герцеговине и Лике не только из свинины, но и из других видов мяса. Тем не менее при сходстве технологий производства аналогичный продукт из баранины, ягнятины или козлятины получил название *каштрадина* (*kaštradina/kastradina*), от латинского *castrare* (кастрировать). Первые обнаруженные свидетельства изготовления каштрадины относятся к Средневековью. Известно, что торговыми путями деликатес отправлялся в Венецию и что в XVII в. он спас венецианцев от чумы (Petrović 1999). Название “каштрадина” чаще всего встречается в прибрежных районах Далмации, а сам продукт наиболее распространен в Далматинском Загорье, где его традиционно варят с капустой или другими овощами. Есть свидетельства, что на о-ве Паг каштрадину ели с кислой капустой, а в Сине, кроме квашеных овощей, на гарнир к ней подавали картошку (Jovanović 2015). По словам доктора Х. Зглав-Мартинац, советника Музея г. Сплита, знатока гастрономии старых далматинцев, каштрадина — продукт среднего срока хранения, технология его изготовления включает соление, вяление, копчение и созревание овечьего или козьего мяса. По обычаю ели каштрадину с конца ноября (к этому времени она созревала) и до тех пор, пока не кончались запасы (Ibid.). Солунский повар Зоран Клайкович-Гаспич, один из преданных хранителей кулинарных традиций своего края, считает, что каштрадина — понятие широкое, готовится она разными хозяйками по-разному. В его ресторане *Gašpić* блюдо делают по старой рецептуре, когда вместе с бараниной варится и кусок вяленой свинины (Ibid.). Однако сейчас каштрадина значительно менее популярна, чем сыровяленый свиной окорок.

Из мясных изделий длительного хранения известны также *печеница* — копченая вырезка, которая подается как закуска, *грудинка*, которая чаще всего варится с фасолью, и *копченая шейка*. В хозяйствах, где содержат свиней, всегда делают домашние колбасы, набивая мясом свиные кишки. Чаще всего для этого используют грудинку и лопатку. Едят блюдо обычно вареным с квашеной капустой.

Пришт как объект интеллектуальной собственности

Климатические условия горных районов, расположенных недалеко от Адриатического побережья (Далматинское Загорье, Ловчен, Дрниш, Златибор и др.), исключительного подходят для производства сыровяленой ветчины. В этих краях сочетается теплый средиземноморский и более холодный континентальный климат. Так, зимой здесь из-за близости теплого Адриатического моря практически нет отрицательных

температур (около 5 °С в декабре, январе и феврале), при этом воздух сушат и охлаждают частые ветры, характерные для этого времени года. Благоприятная роза ветров (сухой и холодный северо-восточный ветер, дующий со стороны Динарского массива и соседних гор в направлении моря, и юго-восточный ветер, приносящий с моря тепло и влагу) и переменчивость воздушных потоков способствуют созданию необходимых условий для производства вяленых мясных продуктов. Температура воздуха в зимние месяцы оптимальна для этапов сухого посола и прессования ветчины, а подходящая относительная влажность воздуха (около 80%), малое количество осадков и отсутствие тумана в течение зимы и ранней весной позволяют обеспечить естественный процесс сушки мяса. Повышение температуры воздуха в апреле и мае совпадает с началом фазы созревания, когда ветчину перемещают в подвальные или другие специальные помещения, чтобы избежать перепадов температуры. В этот период снижаются количество осадков и относительная влажность воздуха, что способствует дальнейшему процессу естественной сушки и созревания ветчины.

К настоящему времени на территории Западных Балкан обозначилось несколько регионов, прославившихся как своим производством сыровяленого мяса, так и высокой репутацией. Обозначение и наименование товара обычно связаны с названием местности, где производится продукт. Место происхождения и особенности изготовления пршута стали теми маркерами, на основании которых он включается в международные реестры и превращается в объект интеллектуальной собственности и культурного наследия.

Пршут в Хорватии

Вероятно, традиция изготовления пршута на приморских территориях Хорватии (Истрия и Далмация), как и в других средиземноморских странах, уходит корнями в раннее Средневековье. Пршут здесь рассматривают как “автохтонный” продукт. Поскольку до недавнего времени в Хорватии не было законодательного регулирования правил и нормативов его производства, на рынке можно найти продукцию, различающуюся по своему качеству и вкусовым характеристикам. В Хорватии известно четыре вида пршута, названных в соответствии с местом изготовления: Истрийский (*Istarski*), Далматинский (*Dalmatinski*), Кричский (*Krički*) и Дрнишский (*Drniški*). Каждый вид уникален по способу приготовления, общим для всех является то, что производятся они из мяса свиней, выращенных в Хорватии, чаще всего на севере в области Славония. Для пршута используется свиная нога, обычно окорок, с кожей или без, в зависимости от технологии.

Истрийский пршут (*Istarski pršut*) изготавливается на п-ве Истрия на протяжении столетий и является символом местной кулинарии. Оригинальность продукта защищена государственным Кодексом происхождения интеллектуальной собственности (№ G20020002A) (“Хорватская газета”. 2002. № 2). Считается, что “автохтонность” пршута подтверждается тем, что технология местного производства отличается от применяемых для приготовления других многочисленных видов ветчины по всему миру. Только здесь со свиного окорока снимается вся кожа и подкожный слой. Такая обработка сохранилась с тех времен, когда в фермерских хозяйствах существовала потребность в большом количестве жира, который перетапливался и хранился для последующего употребления. Истрийский пршут производится из мяса свиней, выращенных на местных фермах чаще всего экстенсивным методом. В последние 30 лет используются туши белых мясных пород весом до 150 кг.

Парное мясо выдерживается в течение 24 часов при температуре 0–5 °С и относительной влажности 80–90%, затем массируется и натирается морской солью с добавлением натуральных специй (перца, лавра, розмарина и чеснока). В первой фазе засолки, которая длится семь дней, окорока складываются в 3-4 ряда внутренней стороной вверх и обильно посыпаются лавром. Во второй фазе, тоже семидневной,

окорока переворачивают. Следующие семь дней мясо лежит под 150-килограммовым прессом, чтобы из него вытекла жидкость. Иногда мясо промывают, убирая излишки соли. После всех этих манипуляций его снова натирают специями. Сушится окорок в условиях истрийского климата естественным образом, без дыма, около 100 дней. Поскольку дымовая фаза в истрийской технологии не используется, а в сухом рассоле нет нитратов и нитритов, готовый продукт не содержит опасных канцерогенных компонентов или нежелательных с медицинской точки зрения добавок, это безусловное его достоинство.

Важным этапом производства является созревание пршута, больше всего зависящее, как было сказано выше, от температуры воздуха, направления и силы ветра. Здесь условия оптимальны. В определенный момент окорок перемещается в темное помещение с более или менее постоянной температурой (12–18 °C) и влажностью (60–75%). В этой фазе происходит обрастание окорока благородной плесенью. Образующаяся во время сушки, она служит мясу природной защитой. Весь процесс вяления этого гастрономического деликатеса длится от года до полутора лет. Готовый окорок обычно весит от 6 до 10 кг. Пршут занимает одно из наиболее престижных мест в истрийской гастрономии и относится к исключительно популярным закускам по всей Хорватии. Его едят дома и в ресторанах. Готовый окорок имеет интенсивный аромат, умеренно соленый вкус и насыщенный красный цвет.

Далматинский пршут (*Dalmatinski pršut*) – традиционный продукт фермерских хозяйств Далматинского Загорья. В отличие от Истрийского при приготовлении Далматинского пршута свиной окорок вместе с кожей дополнительно подвергается холодному копчению, после этого сушится на дыму в течение 3–3,5 месяцев и интенсивно просаливается морской солью; весь процесс созревания длится год. Традиционно для Далматинского пршута используются свиньи, выращенные на собственных фермах, главным образом это помеси различных белых пород. Изготовление окорока занимает довольно продолжительное время, т.к. местные производители и сегодня соблюдают мельчайшие детали традиционной технологии. Свиные туши сначала охлаждаются, затем отделяются крестец и тазовая кость, убирается голеностопный сустав. Окорока оставляют на ночь, чтобы из них вытекла кровь. Сухой посол осуществляется крупной морской солью; чтобы мясо лучше просолилось, его энергично массируют. Через 8–10 дней куски досаливают и переворачивают. Засолка продолжается в целом от 20 до 40 дней в зависимости от объема окорока. Затем окорока промывают холодной водой и подвешивают на несколько часов на свежем воздухе, после чего помещают под пресс на 7–10 дней (вес груза должен быть в 5 раз больше массы окорока). Коптят мясо только в теплые дни при южном ветре, а во время штормов ветчина вялится на сквозняке. Созревание происходит в подвальных помещениях без выраженного колебания микроклимата в течение 8–12 месяцев. Масса готового продукта обычно составляет 5–10 кг. Традиционный Далматинский пршут однородного красного цвета с бело-желтой жировой прослойкой, он имеет яркий аромат и насыщенный вкус.

Дрнишский пршут (*Drniški pršut*), как и Далматинский, сушится вместе с кожей, но дыма применяется меньше, поэтому и вкус у него более мягкий. В спецификации этого деликатеса описывается, что окорок приправляется крупной морской солью, чесноком и растительным маслом, кладется под пресс, коптится на холодном дыму какого-либо твердого дерева (дуба, граба, можжевельника), затем сушится. Срок производства составляет минимум 12 месяцев. Что касается сырья, Дрнишский пршут производится исключительно из свежего, незамороженного мяса. От момента забоя до времени засолки должно пройти не более 2–4 дней. Оптимальным считается вес туши в 11 кг.

Дрниш – город в Хорватии, расположенный в каньоне р. Чиколы во внутренней Далмации. Традиция производства пршута в этих местах в первую очередь

объясняется наличием исключительно благоприятных условий для засолки и сушки мяса на территориях Петрова поля (*Petrova polja*), Мильевачского плато (*Miljevačkog platoa*) и Дрнишского Загорья (*Drniške Zagore*). Эта традиция создавалась поколениями местных жителей, умело использовавших “богом данные” природные условия. Известно, что пршут из Дрниша подавался на стол короля. А до распада СФРЮ он был самым узнаваемым и коммерчески успешным брендом сыровяленого окорока (наряду с Негушским) на внутреннем рынке. Пршут из Дрниша сохранил свою высокую репутацию и по сей день, он хорошо известен не только в странах бывшей Югославии, но и за их пределами.

Кричский пршут (*Krčki pršut*) с о-ва Крк также славится своим приятным вкусом. Для его приготовления свиной окорок сначала натирается морской солью, красным перцем, оливковым маслом, после чего сушится на ветру в течение трех месяцев. Процесс созревания длится не менее года, а в идеале — 15 месяцев. Пршут с о-ва Крк — первый продукт Хорватии, получивший официальную регистрацию и знак качества на уровне Европейского Союза. Он включен в Международный реестр наименований мест происхождения ВОИС, соответствующее решение было опубликовано в Официальном бюллетене Европейского Союза 14.04.2015 (KV 2015).

Следуя мировым и европейским интеграционным тенденциям, Хорватия приступила к законодательному регулированию производства своих уникальных продуктов. Так, в соответствии с “Законом об обозначении места происхождения товаров и услуг” (*“Zakon o oznakama zemljopisnog podrijetla proizvoda i usluga”*) была оформлена защита географических и оригинальных названий Истрийского и Дрнишского пршуттов. Утвержденные в дальнейшем Министерством лесного и водного хозяйства новые правила (Постановление о наименованиях мест происхождения и географических указаниях № 80/05 и Постановление о признании особых характеристик пищи и присвоении знака “традиционная репутация” № 127/05), согласованные с регуляторами ЕС (Регламент совета № 2081/92 и 2082/892), послужили правовой основой для защиты хорватской продукции на территории Европейского Союза. В 2006 г. была создана организация “Далматинский пршут” (*Udruga “Dalmatinski pršut”*), объединившая большую группу производителей, которые в 2012 г. зарегистрировали одноименный товарный знак в Министерстве сельского хозяйства (Решение UP/I 310-26/12-01/04, № 525-08/0497-12-4). Введение сертификации означает строгое соблюдение технологии изготовления продукта и отказ от производства дешевой ветчины низкого качества, а следовательно, способствует сохранению многовековой местной традиции создания уникальной, высококласной сыровяленой ветчины.

Пршут в Черногории

Негушский пршут (*Njeguški pršut*) — самый известный пищевой бренд Черногории, производится в д. Негуши. Негушское поле расположено у подножия горы Ловчен и одноименного национального парка на юго-западе Черногории. Этот небольшой кусок плодородной земли в окружении гор, простирающийся на высоте 800 м над уровнем моря, прославился не только тем, что здесь родился Петр II Петрович Негош, правитель Черногории и известный поэт, но и своей многовековой торговой историей: в древности через Негуши проходили караванные пути из Цетинье в Боку Которску на Адриатике. Во времена Османской империи извилистая горная дорога была единственной нитью, связывавшей эти края с внешним миром. Главным товаром, доставляемым по ней, были продукты животноводства.

По преданию, производство пршута предки жителей Негуша освоили еще в XV в. Проследить более детально историю изготовления этого деликатеса по многочисленным архивным документам, записям путешественников и исследователей, посещавших Черногорию и, в частности, Негуши, можно с XIX в. Одна из

самых старых записей датируется 1838 г., когда саксонский король Фридрих Август II находился в тогдашней столице г. Цетинье. Автор среди прочего описал цетиньский рынок, на котором продавался и *Njeguški pršut* (Petrović 1999; Radojčić 2012: 165–166). Немецкий писатель и путешественник Х. Штиглиц рассказывал о посещении Негушей в 1841 г., где его угощали Негушским пршутом (Radojčić 2012: 165–166). В документах, описывающих хозяйство Черногории XIX и XX вв., неизменно говорится о производстве этого продукта, который вывозили на рынки Котора, Дубровника, Венеции, Мальты и Бордо (Црнић Пејовић 1984: 131–159, 1985: 8). После 1970 г. в Негушах, наряду с частными сушильнями/сушарами (*sušare*), были созданы предприятия “Агрокомбинат им. 13 июля” (*Agrokombinat 13 jul*) и “Никшентрейд” (*Niksentrade*), что значительно увеличило объемы изготовления пршута. Насколько нам известно, до 1990-х годов копчено-сушеный пршут в Черногории нигде кроме Негушей не изготавливался.

Негушский пршут — желанный продукт на каждом семейном праздничном обеде страны и за ее пределами. Качество и особый вкус делают его незаменимым в многочисленных национальных ресторанах, пршут подают к столу в отелях, на деловых и дипломатических обедах, на различных торжествах. Процесс его производства длится около года. Сначала в течение примерно трех недель происходит посол свиного окорока морской солью, затем три недели мясо прессуется для удаления лишней жидкости. Следующие этапы — провяливание в дыму над углями бука около четырех месяцев и сушка на ветру в течение трех месяцев. И наконец, с наступлением лета продукт убирают в темное помещение типа подвала, где он “зреет”. Пршут готов к употреблению к следующему сентябрю. Местные жители говорят, что здесь каждый знает, что нужно делать с окороком, когда идет дождь и влажно или когда с моря дует соленый бриз. В Негушах и соседних населенных пунктах по сходной технологии изготавливают и каштрадину, различные виды колбас, но все они не дотягивают до славы Негушского пршута. Сушары есть во всех селах этого края, где знаменитый продукт сушат старинным способом. Местные жители гордятся своим деликатесом. Здесь говорят, что пршут не едят, а дегустируют, им наслаждаются. Для этого мясо режут тонкими ломтиками, через которые можно увидеть соседнюю гору Ловчен (Gajić 2016).

В Эраковичах, одном из сел Негушского поля, живет с семьей Йово Попович. По его словам, пршут здесь сушат веками. С малых лет он смотрел, как это делали отец и дед, а теперь сам уже полстолетия готовит его в своем хозяйстве, до сих пор используя старую сушару — каменное строение с деревянной крышей. Пршут, говорит Йово, лучше всего пробовать под виноградную ракию и лишь затем можно переходить на красное вино Вранац (*Njeguški pršut* 2020).

О происхождении местного пршута в народе ходят легенды. Марко Блажов из с. Раиковичи рассказывает, что сейчас не о чем было бы говорить, если бы норвежские путешественники не написали 150 лет назад о пршуте из Негушей. Известно, что жители деревни торговали с Венецией. Марко считает, что все они имели математический талант, поэтому торговцы не могли их обмануть. По его словам, венецианцы полагали, что на первом месте стоит Негушский, затем Далматинский, Ужичский и, наконец, Краньский пршут. Раскрыть секрет приготовления местного деликатеса Марко не боится. Как он говорит, все дело в природе и климате, в горных вихрях и морских ветрах, а местные жители все это богатство природы только используют. Даже сушары со стенами толщиной в метр делают из местного камня (*Njeguški pršut* 2020).

В октябре 2016 г. Негушский пршут получил знак охраны места происхождения, тем самым он стал первым запатентованным черногорским брендом. По инициативе кластера производителей Негушского пршута в Брюссель были переданы документы для регистрации продукта на европейском уровне, как это ранее было сделано в Хорватии с Далматинским и Дрнишским, а в Словении с Крашским пршутами.

В декабре 2018 г. был зарегистрирован еще один новый местный бренд — *Черногорский пршут* (*Crnogorski pršut*). За последние два года кластер “Crnogorski pršut” неоднократно участвовал в ярмарках и фестивалях в европейских странах, где продукты объединяемых им производителей неоднократно получали дипломы.

Сербские пршуты

Златиборская пршута (*Златиборска пршута*) — прославленный сербский бренд, изготавливается в Златиборе — горной местности на юго-западе страны. Ее еще иногда называют “Ужичской” по названию г. Ужице. В Златиборе тоже очень благоприятная роза ветров, сочетающая в себе теплые средиземноморские потоки с кристально чистым воздухом Альп и Динар. Для производства пршуты здесь используется не только свиной, но и говяжий окорок. Наиболее известна Златиборская пршута из с. Мачкат. Наряду со свиной и говяжьей пршутами здесь производятся колбаса (*Ужичка кобасица*), шкварки (*чварци*), а также пршута из овечьего мяса, имеющая насыщенный вкус и аромат (*стеља*), — ею закусывают алкогольные напитки или просто начинают трапезу.

Как и повсюду, процесс изготовления пршуты в Златиборе имеет свои традиции, которые передаются из поколения в поколение. Тот, кто держал скот, обычно в ноябре организовывал так наз. мобу (*моба*) — встречу родни, соседей и приятелей. Объединенными усилиями мясо разделялось, все собирались у котла, в котором шипели шкварки, а вечером вместе ели то, что приготовили за день. Хозяин потом днями коптил и сушил мясо, готовя бекон (*сланина*), шейку (*врат*), пршуту (*пршута*). Так делал и дед Йово Стояновича из с. Мачкат в Златиборе. С деда Йово в 1885 г. началась традиция семьи, по которой пршуту коптят в холодном дыму (что минимизирует вредные примеси) от сторовшего сухого бука, а затем сушат на златиборских ветрах. Старинный рецепт деда сохраняют вот уже шесть поколений семьи Йово. Но Стояновичи поставили цель не только поддерживать семейную традицию, но и осовременить ее: они усовершенствовали свое дело, и теперь их продукция под брендом “Златиборац” продается не только в специализированных магазинах по всей Сербии, но и за рубежом (Zašto 2019). Со слов генерального директора компании Душана Кнежевича, свою продукцию компания вывозит в десять стран Евросоюза и Евразии и планирует выйти на рынок Объединенных Арабских Эмиратов. В последние годы “Златиборац” успешно наращивает объемы производства и увеличивает численность сотрудников (с 360 до 850 человек) (Ibid.).

Более 100 лет изготавливает в Сербии сушеное мясо и семья Брковичей из с. Качер в предгорье Златибора близ г. Ужице, выпуская говяжью, свиную и овечью пршуты, бекон, разные виды колбас. Самый старший в семье, Милья Бркович, говорит, что главное в продукте — хорошее сырье, поэтому качество говяжьей пршуты зависит от местности, где пасется скот. Милья благодарит Бога за то, что живет у подножия горы Златибор. По его словам, традиционный способ сушки мяса унаследован им от предков. Надо правильно посолить мясо и прокоптить на буковых дровах. “В этом секрет нашей пршуты”, — делится Милья. Свое хозяйство он уже передал сыну Николе (Porodica 2019). Производство мяса на продажу эта семья начала в 1975 г. Никола говорит, что сколько себя помнит, Брковичи всегда делали всю ту продукцию, что изготавливают и сегодня. Вместе с тем рынок диктует свои правила, и время приготовления пршуты сокращается. Процесс производства иногда не превышает 45 суток: засол — от 10 до 15 дней, копчение — около трех недель, в зависимости от размера куска, созревание — около 15 дней. В изготовлении пршуты участвует вся семья Николы: супруга Радойка и трое уже взрослых детей — Деян, Андриана и Лазарь, которые с малых лет помогают старшим. Работать приходится целыми днями. Кроме прочего Андриана ведет административную работу, а Деян занимается продажами.

Семья также реализуют свой товар и через сайт (Ibid.). В Златиборском крае Сербии считают, что говяжья пршута — царица пршут. Она значительно дороже остальных, имеет самую темную поверхность из всех продуктов этого класса, пахнет дымом и не очень соленая. По мнению Николы Брковича, самая хорошая пршута получается из бычка 4–5 лет, выкормленного на пастбище. Часть скота семья выращивает сама, а в хозяйствах по соседству дополнительно приобретаются быки и овцы, свиньи же покупаются на зарегистрированных бойнях.

Изготовление вяленой мясной продукции в Златиборе, как и в других регионах Сербии, изначально было направлено на обеспечение нужд семьи, и лишь позже говяжья, овечья и свиная пршуты стали производиться на продажу. Торговцы привозили деликатес на рынки Сербии, а также в Вену, Солун, Софию и Будапешт. Говяжья пршута первый раз была представлена на Международной сельскохозяйственной выставке в Париже в 1889 г. (Porodica 2019).

В Сербии считают, что пршута — это связь с традицией, предками, часть балканской идентичности. Здесь говорят, что, хотя название продукта (пршута) и имеет итальянское происхождение, он тем не менее является настоящим сербским сокровищем. Считается, что сыровяленая ветчина, изготовленная из самого качественного мяса, полезна для здоровья и дает человеку достаточно энергии, чтобы он мог заниматься тяжелым физическим трудом.

Пршута сегодня рассматривается как весьма достойный подарок. Она незаменима, если приходят гости: можно на скорую руку угостить их прозрачными ломтиками ветчины. Можно и самим полакомиться этим деликатесом, а детям дать его с собой на завтрак в школу. Уехавшие в другие края сербы тоскуют по своим национальным блюдам, в т.ч. и по пршуте. Вместе с тем традиции потребления свиного окорока развиваются в духе времени и приобретают модные черты элементов высокой кухни. Свиная пршута хорошо сочетается не только с овощами, но и с фруктами и орехами, с различными сырами и заправками. Есть и креативные варианты ее применения, когда пршута используется в приготовлении различных блюд. В Златиборе известен рецепт салата “Фруктовый интермеццо”, в состав которого, наряду со златиборской пршуткой, входят дыня, инжир, виноград, орехи и разные сорта сыра. Здесь готовят “Воляр салат”, когда рулетики из обжаренных полосок баклажана заполняются говяжьей пршуткой, листьями зеленого салата, свеклой и редиской, обжаренными лесными орехами, приправами и заливаются сметаной, оливковым маслом и бальзамическим уксусом (Zašto 2019).

Пршут как символ: традиция и репутация

Сыровяленое мясо на Балканах, как и в других средиземноморских регионах, прошло путь от сытного продукта, изготавливаемого семьями для собственного потребления, и просто местного деликатеса до значимого национального символа. Как пишет сербский этнолог доктор Д. Радойичич, последнее десятилетие XX в. принесло на Балканы не только возрождение и оживление старых традиций, но и создание новых, в т.ч. в сфере культуры питания (Радойичич 2012: 101). Был организован целый ряд выставок и всевозможных фестивалей еды: “Солониниада” (Сланинијада, от сланина — бекон) в д. Качарево (с 1987 г.), “Роштилиада” (Роштиљијада, от роштиљ — гриль) в Лесковце (уже 30 лет), “Капустиада” (Купусијада, от купус — капуста) в Футоге (с 1999 г.), “Голубацкий котелок” (Голубачки котлић) в Голубаце и мн. др. Брендом сербского г. Пирота стали “Утоженные колбаски” (Пеглане кобасице, от пеглати — гладить утюгом, кобасице — колбаски). В Пироте в 2011 г. прошли первые международные соревнования по изготовлению этого по-особому приготовленного деликатеса, в которых участвовало 40 человек (Peglana 2011; Радойичич 2012: 101). В Ховатии регулярно проводятся “Дни домашней кухни” (Дани домаће kuhinje), во время которых можно продегустировать

и купить различные местные продукты, установлен даже специальный праздник “Кулениада” (*Kulenijada*, от *kulen*, *kulin* — вид свиной колбасы), посвященный свиной копченой колбасе. В Черногории успешно реализуются похожие проекты, организуемые Промышленной палатой, например “Товары из Черногории” (*Dobro iz Crne Gore*), “Покупаем домашние продукты” (*Kupujmo domaće*) и “Домашние вкусы” (*Domaći ukusi*).

Если говорить о пршуте, то он занял особое место: каждая из стран-изготовителей, претендуя на уникальность своего товара, устраивает в честь него ярмарки и фестивали. Уже 20 лет в сербском с. Мачкат в Златиборе проводится традиционная выставка-продажа “Златиборская пршутиада” (*Zlatiborska pršutijada*), на которую с каждым годом приезжает все больше посетителей. Производители представляют профессиональному жюри и туристам свою продукцию, которая по итогам конкурса получает защитный знак и включается в список лучших товаров края. Для культивирования новой традиции проведения тематических пищевых фестивалей используются различные способы увязывания их с историей. Так, “Пршутиада” была приурочена ко Дню святого Трифона, особо почитаемого на Балканах святого.

Изготовление пршуты все чаще не просто становится производством продукта питания, но и приобретает оттенок состязания. Товар семьи Брковичей неоднократно занимал призовые места на “Пршутиаде”: на одной из выставок среди победителей оказались две свиные пршуты, изготовленные из туш весом свыше 400 кг. Обе пршуты (2,25 м/16,8 кг и 2,17 м/15,4 кг) очень быстро были проданы в элитные белградские рестораны. Изготовление крупных окороков требует особого мастерства, т.к. нужно правильно просолить и провялить их, хотя считается, что самая вкусная пршута получается из окорока длиной и шириной около полуметра и весом в 2-2,5 кг. Производители сыровяленых изделий есть и в соседних селах, но многие полагают, что фермеры из Мачката в этом плане вне конкуренции.

В хорватском Тиняне, расположенном в центральной части п-ва Истрия, с 2015 г. тоже проводится Международная ярмарка пршута. Мероприятие имеет высокий статус, его обычно открывают высокопоставленные чиновники, в т.ч. премьер-министр страны. Продукцию демонстрируют несколько десятков участников из разных стран: из Хорватии, Австрии, Боснии и Герцеговины, Сербии.

Объединение производителей негушских деликатесов из Черногории уже около 15 лет проводит выставку “Негушская трапеза” (*Njeguška trpeza*), которую посещает свыше 1000 гостей. За время туристического сезона более 50 тыс. человек наведывается в рестораны Негушей, где в обязательном порядке заказывает пршут. В последние десятилетия “Объединение производителей негушских деликатесов” и отдельные его члены представляют свою продукцию на продовольственных ярмарках в Подгорице и Будве, а также на международных выставках-продажах в Афинах, Москве, Новом Саде, Сараево и Франкфурте-на-Майне. О качестве Негушского пршута можно судить по тем призам и дипломам, которыми его награждают авторитетные жюри.

В черногорском Цетинье 5–6 июня 2020 г. также планировалось проведение “Первой международной ярмарки пршута”, которую при поддержке правительства страны организовывали туристическая компания города и “Объединение производителей Черногорского пршута”. Местные власти считают, что подобные мероприятия являются важным стимулом, обеспечивающим рост популярности тех или иных брендов, повышающим их конкурентоспособность. Такие выставки способствуют и появлению новых рабочих мест. При этом ярмарки рассматриваются не просто как пространство для демонстрации различных товаров, но и как возможность партнерских встреч продавцов и покупателей.

Туристические организации активно присоединяются к проведению таких мероприятий, т.к. видят в них возможности для расширения своей аудитории. Таким

образом, во всех странах региона пршут из просто вкусного и питательного продукта превратился и в важный туристический бренд. В последние годы всевозможные фестивали и ярмарки стали весьма популярны как с точки зрения рекламы продукта, так и для поддержания имиджа региона и страны в целом. Современные общества демонстрируют ностальгию по родной земле и традициям, пытаясь установить связь с прошлым самыми разными способами, в т.ч. с помощью национальной кухни.

В заключение хотелось бы отметить, что жители Балкан гордятся своим фирменным деликатесом, прославляют его в стихах и песнях. В качестве примера приведем песню о с. Негуши, записанную со слов местного жителя Любо Шевалевица (*Gajić* 2016):

Oj, gnijezdo prađedovsko
I potomstva sokolića,
oj, Njeguši, rodno mjesto
slavne loze Petrovića.
Ko ti daje kolijevku
među stijene gorske ljute,
al na svijetu nide nema
takvog sira i pršute.

О, гнездо прадедово
И потомков соколов,
О, Негуши, место родное
Славной ветви Петровичей.
Что стало твоей колыбелью
Между стен суровых горных.
Но нигде на свете нет
Такого сыра и пршута.

Источники и материалы

- Вучо 1967 — Вучо J. (ур.) Савремени кувар. Београд: Просвета, 1967.
- Државописъ 1863—1895 — Државописъ Србије. Statistique de la Serbie. Свеска IV. Београд, 1863—1895.
- Лакичевич 1968 — Лакичевич О. (ред.) Югославия. Справочник. Белград: Югославский иллюстрированный журнал “Югославия”, 1968.
- СФРЮ 1985 — Социалистическая Федеративная Республика Югославия. М.: Наука, 1985. С. 157.
- Статистички календар 1987 — Статистички календар Југославије, 1987. Београд, 1987.
- Bilus et al. 1996 — Bilus I. et al. Hrvatska za stolom — mirici i okusi Hrvatske. Zagreb: Alfa; Koprivnica: Podravka, 1996.
- Butković, Ugarcović 2005 — Butković D., Ugarcović A. Nova Hrvatska kuhinja. Zagreb: Pofil international, 2005.
- Gajić 2016 — Gajić B. Legenda o Njeguškom pršutu. U čemu je tajna čuvenog specijaliteta // Blic. 20.11.2016. <https://www.blic.rs/slobodno-vreme/zanimljivosti/legenda-o-njeguskom-prsutu-u-cemu-je-tajna-cuvenog-specijaliteta/b8nblvf>
- Jovanović 2015 — Jovanović M. Kaštradin — zaboravljeno jelo Dalmatinske zagore. 15 travnja 2015 // Miss.Gastro. <https://gastro.24sata.hr/kastradin-zaboravljeno-jelo-dalmatinske-zagore-577>
- KV 2015 — KV. Krčki pršut prvi hrvatski proizvod zaštićen od EU/Cresko ulje još na čekanju // Kvarnerski.com. 15.04.2015. <http://kvarnerski.com/krcki-prsut-prvi-hrvatski-proizvod-zasticen-od-eu-cresko-ulje-jos-na-cekkanju>
- Njeguški pršut 2020 — Njeguški pršut // UDRUŽENJE PROIZVOĐAČA NJEGUŠKIH SPECIJALITETA. <http://www.minpolj.gov.me/ResourceManager/FileDownload.aspx?rId=261122&rType=2>
- Peglana 2011 — Peglana kobasica — pirotski brend // Радиостанција В 92. 12.02.2011. https://www.b92.net/info/vesti/index.php?yyyy=2011&mm=02&dd=12&nav_category=9&nav_id=492428
- Porodica 2019 — Porodica: Proizvodnja suvog mesa je Brković tradicija u našoj porodici // Brković 1975. 30 септембра 2019. <https://hranasanashpolja.rs/porodica-brkovic-proizvodnja-suvog-mesa-je-tradicija-u-nasoj-porodici>
- Statisticki 1985 — Statisticki godishnjak SFRJ. Београд, 1984. С. 299, 233. Indeks. Београд, 1985.
- Zapanjujući 2018 — Zapanjujući podatak: Srbi bili najveći stočari na svetu u 19 Veku. 18.05.2018 // Србин инфо. Српске брзе интернет новине. <https://srbin.info/pocetna/aktuelno/zapanjuju-ci-podatak-srbi-bili-najveci-stocari-na-svetu-u-19-veku>
- Zašto 2019 — Zašto je pršuta najcenjeniji suhomesnati proizvod? // Blic. RS. 17.09.2019. <https://www.blic.rs/ponosni-na-srbiju/zasto-je-prsuta-najcenjeniji-suhomesnati-proizvod/5rxzffy>

Научная литература

- Божич-Омчикус В. За столом у Србији. Београд: Демократска странка; Истраживачко-издавачки центар, 2006.
- Миљковић-Катић Б. Польопривреда Књежевине Србије (1834–1867). Београд: Историјски институт, 2014.
- Радојичић Д. Дијалози за трпезом. Антрополошка монографија о култури исхране. Београд: Етнографски институт САНУ–ЈП Службени гласник, 2012.
- Црнић Пејовић М. Херцег Нови после првог светског рата по записима Тома П. Поповића // Бока: зборник радова из науке, културе и умјетности. Херцег-Нови, 1984. Бр. 15–16. S. 131–159.
- Црнић Пејовић М. Контрола трговине и заштита потрошача крајем 18 века // Наш лист. Херцег Нови, 1985. Бр. 82. S. 8.
- Krasteva-Blagoeva E. Testing the the Balkans: Food and Identity // Etnologia Balkanica. 2008. N. 12. S. 25–36.
- Petrović Đ. Prilog kulturi ishrane stanovnika Herceg-Novog u XVIII veku // Бока: зборник радова из науке, културе и умјетности. 1999. Бр. 21. S. 37–82.
- Zirojević O. Islamizacija na Juhnoslovenskom prostoru: dvooverje. Beograd: Srpsi genealoski centar, 2003.

Research Article

Martynova, M.Yu. Pršut as an Element of Cultural Convergence in the Food Habits of Croats, Montenegrins, and Serbs [Prshut kak sostavnaia chast' naplastovaniia kul'tur v traditsiiakh pitaniia khorvatov, chernogortsev i serbov]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 42–56. <https://doi.org/10.31857/S086954150010832-5> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Marina Martynova | <https://orcid.org/0000-0001-7280-7450> | martynova@iea.ras.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

Mediterranean, Balkans, anthropology of food, traditional culture, raw cured ham, pršut, identity

Abstract

Researching the production of pršut, or dry-cured ham, serves as an example for studying food habits as a cultural and social phenomenon. I examine a food-related complex of functions and symbols that have developed in historical, cultural, and religious contexts. The Balkan cuisine is a typical example of regional cuisine that took shape under the influence of interaction and supersession of various civilizations, being a symbiosis of mutually unlike nutritional canons of Slavic, Hungarian, Austrian, Turkish, Venetian, and Arab cuisines. Its benefits consist of including differently cooked dishes or fresh foods of both vegetable and animal origin in the daily ration. Greatly unique in its diversity, the regional cuisine is meanwhile an important segment of Balkan cultural identity, a key element of its representation. Pršut, lightly smoked on coals and then jerked over a long period of time (that of Dalmatia, Njeguši, and Zlatibor) or simply dried in breeze and sun (of Istria), is an archaic food akin to its Italian counterpart but also qualitatively different in the Balkans. Pršut finds its place in the traditional Croatian, Slovene, Serbian, and Montenegrin food cultures as a distinctive ethnic marker.

References

- Božić-Omchikus, V. 2006. *Za stolom u Srbiji* [At the Table in Serbia]. Beograd: Demokratska stranka; Istrazhivachko-izdavachki centar.

- Miljković-Katić, B. 2014. *Poljoprivreda Knjezhevine Srbije (1834–1867)* [Agricultural Industry in Principality Serbia (1834–1867)]. Beograd: Istorijski institute.
- Radojčić, D. 2012. *Dijalozi za trpezom. Antropoloshka monografija o kulturi ishrane* [Dialogues at the Dining Table: Anthropological Monograph on Food Culture]. Beograd: Etnografski institut SANU–JP Sluzhbeni glasnik.
- Crnić Pejović, M. 1984. Herceg Novi poslije prvog svetskog rata po zapisima Toma II P. Popovića [New Herceg after the First World War in the Records of Tom Popovic]. In *Boka: zbornik radova iz nauke, kulture i umjetnosti* 15–16: 131–159.
- Crnić Pejović, M. 1985. Kontrola trgovine i zashtita potroshacha krajem 18 veka [Trade Control and Consumer Protection at the end of 18 Century]. *Nash list* 82: 8.
- Krasteva-Blagoeva, E. 2008. Testing the Balkans: Food and Identity. *Etnologia Balkanica* 12: 25–36.
- Petrović, Đ. 1999. Prilog kulturi ishrane stanovnika Herceg-Novog u XVIII veku [Study of Food Culture of Residents of Herceg-New in the 18 Century]. *Boka: zbornik radova iz nauke, kulture i umjetnosti* 21: 37–82.
- Zirojević, O. 2003. *Islamizacija na Juznoslovenskom prostoru: dvovertje* [The Islamization on the Yugoslav Territory]. Beograd: Srpski genealoski centar.

ПАСТЪРМА КАК МАРКЕР КУЛЬТУРНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ БОЛГАР

Ключевые слова: пища болгар, национальный бренд, локальные пищевые традиции, пастрома, пастърма, консервирование мяса

В статье рассматриваются болгарские народные технологии консервации мяса, одной из которых является приготовление пастромы (болг. *пастърма*), признанной национальным брендом на европейском уровне. Традиция обработки мяса для длительного хранения путем соления и вяления в Болгарии существует со времен Первого Болгарского царства. В ходе трансформационных процессов в пищевых практиках и представлениях людей рецепт дорабатывался и обогащался, деликатес приобретал новый вкус и новые локальные названия. Пастрома как готовый продукт и как технология сохранения мяса всегда была широко распространена среди различных этногрупп болгар, она является одним из маркеров их идентичности. В источниках находим сведения о разных вкусовых предпочтениях в отношении приготовления и потребления мяса среди болгар, о том, что еда и ее потребление являются составной частью повседневности и праздника. Сегодня пастрома из козьего, овечьего, говяжьего и свиного мяса — один из самых популярных мясных продуктов в Болгарии.

В болгарской этнологической науке изучение национальных особенностей пищи — важнейшего элемента жизнеобеспечения — имеет давнюю традицию¹. Исследователи рассматривают пищу как часть традиционной материальной культуры, складывавшейся веками под влиянием природно-географических, социально-экономических, хозяйственных, этнических, мировоззренческих религиозных, политических и других факторов. Эти факторы способствовали сохранению на протяжении многих столетий не только структуры и содержания пищи, но и знаний и навыков, необходимых для получения и переработки продовольственного сырья, что определило устойчивость во времени болгарского пищевого комплекса. Консерватизм болгарской кухни маркирует ее этническую специфику и колорит, вкусовое разнообразие, технологии и рецепты приготовления, способы употребления и хранения пищи. В этом контексте болгарская народная пища/кухня представляет собой своеобразный социальный институт².

Согласно этнографическим данным, традиционная болгарская еда состоит из трех компонентов, имеющих растительное и животное происхождение: жидкостей,

Елена Илиева Водинчар | <https://orcid.org/0000-0003-0828-1997> | v_olena@abv.bg | Ph.D., главный ассистент | Институт этнологии и фолклористики с этнографическим музеем БАН (ул. Акад. Георги Бончев 6, София, 1113, Болгария)

Марина Петровна Кляус | <https://orcid.org/0000-0001-7068-0708> | marina_klyaus@mail.ru | к. и. н., научный сотрудник центра европейских исследований | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Исследование проведено при финансовой поддержке следующих организаций и грантов: Европейский фонд регионального развития [проект № BG05M2OP001-1.001-0001]
Материал публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

твердых (нежидких) продуктов и специй. Состав компонентов определяется природными условиями, традициями получения продовольственного сырья, желанием удовлетворять разнообразные потребности людей в условиях самообеспечения, обычаями и религиозными нормами. Ведущая роль в хозяйственной жизни народа на протяжении длительного периода принадлежала одной из традиционных сельскохозяйственных отраслей — животноводству. Именно разведение скота являлось для болгар основным источником существования вплоть до начала XX в. (Дуков 1974: 67). Традиция, возникшая в результате слияния животноводческих знаний трех отдельных этнических групп (праболгар, фракийцев, славян) в созданном в VII в. на Балканах славянском государстве, на протяжении многих веков передавалась в форме коллективного опыта, определяя понимание необходимости разведения различных видов домашнего скота, вырабатывая у индивидуумов скотоводческие умения и навыки и распределяя трудовые обязанности между мужчинами и женщинами.

До середины XIX в. ландшафты Болгарии с присущими им просторами и обширными лесами способствовали разведению крупного и мелкого рогатого скота, овец, лошадей, ослов. Именно поэтому продукты животного происхождения были неотъемлемой частью системы питания болгар. В исследовании пищевого рациона населения территории Первого Болгарского царства (681–1018) отмечается, что “наиболее часто употребляемой мясной пищей раннесредневекового болгарина была говядина, которая в разы преобладала над всеми другими видами” (Хрисимов 2012: 209). О том, что в эпоху раннего средневековья существовали разные пищевые предпочтения в отношении мяса, сообщает текст IX/X в. “Чудо о кресте и болгарине” (Чудото на свети Георги с българина), рассказывающий о том, что святой Георгий является главному герою, которого также зовут Георгием. И перед тем как отправиться на войну, герой убивает самого дорогого быка, десять овец и десять свиней, и все мясо отдает бедным³. На эти различия указывают и исторические свидетельства о хозяйственной жизни праболгар на Балканах (VII–X вв.), подчеркивающие особую значимость крупного рогатого скота (Добрев 1986: 37).

Сведения об употреблении мяса болгарами находим у разных средневековых авторов: так, Иоанн Экзарх (начало 2-й половины IX — 1-я треть X в.) пишет, что в пищу употребляли мясо овец, оленей, крупного рогатого скота и журавлей, Феофилакт Охридский (начало 2-й половины XI — начало XII в.) упоминает о пастроме и запеченной баранине, Георгий Пахимер (1248–1310) — о пастроме, засоленной свинине и суджук (Радева 1983: 289). Помимо свидетельств о мясе как пищевом сырье, в литературе имеются данные и о существовавших тогда способах его переработки: жарка на открытом огне, жарка в посуде, запекание в печи, засолка, вяление. Вероятно, самое раннее упоминание вяления как практики консервирования мяса находим в письмах Феофилакта Охридского⁴: он сообщает, что в юго-западных регионах “болгары умели делать пастроу (пастьрма)” (Хрисимов 2012: 218).

Существуют разные гипотезы возникновения болгарской лексемы “пастьрма”. Так, М. Котева пишет, что происходит она от турецкого слова *pasturma* (“вяленное соленое мясо”), производного от глагола *bastırmak* (“прижимаю, прессую”), и что как название мясного деликатеса встречается в соседних балканских языках: в сербском — *пастрма*, румынском — *pâstrămă*, албанском — *pastërma*. В некоторых селах, особенно в речи болгар-мусульман, встречаются более узкое название *пласа* — от староболгарского *плаха* с допускаемым значением “что-то расцепленное”, “расцеплять” и словосочетание *пласа пастьрма*, означающее “половину части овцы или козы, консервированной путем вяления” (Котева 2015: 108).

Неоспорим тот факт, что технология консервации мяса путем соления и вяления существовала у болгар задолго до времени Феофилакта Охридского. Основанием для подобных выводов служат исследования И. Лазарова, который в своих публикациях

и интервью национальным СМИ не раз отмечал, что праболгары как конные кочевники клали под седло лошади полоски мяса, которые просаливались потом животного, и получали пастрому в чистом виде⁵. Об архаичности данной традиции консервации мяса говорится в труде “Гигиена мяса” (“Хигиена на месото”) Г. Дикова. По его мнению, это самая ранняя практика обработки мяса для длительного хранения (Диков 1930: 144–151).

Упоминание Феофилактом Охридским пастромы в конце XI в. исключает заимствование данной лексемы в болгарском непосредственно из турецкого языка, как пишет М. Котева. Но, без сомнения, слово имеет тюркское происхождение, т.к. лексемы с основой *ба:с-/па:с-* со значением “давить” встречаются практически во всех тюркских языках (ЭСЯ 1978: 74–78, 2003: 114).

Феофилакту Охридскому, родившемуся в г. Халкисе на о-ве Эвбея и получившему духовное образование в Константинополе, где он до своей ссылки в Охрид был воспитателем царевича Константина Дука, конечно, был известен знаменитый византийский деликатес – вяленое мясо *пастон*. Дж. Аш в своем исследовании “Византийское путешествие” (“A Byzantine journey”) отмечает, что турки восприняли пастрому от покоренных византийцев, после чего распространили ее на завоеванных территориях Венгрии и Румынии (Ash 1995: 224). Византийская пастрома, вероятнее всего, представляла собой разновидность вяленого мяса, называемого *пастон* (*paston*) или *тарихон* (*tarichon*), которое ели без дополнительной обработки или готовили в *пастомагернице* (*pastomageireia*)⁶ с булгуром и овощами, главным образом с капустой (Anagnostakis 2013: 81; Dalby A., Dalby R. 2017: 105).

Едва ли можно отыскать подробности о пище поработанных болгар, относящиеся к годам византийского и османского владычества. Завоевание страны приводит к тому, что население все чаще покидает равнинные территории и переселяется в горные районы – это предполагает более активное развитие животноводства (Колев 1987: 84). Есть сведения, что в период с XIV по XVIII в. домохозяйства в горных районах Болгарии владели крупным рогатым скотом, овцами и козами, которых выращивали для потребления и торговли (Сакъзов 1928: 317). В своем исследовании хозяйственной жизни средневековых монастырей автор утверждает, что болгары, живущие в горах, часто употребляют пастрому (вяленое мясо овец или коз) как таковую или варят ее (Сакъзов 1923: 215).

О распространении пастромы среди горцев свидетельствует исторический очерк известного болгарского писателя Н. Хайтова об окруженном со всех сторон Родопскими горами г. Девине. Документально-художественное произведение изобилует описаниями быта, обычаев и фольклора местных жителей. Вот что читаем о животноводческих традициях в предгорьях Родоп:

Население получало значительный доход от одной специфической отрасли животноводства – разведения коз, которое развивалось в этом горном регионе еще до разведения овец, поскольку не требовало ни лугов, ни зимних пастбищ, а только листву дубовых деревьев и то лишь в течение двух самых холодных месяцев года, когда козы не могли пастись. Но так как снег в Девине редко задерживается, то и проблема выпаса коз не была особенно острой. Козы, будучи более неприхотливыми, нежели овцы, не нуждались в такой заботе, и каждый мог позволить себе их содержать. Взамен козы давали многое для горного человека. Из козьей шкуры он делал *тулуми* (сосуд для сыра) и *пустакий* (подстилки), из меха делал себе *халища* (покрывало), которые использовал для того, чтобы укрывать себя, а козье мясо – в свежем виде или в виде пастромы – это самая любимая его пища вместе с традиционной едой горца – козьим сыром и молоком (Хайтов 1985: 297).

В другом сюжете очерка, описывающем тяжелую работу на лесосплаве, упоминается о еде, которую работники брали с собой: “Не было никаких дорог вокруг рек,

люди переносили продовольствие на спине, запасались кукурузной мукой, пастромой и брынзой и с этим сухим пайком они проводили все лето” (Там же: 289).

Н. Хайтов знакомит читателя с жизнедеятельностью горожан Девина. Понятно, что предпочтения в еде напрямую зависят от хозяйственно-культурного типа, обуславливающего исторически сложившуюся модель питания. Козья пастрома объединяла семью в повседневной жизни, формируя осознание принадлежности к обществу, в т.ч. и через вкусовые ощущения и пищевые пристрастия. В то же время она была необходима для удовлетворения потребности человека в пище. Пастрома, являясь одним из трех основных продуктов питания горцев, была их любимой едой и, по сути, носителем многовекового пищевого культурного кода локальной общности, общины и рода. Пастрома — это “социокультурное благо”, вкусовой маркер идентичности сообщества/группы (Bourdieu 1979).

Помимо разведения коз, население Родопских гор славится на всю страну и разведением овец. Изучая овцеводство в этом регионе, этнограф В. Дечев не обходит стороной и существовавшие здесь традиции консервации баранины, он приводит следующие подробности приготовления *кемик пастърма*:

Животных свежуют, рассекают, мясо делят на длинные и тонкие пласты. Впоследствии эти пласты покрываются солью и складываются друг на друга для посола. После 10–15 дней такой засолки пастрома готова. Делают ее осенью из старых овец. Готовится с фасолью и пшеничной крупой. Пастрома продается почти во всех среднеродопских деревнях. Бедняки покупают пастрому на Пасху, Рождество или другие праздники вместо свежего мяса. На крещение ребенка и другие более скромные застолья также готовили пастрому. Пастухи пастрому не делают, ее готовят мясники и торговцы мелким скотом (Дечев 1903: 76–77).

Работа В. Дечева дополняет представления о пастроме и о технологии вяления мяса в горных районах. Из нее следует, что этот продукт, изготавливающийся из мяса старых овец и коз, в среднеродопских селениях называется *кемик пастърма* и носит торгово-экономический характер, его потребители — бедные слои населения. Немаловажной деталью является указание на употребление пастрома на Рождество и Пасху, а также во время праздничных церемоний жизненного цикла человека. Эти традиции родопчан находят параллели у болгар западных регионов страны. По словам Д. Маринова, корифея болгарской этнографии, вяленое мясо на западе Болгарии также называется *пастърма*, его едят в определенные дни: “В первый день Пасхи и Рождества крестьянин не ест свинину или другое мясо, а ест высушенное мясо, приготовленное с различными гарнирами: бобы, капуста, лук или другие. Также с Пасхи до Дня святого Георгия крестьянин снова ест вяленое мясо” (Маринов 1901: 81).

Временное ограничение в потреблении пастрома связано с периодами христианских постов. Несмотря на длительное воздержание от потребления необходимых белков и жиров в периоды двух больших постов (Рождественского и Пасхального), для обеспечения семьи болгары запасались определенным количеством пастрома — ее готовили сами или закупали у торговцев. Пастрома входила в число важных элементов ритуальной трапезы, на которую собиралась вся семья для разговения после поста. Например, в великотырновском округе, после того как разламывали ритуальный хлеб *боговица* и раздавали каждому по кусочку, подавали вино и мясные изделия — свиной окорок (болг. *еленски бут*), пастрому и др. (Василева 2012: 136).

Пастрома — это скромная пища, которая достаточно хорошо удовлетворяет различные вкусовые пристрастия болгарина в зависимости от выбранного сырья для ее приготовления. Этнографические данные говорят о том, что чаще всего использовали козлятину и баранину. На выбор именно таких видов мяса влияли географические, климатические и экологические условия. Так, в этнографических, биографических и лингвистических материалах по Дупницкому округу (Юго-Западная

Болгария), опубликованных И. Кеповым, отмечалось, что пастрома изготавливалась из коз и овец, т.к. “в прошлом и сегодня редко употреблялась говядина и телятина, поскольку из-за отсутствия пастбищ, кроме волов, иной рогатый скот не разводили” (Кепов 1936: 47).

Тем не менее природная среда не всегда способствовала формированию вкусовых навыков и пищевого рациона. Например, население г. Белая Церковь (Северо-Центральный регион) в прошлом не употребляло говядину:

Каждый дом кормился тем, что производил — преимущественно растительной пищей. Мясные блюда готовили из домашней птицы, свинину ели на Рождество, свиной раньше этого праздника не резали; мясо ягнят употребляли на День св. Георгия, овец — на День св. Дмитрия. <...> Никто не ел говяжье мясо. Говядиной гнушались (Теодосиев 2008: 547).

Запрет, возможно, связан с рядом мифолого-религиозных представлений о животных, в частности с культом крупного рогатого скота — быка и коровы. Для болгар бык/вол имел широкое семантическое значение, его называли *еленчовец*, т.е. имеющий рога оленя. Вероятно, здесь имеют место пережитки тотемистических представлений о быке/олене как прародителе, широко распространенных в древности среди многих народов⁷.

Как считает Д. Маринов, быки/волы и коровы считались в народе ангелами божиими, поскольку они “третья рука достатка для крестьянина”:

Если есть телега и волы, дети голодные не останутся. На сколько телега и волы дороги для крестьянина можно судить исходя из того, что на рождественский сочельник, во время окуливания трапезы, среди другого обрядового хлеба есть хлеб, называемый *кола* (в значении “воловь телега”. — М.К.), сделанный в честь запрягаемых в упряжку волов. В этом хлебе кроме телеги видятся и волы. <...> Волы они называют ангелами и говяжье мясо не едят, даже тогда, когда вол покалечился и не может работать или состарился. И сегодня упряжного вола крестьянин редко забывает (Маринов 1901: 130–131).

Мифоритуальные традиции и народные верования болгар классифицируют говяжье мясо как “несъедобное” (см.: Leach 1989) и, таким образом, формируют сенситивное восприятие мира, пищи и питания локальной общности⁸. Фактический запрет на употребление говядины среди болгар г. Белая Церковь является во многом уникальным, отражающим, возможно, дохристианские народные верования.

После тяжелого кирджалийского периода в истории Болгарии (конец XVIII — середина XIX в.) начинает активно развиваться животноводство, в разы увеличивается производство масла, сыра, пастромы, шкур, шерсти и проч., являющихся предметом торговли (Мутафчиева 1994: 10–11). В Константинопольской газете “Цареградский вестник” (“Цариградски вестик”) за 1853 г. (Вып. 3. № 110 от 21 февраля) дается природно-географическое и хозяйственное описание болгарских земель, содержащее сведения о товарах, вывозимых из Болгарии. Наряду с экспортируемыми шерстью, шкурами быков и буйволов, воском, медом, пшеницей, маслом, смальцем, табаком, дегтем, кроличьими шкурами и многим другим, указана также пастрома (Извори 1992: 200), следовательно, во время османского владычества болгарская пастрома была товаром, пользующимся потребительским спросом. Это действительно так, потому что данный пищевой продукт считается, с одной стороны, сырьем, т.е. используется при приготовлении разных блюд, а с другой — деликатесом, готовым к употреблению.

Здесь уместно указать на роль *панаира* (ярмарки) в реализации данного продукта на внутреннем и внешнем рынках. Сельское население продавало и обменивало свои товары на городской торговой площади, как правило, располагавшейся либо в центре города, либо рядом с большими монастырями или с торговыми путями,

крупные производители реализовывали свою продукцию на ежегодных специализированных ярмарках. Одной из таких ярмарок была Узунджовская (*Узунджовский панаир*) — самая большая и самая известная из существовавших на болгарских землях до восстановления болгарской государственности (1878 г.). Г. Граматиков в своем описании разнообразия представленных на Узунджовской ярмарке товаров сообщает любопытные факты о пастроме: «На ярмарке продавались и мясные продукты. Так, старозагорские мясники готовили два вида пастромы из мяса крупного рогатого скота. Самая нежная пастрома называется “белове”, а самая вкусная — “ангро” и предлагается покупателям по разным ценам» (Граматиков 1993: 43). Согласно словарю болгарского языка, *бел* — диалектное слово, произошедшее от турецкого *bel* в значении “филе, бедро”⁹, а *ангро* — от французского *en gros*, используемого в значении “оптовая торговля”¹⁰. Названия пастромы — “белове” и “ангро” — хорошо иллюстрируют представленные для продажи на Узунджовском рынке разные ее виды: приготовленные из кусочков говяжьего филе (*бел пастьрма*) и из целого говяжьего бедра (*ангро пастьрма*). В описании высоко оценены вкусовые характеристики пастромы местного производства. Становится понятным, что старозагорские мясники — мастера в этом деле — предлагали качественный коммерческий продукт, напоминающий о далеком византийском деликатесе из говяжьего мяса — *паSTONE*. Продукт был востребован не только в болгарских землях, но и в других частях Османской империи и за ее пределами, т.к. технология производства делала его пригодным для длительного хранения. Известно, к примеру, что в начале XIX в. Илья Стойков, торговец из с. Огняново (Юго-Западная Болгария), возил пастрому на продажу в Вену (Мельов 1981: 34).

Описанные выше виды пастромы в основном характерны для фракийских земель с широкими равнинными пастбищами и хорошими природными условиями для разведения крупного рогатого скота. В этом регионе скотоводство всегда было ведущим сектором экономики, а говядина, в т.ч. говяжья пастрома, — важным товаром. В мемуарах священника Минчо Кынчева находим информацию о Старозагорском регионе конца XVIII — начала XIX в.: упоминается, что скотоводы держали более 1000 голов крупного и мелкого рогатого скота и продавали животных в основном для производства пастромы, суджука, кавармы и других традиционных консервированных продуктов. Мемуарист рассказывает о болгарине из с. Арабаджиево, который стал гайдуком, начал грабить и убивать турок в отместку за притеснения, а всю свою добычу он отдавал беднякам, одним из которых был Недялко. Со временем “Недялко стал очень богатым и каждый год покупал огромные стада быков и [другого] крупного рогатого скота для пастромы и суджука” (Кынчев 1985: 53).

Несомненно, изготовление пастромы как ремесло являлось символическим капиталом местных производителей, а ярмарка в Узунджово — некой маркетинговой коммуникацией, которая, с одной стороны, связывала знания и навыки с предпочтениями и коммерческим спросом, а с другой — была средой для изучения местных кулинарных традиций и вкусов.

Как правило, в этнографической литературе пастрома представлена как традиционный мясной продукт, для которого используются козлятина и баранина, а в некоторых локальных практиках — говядина и свинина. Технология приготовления подразумевала посол и вяление мяса: вначале его натирали солью, затем выдерживали в рассоле в течение определенного времени и только после этого вывешивали сушиться в проветриваемом месте. Именно простота технологии указывает на архаичность практики переработки натурального сырья и существующих рецептов этого деликатеса.

Здесь возникает вопрос о временных границах в изготовлении пастромы, о модели передачи знаний в рамках продовольственной системы между поколениями. В Новое и Новейшее время постепенно теряются знания и утрачиваются навыки

производства, в т.ч. консервации, мяса; один из наиболее ярких тому примеров — самая известная на рынках Константинополя *беленская* пастрома:

После чумных лет (1831—1837) жизнь в г. Бяла постепенно нормализовалась. На месте сегодняшней начальной школы им. П.Р. Славейкова была большая бойня, где забивали сотни коз и крупный рогатый скот из города и окрестных сел. За шкурами животных приезжали торговцы из Молдавии, а из мяса готовили пастрому, которую перевозили на запряженных волах в Варну, а оттуда вдоль Черного моря в Константинополь. Беленская пастрома и смалец были известны во всей турецкой империи (Христов 2006: 20).

К сожалению, с 1934 г. старой традиции торговли пастромой и смальцем (топленый говяжий жир) в г. Бяла больше не существует (Там же: 64).

Схожие процессы идут и в других регионах. Так, если в Ловешской области (Северо-Центральный регион), как отмечено в исследовании Л. Радевой, до 20-х годов XX в. пастрому готовили по традиционному рецепту (осенью овечье мясо нарезали длинными полосками, солили, помещали на месяц в деревянное корыто для просаливания, после чего раскатывали и прессовали с помощью деревянного валика, а затем кусочки подвешивали на длинном стержне или длинной веревке для провяливания), то после 1920 г. эта технология уже не соблюдалась (Радева 1999: 247). В исследовании Л. Радевой, посвященном Пиринскому краю¹¹, сообщается, что только до 40-х годов XX в. во всех селах региона пастрому готовили по рецепту, схожему с приведенным выше (Радева 1980: 359).

В преддверии Второй мировой войны в Болгарии затормозилось развитие животноводческого сектора, что явилось следствием активной распахки земель и сокращения пастбищ в первой четверти XX в. А после 1944 г., когда Болгария вступила на путь социализма, меняется и традиционная система приготовления, консервации пищи и ее потребления. Исследователи отмечают: “Исчезают старая утварь и предметы интерьера, которые заменяются новыми, современными и удобными” (Колев 1987: 130). После окончания войны, в процессе политической переориентации страны, к середине XX в. в Болгарии приступают к формированию новой социалистической сельскохозяйственной системы, в структуре которой животноводство начинает занимать ведущее положение. Значительный рост поголовья крупного и мелкого рогатого скота обуславливает строительство мясоперерабатывающих центров, которые концентрируются в городах с хорошими животноводческими традициями — Русе, Видине, Добриче, Шумене и др. Государство устанавливает монополию на производство как мясного сырья, так и пищевых мясных продуктов. Особое внимание в этот период уделяется консервации мяса, в т.ч. технологиям сыровяления. Более того, в 1955 г. процесс приготовления говяжьей пастромы, ее состав и качество строго регламентировались единым государственным стандартом. Была издана специализированная литература с подробным описанием технологических требований, правил и норм приготовления пастромы из говядины и мяса буйволов (Нанов и др. 1958; Маринов 1963). Важно отметить, что использовавшееся оборудование позволило сохранить традиционную технологию ее приготовления.

Тысячелетняя традиция консервирования говядины продолжала существовать и на уровне народной практики. В недавно вышедшей статье Р. Денчевой приводится габровский рецепт середины XX в.:

Взять свиное или телячье бедро без костей и сала, натереть солью и выдержать в течение 20 дней в рассоле из морской соли, лаврового листа и перца. Вымочить мясо и надрезать кусочки мяса, при этом выпрямляя и закругляя края. Из муки (200-250 г муки — одна горсть), красного и черного молотого перца и белого вина сделать густую кашу. Мясо смазать этой кашей и вывесить для вяления в хорошо проветриваемом месте, при этом зимой нет необходимости укутывать его тканью или марлей.

После того как мясо затвердело, его необходимо поместить в бочку или сундук, за-
полненный пеплом. После того как мясо пролежит 1-2 месяца, оно готово к употре-
блению. Консервированная таким способом свинина может храниться до 1 года, а те-
лятина — до 2 лет (Денчева 2012: 201).

Подобная технология переработки мясного сырья определяется исследователями
как “более сложное консервирование с различными специями” (Вакарелски 1977: 186)
и, в свою очередь, позволяет дополнять и использовать различные рецепты исходя из
вкусовых предпочтений. В то же время вышеупомянутый способ изготовления паст-
ромы можно интерпретировать и в контексте влияния европейской кухни в конце
XIX — начале XX в. Бесспорным фактом является то, что в Болгарии в первые два деся-
тилетия XX в. в среде богатых городских слоев населения появляются разнообразные
европейские блюда и технологии, несвойственные традиционной болгарской кухне.
Однако это существенным образом не повлияло на практики консервации мяса для
получения наиболее известных мясных продуктов — пастромы, сала, суджука, саздыр-
мы и др. (Попова 2012: 216). В рецепте, приведенном выше, скорее всего, речь идет
о технологии, характерной для консервирования жирного мяса, особенно свинины¹².

Сегодня пастрома из козьего, овечьего, говяжьего и свиного мяса является од-
ним из самых популярных мясных продуктов в Болгарии. Более того, в 2017 г. в из-
дании Европейского Союза (Вып. L 160/27) официально сообщено о внесении
в Европейский реестр продуктов питания еще одного традиционного специфиче-
ского болгарского продукта — *пастърма говежда* (*Pastarma govezhda*). Уточним, что
этот продукт является пятым по счету, защищенным логотипом Европейского Со-
юза. Ему предшествовали: *Филе “Елена”* (*Fillet “Elena”*, 2014), *Луканка Панагюрска*
(*Panagyurska Lukanka*, 2014), *Рул “Трапезица”* (*Roll “Trapezitsa”*, 2014) и *Кайсерован*
врат “Фракия” (*The spice rubbed collar “Trakiya”*, 2015)¹³. Все эти сыровяленые продук-
ты получили статус TSG (*traditional specialities guaranteed*), обеспечивающий защиту
традиционных блюд и пищевых продуктов специфического характера и подтвержда-
ющий их соответствие европейским требованиям. Согласно официальному предпи-
санию Министерства сельского хозяйства и продовольствия Болгарии, под форму-
лировку “традиционные продукты специфического характера” попадают продукты
или блюда, которые: а) по своему составу, по используемым способам производства
и обработки соответствуют традиционной для данного продукта или пищи прак-
тике, б) сделаны из традиционно используемых сырья или ингредиентов. Кроме
того, “традиционный” означает, что как минимум за 30 лет до момента регистрации
данный конкретный продукт с этими (присущими именно ему) специфическими
свойствами, составом и технологией уже существовал, а рецепт его изготовления
передавался из поколения в поколение. “Специфический характер” подразумевает
особенности производства, которые отличают этот продукт от других аналогичных
продуктов той же категории¹⁴. Данные характеристики четко очерчивают европейский
подход в определении традиционной пищи. Однако это не означает глубокого рас-
крытия аутентичности продуктов, их самобытности как этнографического феномена.
Мы не считаем необходимым вступать в дискуссию по поводу самой формулировки
“традиционные продукты специфического характера” или проводить сравнительный
анализ рецептов продуктов, получивших эту маркировку. Обзор этнографической ин-
формации о способах приготовления пастромы у болгар, представленный в статье,
действительно показывает преемственность технологий, соблюдение традиций пе-
реработки и производственного процесса, сложившихся в разных географических
областях Болгарии. Включение пастромы в Европейский реестр продуктов питания
традиционного специфического характера в определенном смысле логически фор-
мализовало понимание того, что пастрома — один из маркеров идентичности как
болгар в целом, так и отдельных этногрупп этого народа.

Пастрома в горных районах Болгарии является одним из маркеров принадлежности к общности козоводов, овцеводов, торговцев мясом и мясников. В данном контексте самоидентификация через пищу в результате интериоризации ценностей и культурных моделей становится значимой для миграционных групп. Проблему идентификации и саморепрезентации интересно проследить на уровне индивидуальной и коллективной памяти о приготовлении и потреблении пастромы у разных территориально-этнических групп, с разными идентичностями и поведенческими стереотипами. Примером могут быть родопские болгары-мусульмане, оказавшиеся в результате внутренних миграций в с. Дриново (община Попово, север Болгарии), население которого составили переселенцы из разных регионов и областей страны. Беседуя с И. Неделчевой, представители этой группы продемонстрировали свою индивидуальную историческую память. В разговорах с исследователем о родопских традициях приготовления пастромы из овечьего мяса у переселенцев пробуждались ностальгические воспоминания о родном крае, и они снова ощущали себя родопчанами:

Осенью ко Дню св. Архангела Михаила режут овец... Согласно старой родопской традиции помаки делают из баранины *пастърму* (*пáстрама*). Нарезают мясо тоненькими лентами, солят его и складывают пластами в сундук, в котором оно лежит от 1-2 недель до месяца. После этого развешивают пастрому на улице и сушат ее (*Неделчева* 2012: 182).

Так, данный мясной продукт символично выполняет роль связующего элемента в прерванной родовой взаимосвязи “человек—природа”, а чужая среда усиливает эту роль, наделяя пастрому культурным значением, делая маркером идентичности.

Другим примером может служить практика производства пастромы в Бессарабии¹⁵, где этот продукт также стал маркером этничности и региональной идентичности миграционных групп болгар, оказавшихся в полиэтнической среде и активно использовавших связи и потенциал родственных общин. Наиболее ранние свидетельства о пастроме у бессарабских болгар находим у академика Н. Державина: “*Пастарма* — разрезанное на тонкие ломти сильно просоленное мясо, завяленное на солнце” (*Державин* 1914: 93) — и — более подробно — у И. Титорова: “Бессарабские болгары, как и их земляки в Болгарии, питаются достаточно хорошо разнообразной едой в зависимости от времени года. <...> На первом месте стоят коровье и овечье молоко и простокваша... На втором месте вяленое и соленое мясо: пастрома (*пастърма*), суджук, колбаса (*наденица*), сало” (*Титоров* 1903: 240). Эти краткие свидетельства показывают устойчивость навыков изготовления пастромы, основывающихся на общеболгарской технологии ее производства.

К сожалению, в среде бессарабских болгар традиция изготовления пастромы утрачена, она функционирует лишь как знание о некогда живой практике, существовавшей в Бессарабии до 50-х годов XX в. Собранный авторами настоящей статьи полевой материал позволяет представить форму и характер этого знания, используя воспоминания респондентов:

- В моем детстве пастрома присутствовала, скорее всего, в рассказах моего деда, нежели как продукт питания.
- Помню, раньше ее делали. Но я ее не ела, сильно соленая.
- Знаю о данном продукте питания следующее: делают его осенью из говяжьего или свиного мяса, которое засаливают, отстаивают, после обваливают в специях и убирают на чердак для завяливания.
- Я не ел пастрому, не видел, как ее делают, но имею представление о ней.
- Пастрому ем только тогда, когда бываю в Болгарии, поскольку в Бессарабии ее негде купить.

— Пастрома, которую я пробовал в Болгарии, вкусная, допускаю, что похожа на описания моего деда (ПМА 2018).

Сообщения респондентов говорят о том, что для бессарабских болгар пастрома, которую они имеют возможность попробовать лишь в Болгарии, является одним из связующих звеньев с родовыми пищевыми традициями, часть которых уже утрачена.

В наше время, когда различные мировоззренческие и религиозные маркеры коллективной идентичности в значительной степени нивелируются, в обществе происходит осознание важности складывавшихся веками культурных комплексов. Анализ традиционной системы питания, аккумулирующей наиболее архаичные черты, популяризация пищи (в особенности производственных навыков и знаний в приготовлении отдельных продуктов) как одной из составляющих народной культуры сегодня исключительно актуальны. Традиционная кухня может стать объектом разностадийных реконструкций пищевых практик, имеющих отношение как к отдельным историко-этнографическим областям, так и к конкретным этногруппам. Вариативность традиционных рецептов и практик, сохраняющих при этом архаичные черты, позволяет выявить консолидирующее звено и служит ярким примером конструирования образа своей пищевой культуры для поддержания этнической идентичности.

Пастрома у болгар на протяжении столетий сохраняет свои основные ингредиенты и черты приготовления, несмотря на расширяющийся диапазон вкусовых пристрастий, появление новых технологий и оборудования. Именно поэтому данный продукт служит одним из маркеров национальной идентичности в целом болгарского народа и его отдельных локальных групп, оказавшихся в условиях иноэтнического окружения за пределами исторической родины.

Благодарности

Статья подготовлена в ходе реализации подпроекта “Политики за опазване и социализиране на (нематериално и движимо) културно наследство” в рамках проекта «Проект: BG05M2OP001-1.001-0001 Изграждане и развитие на център за върхови постижения “Наследство БГ”», финансируемого Европейским фондом регионального развития.

Примечания

¹ Исходя из целей данной статьи, уместно указать на работы исследователей, занимавшихся изучением пищи и питания у болгар: *Раковски* 1988; *Маринов* 1901; *Шишков* 1908; *Вакарелски* 1935; *Маринов* 1954; *Кръстева* 1974; *Радева* 1980, 1986, 1999; *Урумова* 1996.

² Подробно см.: *Бизеранова* 1991; *Георгиева* 1992; *Гаврилова* 2003; *Маркова* 2006; *Кръстева-Благова* 2010.

³ “Чудото на свети Георги с българина” — староболгарская повесть из цикла “Сказание за железния кръст”, известная еще и под другим названием: “Повест за железния кръст”, принадлежит к числу важнейших памятников эпохи Первого Болгарского царства; см. подробнее: <http://scripta-bulgarica.eu/bg/articles/skazanie-za-zhelezniya-krst> (дата обращения: 14.04.2020).

⁴ Феофилакт Охридский — византийский книжник и болгарский архиепископ (1084—1107); см. подробно о его письмах как историческом источнике: *Симеон* 1931.

⁵ Иван Лазаров — д. и. н., заведующий кафедрой Древней и средневековой истории в Великотырновском университете им. св. Кирилла и Мефодия. Интервью с ним см.: *Максимова Д.* Прабългарите сушили пастърма на гърба на коня // 24 часа.bg. 23.07.2014. <https://www.24chasa.bg/novini/article/4207106>

⁶ Помещение, специально оборудованное место в монастыре, где готовили мясную еду.

⁷ Подробно см.: *Бернштам А.Н.* Социально-экономический строй орхоно-енисейских тюрок VI—VIII вв. М.; Л.: Изд-во Академии наук СССР, 1946. С. 84; *Бурнаков В.А.* Бык и корова:

образы и символы в традиционной культуре хакасов (конец XIX — середина XX в.) // Вестник Томского государственного университета. 2018. № 428. С. 64–71. В связи с оленем укажем, что у болгар существовал запрет на его убийство, т.к. олень олицетворял космос. Кроме того, согласно народным представлениям, на крылатых оленях *самодиви* (прекрасные женские существа, живущие в горах) достигали облаков и луны (*Георгиева И.* Българска народна митология. София: Издателство на БАН “Проф. Марин Дринов”, 2018. С. 74).

⁸ О сенситивном восприятии пищи у болгар см.: *Маркова* 2010.

⁹ Онлайн-словарь болгарского языка: <https://ibl.bas.bg/rbe/lang/bg/БЕЛ>

¹⁰ Онлайн-словарь устаревших, редких, заимствованных и диалектных слов: http://www.bgjourney.com/Bit%20t%20Kultura/Old%20gloss/Old%20gloss%20A_8.html

¹¹ Пиринский край охватывает территорию вокруг горного массива Пирин, расположенного на юго-западе Болгарии.

¹² В Ловешкой области (Северо-Центральный регион) существовала следующая технология консервации свинины: кусочки мяса солили, складывали в корзину, сплетенную из ивовых веток, которую вывешивали в проветриваемом месте для вяления (*Радева* 1999: 247).

¹³ Указанные продукты защищены по инициативе болгарской ассоциации “Традиционные сыровяленые мясные продукты” (“Традиционни сурово-сушени месни продукти”). <http://www.meat-tradition.bg/page/1441/3a+nac>

¹⁴ Българско производство // Министерство на земледелието, храните и горите. <https://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya> (дата обращения: 14.04.2020).

¹⁵ Историческая судьба болгар Бессарабии — это сложный путь многих поколений на протяжении более чем 200 лет. Их поселения, расположенные на границах двух государств — Украины и Молдовы, существуют с конца XVIII в. Массовые переселения болгар в Бессарабию приходятся на годы русско-турецких (1806–1812 и 1828–1829 гг.) и Крымской (1853–1856 гг.) войн. Подробнее см.: *Скальковский* 1848; *Титоров* 1903; *Державин* 1914; *Мещеряков* 1965; *Грек, Червенков* 1993.

Источники и материалы

Вакарелски 1935 — *Вакарелски Х.* Бит на тракийските и малоазийските българи. Кн. 5. Ч. 1. Бит. София: Тракийският научен институт, 1935.

Державин 1914 — *Державин Н.С.* Болгарские колонии в России. Сборник за народни умотворения и народопис. Кн. XXIX. София: Държавна печатница, 1914.

Дечев 1903 — *Дечев В.* Родопското овчарство. Сборник за народни умотворения, наука и книжнина. Кн. XIX. София: Държавна печатница, 1903. С. 4–92.

Извори 1992 — *Извори за българската етнография.* Т. 1: Из българския възрожденски печат. София: БАН, 1992.

Кепов 1936 — *Кепов И.* Народописни, животописни и езикови материали от с. Бобошево — Дупнишко. Сборник за народни умотворения и народопис. Кн. XLII. София: Придворна печатница, 1936.

Кънчев 1985 — *Поп Минчо Кънчев.* Видрица. Спомени, записки, кореспонденция. София: Български писател, 1985.

Маринов 1901 — *Маринов Д.* Градиво за веществената култура на западна България. Кн. 18. Ч. II. София: Държавна печатница, 1901.

ПМА 2018 — Полевые материалы авторов. Экспедиция в с. Городнее Болградского р-на Одесской обл., Украина; июль 2018 г. (информанты: Недельчев Г., 1976 г.р.; Иванова А., 1941 г.р.; Мажар Е., 1947 г.р.).

Раковски 1988 — *Раковски Г.С.* Показалец или Ръководство как да се изискват и издирият най-стари черти нашего бития, языка, народопоколение, строго ни правления славного ни прошествия и проч. Избрани произведения. Т. IV. София: Български писател, 1988.

Сакъзов 1923 — *Сакъзов И.* Средновековното манастирско стопанство в България // *Списанието на Българското икономическо дружество.* 1923. Т. 22. Кн. 4–5. С. 205–232.

Сакъзов 1928 — *Сакъзов И.* Скотовъдството в средновековна България // *Юридически преглед.* 1928. Кн. 7–8. С. 308–320.

Симеон 1931 — *Писмата на Теофилакта Охридски, архиепископ български.* С притурка на неговото Мъченичество на светите 15 свещеномъченици, пострадали в Тивериупол, именуван

- на български Струмица, в царуването на злочестивия Юлиана Отстъпник // Сборник на БАН. Кн. XXVII / Превел от гръцки митрополит Симеон Варненски и Преславски. София: Държавна печатница, 1931.
- Скальковский 1848 — Скальковский А.А. Болгарские колонии в Бессарабии и Новороссийском крае. Статистический очерк. Одеса: Тип. Т. Неймана и К°, 1848.
- Титоров 1903 — Титоров И. Българите в Бесарабия. София: Печатница Г.А. Ножаров, 1903.
- Шишков 1908 — Шишков С. С какво се хранят помаците? // Родопски напредък. Кн. 1. Пловдив, 1908.
- ЭСТЯ 1978 — Севортян Э.В. Этимологический словарь тюркских языков. Общетюркские и межтюркские основы на букву “Б”. М.: Наука, 1978.
- ЭСТЯ 2003 — Этимологический словарь тюркских языков. Общетюркские и межтюркские основы на буквы “Л”, “М”, “Н”, “П”, “С”. М.: Восточная литература, 2003.

Научная литература

- Бизеранова С. Елементи на традиционния етикет при всекидневното хранене на българските селяни // Българска етнология. 1991. № 2. С. 22–33.
- Вакарелски Х. Етнография на България. София: Наука и изкуство, 1977.
- Василева Н. Сакралното хранене според изискванията на православната църква в бита на населението от Великотърновския край // Храна — сакрална и профана. Т. 2 / Със. А. Гоев. Габрово: Фабер, 2012. С. 129–138.
- Гаврилова Р. Атомизация и колективност: разпространение на храненето извън дома през първата половина на XX век // Български фолклор. 2003. № 4. С. 82–94.
- Георгиева Ц. Хлябът — ключ, който разделя и събира човешки светове // Български фолклор. 1992. № 2. С. 3–12.
- Граматииков Г. Узунджовският панаир. София: Издателство на Българската академия на науките, 1993.
- Грек И., Червенков Н. Българите от Украйна и Молдова. Минало и настояще. София: “Христо Ботев”, 1993.
- Диков Г. Хигиена на месото. Ч. 1–2. София: Печатница художник, 1930.
- Денчева Р. Пепелта и лугата в храната на българина // Храна — сакрална и профана. Т. 2 / Със. А. Гоев. Габрово: Фабер, 2012. С. 200–209.
- Добрев П. Стопанската култура на прабългарите. София: Издателство на Българската академия на науките, 1986.
- Дуков Л. Животновъдство // Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания / Ред. Д. Тодоров. София: Издателство на Българската академия на науките, 1974. С. 67–83.
- Колев Н. Българска етнография. София: Наука и изкуство, 1987.
- Котева М. Названия на традиционно консервирани храни и напитки в българските диалекти (лексикосемантично изследване) // Известия на Института за български език “Проф. Любомир Андрейчин”. Кн. XXVIII. София: Издателство на Българската академия на науките, 2015. С. 88–122. <https://ibl.bas.bg/izvestiya/wp-content/uploads/2018/08/IZVESTIABE-XXVIII-88-121-Koteva.pdf>
- Кръстева Г. Народна храна и хранене // Добруджа. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания / Ред. Д. Тодоров. София: Издателство на Българската академия на науките, 1974. С. 249–261.
- Кръстева-Благоева Е. Вкусът на Балканите: храна и идентичност // Български фолклор. 2010. № 1. С. 7–20.
- Маринов В. Принос към изучаване на бита и културата на турците и гагаузите в Североизточна България. София: Издателство на Българската академия на науките, 1954.
- Маринов М. Производство и пласмент на месни продукти. Наръчник за производство на месни продукти по БДС. София: Техника, 1963.
- Маркова М. Традиционната храна и типологията земеделци/скотовъдци // Българска етнология. 2006. № 2. С. 161–173.
- Маркова М. Сензорната класификация на българската традиционна храна // Храна — сакрална и профана. Т. 1 / Със. А. Гоев. Габрово: Фабер, 2010. С. 5–29.
- Мельов А. Село Огняново. Историческа летопис. Благоевград, 1981.
- Мещеряк И.И. Переселение болгар в Южную Бессарабию (1828–1834). Кишинев: Карта Молдовеняскэ, 1965.

- Мутафчиева В. Кърджалийско време // Литературен форум. 9–15 ноември 1994. <http://veramutafchieva.net/pdf/207.pdf>
- Нанов С. и др. Сборник технологически инструкции по месната промишленост. София: МХП Управление “Месопромишленост”, 1958.
- Неделчева И. Традиционна храна и хранене от с. Дриново, Поповско // Храна – сакрална и профана. Т. 2 / Със. А. Гоев. Габрово: Фабер, 2012. С. 175–189.
- Попова Б. Промени в храната и храненето на градското население след Освобождението на България до средата на XX в. // Храна – сакрална и профана. Т. 2 / Със. А. Гоев. Габрово: Фабер, 2012. С. 211–220.
- Радева Л. Храна и хранене: храна от животински произход // Пирински край. Етнографски, фолклорни и езикови проучвания / Ред. В. Хаджиниколов. София: Издателство на Българската академия на науките, 1980. С. 357–360.
- Радева Л. Храна и хранене // Етнография на България. Т. II. София: Издателство на Българската академия на науките, 1983. С. 288–299.
- Радева Л. Храна и хранене // Пловдивски край. Етнографски и езикови проучвания. София: Издателство на Българската академия на науките, 1986. С. 166–187.
- Радева Л. Храна и хранене // Ловешки край. Етнографски проучвания на България / Ред. Г. Михайлова и др. София: Академично издателство “Проф. Марин Дринов”, 1999. С. 239–254.
- Теодосиев Н. Родословие на Бяла черква 1720–1920. Велико Търново: Абагар, 2008.
- Хайтов Н. Миналото на Яворово, Девин, Манастир. София: Издателство “Христо Г. Данов”, 1985.
- Хрисимов Н. Храната в Първото българско царство // Стандарти на всекидневието през средновековието и новото време / Ред. К. Мутаfoва, Н. Христова, И. Иванов, Г. Георгиева. Велико Търново: Фабер, 2012. С. 201–232.
- Христов Х. Бяла. Кратка история. Документален сборник. Бяла: Веста прес, 2006.
- Урумова Р. Храна и хранене // Странджа. Материална и духовна култура. София: Академично издателство “Проф. Марин Дринов”, 1996. С. 201–310.
- Anagnostakis I. Byzantine Delicacies // Flavours and Delights: Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine / Ed. I. Anagnostakis. Athens: Armos Publications, 2013. P. 81–103.
- Ash J. A Byzantine Journey. N.Y.: Random House Incorporated, 1995.
- Bourdieu P. La distinction. Critique sociale du jugement. Paris: Éditions de Minuit, 1979.
- Dalby A., Dalby R. Gifts of the Gods: A History of Food in Greece. L.: Reaktion Books, 2017.
- Leach E. Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse // Anthrozoös. 1989. Vol. 2. No. 3. P. 151–165.

Research Article

Vodinchar, E.I., and M.P. Klyaus. *Pastroma as a Marker of Bulgarians' Cultural Identity [Past'rma kak marker kul'turnoi identichnosti bolgar]*. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 57–71. <https://doi.org/10.31857/S086954150010833-6> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Elena Vodinchar | <https://orcid.org/0000-0003-0828-1997> | v_olena@abv.bg | The Institute of Ethnology and Folklore Studies with Ethnographic Museum at the Bulgarian Academy of Science (6 Acad. G. Bonchev Str., Sofia, 1113, Bulgaria)

Marina Klyaus | <https://orcid.org/0000-0001-7068-0708> | marina_klyaus@mail.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

Bulgarian food, pastroma, local food traditions, national brand, meat canning

Abstract

In this article, we discuss Bulgarian folk technologies of meat preservation, especially that of *pastroma* (Bulgarian “пастърма”) which is recognized as a national brand at the European level. The tradition

of long-term meat preservation by means of salting and drying has existed in Bulgaria since the First Bulgarian Empire. Due to transformations in food practices and folk perceptions, the recipe was refined and enriched with renewed tastes, while the product acquired new local names. Pastroma, both as a ready product and as preservation technology, has been long widespread among various ethnic groups of Bulgarians and has become one of their essential identity markers. In historical sources, one can find evidence of different preferences in regard to the production and consumption of meat among the Bulgarians; and nowadays, pastroma is still one of the most popular meat products in Bulgaria.

Funding Information

This research was supported by the following institutions and grants:

European Regional Development Fund, <https://doi.org/10.13039/501100008530> [project number BG05M2OP001-1.001-0001]

References

- Anagnostakis, I. 2013. Byzantine Delicacies. In: *Flavours and Delights: Tastes and Pleasures of Ancient and Byzantine Cuisine*, edited by I. Anagnostakis, 81–103. Athens: Armos Publications.
- Ash, J.A. 1995. *Byzantine Journey*. New York: Random House Incorporated.
- Bizeranova, S. 1991. Elementi na traditsionnii etiket pri vsekidnevnoto khranene na bŭlgarskite seliani [Elements of the Traditional Etiquette in the Daily Diet of the Bulgarian Peasants]. *Bŭlgarska etnologia* 2: 22–33.
- Bourdieu, P. 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement* [Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste]. Paris: Éditions de Minuit.
- Dalby, A., and R. Dalby. 2017. *Gifts of the Gods: A History of Food in Greece*. London: Reaktion Books.
- Dencheva, R. 2012. Pepelta i lugata v khranata na bŭlgarina [The Ashes and Lye in the Food of the Bulgarian]. In *Khrana – sakralna i profana. T. 2* [Food – Sacred and Profane. Vol. 2], edited by A. Goev, 200–209. Gabrovo: Faber.
- Dikov, G. 1930. *Khigiiena na mesoto* [Meat Hygiene]. Vol. 1–2. Sofia: Pечатnitsa khudozhnik.
- Dobrev, P. 1986. *Stopanskata kultura na prabŭlgarite* [The Economic Culture of the Proto-Bulgarians]. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Dukov, L. 1974. Zhivotnovŭdstvo [Livestock]. In *Dobrudzha. Etnografski, folklorni i ezikovi prouchvaniia* [Dobrudja: Ethnographic, Folklore and Language Studies], edited by D. Todorov, 67–83. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Gavrilova, R. 2003. *Atomizatsiia i kolektivnost: razprostranenie na khraneneto izvŭn doma prez pŭrvata polovina na XX v.* [Atomization and Collectivity: The Spread of Food outside the Home in the First Half of the 20th Century]. *Bŭlgarski folklor* 4: 82–94.
- Georgieva, Ts. 1992. Khliabŭt – kliuch, koito razdelia i sŭbira choveshti svetove [Bread – the Key that Divides and Gathers Human Worlds]. *Bŭlgarski folklor* 2: 3–12.
- Gramatikov, G. 1993. *Uzundzhovskiiat panair* [The Uzundzhovo Fair]. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Grek, I., and N. Chervenkov. 1993. *Bŭlgarite ot Ukrana i Moldova. Minalo i nastoiashche* [Bulgarians from Ukraine and Moldova: Past and Present]. Sofia: Izdatelstvo “Khristo Botev”.
- Khaitov, N. 1985. *Minaloto na Yavorovo, Devin, Manastir* [The Past of the Towns of Yavorovo, Devin, Manastir]. Sofia: Izdatelstvo “Khristo G. Danov”.
- Khrisimov, N. 2012. Khranata v Pŭrvoto bŭlgarsko tsarstvo [The Food in the First Bulgarian Empire]. In *Standarti na vsekidnevieto prez srednovekovieto i novoto vreme* [Standards of Everyday Life in the Middle Ages and in Modern Times], edited by K. Mutafova, N. Khristova, I. Ivanov, and G. Georgieva, 201–232. Veliko Tŭrnovo: Faber.
- Khristov, Kh. 2006. *Biala. Kratka istoriia. Dokumentalen sbornik* [Town of Byala: Short Story: Documentary Collection]. Biala: Vesta pres.
- Kolev, N. 1987. *Bŭlgarska etnografia* [Bulgarian Ethnography]. Sofia: Nauka i izkustvo.
- Koteva, M. 2015. Nazvaniia na traditsionno konservirani khрани i napitki v bŭlgarskite dialekti (leksikosemantichno izsledvane) [Names of Traditionally Canned Foods and Beverages in Bulgarian Dialects (Lexicosemantic Research)]. *Izvestiia na Instituta za bŭlgarski ezik “Prof. Liubomir Andrechin”* 28: 88–122.
- Krŭsteva, G. 1974. Narodna khrana i khranene [National Food and Nutrition]. In *Dobrudzha. Etnografski, folklorni i ezikovi prouchvaniia* [Dobrudja: Ethnographic, Folklore and Language Studies], edited by D. Todorov, 249–261. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.

- Krūsteva-Blagoeva, E. 2010. *Vkusūt na Balkanite: khрана i identichnost* [The Taste of the Balkans: Food and Identity]. *Bŭlgarski folklore* 1: 7–20.
- Leach, E. 1989. Anthropological Aspects of Language: Animal Categories and Verbal Abuse. *Anthrozoös* 2 (3): 151–165.
- Marinov, M. 1963. *Proizvodstvo i plasment na mesni produkti. Narŭchnik za proizvodstvo na mesni produkti po BDS* [Production and Marketing of Meat Products: Manual for Production of Meat Products According to BDS]. Sofia: Tekhnika.
- Marinov, V. 1954. *Prinos kŭm izuchavane bita i kulturata na turtsite i gagauzite v Severoiztochna Bŭlgariia* [Contribution to the Study of the Way of Life and Culture of the Turks and the Gagauz in Northeastern Bulgaria]. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Markova, M. 2006. Traditsionnata khрана i tipologiiata zemedeltsi/skotovŭdtsi [Traditional Food and the Typology of Farmers/Pastoralists]. *Bŭlgarska etnologia* 2: 161–173.
- Markova, M. 2010. *Senzornata klasifikatsiia na bŭlgarskata traditsionna khрана* [The Sensory Classification of the Bulgarian Traditional Food]. In *Khрана – sakralna i profana. T. 2* [Food – Sacred and Profane. Vol. 2], edited by A. Goev, 5–29. Gabrovo: Faber.
- Meljov, A. 1981. *Selo Ognianovo. Istoricheska letopis* [The Village of Ognyanovo: Historical Chronicle]. Blagoevgrad.
- Meshcheriuk, I.I. 1965. *Pereselenie bolgar v Iuzhniiu Bessarabiiu (1828–1834)* [Resettlement of Bulgarians to Southern Bessarabia (1828–1834)]. Kishinev: Kartia Moldoveniaske.
- Mutafchieva, V. 1994. Kŭrdzhaliisko vreme [Kardzhali Time]. *Literaturen forum* 9–15 noemvri 1994. <http://veramutafchieva.net/pdf/207.pdf>
- Nanov, S., et al. 1958. *Sbornik tekhnologicheski instruksii po mesnata promishlenost* [Collection of Technological Instructions for the Meat Industry]. Sofia: MKhP Upravlenie “Mesopromishlenost”.
- Nedelcheva, I. 2012. Traditsionna khрана i khranene ot s. Drinovo, Popovsko [Traditional Food and Nutrition from the Village Drinovo of Popovsko]. In *Khрана – sakralna i profana. T. 2* [Food – Sacred and Profane. Vol. 2], edited by A. Goev, 175–189. Gabrovo: Faber.
- Popova, B. 2012. Promeni v khranata i khranenetoto na gradskoto naselenie sled Osvobozhdenieto na Bŭlgariia do sredata na XX v. [Changes in the Food and Nutrition of the Urban Population after the Liberation of Bulgaria until the Middle of the 20th Century]. In *Khрана – sakralna i profana* [Food – Sacred and Profane], edited by A. Goev, 2: 211–220. Gabrovo: Faber.
- Radeva, L. 1980. Khрана i khranene: khрана ot zhivotinski proizkhod [Food and Nutrition: Food of Animal Origin]. In *Pirinski kraj. Etnografski, folklorni i ezikovi prouchvaniia* [Pirin Region Volume: Ethnographic, Folklore and Language Studies], edited by V. Khadzhinikolov, 357–360. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Radeva, L. 1983. Khрана i khranene [Food and Nutrition]. In *Etnografiia na Bŭlgariia. Pt. II* [Ethnography of Bulgaria. Vol. 2], 288–299. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Radeva, L. 1986. *Khрана i khranene* [Food and Nutrition]. In *Plovdivski kraj. Etnografski i ezikovi prouchvaniia* [Plovdiv Region Volume: Ethnographic and Linguistic Studies], 166–187. Sofia: Izdatelstvo na Bŭlgarskata akademiia na naukite.
- Radeva, L. 1999. Khрана i khranene [Food and Nutrition]. In *Loveski kraj. Etnografski prouchvaniia na Bŭlgariia* [Lovech Region Volume: Ethnographic Studies of Bulgaria], edited by G. Mihailova, et al., 239–254. Sofia: Akademichno izdatelstvo “Prof. Marin Drinov”.
- Teodosiev, N. 2008. *Rodoslovie na Biala cherkva 1720–1920* [Genealogy of the White Church 1720–1920]. Veliko Tŭrnovo: Abagar.
- Urumova, R. 1996. Khрана i khranene [Food and Nutrition]. In *Strandzha. Materialna i duhovna kultura* [Strandzha: Material and Spiritual Culture], 201–310. Sofia: Akademichno izdatelstvo “Prof. Marin Drinov”.
- Vakarelski, Kh. 1977. *Etnografiia na Bŭlgariia* [Ethnography of Bulgaria]. Sofia: Nauka i izkustvo.
- Vasileva, N. 2012. Sakralnoto khranene spored iziskvaniata na pravoslavnata tsŭrkva v bita na naselenieto ot Velikotŭrnovskiia kraj [Sacred Nutrition According to the Requirements of the Orthodox Church in the Life of the Population of the Veliko Tarnovo Region]. In *Khрана – sakralna i profana* [Food – Sacred and Profane. Vol. 2], edited by A. Goev, 129–138. Gabrovo: Faber.

ШПЕК: НАРОДНЫЙ СИМВОЛ, ТУРИСТИЧЕСКИЙ ТРЕНД И ПОЛИТИЧЕСКИЙ ИНСТРУМЕНТ

Ключевые слова: Австрия, шпек, антропология еды, идентичность, пищевая культура, биопродукты, символ культуры, пищевые табу

В данной статье шпек — австрийское сало — рассматривается в качестве народного деликатеса австрийцев, символа национальной и региональной идентичностей, популярного туристического продукта, а также маркера принадлежности к австрийской культуре и даже политического инструмента интеграции мигрантов в австрийское общество. Отдельное внимание уделено видам и сортам шпека, способам и традициям его производства, отличию от других европейских аналогов, а также его месту в календарно-праздничной обрядности. Автор подробно рассуждает о судьбе австрийского деликатеса в эпоху выросшего спроса на здоровый образ жизни — шпек смог адаптироваться к нему и даже занять свою нишу в ряду натуральных и биопродуктов. Работа написана на основе материалов полевых исследований автора, проведенных как среди производителей, так и среди потребителей австрийского сала. Помимо этого, в статье теоретически анализируется роль еды и пищевых табу в культуре, освещается культурно-историческая значимость консервированного мяса, в частности шпека.

*Мой истинный смысл жизни —
это свинья и свиной шпек
(Mein idealer Lebenszweck
Ist Borstenvieh, ist Schweinespeck)*

(отрывок из оперетты И. Штрауса “Цыганский барон”)

“Сначала хлеб, а нравственность потом,” — ставшая крылатой фраза из “Трехгрошовой оперы” Б. Брехта (Брехт 1963) говорит о том, что, прежде чем учить кого-то жить, нужно удовлетворить его первейшие потребности. Таким образом, духовное здесь противопоставляется плотскому, нравственность — еде. Однако герой нашего повествования — австрийский шпек — давно вышел за рамки исключительно пищевой семантики: появились его “нравственные” представители, такие как, например, биошпек и вегетарианский шпек; он стал средством выражения политической позиции и идентичности, туристическим символом и носителем традиции. В статье я попробую раскрыть многозначную ценность австрийского сала для австрийской культуры.

“Шпек — это хорошо, даже очень хорошо. Я имею в виду нарезанный на хлеб, с щепоткой соли. Можно начать причмокивать”, — написал австрийский этолог О. Кёниг в одном из своих дневников (König 1984: 38). Прожив некоторое время среди нижнеавстрийских крестьян, О. Кёниг и его коллеги даже различали фермеров

Екатерина Викторовна Холлер | <https://orcid.org/0000-0003-1150-5429> | Ekaterina.holler@gmail.com | к. и. н., независимый исследователь | (Вена, Австрия)

не по именам, а по вкусу изготовленного ими шпека: «...“соленый” — интересный... “жесткому” нужно отдать фотографию, “полусырой” — славный малый» (Ibid.). О. Кёниг не зря строит психологическую классификацию фермеров именно на основе сала. Видимо, никакой другой фермерский продукт столь сильно не отличается от производителя к производителю. До сих пор вручную изготовленный шпек — бренд фермерского хозяйства, а точнее, самого фермера. Кроме того, изготовление шпека — прерогатива мужчин! Считается, что именно они владеют особыми секретами и навыками обработки мяса. Так, сегодня многие мужчины, даже не будучи фермерами, увлекаются изготовлением шпека. Зачастую это является их единственным вкладом в домашнее хозяйство. Информант Й. Румплъ, не имеющий никакого отношения к сельскому труду, закупает свинину у местных фермеров и коптит ее у себя на участке. Готовый шпек в вакуумной упаковке раздается друзьям и знакомым (ПМА: Й. Румплъ), чтобы те, подобно О. Кёнигу, могли вспомнить производителя по уникальному вкусу продукта.

Мой информант Гельмут К., не будучи фермером, в совершенстве постиг искусство приготовления шпека, получив от своей тещи семейный рецепт, о котором он мне подробно рассказал. Все началось восемь лет назад, когда теща решила выбросить свою старую коптильню, однако Гельмут просто не позволил ей это сделать, спасши тем самым семейную традицию. Он взял коптильню себе, отмыл и отремонтировал ее. Мясо Гельмут берет у одного и того же мясника-фермера, которому доверяет, а тот заготавливает для своего клиента ежегодно перед Рождеством 10–15 кусков брюшного мяса без кости, размером приблизительно $30 \times 15 \times 7$ см. Куски должны быть не очень жирными, но “без жира не обойтись, именно он придает шпеку тот самый нужный вкус”. Приготовление рассола-маринада (*Sur*) — самая специфичная и в то же время традиционная часть процесса. Засол происходит в специальной бочке (*Surfass*), которую перед каждым использованием Гельмут “выжигает” (*Ausbrennen*) — дезинфицирует кипятком. Семейным рецептом рассола информант со мной тоже поделился, правда, без конкретизации соотношения компонентов. Итак, Гельмут берет соль, перец, кориандр (кинзу), лук, тмин, ягоды можжевельника, чеснок и немного сахарной пудры для придания шпеку темного цвета. Все ингредиенты смешиваются прямо в бочке руками. Потом эту смесь втирают в куски мяса, кладут их на дно бочки, накрывают чистым полотенцем и прижимают крышкой со специальным винтом (шпинделем) (Рис. 1). Мясо выдерживается в бочке три недели, при этом крышку подкручивают раз в 1–2 дня, чтобы сохранить давление. Эту процедуру можно проводить только зимой при низких температурах.

По завершении засаливания через каждый кусок мяса пропускают веревку; куски подвешивают на балку в коптильне в три ряда. Под решетчатое дно коптильни в специальный ящик плотно укладывается щепа, как сказал Гельмут, обязательно буковая или, в крайнем случае, ясеневая. Щепу, кстати, респондент собирает сам после рубки дров у себя во дворе или берет у соседей. Спрессованную щепу поджигают, и начинается процесс копчения. Каждый день щепа горит с 8 утра до 6 часов вечера, в ночное время мясо доходит уже без огня. Этот ежедневный цикл повторяется в течение трех недель. Таким образом процесс консервации шпека длится около шести недель, но зато потом продукт очень долго хранится: “Мы сейчас еще (конец марта. — Е.Х.) едим шпек с Рождества”. Соседи, родственники и друзья, зная о талантах нашего респондента, приносят ему свиное мясо, из которого Гельмут бесплатно делает для них шпек (ПМА: Гельмут К.). Этот способ приготовления шпека называется “холодным копчением” (*Kalträuchern*), а полученный продукт именуется *геройхэрт* (*Geräuchert-er Speck*). Это традиционный для Австрии способ, но не единственный. Для приготовления *зуришпека* (*Surspeck*) используется засаливание без копчения, когда мясо выдерживается в рассоле около двух месяцев; типичные представители этого вида — *Иннфиртельский шпек* (*Innviertler Speck*) и *Штирийская вулканландская ветчина* (*Steirischer*



Рис. 1. Бочка для рассола с винтовой крышкой, используемая Гельмутом К. Фото автора, 2020 г.

Vulkanlandschinken). В производстве *люфтгетрокнетер шпека* (*luftgetrockneter Speck*) применяется высушивание, когда соленый/маринованный шпек вывешивают сушиться на свежем горном воздухе на период от восьми до десяти месяцев; известная марка этого вида — *Гурктальский высушенный на воздухе шпек* (*Gurktaler Luftgeselchter Speck*). Сало, полученное самым простым способом, называется *зеленый шпек* (*Grüner Speck*) — это, по сути, сырые, необработанные, срезанные со спины свиной туши пласты (*Reinthalder, Wernert* 2019).

Слово *Speck* появляется на товарных облигациях и в документах мясников уже с 1200 г., но производство шпека началось еще в эпоху Античности. В Древнем Риме были найдены копильни для его производства. Термин произошел от средневерхне-немецкого *spec* и старонемецкого *spek*, что означает “жирный”, “толстый” (*Der südtiroler Speck... n.d.*). И сегодня “шпек” — прежде всего жир. Наиболее известный немецкий словарь *Duden* дает следующее определение: “Шпек — это находящаяся между мышечной тканью и кожей жировая ткань свиньи, которая консервируется с помощью копчения и маринования” (*Speck. Duden online*). Прилагательное “шпекиг” также означает “жирный”, “толстый”. Так, обычно шутя, а иногда и стремясь обидеть, называют людей с лишним весом, но в обиходе есть и выражение *Babyspeck* (“жировые складки младенца”), которое имеет уже положительную коннотацию. Вслед за словом появились и фразеологизмы: *ran an den Speck!* (“за работу!”) или *mit Speck fängt man Mäuse* (“на шпек ловят мышей”), аналогом последнего выражения можно считать русские “на сладкое все падки” или “какова нажива, таков и улов”. Очевидно, что репутация шпека, несмотря на ассоциацию с лексемой “жирный”, довольно хорошая, а употребление слова “шпек” вышло далеко за границы гастрономических тем.

Существующие виды шпека отличаются не только по способу приготовления: есть и различия, связанные с выбором определенных частей свиной туши. *Спинной шпек*, или *жирный шпек* (*Rückenspeck*), в основном состоит из жира, т.е. представляет собой кусок сала без мяса и кожи, и производится из спинной вырезки. В России и на Украине его аналогом является сало. Спинной шпек чаще всего используют в готовке или добавляют в сырье для различных видов колбас. Деликатесом, или, как говорят, джентльменом среди всех видов шпека, является *карэшпек* (*Karreespeck*), который изготавливают из избранных частей свиной спинки, в нем значительную часть составляет мышечная ткань, а жира намного меньше (*Karreespeck n.d.*). *Брюшной шпек/баухшпек* (*Bauchspeck*) — это уже больше мышечное мясо. Обычно его солят и коптят; чаще всего он употребляется в качестве закуски (*Arneitz n.d.*). Из популярных разновидностей баухшпека можно выделить: обладающий сильным чесночным ароматом *вурцельшпек* (*Wurzelspeck*) — из брюшного мяса той части туши, где мышечная ткань соединяется с жировой; *шонфшпек* (*Schopfspeck*) — из свиной шеи; *шультершпек* (*Schulterspeck*) — из плечевой части. Произведенный из окорока шпек называют либо *ветчинным шпеком/шинкенишпеком* (*Schinkenspeck*), либо вообще считают не шпеком, а сырой ветчиной — *рошинкен* (*Rohschinken*). Только истинные знатоки разбираются в тонких различиях между сырой ветчиной и шпеком (Domo 2015). Традиционно шпек делали не из окорока, поэтому своим популярным аналогом из Италии (*прошутто*) и Испании (*хамон*) он на самом деле не приходится прямым родственником. Но многие гурманы считают *шинкенишпек* одной из разновидностей шпека. Самой известной маркой *шинкенишпека* является *Южнотирольский шпек* (*Südtiroler Speck*), о котором речь пойдет ниже.

Австрийский шпек — удивительный бренд, в настоящее время он даже не требует перевода. Пршутто и хамон также весьма популярны в Австрии, поскольку исторически Императорский дом Габсбургов был тесно связан как с Италией, так и с Испанией. Сегодня ситуация в Австрии складывается таким образом, что стоимость и репутация средиземноморских деликатесов выше, чем у шпека, и последний менее ценен для среднестатистического потребителя. Однако он по-прежнему является символом народной культуры, тогда как хамон и прошутто — культуры элитарной. Недаром некоторые производители выпускают особый деликатесный шпек, называя его *Вайнфиртельским прошутто*, т.е. прошутто из местного региона Вайнфиртель. Упоминание регионального происхождения на упаковке — важный маркетинговый ход. Потребительское поведение австрийцев отличается тем, что они отдают предпочтение продуктам из своего родного региона или региона проживания, стремясь, во-первых, поддержать местное производство, а во-вторых, избежать долгих транспортных перевозок и связанного с этим загрязнения атмосферы. Некоторые регионы производства шпека имеют особый сертификат g.g.A. (нем. *geschützte geographische Angabe* — *защищенный географический показатель*), указание на него наносится на этикетку: например, “*Tiroler Speck g.g.A.*” (Тирольский шпек g.g.A.), что означает исключительно региональное происхождение сала, произведенного при соблюдении всех традиций, характерных для данной местности.

Весьма известен шпек из Южного Тироля — региона, который исторически развивался под влиянием австрийской культуры и был частью Австро-Венгрии, а с 1918 г. перешел к Италии. Уникальность своего деликатеса производители объясняют следованием принципу “мало соли, мало дыма и много свежего горного воздуха”. Особенностью этого сорта является сочетание средиземноморского и североευропейского методов изготовления. Первый предполагает обезвоживание свиного окорока с помощью соли и сушения на воздухе, согласно второму, мясо обрабатывается солью, специями и коптится. И подобно самому региону Южный Тироль, расположенному на пересечении двух культур — немецкой и средиземноморской, шпек сочетает в себе оба вида традиционной обработки мясных продуктов (*Ausgezeichneter Speck... n.d.*).

Этот шпек также имеет сертификат g.g.A. (Südtiroler Speck g.g.A.), подтверждающий региональное производство. Однако журналисты австрийского телевидения выяснили, что в большинстве своем продукт изготавливают из мяса свиней, привезенных из Германии, Голландии и Дании (Südtirols Speck... n.d.).

Шпек является “полноправным представителем” целого ряда регионов страны и давно стал символом локальной культуры и традиций. Так, в Нижней Австрии в д. Гросвайкерсдорф ежегодно проводится “Фестиваль сала” (*Speckfest*) – праздник народной культуры, где помимо местных фермеров, выставяющих свою продукцию из мяса и не только, присутствуют разного рода кустарные ремесленники, виноделы и даже представители автоиндустрии, предлагающие новейшие модели разных марок. Связь со шпекком – минимальная, но он как символ региональной народной традиции широко используется в праздничной культуре и привлекает большое количество местных жителей (*Speckfest 2017*). Шпек стал и популярным подарком; собственноручно наполненные местными деликатесами, включая сало, корзины преподносятся на юбилей или свадьбу в сельской местности: “Я знаю, что мой друг обожает шпек, и дарю ему каждый год два куска шпека на Рождество” (ПМА: Гельмут К.). Кроме того, шпек давно присутствует в австрийской календарной праздничной обрядности, он играет важную роль в отмечании Пасхи. С XII в. в церквях принято освящать корзины с конкретным набором продуктов, традиционно туда входят ветчина, шпек, колбаса, масло и соль. Раньше освященные продукты ели тут же на завтрак, причем считалось, что съеденные на голодный желудок лакомства приносили особую удачу (*Reinthalder, Wernert 2019*). Сейчас в интернете можно купить уже готовые коробки/корзинки с подарочным наборами на любой случай, в состав которых обязательно входит шпек, а помимо него там могут быть сыр, варенье, спред, шнапс, сок из бузины, разного вида колбасы (Рис. 2).



Рис. 2. Домашний шпек Гельмута К. Фото автора, 2020 г.

Как символ культурной традиции сегодня шпек перешел с регионального на общенациональный уровень и стал продуктом, востребованным не только австрийцами, но и приезжающими в страну туристами. Даже на основном австрийском туристическом информационном сайте *Austria Info* этому деликатесу посвящена целая статья. В ней шпек изысканно называют “соединением мяса, соли, огня, воздуха и специй” (*Schinken & Speck... n.d.*). Благодаря туризму австрийский шпек сегодня знают как минимум по всей Европе. В 2015 г. 60% оборота известной австрийской фирмы — производителя шпека *Handl Tyrol* составлял именно экспорт, по большей части в Германию, Италию, страны Бенелюкса и Восточную Европу (*Nagel Austria... 2015*). В Тироле шпек-туризм — одно из популярных туристических направлений. В области Циллерталь, которую называют “раем шпека” (*Schreiber 2018*), многие фермерские хозяйства и рестораны специализируются именно на этом деликатесе. В меню трудно найти какое-либо блюдо без австрийского сала: закуски, овощи, обернутые шпеком, и даже пицца со шпеком — все это привлекает сюда целые автобусы туристов. Семейным наследием считает изготовление шпека Франц Пфистер, он продает свой уникальный продукт в магазинах и через интернет, рассылает в близлежащие регионы и страны, а кроме того, проводит экскурсии по фамильной исторической копильне XVII в. (*Ibid.*). Семейное предприятие Грассеров из Майерхофена также превратилось в прибыльный бизнес с большими поставками в отели и магазины. Кроме традиционного свиного здесь производят шпек из дичи и говядины. В хозяйстве даже продаются сувениры, посвященные этому мясному деликатесу. Однако рецепт маринада до сих пор остается семейным секретом Грассеров (*Ibid.*).

Столь сильная символическая значимость шпека иногда приводит и к злоупотреблениям. Известно, что принятие пищи — не только физиологический процесс, он уже давно приобрел культурный и социальный контексты. Совместная трапеза всегда имела объединяющий характер. Шпек в этом плане стал знаковым продуктом культуры, который сплачивает всех австрийцев в любви к нему: “Шпек — это настоящая австрийская закуска” (ПМА: Гельмут К.). Но еда может объединять, а может и разделять. Так, исключение индивида из совместного принятия пищи можно интерпретировать как исключение этого индивида из группы (*Berghaus 1984: 244*), и наоборот. Недаром во многих культурах добровольный отказ от еды воспринимается как неуважение или недоверие. Я сама столкнулась с подобными проблемами во время полевых исследований в среде австрийских крестьян: до и после интервью мне часто предлагали попробовать мясную продукцию. Я же, будучи вегетарианкой, вынуждена была отказываться, что нередко приводило к непониманию и некому недоверию со стороны фермеров. Этой продуктовой проверкой “своих” и “чужих” подосознательно, а может и сознательно, пользуются политики. Интересный случай произошел в Баварии, когда депутат ландтага от Южного Тироля Елена Артиоли, известная своими консервативными взглядами, оказалась вовлечена в скандал, связанный с организованной провокационной акцией, когда перед мусульманским культурным центром демонстративно был нарезан шпек. “Шпек — это наша культура. Я не жалею об этом. Нужно обращаться с нашей культурой так же, как и с другими, в том смысле, что неправильно говорить, что наша культура не может больше существовать”, — комментирует свои действия политик (*Speck ist Kultur 2015*).

Свинина и ее производные до сих пор являются предметом религиозных диспутов и запретов. Как известно, в иудаизме и исламе свинья считается нечистым животным и употреблять ее в пищу нельзя. М. Харрис объясняет это исходя из принципов культурного материализма, предполагая, что с определенного времени разведение свиней стало на Ближнем Востоке просто невыгодно. Во-первых, от них можно было получить только мясо, в отличие от коров, овец и коз, которые давали еще и шерсть, и молоко. Во-вторых, с вырубкой дубовых лесов свиньи стали непосредственными конкурентами людей в борьбе за пищу и воду, а заменившие их

парнокопытные довольствовались травой и были приспособлены к более жаркому климату (Harris 1988: 73). Эта точка зрения кажется мне вполне логичной. Но есть и социально-функциональное объяснение подобных табу. Так, немецкий социолог К. Эдер видит причины запретов в необходимости социального регулирования (Barlösius 1999: 100), а его коллега Э. Барлэзиус продолжает эту мысль: "...пищевые табу стабилизируют социальный порядок и тем берут на себя функцию посредников или носителей нормативных правил, которые, в свою очередь, способствуют социальной интеграции и отделению от других общественных структур" (Ibid.). В качестве примера оба социолога приводят начало еврейской истории, когда ограничение в еде служило способом ограждения от других угрожающих евреям народностей, а значит, и способом поддержания коллективной идентичности (Ibid.: 101). Точно так же и сегодняшние беженцы, возможно, чувствуют угрозу своей идентичности, когда им предлагают испробовать шпек, т.е. полностью интегрироваться в европейское общество и тем самым отказаться от своей культурной специфики.

Раньше шпек ценился в первую очередь из-за своей функциональности, поскольку это был легкий и чуть ли не единственный способ консервации мяса на долгий срок: "Шпек — это метод хранения мяса" (Schreiber 2018). При правильной консервации шпек мог храниться в течение года. Забивали свинью обычно в декабре. Сам день забоя в деревенской среде считался праздником и назывался "Свиной танец" (Sautanz):

Кто хочет танцевать, тот должен рано встать. Утром в пять часов свинью ведут во двор, она обнюхивает все кругом, заспанная, пухлая, круглая и розовая. Великолепно выглядит. Свинья, эта 180-килограммовая матрона, удивлена столь раннему выгулу. Потом ее берет мясник и подло, с визгом забирает ее молодую жизнь. Потом начинается свиной танец. В один единственный день свинья превращается в мясо, колбасу, потроха, топленый жир, шкварки. От пятачка до копыта — все находит применение. Ее режут, варят, жарят, прокручивают через мясорубку и растапливают. Между этим играет музыка свиных танцев, поднимаются и опустошаются бокалы, люди едят и танцуют. Много работы, но и большой праздник, на который приглашены все (Stuiber 2018).

Так описывает в своей книге традиционный "Свиной танец" австрийский шеф-повар Макс Штигль. В 1970-е годы практика забоя на фермерских усадьбах была запрещена из гигиенических соображений. Но сегодня это можно сделать в присутствии ветеринара и при соблюдении всех санитарных норм. Более того, многие фермеры предпочитают забой скота на ферме транспортировке его на скотобойню, поскольку "при длительной перевозке, тряске в машине и большом скоплении у животных в кровь выбрасываются гормоны стресса, что делает мясо плохим" (ПМА: Вилли Шремпл). Поэтому традиция "Свиного танца" возобновляется и даже начинает привлекать туристов (Stuiber 2018).

Как уже было упомянуто, так повелось, что шпек всегда заготавливали под Рождество, поскольку именно зимой можно было хранить свежие куски мяса без холодильника. Сегодня есть запрос от туристической индустрии на перенос праздника "Свиной танец" на более теплое время, но сами фермеры (кстати, как и этнографы) считают это искажением традиции. Именно поэтому шпек остается рождественским лакомством. Его, а также хлеб, сыр, масло и вино жертвовали изображающим рождественских злых духов юношам (*Perchten*), чтобы задобрить их. Молодые люди в жутких одеяниях и масках ходили от дома к дому, хулиганили, шумели и наводили страх на окружающих, пока не получали откуп (Schweiger 1978: 156–166). Этот обряд можно сравнить с русским колядованием.

В каждой семье был свой рецепт приготовления шпека, который передавался из поколения в поколение. Тонкими отличиями в приготовлении до сих пор гордятся многие

производители. Чем старше рецепт — тем более ценным считается сало. “Шпек — это не теория, а философия. Специи и соль, температура дыма, время в коптильне, время на воздухе — у каждого мясника свой метод, каждый кусок мяса обладает своей особенной нотой” (*Schreiber* 2018).

Сегодня нет надобности хранить мясо вне холодильников, поэтому шпек воплощает в себе не столько продукт питания, сколько народный деликатес, а следовательно, является культурно-специфическим символом. В данном случае шпек не становится исключением из множества продуктов питания в Европе, которые трансформировали свой хабитус. Обратимся к теории развития цивилизации Н. Элиаса, которая говорит об изменении фигураций в повседневной жизни людей (*Элиас* 2001). Так, со временем принятие пищи приобретает все более сложный, полный ограничений и правил характер социального действия. Исследовательница М. Бергхаус опровергает постулаты Н. Элиаса, говоря, наоборот, о снижении значения социально объединяющей функции совместной трапезы в современности и о все большей актуальности индивидуальных привычек в еде. На мой взгляд, обе позиции правдивы. С одной стороны, сам процесс обеда или ужина перестал быть выделенным в повестке дня событием. В быстротечности будней многие едят чуть ли не на ходу и в одиночку. С другой стороны, вся сложность процесса, о которой говорил Н. Элиас, перешла на индивидуальный уровень. Вместо общественных контроля и правил возникают самоконтроль и самоограничения, которые изначально простой физиологический процесс превращают в культ или в культурный ритуал. Естественно, это касается отношения к еде в общем; еще десять лет назад люди не знали, что такое аллергия на глютен и “палеолитическая диета”¹. Но особенно это коснулось известных издавна продуктов, ставших сегодня деликатесами. В Европе чрезвычайно популярны забытые на долгое время полба, киноа и булгур. Шпек, в отличие от перечисленных злаковых культур, стоит на противоположной стороне тренда. Утративший изначальную функциональность, а следовательно, и идентичность, шпек стал “продуктом пропаганды” австрийской культуры. Как и многие другие фермерские изделия, он “берет” традицией и непосредственным отношением к тому или иному региону. Посмотрев любую рекламу австрийского сала, мы увидим там стереотипные символы страны: Альпы, фермерский домик и детей, наслаждающихся традиционным продуктом на свежем воздухе. Шпек выполняет одновременно социально объединяющие функции как продукт, типичный для определенной культуры, и индивидуально-отличительные — как определенная позиция протеста против модных диет.

Состав шпека (как и всех продуктов питания в Евросоюзе) детализируется на этикетке, чтобы с ним могли ознакомиться потребители. Законы, касающиеся информации о продукте, все более ужесточаются, а сфера питания становится для людей популярной наукой. Еще десять лет назад среднестатистический европеец не имел понятия о насыщенных и ненасыщенных жирах, клейковине, жировой доле. Сегодня любая упаковка “просвещает” потребителя. Так, сейчас на обычной этикетке австрийского сала из супермаркета указываются энергетическая ценность, доли жира, насыщенных жирных кислот, углеводов, сахара, клетчатки, белка, соли. Помимо этого, практически на каждой упаковке есть дополнительная, рекламная информация о том, что продукт не содержит глютена (клейковины) и лактозы, тем самым представляющая его более полезным для здоровья.

Деление пищи на здоровую и нездоровую имеет под собой глубокие философские основания. Речь идет не только о физиологическом влиянии на организм, но и о культурных маркерах. Так, просвещенность в области питания является негласным показателем принадлежности к высшему, образованному классу. Переедание и безразличное отношение к ингредиентам и химическим свойствам продуктов — стереотипное представление о менее обеспеченных и менее образованных людях. Эта мировая тенденция, однако, не навредила репутации шпека, который все же

сумел примкнуть к “здоровым” продуктам, тем самым заняв нишу не только традиционных, но и натуральных, т.е. полезных, продуктов питания. Еще в V в. н.э. античный врач Антимус писал, что франки использовали сырой шпек в медицинских целях: считалось, что съеденное необработанное сало способствует пищеварению и избавлению от болезней желудочно-кишечного тракта, помогает выведению аскарид и солитеров. Для заживления ран в качестве пластыря использовали жирные куски мяса, накладывая их на поврежденные участки кожи (*Epistula Anthimi...* 1992). И сегодня все чаще встречаются статьи в защиту шпека, опровергающие распространенные в народе мифы о вреде животного жира. Так, на одном немецком сайте, посвященном здоровому питанию, рассказывают о пользе биошпека, полученного от “счастливых” свиней, проводивших всю свою жизнь на солнце и свежем воздухе и не питавшихся генно-модифицированной кукурузой (*Geary n.d.*). Есть и те, кто убежден в пользе естественного жира, как, например, австрийский фермер Вендлер: “Если я вижу шпек, где сантиметры жира, то это хорошо, его человек хорошо переварит. Если же я покупаю колбасу, где не видно жира, то это чуждо для тела, с этими новыми переработанными веществами тело не может справиться и превращает их все в жир, поэтому молодежь сегодня с лишним весом” (ПМА: Вендлер). Его коллеги из Циллертала поддерживают эту точку зрения: “Я не буду делать шпек из оголодавших свиней” (*Schreiber* 2018). Еще более “гуманной” альтернативой традиционному шпеку стал вегетарианский шпек, приготовленный из соевого белка, соевого масла, кукурузного крахмала, клейковины и специй (*Vantastic Foods... n.d.*).

В принципе, австрийское сало, как уже было сказано, является символом традиционной народной культуры, но в отличие от своих собратьев, вроде ветчины или колбасы, шпек занимает элитарную позицию. Представленные в широком ассортименте виды переработанного мяса, по сути, являются инфериорными² товарами. Качественный шпек наравне с еще более высокочтимыми хамоном и прошутто можно, таким образом, отнести к категории товаров Веблена³. По теории аномии Э. Дюркгейма именно общество является негласным авторитетом и регулятором баланса и границ потребностей и желаний человека и их удовлетворенности (*Дюркгейм* 1994: 122). Вероятно, современные тенденции, связанные с диетами, высокими ценами на желаемые продукты и слишком низкими на инфериорные, — это, с одной стороны, ответ общества на растущие потребности человека в условиях переизбытка предложения, а с другой — те внешние препоны, которые необходимы индивиду для того, чтобы ограничить свои желания и неутолимую жажду.

Шпек уверенно занял свое заслуженное место среди продуктов в рамках международного движения “слоуфуд” (*slow food*), которое борется за ответственное и осознанное потребление продуктов питания и поддерживает локальную кулинарную традицию, выступая против глобализации и фастфуда. По словам производителя шпека Гельмута, “у мясников тоже можно найти шпек, но они используют метод горячего копчения, им нужно все делать быстро-быстро, с огнем, у них часто мясо подгорает” (ПМА: Гельмут К.). Получается, что даже среди шпекеров есть представители фаст- и слоуфуда. Тем не менее глобализация не обошла стороной и этот деликатес. Так, корпорация *McDonalds* с 2013 г. проводит акции “Веселье в хижине” (*Hüttengaudi*), в рамках которых ресторан предлагает, например, бургер со свиным шницелем, луком и маринованными огурчиками и знаменитое мороженое *McFlurry* со вкусом яблочного штруделя. Самыми популярными в Австрии стали бургеры “Биг рёсти” (*Big Rösti*) и “Мак шпек” (*McSpeck*), в которых используется именно шпек (*Von der Piste aufs Tablett* 2014; *Big Rösti ist Star...* 2016). При этом не уточняется, является ли шпек региональным продуктом. Перед нами наглядный пример глокализации (*Glocalization*⁴), обозначающей обоюдные процессы, когда локальное образуется в случае опасности глобализации, а глобальное возникает в противовес партикуляризации и оба эти процесса сосуществуют довольно продуктивно (*Robertson* 1998: 119–120).

Однозначно глокализация охватывает только те символы и бренды, которые стали на локальном уровне чрезвычайно популярными, если не стереотипными, например, был глокализирован праздник “Октоберфест” со всей своей атрибутикой. Шпек, как мы видим, тоже не избежал этой участи.

Сегодня в любом супермаркете есть общедоступный шпек индустриального производства по средней для колбас цене, а в маленьких мясных лавках или на фермерских рынках можно купить уже более дорогой авторский продукт. У каждого свои рецептура и традиции приготовления, например, к нашему информанту Гельмуту люди обращаются именно “из-за его рассола и из-за метода холодного копчения” (ПМА: Гельмут К.). Таким образом, шпек является уникальным продуктом и одновременно уникальным торговым предложением (УТП). Утратив свою изначальную функцию сохранения мяса в отсутствие систем охлаждения, он сумел занять сразу несколько потребительских ниш: как традиционный региональный продукт, как туристический деликатес и даже как здоровый аналог конвенциональных колбас, благодаря чему увеличил свою популярность и продлил свою жизнь.

Примечания

¹ Палеолитическая диета — диета, основанная на гипотезе о невозможности наших генов за столь краткий период адаптироваться к новым условиям, тем самым пропагандирующая рацион охотников-собирателей как самый подходящий и для современного человека. Эта диета предполагает отказ от зерновых и молочных продуктов и поощряет потребление мяса, ягод, корнеьев, орехов — всего того, чем человек питался до появления земледелия и скотоводства.

² В теории экономики — товары, спрос на которые понижается при увеличении доходов.

³ Это дорогостоящие товары, которые предполагают статусное, порой демонстративное потребление и не доступны большинству населения.

⁴ Термин введен английским социологом Р. Робертсоном.

Источники и материалы

- Брехт Б.* Трехгрошовая опера // *Брехт Б.* Театр. Пьесы. Статьи. Высказывания: В 5 т. Т. 1 / Пер. С. Апта. М.: Искусство, 1963.
- ПМА — Полевые материалы автора. Экспедиции в разные регионы Австрии в 2007, 2013, 2016, 2020 гг. (информанты: Вилли Шремпп, Вендлер, Й. Румпл, Гельмут К.).
- Arneitz n.d.* — *Arneitz A.* Würziges Highlight — Speck // Ich koche. Rezepte. <http://www.ichkoche.at/speck-artikel-1441> (дата обращения: 15.04.2017).
- Ausgezeichneter Speck n.d.* — *Ausgezeichneter Speck entsteht nur durch die Verwendung bester Zutaten // Südtiroler Speck.* <http://www.speck.it/de/suedtiroler-speck/herstellung.html> (дата обращения: 21.04.2017).
- Der südtiroler Speck n.d.* — *Der südtiroler Speck blickt auf eine uralte Tradition zurück // Südtiroler Speck.* <http://www.speck.it/de/suedtiroler-speck/geschichte-und-tradition.html> (дата обращения: 02.05.2017).
- Domo 2015 — Domo. Speck vs. Schinken vs. Schinkenspeck // Domoprojekt.de. 10.02.2015. <https://domoprojekt.de/foodblog/speck-und-schinken>
- Epistula Anthimi...* 1992 — *Epistula Anthimi ad Theodoricum regem (Fol. 72r-74v) // Lorscher Arzneibuch (Msc.Med.1) / Übersetzt von Ulrich Stoll.* Stuttgart: Steiner, 1992.
- Geary n.d.* — *Geary M.* Die Wahrheit über Speck // FlacherBauch.com. <http://www.flacherbauch.com/ist-speck-ungesund.html> (дата обращения: 02.05.2017).
- Nagel Austria...* 2015 — *Nagel Austria und Handl Tyrol wachsen gemeinsam // Logistik Express.* 10.08.2015. <http://www.logistik-express.com/speck-aus-oesterreich-fuer-ganz-europa>
- Reinthalder, Wernert* 2019 — *Reinthalder D., Wernert W.* Speck. Traditionelle Herstellung von Speck in Österreich // Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus. 11.09.2019. <https://www.bmlrt.gv.at/land/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/Fleischprodukte/speck.html>

- Kareespeck n.d. — Kareespeck // Rohschinken und Speck. wikimeat.at. n.d. https://www.wikimeat.at/wurst-schinken/oesterreichs-wurst-fleischwaren-a-z/rohschinken-speck/artikel-infos/kareespeck//?tx_chiliwm_pi1%5BbackPid%5D=125&tx_chiliwm_pi1%5Bpage%5D=1 (дата обращения: 30.06.2020).
- Schinken & Speck n.d. — Schinken & Speck aus Österreich // Österreich ankommen und aufleben. Das offizielle Tourismus Portal. <https://www.austria.info/de/aktivitaeten/essen-und-trinken/oesterreichische-kueche/oesterreichische-spezialitaeten> (дата обращения: 22.03.2017).
- Schreiber 2018 — Schreiber C. Mit Speck fängt man keine Mäuse, sondern Touristen // Welt Online. 27.08.2018. <https://www.welt.de/reise/nah/article181296432/Zillertal-in-Tirol-Mit-Speck-faengt-man-hier-Touristen.html>
- Speck. Duden online 2018 — Speck, Der // Duden. 18.05.2018. <https://www.duden.de/node/169557/revision/169593>
- Speck ist Kultur 2015 — Speck ist Kultur. Im TAGESZEITUNG-Sommergespräch erklärt die Landtagsabgeordnete Elena Artioli... // Tageszeitung online. 05.09.2015. <http://www.tageszeitung.it/2015/09/05/speck-ist-kultur>
- Speckfest 2017 — Speckfest. 2017. <http://www.speckundwein.at>
- Stuiber 2018 — Stuber P. Die wiederbelebte Tradition des Sautanzes // Der Standard. 02.12.2018. <https://www.derstandard.at/story/2000092813403/die-mit-der-sau-tanzen-wieder-belebte-tradition>
- Südtirols Speck n.d. — Südtirols Speck schlechter als sein Ruf // ORF Tirol. <http://tirol.orf.at/news/stories/2540828> (дата обращения: 02.05.2017).
- Vantastic Foods... n.d. — Vantastic Foods Veggie Räucherspeck am Stück // Alles Vegetarisch. <https://www.alles-vegetarisch.de/lebensmittel/wurstalternativen/wurst-am-stueck/vantastic-foods-veggie-raeucherspeck-am-stueck-250g-249> (дата обращения: 15.04.2017).
- Big Rösti ist Star... 2016 — Big Rösti ist Star der Hüttengaudi bei McDonald's Österreich. 28.12.2016. https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20161228_OTS0006/big-roesti-ist-star-der-huettengaudi-bei-mcdonalds-oesterreich-bild
- Von der Piste aufs Tablett 2014 — Von der Piste aufs Tablett. McRib ist Star der Hüttengaudi bei McDonald's Österreich (2014) // OTS. [Presstext McD 04-0586/01-14]. <http://www.mcdonalds.at/von-der-piste-aufs-tablett-mcrib-ist-star-der-huettengaudi>

Научная литература

- Дюркгейм Э. Самоубийство: социологический этюд / Ред. В.А. Базаров. М.: Мысль, 1994.
- Элиас Н. О процессе цивилизации: социогенетические и психогенетические исследования. Т. 1: Изменения в поведении высшего слоя мирян в странах Запада. М.; СПб.: Университетская книга, 2001.
- Barlösius E. Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung. München: Juventa, 1999.
- Berghaus M. Von der Tischgemeinschaft zum Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens // *Gespräche M. Otto König 70 Jahre. Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung*. Heidelberg: Überreuter, 1984. S. 243–260.
- Harris M. Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus. Stuttgart: Klett-Cotta, 1988.
- König L. Aus Otto König Schulheften, Skizzenbücher und Schriften // *Gespräche M. Otto König 70 Jahre: Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung*. Heidelberg: Überreuter, 1984. S. 17–71.
- Robertson R. Globalisierung: Homogenität und Heterogenität in Raum und Zeit // *Perspektiven der Weltgesellschaft* / Ed. U. Beck. Frankfurt: Suhrkamp, 1998. S. 119–220.
- Schweiger G. Der Burgfried Stall — Die Geschichte der Gemeinden Rangiersdorf und Stall. Stall: Carinthia, 1978. S. 156–166.

Research Article

Holler, E.V. Speck: A Popular Symbol, Touristic Brand, and Political Tool [Shpek: narodnyi simvol, turisticheskii trend i politicheskii instrument]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 72–83.

<https://doi.org/10.31857/S086954150010834-7> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences
© Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Ekaterina Holler | <https://orcid.org/0000-0003-1150-5429> | Ekaterina.holler@gmail.com | independent researcher (Vienna, Austria)

Keywords

Austria, speck, anthropology of food, nutrition culture, identity, organic products, cultural symbols, food taboo

Abstract

The article focuses on the cultural and social significance of Austrian bacon, also known as speck. On the one hand, it appears as a national Austrian dainty and the identity symbol. On the other hand, it has become an international marker of Austrian culture, which has turned it into a policy tool instrumental in defining the level of integration into the Austrian society. I discuss different sorts and types of speck, methods and traditions of its production, as well as the distinction between the Austrian speck and its European counterparts. I further attempt to forecast the future development of this product in the context of growing demand for the healthy lifestyle. Additionally, I examine the social meaning of food and of food taboos and argue about the historical and cultural significance of cured meat products such as speck.

References

- Barlösius, E. 1999. *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung* [Sociology of Eating: A Social and Cultural Science Introduction to Nutritional Research]. München: Juventa.
- Berghaus, M. 1984. Von der Tischgemeinschaft zum Konsumgesellschaft. Gemeinschaftsbildung durch Essen und Wandlungen in der sozialen Bedeutung des Essens [From the Table Community to the Consumer Society: Community Building through Eating and Changes in the Social Meaning of Eating]. In *Otto König 70 Jahre: Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung* [Otto König 70 Years: Cultural Studies Contributions to Behavioural Research], by M. Gespräche, 243–260. Heidelberg: Übereuter.
- Durkheim, E. 1994. *Samoubiistvo: sotsiologicheskii etud* [Suicide: A Sociological Study], edited by V.A. Bazarov. Moscow: Mysl'.
- Elias, N. 2001. *O protsesse tsivilizatsii: Sotsiogeneticheskie i psikhogeneticheskie issledovaniia* [The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations]. Vol. 1, *Izmeneniia v povedenii vysshego sloia mirian v stranakh Zapada* [Changes in the Behavior of the Upper Class of Laity in Western Countries]. Moscow; St. Petersburg: Universitetskaia kniga. http://krotov.info/library/26_ae/li/as_00.htm
- Harris, M. 1988. *Wohlgeschmack und Widerwillen. Die Rätsel der Nahrungstabus* [Good Taste and Disgust: The Riddles of Food Taboos]. Stuttgart: Klett-Cotta.
- König, L. 1984. Aus Otto König Schulheften, Skizzenbücher und Schriften [From Otto König's Exercise Books, Sketchbooks and Writings]. In *Otto König 70 Jahre: Kulturwissenschaftliche Beiträge zur Verhaltensforschung* [Otto König 70 Years: Cultural Studies Contributions to Behavioural Research], by M. Gespräche, 17–71. Heidelberg: Übereuter.

© С.А. Иникова

ЛИЧНЫЕ ИМЕНА У ДУХОБОРЦЕВ

Ключевые слова: религиозное учение, секта духоборцев, имяна-речение, личное имя, формы имени, динамика, репертуар

В работе рассмотрены социальный, исторический и религиозный аспекты имяна-речения и формирования именника в секте духоборцев. Он складывался в русле общерусских тенденций, но имел свои особенности, связанные с вероучением и длительной изоляцией духоборцев от православных русских. Отказавшись от наречения имени священником, духоборцы передали эту функцию повитухе, а вместо церковного календаря стали преимущественно использовать имена предков и родственников. Автор анализирует последствия сложившейся ситуации, такие как сужение репертуара личных имен и их высокую концентрацию. В работе показаны динамика имен на протяжении XIX и XX вв. и структурные особенности духоборческого именника. Также обращено внимание на специфику именных форм, характерную для духоборцев, которая заключается в широком бытовании сокращенных и ласкательных имен, определявшихся возрастом, семейным и социальным положением каждого члена сообщества.

Личное имя человека, как известно, — явление социальное, поскольку его предназначением является фиксация индивидуума в социуме. Наречение имени персонифицирует появившееся на свет существо как человека, члена коллектива, выделяя его из общности и одновременно причисляя к ней, ставя его в ряд с другими членами в рамках семьи, общины, государства. Имя является необходимой составляющей коммуникативного процесса, оно же — неотъемлемая часть образа человека, складывающегося как в глазах окружающих, так и в его собственном представлении о себе.

Кроме того, что имя социально, оно еще исторично, поскольку исторические процессы предопределяют динамику и направление изменений в именном репертуаре, рождая или выдвигая на авансцену одни имена и убирая на задний план или вовсе отправляя в небытие другие. Имена могут передаваться от поколения поколению, вписываясь в генеалогическую историю семей, или следовать моде, с легкостью перечеркивая все семейные традиции. Имя может быть знаком

Светлана Александровна Иникова | <https://orcid.org/0000-0002-4925-8817> | ovis2@yandex.ru | к. и. н., ведущий научный сотрудник | Институт этнологии и антропологии РАН (Ленинский пр. 32а, Москва, 119991, Россия)

Статья публикуется в соответствии с планом НИР ИЭА РАН

религиозной и политической принадлежности его обладателя или свидетельствовать об их отсутствии. Полифункциональность имени, представления о его роли и значении в жизни человека и общности людей, принципы его выбора и наречения — все эти аспекты будут рассмотрены в предлагаемой работе на примере религиозной секты духоборцев.

Духоборческая секта, отвергавшая церковь, священство, таинства, внешнюю культовую практику и ее атрибуты, являлась замкнутой этноконфессиональной и локальной общностью, с начала XIX в. отделенной от своего этноса¹. По своей этнической принадлежности подавляющее большинство духоборцев — русские, хотя среди них были группы малороссов и мордвы. В ее истории можно выделить несколько периодов: XVIII в. — период, когда духоборцы жили среди православного населения; молочноводский период — с начала XIX в. и до 1841–1845 гг., когда собранные на единой территории духоборцы проживали в Таврической губернии около речки Молочные Воды; закавказский период, начавшийся выселением секты в 1841–1845 гг. из Таврии в Закавказье, где они жили до распада Советского Союза, и завершившийся растянувшимся почти на 20 лет массовым переселением духоборцев в Российскую Федерацию. На этом историческом фоне в рамках собственных религиозных представлений складывался и изменялся антропонимикон духоборцев.

Источниковая база

В XIX в. и вплоть до 1930-х годов у духоборцев не было каких-либо регулярных актовых записей новорожденных, и это обстоятельство лишает нас возможности делать годовые срезы в духоборческом именнике через заданные промежутки времени. Мы вынуждены использовать в качестве базы для исследования имена всех духоборцев разных возрастов, зафиксированные в четырех списках и переписях, составлявшихся с интервалом в 20–35 лет.

Массовая перепись духоборцев, имеющаяся в нашем распоряжении, была проведена в 1841–1845 гг. во время их выселения пятью партиями в Закавказье (ГАОО 1, 2, 3, 4, 5). На новом месте жительства раз в десять лет местные чиновники составляли так наз. камеральные описания, или посемейные списки селений. В работе использованы семейные списки, составленные в 1863 г. в Тифлисской губернии (ЦГИА Грузии) и в 1860 г. — в Елизаветпольской губернии (ЦГИА Азербайджана), в которых поименно указаны не только мужчины, но и женщины.

В нашем распоряжении есть списки закавказских духоборцев, в 1899 г. приехавших в Канаду (*Kalmakoff, Lapshinoff* 2001). Среди эмигрантов были выходцы из Тифлисской и Елизаветпольской губерний, а также из Карсской области, куда часть закавказских духоборцев переселилась после того, как этот регион Турции отошел России по результатам Русско-турецкой войны 1877–1878 гг.

В 1921–1924 гг. 5 тыс. закавказских духоборцев переселились в Сальский округ Северокавказского края (ныне — Целинский р-н Ростовской обл.) и Мелитопольский округ Украины (ныне Мелитопольский р-н Украины). В 1929 г. были составлены посемейные списки жителей некоторых селений, основанных сектантами (ГМИР 1, 2). Списки сальских и мелитопольских духоборцев за 1929 г. имеют важное преимущество по сравнению с предыдущими переписями, так как в них указаны не только имена, но и отчества женщин. В 1924 г. был составлен, а в 1935 г. проверен посемейный список жителей с. Славянка, расположенного в Кедабекском р-не Азербайджана (ранее — Елизаветпольский уезд) (АКР). В целом все эти источники дают массовый и достоверный материал для проведения исследований за XIX в. и первую треть XX в.

Значительно скуднее источниковая база за вторую половину XX в. Законы о защите персональных данных, принятые в 2006 г. в России (от 27.07.2006 № 152-ФЗ) и в 2012 г. в Грузии, крайне затруднили использование похозяйственных книг

и материалов загосов. В нашем распоряжении имеются сведения о семейном составе духоборцев, проживавших в 1946 г. в с. Хлебодарное и хут. Успение Хлебодарненского сельского совета Целинского р-на Ростовской обл. Похозяйственные книги за 1990–1994 гг. с. Архангельское и пос. Южный Чернского р-на Тульской обл., куда с конца 1989 г. и по 1995 г. переселялись духоборцы Грузии, позволяют проследить тенденции в их именнике в конце XX в. (МАЧР). Все статистические данные, приведенные в статье, получены после обработки вышеуказанных переписей и списков.

Другим не менее важным источником для данной работы стали материалы опросов духоборцев, проводившиеся с 1988 по 2020 г. как в Грузии и Азербайджане, так и на местах их новых поселений в Российской Федерации, а также личные наблюдения автора.

Представления об имени

Сенатор И.В. Лопухин, побывавший у духоборцев в Таврии в 1803 г., отметил особенность их религиозных представлений: “Они полагают, что каждому истинному христианину даются два имени: одно плотское, при плотском рождении от родителей его даваемое; а другое духовное, которое нарицает ему Небесный Отец при духовном его рождении, соответственно его делам. Сие последнее имя никому здесь неизвестно, а познано будет в вечности” (Некоторые черты 1896: 265). В двух духоборческих псалмах упоминается “Животная книга”, куда Господь запишет избранных своих (ЖК 1909: Пс. 241, 267), скорее всего, под теми самыми, никому неведомыми духовными именами. Современные духоборцы ничего об этом уже не знают.

Духовное имя должно было играть важную роль в жизни вечной, но каждый родитель хотел, чтобы и в земной жизни счастье, здоровье, удача не обошли его дитя. Духоборцы, несмотря на религиозные расхождения с православными, сохраняли традиционные русские представления о мистической связи имени и земной судьбы человека.

Счастливым должен был стать ребенок, которому дали имя первого пришедшего в дом человека одного пола с новорожденным: «Коля, когда родился (1964 г. — С.И.), пришел товарищ отца моего. Они вместе работали. А бабушка говорит: “Ну, вот, кто первый зашел, на него и давайте имя”. Значит, он счастливый [будет]», — рассказывала жительница Гореловки (ПМА 1). Первый встречный, первый зашедший в дом в представлении русских — это Божий посланник, приход которого приносит особенную удачу и счастье.

Называя ребенка в честь предка или здравствующего родственника, родители не только отдавали дань уважения и памяти, но и надеялись, что вместе с именем новорожденному перейдут какие-то качества, присущие его носителю: “Я своего старшего сына назвала в честь маминого дяди Прямурукова Андрея. Он был певчий и такой умный, деловой мужчина. Он мне нравился. Он был отличный плотник, каменщик и хороший человек” (ПМА 7: Т.С.Ч.); “Жору назвала в честь дедушки Егора. Это бабушка в честь дедушки назвала. Он дюже хороший был” (ПМА 7: Л.В.А.).

Представление о том, что с именем, данным в честь кого-то, новонареченному могли передаваться черты характера и способности предшествующего владельца имени, не означало, что с именем может быть передана и сама судьба, поскольку, как считали духоборцы, у каждого она своя. Однако у людей все же присутствовал мистический страх передачи через имя несчастной доли. По этой причине в одной семье новорожденного ребенка не называли в честь ранее умершего, опасаясь повторения его судьбы.

При всем преклонении перед религиозными лидерами секты — “святыми и праведными родителями”, каждого из которых духоборцы считали носителем Святого Духа и воплощением Сына Божьего, они не стремились называть своих детей в их честь. Изучив именник, мы не обнаружили какую-либо зависимость его

репертуара от имен вождей, стоявших в тот или иной период во главе секты, хотя случаи наречения в честь руководителя секты бывали.

Жительнице Гореловки, назвавшей новорожденного Петькой, потому что он родился на поминки “родимого Петюшки” (Петра Ларионовича Калмыкова), пришлось переименовать его в Андриюшку. Ребенок плакал день и ночь, пока семья не получила с фронта письмо от отца мальчика с просьбой назвать сына “на него” — Андреем (ПМА 6: П.Ф.Б.). Прабабушка другого новорожденного, появившегося на свет на следующий день после поминок Васюшки Калмыкова (Василий Ларионович Калмыков — сын руководителя секты) и праздника Михаила Архангела (21 ноября н.ст.), празднуемого в соседнем с. Ефремовка, предлагала назвать правнука “Мишкой или Васькой”. Бабушка ребенка категорически выступила против “Васьки”: “Святой день! Бог знает, какая ему счастья будет. Сначала рождается не человек, сначала рождается судьба человека” (ПМА 7: П.В.Г.). Православные, как известно, тоже не называли девочек Мариями в честь Богородицы, а мальчиков Иисусами — в честь Иисуса Христа.

Нарекая имя, родители и повитуха могли ошибиться и дать не то, которое подходило бы новорожденному. Ошибка быстро давала о себе знать детскими криками и постоянными болезнями и даже могла привести к смерти ребенка. Единственный выход виделся в смене имени — *перезывании*. Благодаря отсутствию крестильного обряда практика перезывания получила у духовборцев очень широкое распространение.

Как и у православных русских, в секте был распространен обычай символической “продажи” болезненного ребенка постороннему человеку, чаще женщине, у которой дети не болели и не умирали. У духовборцев при этом малышу, как правило, давали другое имя, обычно имя “покупателя” или кого-нибудь из членов его семьи. “Продажа” ребенка в другую семью и причисление к ней с помощью имени одного из ее членов символизировали его новое рождение и должны были положить конец болезням и несчастьям.

Жительница с. Славянка вспоминала, что у ее тети дети рождались и вскоре умирали, пока она не “продала” младенца “женщине, у которой дети жили, не умирали. И имя они дали другое, обед приготовили, как вроде он родился. Его звали Толик, а назвали Михаил. Эта женщина — его другая мать. Они звали ее в гости, дарили ей. И она ему костюмы покупала” (ПМА 4: А.Н.А.). Другая жительница Славянки, появившаяся на свет в 1948 г., сильно болела, и ее “продали” двоюродной тетке: “Она купила меня и назвала на себя. Ну, ее звали Нюра, но тогда говорили Оня, а меня назвали Нюся. Шести месяцев, уже было шесть месяцев, а уже метрика была” (ПМА 4: Г.Т.С.).

Несмотря на то что в советское время духовборцев заставляли регистрировать детей и выдавали метрики, эта практика перезывания продолжалась вплоть до 1960-х годов. В одной семье в 1930-е годы “дочь Настютка умерла, а сын Костюшка родился”. Родители записали мальчика в домовую книгу, а свидетельство о рождении осталось от умершей девочки. Мальчика не стали регистрировать. Все это выяснилось, когда Костюшка принес на призывной пункт метрики Настютки (ПМА 2: П.Ф.Б.).

Можно было бы принять эту историю за анекдот, но в Гореловке живет мужчина, которого люди его возраста до сих пор называют Мишкой-Андриюшкой. Его называли Михаилом и зарегистрировали под этим именем, но он так сильно плакал, что повитуха посоветовала родителям: “Давай на отца назовем”. Они так и поступили, дали ему имя Андрей. Все в селе называли его Андриюшкой, однако в армию Андриюша пошел под официальным именем Михаил. Когда он вернулся, то захотел остаться Михаилом, и родные *сделали обед*. “[— А зачем обед делали?] — Ну, как?! Надо же поставить на имя. [— Как новое рождение?] — Да, да” (ПМА 8). Совершенно очевидно, что новое имя символизировало получение новой судьбы.

Принципы и особенности имянаречения

Роль повитухи в имянаречении. Численный рост духовборческой секты на протяжении XVIII в. в основном шел за счет перехода в духовборчество православных. И даже если родители уже состояли в секте, они были вынуждены крестить детей, чтобы не навлечь на себя подозрения в вероотступничестве и гнев священников. В таких условиях редкие семьи находили способы обойти установленный порядок и не крестить детей. К моменту переселения в Таврическую губернию практически все духовборцы были крещеными в православных церквях и получили христианские имена, которые не вызывали у них ни тогда, ни после какого-либо неприятия, поскольку они считали себя христианами.

В Таврической губернии духовборцы жили по своим неписаным законам и под управлением своих руководителей. Священники не вторгались в их жизнь, и наречение имени должно было стать личным делом родителей. В духовборческом вопросе-ответном псалме появился вопрос: “Кто у вас младенцам звание даст?”, на который следовал ответ: “Кто на руки принимает, тот звание дает” (ЖК 1909: Пс. 2. В. 83), а поскольку роды принимали бабушки-повитухи или, как говорят духовборцы, *повивухи*, то, видимо, они и должны были давать имена.

Как известно, у православных повитуха могла сама трижды погрузить нежизнеспособного новорожденного в воду со словами “Во имя Отца и Сына и Святого Духа” и дать ему имя (обычно имя его отца или матери), и в случае смерти такого младенца погребали как крещеного и поминали по имени, т.е. в критической ситуации часть функций священника передавалась повитухе. Если новорожденный выживал, священник только завершал обряд. У духовборцев при отсутствии священников и таинства крещения функция сакрального произнесения имени новорожденного и тем самым его приобщения к сообществу была делегирована бабушке-повитухе. Купая младенца сразу после родов, она читала псалмы и “молитвы” (заговоры) и первый раз называла его по имени. Именно поэтому духовборцы давали имя сразу же после рождения, а не на второй или третий день.

Хотя имя выбирали родители, очевидно, что в XIX и даже в первой половине XX в. одобрение его повитухой имело значение, и она могла предлагать свой вариант. В пользу этого предположения свидетельствует до сих пор сохранившееся у пожилых женщин представление о праве повитухи давать ребенку имя. Наша собеседница родом из Богдановки рассказывала, что у ее матери случились стремительные роды, и произошли они во дворе, а не в доме. Вышедшая во двор бабушка Маша увидела, подхватила ребенка, завернула новорожденную в *занавеску* (передник) и назвала в честь своей матери Анной, причем рассказчица сочла это само собой разумеющимся: “Раз приняла, то и назвала” (ПМА 9: А.В.М.).

В Ново-Спасском (Азербайджан) в 1950-е годы *бабчила* женщина по имени Ганя (Агафья). Рожденную в 1952 г. девочку в честь нее называли Галей². А потом у той же женщины Ганя принимала мальчика, которого называли “на имя” Ганиного мужа — Николаем (ПМА 5). В Гореловке от разных женщин довелось услышать рассказы о повитухе Луше Губановой, которая *бабчила* еще в начале 1960-х годов. Если на ее вопрос: “Ну, что ж, как же будете называть?” родители не давали твердого ответа, то она, “если у кого находилась на приеме, называла на Мишу — на сына или же на Васю. У нее Вася и Миша. Она своих детей любила больше всего на свете, ну, как и любая мать. А девочек или же Нюрой называла (Нюрой звали дочь повитухи. — С.И.), или Лушей. Она сама Луша. И вот сестру мою на нее называли — Люся (в документах Лукерья, 1960 г.р. — С.И.), но родители могли и другое имя дать” (ПМА 1). Хотя такие случаи вмешательства повитухи в выбор имени в обозримом прошлом не были совсем уж редкими, все-таки не они формировали именник духовборцев.

Назвать “на праздник”. При выборе имени духовборцы не пользовались святцами, хотя в начале XX в. и до 1990-х годов в Гореловке, например, в одной семье

хранился старинный церковный календарь, который передавался по наследству. О его существовании знал узкий круг родственников и друзей, и кто-то из них, конечно, мог в него заглядывать, выбирая имя для ребенка. На вопрос о святцах, обращенный к духоборцам села, обычно следовал ответ: “По святцам не давали, а по желанию” (ПМА 3: М.И.К.), а большинство вообще не знали и не слышали о церковных календарях.

Духоборцы в соответствии со своим религиозным учением отвергали культ признанных в православии святых. Они полагали, что эти люди своей праведной жизнью угодили Богу и можно подражать им, но бесполезно призывать их на помощь, поклоняться и воздавать почести. Поэтому называть детей в честь святых и при этом рассчитывать на их небесное покровительство было не в традиции духоборцев.

Тем не менее у них сложился круг календарных дат, заимствованных когда-то из церковного календаря, но традиционно в представлении русских крестьян связанных с погодными и хозяйственными приметами (Алексей Теплый, Егорий, Петров день, Ильин день, Кузьма-Демьян), и дат праздников, которые были у каждого селения (Гореловка праздновала Фрола, Троицкое — Миколу, Ефремовка — Михайлов день и т.д.). Праздники эти, посвященные святым, духоборцы принесли на Молочные Воды, а затем в Закавказье из православных селений — мест своего выхода. И если рождение ребенка было близко к такой дате, то ему могли дать имя этого святого: “Близко если какой праздник, например, Михайлов день или Фрол, или Микола, то давали имя” (ПМА 3: Н.С.З.). Ребенка, рожденного в марте, духоборка из Гореловки назвала Алексеем, поскольку знала, что в этом месяце — Алексей Теплый, и по погоде в его день определяют, какой будет весна. Несколько пожилых духоборок в разговоре сформулировали этот принцип именования как “назвать на праздник”. От православной церковной традиции в таком случае оставалась только внешняя форма. Возникает закономерный вопрос: откуда духоборцы черпали имена для новорожденных и как формировался основной репертуар их именника.

Наречение имен “на бабушку”, “на дедушку”. Духоборцы, отделившись от православных, получили возможность называть детей, как им нравится, однако на деле они использовали имена из сложившегося в рамках семьи именника. До сих пор у них бытуют выражения “назвали на дедушку”, “назвали на бабушку” или “на тетю”, “на дядю” и т.д. В списках духоборцев—переселенцев в Закавказье за 1841—1845 гг. 4% всех зафиксированных в них духоборцев получили при рождении имя своего отца, а 3,5% — имя деда по отцу, в сумме это 7,5%. Проследить повторяемость имен возможно только по мужской линии, однако нет сомнения, что младенцев также называли в честь дедов по материнской линии.

Материалы переписей показывают быстрый рост одноименности отцов и сыновей во второй половине XIX в. и особенно в первой трети XX в. Из всех включенных в семейный список Славянки в 1924—1935 гг. 19,5% духоборцев мужского пола были названы по отцу, причем подавляющее большинство одноименных с отцами сыновей родились после 1900 г. У духоборцев, переселившихся в Сальский округ Северо-Кавказского края (ныне — Целинский р-н Ростовской обл.) и Мелитопольский округ Украины, по отцу в 1929 г. были названы 13,5% духоборцев мужского пола. Возможно, меньший процент по сравнению со Славянкой обусловлен тем, что на новых местах в их именнике начали появляться новые имена.

В списках сальских и мелитопольских духоборцев везде указаны имена и отчества женщин, и это дает возможность определить, насколько часто в этот период мальчиков называли в честь дедов не только со стороны отца, но и со стороны матери³. По деду со стороны отца названы 11,3% духоборцев мужского пола, по деду со стороны матери — почти 10%, т.е. разница невелика. Этот факт можно расценить как проявление уважения к роду-племени по женской линии. Невозможно подсчитать процент имен, унаследованных детьми от прадедушек, но опросы показывают, что он тоже был высоким, может быть, немногим меньше, чем названных “на дедушку”.

К концу 1920-х годов приблизительно 40% жителей духовборческих селений мужского пола в Северо-Кавказском округе России и Мелитопольском округе Украины и около 45% духовборцев Закавказья носили имена своих ближайших предков.

Девочкам в XIX в. значительно реже давали имена матерей, чем мальчикам — имена отцов. Позже, уже в 1929 г., в Сальском и Мелитопольском округах всего 5,6% духовборков носили имена матерей. Судя по опросам современных духовборцев, девочек чаще называли “на бабушку” и даже “на прабабушку” с обеих сторон, но подтвердить это статистическими данными не представляется возможным⁴.

В середине и второй половине XX в. молодые родители, хотя и реже, чем это было раньше, давали детям имена бабушек и дедушек, прадедов и других родственников в знак уважения к ним. На вопрос, в честь кого нашу собеседницу называли Татьяной, духовборка из с. Калинино ответила, что так звали тетю ее отца, и продолжала: “У нас старшая Анята была, но она умерла в детстве. Следующую назвали Феня — на бабушку по матери. Брат Федор назван на деда Федора. Потом Полина — ни на кого не называли. Еще брат Михаил, — у отца был сводный брат Михаил, в честь него” (ПМА 6: Т.И.С.).

Бабушки и дедушки очень гордились, если внукам давали их имена, а иногда, пользуясь своим положением в семье, сами называли “на себя” или навязывали родителям нравившиеся им имена. Духовборка из Дманиси вспоминала:

Я хотела назвать Наташей, а свекровь говорит: “Не-е, Наташка у нас собачка была. Лизой назовем”. Я сказала: “Нет! Бедная Лиза мне не нужна!” Из школы знала⁵. Я родила, а рано утром мама прибежала, и на маму называли Анечкой. Я не хотела это имя, а это зять теще преподнес подарок. Мене не спросили. Я — мать, могу сама [назвать], но не могла обидеть свою мать. И как теперь? Она прибежала со слезами, меня целует, она такая радостная, со слезами, первая внучка, а я вдруг скажу: “Я не хочу Аня” (ПМА 9: Т.М.С.).

Практика наречения по отцу и прочим родственникам в советское время стала сокращаться по мере увеличения и углубления контактов с русским населением России в связи с процессом аккультурации, появлением среди духовборцев уже в 1960-е годы моды на новые имена. И тем не менее эта традиция все же сохранялась, и к началу 1990-х годов 7% мужчин — переселенцев в Чернский район Тульской области носили имена своих отцов.

Наречение имени “на отца”, “деда”, “прадеда” и т.д. способствовало тому, что в семьях на протяжении нескольких поколений обращались одни и те же имена. Эта традиция создавала невидимую, но очень ощутимую духовную вертикаль, связующую поколения каждой семьи, знавших своих предков, передававших своим детям и внукам, нареченным их именами, семейные предания. И даже если не все предки обладали хорошими характерами, были непьющими хозяевами, наконец, просто добрыми людьми, члены семьи старались акцентировать внимание на их достоинствах. Благодаря такой поколенной передаче имен и сопутствующей позитивной информации в духовборческой среде формировалась высокая оценка предков и гордость за принадлежность к сообществу.

Семейная память, запечатленная в именах, становилась частью коллективной памяти. Но у этой традиции были и отрицательные последствия: сокращение репертуара имен, концентрация имен и рост одноименности — все это сильно обедняло и унифицировало именник.

Динамика и структура именника

Специалисты называют разное количество имен в церковном календаре: 900 мужских и 250 женских или 872 мужских и 229 женских имен (Суперанская 2009: 25;

Щетинин 1978: 191). Естественно, не все они использовались в равной степени: часть уже вышла из моды, часть относилась к затухающим и редким, и в каждый период истории выделялись широко используемые ходовые имена и существовала группа особенно популярных.

Именник, составленный нами на основе списков 1841–1845 гг., включает 137 мужских имен на 2403 духоборца, но из этих имен 76 имели всего лишь одного-трех носителей, т.е. были редкими, причем носитель или носители редкого имени могли проживать только в одном из селений. Большинство обладателей этих имен родились еще в XVIII в. и, совершенно очевидно, получили их от священников. Через 20 лет в переписях 1860–1863 гг. уже не обнаружено 36 редких имен, и духоборческий именослов состоял из 101 мужского личного имени на 3073 человека.

За период с 1860–1863 гг. и до 1899 г. из антропонимикона исчезли еще 43 имени. Вместе с тем появилось несколько новых, которых не было в 1860–1863 гг. В списке духоборцев, приехавших в Канаду в 1899 г., насчитывается 60 имен на 1963 мужчины. Некоторые имена (Андрей, Аркадий, Моисей, Потап, Тарас, Тихон и др.) на протяжении XIX – начала XX в. исчезали и вновь появлялись через одно-два поколения как воспоминание о прадедушках, а несколько из них (Аркадий, Тихон) дожили до 1950–1960-х годов.

Очевидно, процесс затухания исчезнувших у духоборцев в XIX в. имен начался еще в XVIII в. и шел в русле общего процесса смены имен, который был характерен для православного именника. В пользу этого свидетельствует сопоставление наших данных и данных В.В. Тарсукова. Пользуясь ревизскими сказками 1834 г., он проанализировал имена православного купечества г. Самары, более половины которого были выходцами из крестьянского сословия. Тарсуков выделил группы имен, упомянутых один-три раза (75 имен), т.е. на тот момент это были имена, близкие к выходу из употребления (*Тарсуков* 1970: 302). Из них 32 имени совпадают с теми, которые постепенно исчезали из именника духоборцев с 1841 по 1899 г. В конце XIX в. мы наблюдаем завершение процесса, начавшегося еще во время проживания духоборцев среди православных, причем устаревшие имена выходили из употребления, несмотря на нарастающую тенденцию наречения младенцев “на отца”, “на деда” и т.д.

Это может показаться странным, но родители, опасаясь насмешек над ребенком, старались не давать ему совсем редкое имя, которого в их селе ни у кого больше не было, пусть даже его обладателем был их дед или прадед. Уже в 1950-е годы, как рассказывала жительница Гореловки, у ее родителей родилась двойня, и одного мальчика назвали “на дедушку” Аркадием, а второму решили дать имя второго дедушки – Моисей. Нашей собеседнице – тогда девочке – имя показалось некрасивым, смешным, потому что так уже никого не называли. Она тут же придумала дразнилку “Моисей, гони гусей” и стала, смеясь, без конца повторять ее. Родители задумались и решили: “Может, уж Мишкой. Нехай, чо ж...” (ПМА 1). Эту черту крестьянского менталитета – не выделяться именем – отметил известный исследователь в области антропонимии В.А. Никонов (*Никонов* 1974: 48). Заметим, что сужение духоборческого именника неизбежно вело к именному единообразию в секте, а духоборцы всегда и во всем стремились к унификации. Возможно, это стремление поддерживало и усиливало их нежелание выделяться на общем фоне.

Что касается женских имен, то именник 1841–1845 гг. включал всего 44 имени на 2916 женщин, т.е. женских имен было в три раза меньше, чем мужских. Такое неравенство в их соотношении было характерно и для православных, поскольку изначально святых, мучениц и блаженных женского пола в святцах было намного меньше, чем мужского. Потеря женских имен в течение века мала по сравнению с мужскими именами. В закавказский период, согласно переписи 1860–1863 гг., на 3168 духоборок приходилось 43 имени. В списке 1899 г. 2162 женщины носили

38 имен. Безусловно, какие-то имена, исчезнувшие из списков и переписей, могли в единичных случаях сохраниться у духоворцев, оставшихся на прежних местах жительства в Закавказье после нескольких массовых выездов части их единоверцев, но в целом это не меняет общей картины.

К концу XIX в., т.е. почти за 60 лет, мужской именник сократился на 56%, а женский – на 14%, причем ни тот, ни другой практически не пополнялись новыми именами. К началу 1930-х годов наиболее устаревшие и ставшие редкими имена в основном уже вышли из обихода, и потеря не была такой значительной, как прежде. В списках духоворцев за эти годы отсутствуют 14 мужских имен (по сравнению со списком 1899 г.). Всего же в 1920-е годы зафиксировано 57 имен на 1521 мужчину; в женском именослове – 39 имен на 1620 женщин.

Мы выделили часто употребляемые имена⁶ и попытались определить структурную основу именников.

Мужские имена

Годы	Число носителей	Число часто употребляемых имен	Процент обслуживаемого ими населения
1841–1845	2403	27	84
1860–1863	3075	19	87,5
1899	1963	12	83
1924–1935	1521	11	83,5

Во всех четырех списках среди часто употребляемых всегда присутствовали десять имен: Алексей, Андрей, Василий, Григорий, Иван, Михаил, Николай, Петр, Семен, Федор. Среднеупотребимых и редких имен, стабильно присутствовавших во всех списках, было 36. Эти 46 имен можно назвать основой мужского духоворческого именника в изучаемый почти столетний период.

Женские имена

Годы	Число носителей	Число часто употребляемых имен	Процент обслуживаемого населения
1841–1845	2916	11	73,6
1860–1863	3168	12	81,4
1899	2160	9	76,4
1924–1935	1620	11	80

Во всех списках часто употребляемыми были восемь женских имен: Авдотья, Агафья, Анастасия, Анна, Мария, Пелагея, Татьяна, Федосья. И еще 25 имен – среднеупотребимых и редких – прошли по всем спискам. Эти 33 имени – основа женского именника.

Несмотря на разное количество носителей, указанное в таблицах, процент обслуживавших их часто употребляемых имен у духоворцев был стабильно очень высоким. Особенно велика была нагрузка на пять самых популярных имен.

В 1841–1845 гг. они охватывали 43% мужчин и 50,8% женщин, в 1860–1863 гг. – соответственно 51,5 и 56,8%, в 1899 г. – 56 и 57,8%. И только в 1924–1935 гг. наблюдается очень незначительное снижение этих показателей: 55,8% мужчин и 55,7% женщин. Располагались эти имена следующим образом:

Мужские имена

1841–1845 гг.	1860–1893 гг.	1899 г.	1924–1935 гг.
Иван	Иван	Иван	Василий
Василий	Василий	Василий	Иван
Федор	Николай	Петр	Николай
Николай	Федор	Николай	Петр
Алексей	Алексей	Алексей	Алексей
43%	51,5%	56,8%	55,8%

Женские имена

1841–1845 гг.	1860–1893 гг.	1899 г.	1924–1935 гг.
Анна	Мария	Мария	Мария
Мария	Анна	Анна	Анна
Авдотья (Евдокия)	Анастасия	Анастасия	Пелагея
Анастасия	Авдотья (Евдокия)	Пелагея	Анастасия
Пелагея	Пелагея	Авдотья	Авдотья (Евдокия)
50,8%	56,8%	57,8%	55,7%

И если в первой пятерке у мужчин в 1899 г. и 1924–1935 гг. произошли минимальные изменения (вместо имени Федор появилось имя Петр), то у женщин репертуар имен в первой пятерке вообще не изменился. На протяжении почти века женские имена, следуя моде, только менялись местами. Таблицы демонстрируют удивительную стабильность популярности и очень высокую степень концентрации этих имен. Причем по числу носителей первые два самых популярных мужских имени (у женских этого не наблюдалось) во все периоды шли со значительным отрывом от последующих трех.

Стабильными были и вторые пятерки мужских и женских имен. В списках 1841–1845 и 1860–1863 гг. во вторую пятерку мужского именослова входили имена Михаил, Петр, Григорий, Семен, Степан, женского – Прасковья, Марфа, Акинья, Федосья, Татьяна. В списках 1899 г. и 1924–1935 гг. имя Петр перешло в первую пятерку, а Федор – во вторую, но продолжали стабильно присутствовать Михаил, Григорий, Федор, Семен, пятым вместо Степана становились то Кузьма, то Савелий. Во второй пятерке женских имен в списках 1899 г. и 1924–1935 гг. стабильно присутствовали Агафья, Татьяна и Федосья, а Маланья и Прасковью, занимавших третье и четвертое места во второй пятерке, в 1899 г. и 1924–1935 гг. сменили Мавра и Лукерья.

Духоборцы, являясь замкнутой конфессиональной общностью, отличались большим консерватизмом в вопросах, связанных с религией и идеологией, и не пользовались церковными календарями. Кроме того, они не были включены в общерусское культурное пространство в силу своей изоляции. В результате этого им попросту неоткуда было черпать новые имена, что и вело к очень высокой одноименности и концентрации наиболее ходовых имен.

Известные исследователи-антропонимисты обратили внимание на предельное сокращение русского именника и высокую степень концентрации имен в 1950–1960-е годы (Щетинин 1968: 48; Никонов 1970: 43, 1974: 49; Суперанская 2009: 17, 32). Суперанская объясняла это явление отходом населения от церкви и отказом от крещения, отсутствием церковных календарей и иных пособий по именам. Духоборцы, как видно из приведенных выше данных, столкнулись с этой же проблемой, но только на столетие раньше.

Малое количество ходовых имен приводило к тому, что в больших неразделенных семьях в первой половине XIX в. было по два-три члена с одинаковыми именами. В семье Черненко (31 человек) из с. Богдановка в 1841 г. были два Василия, два Ивана, два Николая, три Анны, четыре Марьи и две Ульяны. В другой семье – Чевильдеевых (30 человек) из Ефремовки в 1841 г. было: три Ивана, два Петра; две Настасьи, четыре Федосьи, три Марии, две Анны (ГАОО 1: 129 об–130; 141 об–142). Вскоре по прибытии в Закавказье духоворческие семьи начали разделяться, и три-четыре одинаковых имени в семье стали редкостью, хотя два одинаковых оставались обычным явлением.

Исследователи отмечали одноименность в православных семьях, особенно в XVII – XVIII вв. (Никонов 1974: 13; Бакланова 1970: 310–311). К сожалению, никто не изучал вопрос, каким образом одноименность в православных семьях сосуществовала с наречением имени священником по святцам и не связана ли она с тем, что в святцах много памятных дат разных святых, но с одинаковыми именами: например, там около 40 Василиев, более 150 Иванов и т.д. Природа одноименности у духоворцев и православных могла быть совершенно разного происхождения.

Проследить динамику личных имен у закавказских духоворцев в послевоенные годы крайне сложно в связи вышеупомянутым законом о персональных данных. Мы можем говорить о процессах на основе личных наблюдений и похозяйственных книг с. Архангельское и пос. Южный Чернского р-на Тульской обл., куда в начале 1990-х годов переселились закавказские духоворцы, главным образом жители с. Гореловка. В этих книгах за 1990–1994 гг. зафиксированы 237 мужчин, носивших 33 имени, и 221 женщина, которые имели 42 имени. Рост числа женских имен – это общая для всех русских тенденция, которая не обошла и духоворцев, причем среди них было много единичных имен: иметь редкое имя стало модно. В именнике за эти годы также оставались имена, которые всегда отличались высокой стабильностью. Их носили деды и бабушки, родители и дети, несмотря на все крутые повороты XX в.: Алексей, Андрей, Василий, Владимир, Иван, Михаил, Николай, Петр у мужчин; Анастасия, Анна, Екатерина, Елена, Мария, Татьяна у женщин. Переселенцы в подавляющем большинстве были людьми 1960–1980-х годов и даже 1990-х годов рождения. Некоторые затухающие имена (Домна, Евдокия, Лукерья, Прасковья, Ульяна) принадлежали женщинам старшего возраста, переселившимся вместе с семьями взрослых детей. Они исчезли в начале 2000-х годов вместе с уходом из жизни их обладательниц. Однако, как показывают похозяйственные книги Архангельского и Южного, среди приехавших из Закавказья духоворок, рожденных в 1950–1960-е, были и еще молодые тогда обладательницы устаревших имен: Авдотья 1955 г.р., три Лукерьи 1960 и 1966 гг.р., Агафья 1968 г.р.

45% мужского именника за 1990–1994 гг. – стабильно часто употребляемые имена, которые были в списках XIX в. и в 1920-е годы. В женском именослове они составляют почти 55% имен. Мужской и женский именники обновились новыми именами на 55 и 45% соответственно.

Новые имена

С 1841–1845 гг. и почти до конца века у закавказских духоворцев не появлялись новые имена. Как выше говорилось, у изолированной, закрытой для внешних влияний религиозной общности не было ни ресурсов для пополнения именника, ни желания это делать. В конце 1880-х годов правительство ввело в Закавказье воинскую повинность, и после раскола секты и бурных событий 1890-х годов, выезда в Канаду духоворцев, отказавшихся брать в руки оружие, оставшиеся на прежних местах стали наравне с остальными подданными Российской империи служить в армии и на флоте и, естественно, контактировать с русскими православными. Кроме того, в 1902 г. в Гореловке была открыта школа, и стена, отделявшая духоворцев от внешнего мира, дала трещину. Эти изменения очень медленно начали сказываться на именнике духоворцев.

В середине 1890-х годов у закавказских духоборцев появилось имя Владимир, и в начале нового века его получили уже несколько мальчиков. После переселения в Сальский и Мелитопольский округа, когда часть духоборцев откликнулись на призыв советской власти к сектантам осваивать новые земли и принять участие в строительстве коммун, имя вождя пролетариата становилось все более популярным, особенно в Мелитопольском округе. Популярность имени среди закавказских духоборцев начала расти перед войной и особенно после нее. Очевидно, советское воспитание сыграло свою роль в оценке Октябрьской революции и фигуры ее вождя, но многим духоборцам, испытавшим на себе антирелигиозную политику советской власти, – прежде всего это касается жителей Гореловки – имя Ленина не казалось подходящим для наречения детей и внуков. Как рассказывала духоборка Гореловки, она хотела назвать Владимиром своего сына, рожденного в апреле: «Он родился в апреле, а в апреле Ленин родился. Взяла газету, говорю: “Нынче Вовка. Нехай будет Владимир Ленин”. А *старуша* (свекровь. – С.И.): “Уф-уф-уф! Антихрист”». И назвали в честь *старичка* (свекра) – “Мишка, а не Вовка” (ПМА 2: Т.Т.Б.). Но вопреки всему имя Владимир вошло в моду, и в средней школе с. Гореловка, в классе, в котором учились дети 1956–1957 гг.р., из 20 мальчиков пять были Владимиром. Впрочем, Василиев тоже было пять, т.е. два имени охватывали половину мужского состава класса.

Приблизительно в 1910-е годы в антропонимиконе закавказских духоборцев появилось имя Сара. Оно стало быстро набирать популярность в 1920-е годы, но также быстро вышло из моды, и после войны его уже не давали новорожденным. У духоборцев, как и у православных русских, были русифицированные, древнееврейские по своему происхождению имена, которые воспринимались ими как русские: Аврам, Аким, или Яким, Давыд, Иван, Осип, или Иосиф, Исай, Юда, Лазарь, Моисей, Наум, Самойла, Яков, Илья, Михаила. Некоторые были редкими и исчезли еще в первой половине XIX в. самого понятия “ветхозаветное имя” у духоборцев не было, поскольку Ветхий Завет богодухновенной книгой они не считали и не читали, но в их псалмах упоминались Ананий, Азарий, Мисаил, Авраам, Исаак, Иаков, Иов, Ной, Лот, Моисей, Аарон и Давид (ЖК 1909: Пс. 6. В. 103), а в заговорах упоминалась и жена патриарха Авраама Сара, и эти имена они, конечно, хорошо знали. Причина появления имени Сара в их именнике остается загадкой. Чтобы взять для своего ребенка новое иноконфессиональное имя, нужна была очень серьезная мотивация. Духоборцы произносили это имя и как Сара, и как Цара.

У духоборцев были имена Вера, Надежда, но Любовь появляется только в первое десятилетие XX в. До конца 1920-х годов оно оставалось редким.

Духоборцы, переселившиеся в Сальский и Мелитопольский округа, проживали рядом с селениями православных русских и молочан, и ни о какой изоляции речи уже не было. Во второй половине 1920-х годов среди духоборцев Мелитопольского округа, кроме полтора десятков Владимиров, появились по одному Виктору, Арсению, Юрию. Новыми, еще пока редкими женскими именами в 1920-е годы среди переселенцев стали Антонина, Олимпиада, Ольга, Таисия, Галина и Раиса.

В послереволюционное время у духоборцев ни в Закавказье, ни в России, ни на Украине не появились новые революционные имена-неологизмы. Увлечение дехристианизацией именника обошло их стороной.

В 1930–1940-е годы, судя по похозяйственным книгам с. Хлебодарное и хут. Успение (Хлебодарненский сельсовет) Целинского р-на Ростовской обл. за 1946 г., появляются совершенно новые для духоборцев женские имена Валентина, Нина, Светлана, Тамара, Лидия, популярным становится имя Раиса. У закавказских духоборцев обновление антропонимикона началось позднее и тоже в его женской части. Новые мужские имена появлялись и приживались в среде духоборцев с трудом.

Приблизительно в 1950-е, а особенно в 1960-е годы девушки-духоборки, проживавшие в Закавказье, начали осовременивать устаревшие женские имена, которыми всё еще называли “на бабушку”. Агафьи (Гани) по метрикам в жизни становились Галинами,

Пелагеи – Полинами, Лукерьи – Люсями, а Маланьи – Милями и Молями. Обычно подбиралось имя, похожее по звучанию и начинавшееся на ту же букву, что и старое имя или его сокращенная форма. Были редкие случаи, когда девушки, уезжавшие на учебу в города, брали новое имя и меняли документы.

В 1980-е – начале 1990-х годов началось активное обновление мужского и женского именников: мальчиков называли Анатолий, Вадим, Виктор, Валерий, Виталий, Игорь, Максим, Олег, Роман, Юрий, Ярослав; девочек – Алена, Алла, Евгения, Лариса, Нина, Олеся, Юлия; популярными стали имена Валентина, Надежда, Оксана, Светлана.

В начале 2000-х годов духоворцы, поселившиеся в Тульской области, были вынуждены вахтовым методом ездить на работу в Москву и Тулу, и постепенно молодежь стала перебираться на жительство в города. Имена рожденных в 1990–2000-е годы детей, подавляющее большинство которых крещенные, ничем не отличаются от имен остальных русских.

Формы имен

Как известно, все христианские имена произошли от агнионимов – имен, принадлежавших святым, имевшим дни памяти. В церковной форме эти имена фиксировались только в документах о крещении, венчании, отпевании, а народ преимущественно использовал их разговорные формы (Суперанская 2009: 13). Духоворцы нарекали календарные имена в их официальной светской форме, характерной для XVIII–XIX вв.: Михайла, Кирила, Федор, Лукерья, Ульяна и т.д., а также в народной разговорной: Марья, Апросинья, Аким, Алистрат и т.д. В домашнем быту и от тех, и от других образовывали сокращенные формы. В именнике духоворцев были имена, которые существовали одновременно в церковно-календарном и народном вариантах: Илларион – Ларион, Иосиф – Осип, Ирина – Арина, Ксения – Аксинья, причем в какие-то временные отрезки та или другая форма могла существенно преобладать. Внутри очень узкого и стабильного женского именника у духоворцев существовала мода не только на имена из устоявшегося репертуара, но и на варианты имен.

В общении между собой духоворцы пользовались сокращенными формами: Арефий – Ареша, Александр – Лёся, Василий – Вася, Моисей – Мыся; Лукерья – Луша и Луня, Настасья – Настя и Тюня, Маланья – Малаша, Христина – Хрестя и т.д. Некоторые языковеды относят сокращенные формы имен к ласкательным или хотя бы к началу шкалы широкого диапазона “ласкательности” (Чернышёв 1947: 20–21; Данилина 1969: 158). Такие имена предполагают определенную степень близости носителя имени и обращающегося к нему, поэтому у русских эту форму обычно используют в домашнем быту, в общении с друзьями и соседями. У духоворцев использование имен в сокращенной форме выходило далеко за рамки ближнего круга и часто простиралось даже за границы их селения, поскольку у каждого были родня и друзья в других селениях. С.Е. Никитина отметила, что духоворцы называют друг друга уменьшительными именами независимо от возраста в знак “принадлежности к одному тесному социуму, большой духоворческой семье” (Никитина 2004: 546). Уменьшительная и сокращенная формы обращения друг к другу, безусловно, создавали ощущение семейственности.

Изменения в форме имен у духоворцев происходили в зависимости от возраста, семейного и социального положения их владельцев. На улице детей называли Гашкой, Тюнькой, Манькой, Ванькой, Петькой, Захаркой, Тишкой и т.д. Гашками и Тишками молодые люди были до вступления в брак. Женатых мужчин и замужних женщин, молодых и среднего возраста, называли сокращенным именем, которое могло звучать нейтрально или быть стилистически окрашено – с оттенком ласкательности: Ганя, Настя, Маша, Ваня, Петя, Захар, Тиша. Дети называли отца сокращенным именем независимо от его возраста, в то время как мать до недавнего времени (до 1970-х годов и даже позже) большинство называли няней. Конечно, близкие подруги или друзья могли обращаться друг к другу, как в детстве.

Духоборка, сравнивая манеру обращения друг к другу в Гореловке и Дманиси, говорила: “В Гореловке Танька, Манька, Душка – это девчонок так называли и до старости. А в Дманиси – Танечка, Манечка, Лунечка. Там (в Дманиси. – С.И.) меня никто до замужества не называл Таня, а Танечка. Я от свекрови первый раз услышала – Таня” (ПМА 9: Т.М.С.).

Самые нежные, ласковые имена духоборцы давали старикам и старухам: Ганюша, Настюша, Васюня, Ванюша, Фролушка, Петруня, Захарушка. Приведем образец разговора пожилой женщины и старика: «У нас дедушка один, старенький уж. Я иду так, он далёко от мене шумить: “Здорово, Ганюша!” – “Слава Богу, Егорушка”» (ПМА 2: А.М.Г.).

В крестьянских обществах, как известно, высоко ценили стариков – хранителей накопленного многими поколениями опыта. В гонимой государством и православной церковью духоборческой секте старики были еще и хранителями религиозного учения и исторической памяти. В каждом поколении духоборцев и при царском режиме, и при советской власти были люди, пострадавшие за веру. Духоборцы очень высоко ценили “страдалцев”, и ласкательные имена – лучшее тому подтверждение.

С возрастом имя, как видим, перемещалось вверх по шкале “ласкательности”, но на самой верхней ее точке стояли имена руководителей духоборческой секты: Васюшка с Настюнюшкой (Василий Савельевич Калмыков и его жена), Ларюшка с Малашечкой (Ларион Васильевич Калмыков с женой), Васюшка и Петюшка Ларионовичи Калмыковы (сыновья Лариона), их тетка Онюшка и последняя законная руководительница, жена Петюшки – Лушечка (ЖК 1909: Пс. 310). Ларюшка и его сыновья, особенно Василий, умерли молодыми, так что в высшей степени гипокористические имена вождей связаны с их социальным положением, а не возрастом. Они все – “святые и праведные родители”, т.е. духовные наставники всех духоборцев. В тексте псалма (ЖК 1909: Пс. 310) и устных рассказах духоборцев о Петюшке Калмыкове и Лушечке обычно прибавлялось слово “родимый” или “родимая”, но, очевидно, оно имело двоякое значение, впрочем, как многое другое в духоборческой культуре. Оно употреблялось не только в значении “родной” для каждого духоборца человек, но также в смысле “родной Богу”, “рожденный Богом”, как Иисус Христос был “родимый” Богу сын (ЖК 1909: Пс. 233). Прибавление к имени слова “родимый”/“родимая” – это своего рода титул, несший глубокую смысловую нагрузку и в то же время эмоционально усиливавший ласкательную форму имени.

Имена уважаемых, достигших глубокой старости рядовых духоборцев, тезоименитых руководителям секты, не приобретали такой же формы, и их носители оставались просто Васями, Ларями, Петями или Петрунями, Лушами.

В обозримом прошлом и в настоящее время, обращаясь к старшим по возрасту, духоборцы к сокращенной форме имени добавляют слова “дядя”, “дядька”, “тетка”, “баба”, “дед”, “дедушка”. Равные по возрасту обращаются друг к другу только по имени, обычно в сокращенной форме.

Обращение по имени-отчеству долгое время не было принято ни между духоборцами, ни по отношению к посторонним. Духоборцы демонстративно говорили всем, кроме руководителей, “ты” и ни перед кем не снимали шапку. В переписях и списках XIX в. у глав семей указывали полуотчества, но без привычного для XVIII в. слова “сын”, например: Фома Епифанов Борцов, Матвей Григорьев Савенков. Полные трехчленные наименования появились у них в 1870–1880-е годы на надгробных памятниках, причем как руководителей секты, так и рядовых духоборцев. Наименование по имени-отчеству воспринималось как сугубо официальное и предназначенное для особых случаев, каковым и была смерть.

Со смертью “родимой” Лушечки связан документ, обнародованный духоборческими старичками через пять дней после ее кончины – 20 декабря 1886 г. Это “Приказ от всех почетных лиц и старшин по всем селам”, в котором они просили всех духоборцев почтить память умершей горячими молитвами в течение шести недель и т.п. и называли покойную по имени-отчеству – Лукерьей Васильевной (ОР РГБ).

Опросы и документы показывают, что в 1920–1930-е годы по имени-отчеству духоборцы обращались к разного рода начальникам, учителям, партийным руководителям, т.е. эта форма наименования носила официальный и полуофициальный характер, а в повседневную жизнь самих духоборцев она начала входить только после войны. В некоторых дружеских компаниях пожилые мужчины могли называть друг друга по имени-отчеству, но наши информанты запомнили это именно потому, что такое обращение не было нормой. Сокращенные и ласкательные формы имен продолжали широко использоваться среди духоборцев Богдановского р-на Грузии еще в 1990-е – начале 2000-х годов, вплоть до выезда в Россию.

В настоящее время в местах компактного поселения духоборцев имена продолжают функционировать в сокращенной форме, но совсем исчезла их ласкательная *стариковская* форма: нет среди них прежних Фролушек и Захарушек. Как-то так совпало, что с переселением в Россию ушло и то поколение духоборческих *старичков*, а когда-то единое духоборческое сообщество стало значительно жестче, люди эгоистичнее, ласковые имена вышли из употребления и перестали удивлять заехавших в село посторонних людей. Однако, рассказывая о своих вождях, духоборцы старшего поколения, скорее по привычке, по-прежнему называют их “родимыми” Петюшкой и Лушечкой.

* * *

Несмотря на ограниченность источниковой базы, статистический материал, извлеченный из таких массовых источников, как переселенческие и посемейные списки, позволяет показать формирование антропонимикона духоборцев и динамику имен на определенных этапах их локальной и общероссийской истории.

Духоборцы получали христианские имена, не отличавшиеся от русских православных. Процесс затухания и постепенного отмирания старых имен шел у них в том же направлении, что и у православного населения. Религиозные догматы духоборческой секты сказались прежде всего на принципах имяназрения: компактно проживая сначала в Таврической губернии, а затем в Закавказье в изоляции от православных русских, сакральную функцию молитвенного произнесения имени новорожденного духоборцы передали повитухе.

Неприятие церкви, крещения, почитания святых привело к тому, что духоборцы не пользовались святцами при выборе имен, а поскольку общность оказалась вне общерусского культурного пространства, то, не имея источников для пополнения именника, духоборцы в каждом поколении воспроизводили имена предков и родственников из “семейных именников”. Таким образом, семейная память, запечатленная в именах, становилась частью коллективной памяти и спланировала секту. Вместе с тем результатом этого процесса стали сокращение именника, очень высокая концентрация имен и рост одноименности. Материалы демонстрируют высокую стабильность структуры именника.

Единовременное появление новых имен наметилось только в конце XIX – начале XX в., когда началось постепенное преодоление изоляции духоборческой секты; значительное обновление именника происходило также перед войной и после нее. Массовый характер оно приняло только в 1980–1990-е годы.

Социальная особенность сообщества духоборцев проявилась в широком бытовании сокращенных и ласкательных форм имен, градация которых зависела от возраста, семейного и социального положения человека. Сокращенные и гипокористические формы создавали ощущение семейственности, близости друг другу и спланивали общность.

Примечания

¹ Чтобы остановить распространение секты, правительство с начала XIX в. пыталось изолировать духоборцев от православных, поселив их в Мелитопольском уезде Таврической губернии (указы Александра I 1802 и 1804 гг.) среди менонитских колоний и кочевников-ногайцев.

В 1841–1845 гг. за отказ принять православие духоборцы были выселены в Закавказье в районы проживания армян и татар: на тот момент в Грузино-Имеретинскую губернию, а после нескольких административно-территориальных преобразований — это Ахалкалакский и Борчалинский уезды Тифлисской губернии и Елизаветпольский уезд Елизаветпольской губернии. В советское время после очередных преобразований духоборцы проживали на территории Грузинской ССР в Богдановском (ныне Ниноцминдский р-н) и Дманисском р-нах, а также в Кедабекском р-не Азербайджанской ССР.

² Информант была уверена, что Ганя и Галя — это одно и то же имя. А.В. Суперанская отмечает, что имя Галя может выступать как производное от Ганны, Гани, Анны (*Суперанская* 2009: 84). У духоборцев нам не известны случаи, когда бы имя Галя было производным от Гани — Агафьи. Скорее всего, это случай паронимической аттракции, как и имена Луша — Люся.

³ Для подсчета имен, данных по деду со стороны отца, в семейных списках были выделены все духоборцы мужского пола, отцы которых указаны по имени-отчеству. Для подсчета имен, нареченных по дедам со стороны матери, выделены духоборцы мужского пола, матери которых указаны по имени-отчеству.

⁴ Подсчитать наречение имен по бабушкам невозможно, т.к. в списках переселенцев в Сальский и Мелитопольский округа редко указывались бабушки по отцам и отсутствовали бабушки по матерям.

⁵ Лиза — героиня произведения Н.М. Карамзина “Бедная Лиза”, трагически закончившая свою жизнь, и у молодой женщины это имя ассоциировалось с несчастливой судьбой, которая могла передаться ребенку.

⁶ Расчет делался по схеме, предложенной В.Д. Бондалетовым: определялся средний коэффициент одноименности (СКО) путем деления числа носителей имен на количество употребленных ими имен, и имена с числом носителей, равным СКО и выше, были отнесены к частым именам (см.: *Бондалетов* 1983: 115).

Источники и материалы

АКР — Архив Кедабекского района. Ф. 83. Оп. 1. Д. 2.

ГАОО 1 — Государственный архив Одесской области. Ф. 1. Оп. 151. Д. 77.

ГАОО 2 — Государственный архив Одесской области. Ф. 1. Оп. 152. Д. 16.

ГАОО 3 — Государственный архив Одесской области. Ф. 1. Оп. 153. Д. 9.

ГАОО 4 — Государственный архив Одесской области. Ф. 1. Оп. 154. Д. 23.

ГАОО 5 — Государственный архив Одесской области. Ф. 1. Оп. 166. Д. 32.

ГМИР 1 — Государственный музей истории религии. Ф. 13. Оп. 1. Д. 239.

ГМИР 2 — Государственный музей истории религии. Ф. 13. Оп. 1. Д. 240.

ЖК 1909 — Животная книга духоборцев / Сост. В.Д. Бонч-Бруевич. М., 1909.

МАЧР — Муниципальный архив Чернского района. Похозяйственные книги с. Архангельское, пос. Южный.

Некоторые черты 1896 — Некоторые черты об обществе духоборцев // *Русская старина*. СПб., 1896. Август. С. 257–270.

ОР РГБ — Отдел рукописей Российской государственной библиотеки. Ф. 369. К. 42. Д. 2. Л. 3.

ПМА 1 — Полевые материалы экспедиции автора в с. Архангельское Чернского р-на Тульской обл., 2000 г. (информант: П.Ф.Б., 1947 г.р., из с. Гореловка Богдановского р-на, Грузия).

ПМА 2 — Полевые материалы экспедиции автора в с. Архангельское Чернского р-на Тульской обл., 2003 г. (информанты: П.Ф.Б., 1947 г.р.; Т.Т.Б., 1947 г.р.; А.М.Г., 1911 г.р., из с. Гореловка Богдановского р-на, Грузия).

ПМА 3 — Полевые материалы экспедиции автора в пос. Мирный Клетнянского р-на Брянской обл., 2009 г. (информанты: М.И.К., 1936 г.р.; Н.С.З., 1929 г.р., из с. Гореловка Богдановского р-на, Грузия).

ПМА 4 — Полевые материалы экспедиции автора в с. Славянка Кедабекского р-на, Азербайджан, 2010 г. (информанты: А.Н.А., 1935 г.р.; Г.Т.С., 1948 г.р.).

ПМА 5 — Полевые материалы экспедиции автора в с. Хлебоборное Целинского р-на Ростовской обл., 2010 г. (информант: П.П.С., 1931 г.р., из с. Ново-Спасское Кедабекского р-на, Азербайджан).

- ПМА 6 – Полевые материалы экспедиции автора в с. Архангельское Чернского р-на Тульской обл., 2013 г. (информанты: Т.И.С., 1946 г.р., из с. Калинино Богдановского р-на, Грузия; П.Ф.Б., 1947 г.р., из с. Гореловка Богдановского р-на, Грузия).
- ПМА 7 – Полевые материалы экспедиции автора в с. Малый Снежеток мкр Новый Первомайского р-на Тамбовской обл., 2014 г. (информанты: Т.С.Ч., 1964 г.р., из с. Спасское Богдановского р-на, Грузия; Л.В.А., 1935 г.р.; П.В.Г., 1935 г.р., из с. Гореловка Богдановского р-на, Грузия).
- ПМА 8 – Полевые материалы экспедиции автора в с. Гореловка Ниноцминдского р-на, Грузия, 2014 г. (информант: Т.М.О., 1954 г.р.).
- ПМА 9 – Полевые материалы автора. Санкт-Петербург, 2019 г. (информанты: А.В.М., 1933 г.р., из г. Богдановка Богдановского р-на, Грузия; Т.М.С., 1937 г.р., из г. Дманиси, Грузия).
- ЦГИА Азербайджана – Центральный государственный исторический архив Азербайджана. Ф. 10. Оп. 1. Д. 82.
- ЦГИА Грузии – Центральный государственный исторический архив Грузии. Ф. 254. Оп. 2. Д. 233, 234, 346.
- Kalmakoff J., Lapshinoff S.* 2001 – *Kalmakoff J., Lapshinoff S.* Doukhobor Ship Passenger Lists 1898–1928. Crescent Valley, B.C.: Steve Lapshinoff, 2001.

Научная литература

- Бакланова Е.Н.* Личные имена вологодских крестьян по переписи 1717 г. // Личные имена в прошлом, настоящем, будущем / Отв. ред. В.А. Никонов. М.: Наука, 1970. С. 308–314.
- Бондалетов В.Д.* Русская ономастика. М.: Просвещение, 1983.
- Данилина Ф.* Категория ласкательности в личных именах и вопрос о так называемых “сокращенных” формах имен в русском языке // Ономастика / Ред. В.А. Никонов, А.В. Суперанская. М.: Наука, 1969. С. 149–161.
- Никитина С.Е.* Об имени собственном в русских конфессиональных группах // Семиотика. Лингвистика. Поэтика. К столетию со дня рождения А.А. Реформатского / Отв. ред. В.А. Виноградов. М.: Языки славянской культуры, 2004. С. 544–551.
- Никонов В.А.* Задачи и методы антропоники // Личные имена в прошлом, настоящем, будущем. М.: Наука, 1970. С. 33–56.
- Никонов В.А.* Имя и Общество. М.: Наука, 1974.
- Суперанская А.В.* Словарь народных форм русских имен. М.: Книжный дом “Либроком”, 2009.
- Тарсуков В.В.* Антропонимия купечества г. Самара в первой трети XIX столетия по ревизским сказкам за 1834 г. // Личные имена в прошлом, настоящем, будущем / Отв. ред. В.А. Никонов. М.: Наука, 1970. С. 301–307.
- Чернышёв В.И.* Русские уменьшительно-ласкательные личные имена // Русский язык в школе. 1947. № 4. С. 20–27.
- Щетинин Л.М.* Имена и названия. Ростов-на-Дону: Изд-во Ростовского ун-та, 1968.
- Щетинин Л.М.* Русские имена (очерки по донской антропонимии). Ростов-на-Дону: Изд-во Ростовского ун-та, 1978.

Research Article

Inikova, S.A. Personal Names among the Dukhobors [Lichnye imena u dukhobortsev]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 84–101. <https://doi.org/10.31857/S086954150010835-8> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Svetlana Inikova | <https://orcid.org/0000-0002-4925-8817> | ovis2@yandex.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

Keywords

religious teaching, Doukhobors sect, naming, personal name, name forms, dynamics, repertoire

Abstract

The article discusses the social, historical, and religious aspects of naming and namebook formation in the Doukhobor sect. Although the Dukhobor namebook was developing in line with the general trends in Russia, it had its own peculiarities related to the religious teaching and the long isolation of the Doukhobors from the Orthodox Russians. Having refused to use names given by priests, the Doukhobors transferred the function of naming to the midwife; instead of utilizing the Church calendar, they began using mainly the names of their ancestors and relatives. I examine the consequences of these practices, such as the narrowing of the repertoire of personal names and their higher concentration, and show the dynamics of names during the nineteenth–twentieth centuries and the structural features of the Doukhobor namebook. Attention is also drawn to the specificities of name forms characteristic of Doukhobors, which consist in the widespread use of abbreviated and affectionate names determined by the age or family and social status of each member of the community.

References

- Baklanova, E.N. 1970. Lichnye imena vologodskikh krest'ian po perepisi 1717 g. [Personal Names of Vologda Peasants According to the Census of 1717]. In *Lichnye imena v proshlom, nastoiashchem, budushchem* [Personal Names in the Past, Present and Future], edited by V.A. Nikonov, 308–314. Moscow: Nauka.
- Bondaletov, V.D. 1983. *Russkaia onomastika* [Russian Onomastics]. Moscow: Prosveshchenie.
- Danilina, F. 1969. Kategorii laskatel'nosti v lichnykh imenakh i vopros o tak nazyvaemykh "sokrashchennykh" formakh imen v russkom yazyke [Category of Endearment in Personal Names and the Question of So-Called "Short" Forms of Names in Russian]. In *Onomastika* [Onomatology], edited by V.A. Nikonov and A.V. Superanskaya, 149–161. Moscow: Nauka.
- Nikitina, S.E. 2004. Ob imeni sobstvennom v russkikh konfessional'nykh gruppakh [About Proper Names in Russian Confessional Groups]. In *Semiotika. Lingvistika. Poetika. K stoletiiu so dnia rozhdeniia A.A. Reformatskogo* [Semiotics. Linguistics. Poetics. To the Centenary of the Birth of A.A. Reformatzky], edited by V.A. Vinogradov, 544–551. Moscow: Yazyki slavyanskoj kul'tury.
- Nikonov, V.A. 1970. Zadachi i metody antroponomimiki [Tasks and Methods of Anthroponymy]. In *Lichnye imena v proshlom, nastoiashchem, budushchem* [Personal Names in the Past, Present and Future], edited by V.A. Nikonov, 33–56. Moscow: Nauka.
- Nikonov, V.A. 1974. *Imia i Obshchestvo* [The Name and Society]. Moscow: Nauka.
- Superanskaya, A.V. 2009. *Slovar' narodnykh form russkikh imen* [A Dictionary of Popular Forms of Russian Names]. Moscow: Knizhnyj dom "Librokom".
- Tarsukov, V.V. 1970. Antroponomimii kupechestva g. Samara v pervoi treti XIX stoletii po revizskim skazkam za 1834 g. [Anthroponymy of the Merchants of Samara in the First Third of the XIX Century According to Russian Census for 1834]. In *Lichnye imena v proshlom, nastoiashchem, budushchem* [Personal Names in the Past, Present and Future], edited by V.A. Nikonov, 301–307. Moscow: Nauka.
- Chernyshov, V.I. 1947. Russkie umen'shitel'no-laskatel'nye lichnye imena [Russian Reduced-Affectionated Personal Names]. *Russkii yazyk v shkole* 4: 20–27.
- Shhetinin, L.M. 1968. *Imena i nazvaniia* [Names and Titles]. Rostov-on-Don: Izdatel'stvo Rostovskogo universiteta.
- Shhetinin, L.M. 1978. *Russkie imena (ocherki po donskoi antroponomimii)* [Russian Names (Essays on the Don Anthroponymy)]. Rostov-on-Don: Izdatel'stvo Rostovskogo universiteta.

ЧАЛДОНЫ И САМОХОДЫ: МИФЫ ИДЕНТИЧНОСТИ И ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ РЕАЛЬНОСТЬ

Ключевые слова: Сибирь, чалдоны, самоходы, восточные славяне, идентичность, этнокультурные стереотипы

К числу ярких проявлений этнокультурной идентичности восточнославянского населения Сибири можно отнести выделение в нем чалдонов и самоходов, с которыми отождествлялись русское старожильческое население и крестьяне-переселенцы второй половины XIX — начала XX в. Вокруг чалдонов и самоходов сложился ряд мифов идентичности, объясняющих их происхождение и общую историческую судьбу. Анализ этих мифов указывает на то, что, по всей видимости, первоначально оба названия имели свои узкие значения, но постепенно их семантическое поле расширилось, и в результате им стали соответствовать своеобразные этнокультурные стереотипы старожилов и переселенцев. Чалдонов и самоходов можно отнести к рассеянными этнографическим группам, которые состоят из множества не связанных друг с другом локальных сообществ, обладающих определенной степенью этнокультурной вариативности, но при этом имеющих объединяющую их символическую идентичность.

В историко-краеведческой и этнографической литературе восточнославянское население аграрной Сибири принято разделять на старожилов и переселенцев, это разделение прослеживается и в бытовых стереотипах. К старожилам, как правило, относят людей, чьи предки селились на территории Сибири с конца XVI до середины XIX в., к переселенцам — потомков тех, кто обосновался за Уралом во времена крестьянских переселений второй половины XIX — начала XX в. Этнокультурная идентичность старожилов и переселенцев имела сложный, многоуровневый характер. В разных ситуациях она могла определяться доминированием или причудливым переплетением этнических, региональных, локальных и коллективно-групповых факторов (Фурсова 2015а; Жигунова 2015). Чалдоны и самоходы (с ними отождествлялись старожилы и переселенцы) — наиболее яркое проявление новых форм этнокультурной идентичности восточнославянского населения Сибири. В отечественной этнологии систематическое изучение идентичности этих двух групп началось лишь в 1990-е годы. Свой вклад в осмысление этимологии и интерпретаций названия “чалдоны” внесли Е.Ф. Фурсова, М.Л. Бережнова, М.А. Жигунова, Т.К. Щеглова, Г.В. Любимова, В.М. Кимеев, В.Е. Прищепа, А.А. Верник, Л.Л. Крючкова и другие исследователи. Этнокультурные аспекты бытования названия “самоходы” на сегодняшний

Роман Юрьевич Федоров | <https://orcid.org/0000-0002-3658-746X> | r_fedorov@mail.ru | к. филос. н., старший научный сотрудник | ФИЦ “Тюменский научный центр СО РАН” (ул. Малыгина 86, Тюмень, 625026, Россия)

Исследование проведено при финансовой поддержке следующих организаций и грантов: РФФИ, <https://doi.org/10.13039/501100002261> [проект № 18-09-00028] Государственное задание Министерства науки и высшего образования Российской Федерации [проект № АААА-А17-117050400150-2]

день остаются значительно менее изученными. Отчасти они отражены в публикациях Р.Ю. Федорова, М.А. Жигуновой, А.А. Крих, В.Н. Разгона, В.А. Зверева, А.А. Богордаевой, О.А. Лобачевской и других. Подчеркнем, что большинство исследований по этой теме было сфокусировано лишь на отдельных регионах Сибири. Учитывая сложившуюся ситуацию, можно говорить о том, что на сегодняшний день еще не сложился круг обобщающих работ, в которых были бы рассмотрены закономерности возникновения, бытования и взаимообусловленности этих названий в масштабах Азиатской России. Также следует отметить недостаточно проработанные методологические подходы к изучению и типизации этих двух групп в контексте общих проблем этнокультурной идентичности восточных славян.

В период с 2009 по 2019 г. в рамках реализации программы изучения этнокультурных процессов в среде потомков крестьян-переселенцев Сибири и Дальнего Востока нашими полевыми исследованиями оказалась охвачена значительная часть регионов, на территории которых имело массовое распространение названий “чалдон” и “самоход”. При этом в ходе изучения межэтнических взаимодействий переселенцев с представителями русского старожильческого населения в устных историях опрошенных нами информантов периодически фигурировали взаимные характеристики чалдонов и самоходов, версии их происхождения, а также бытовые ситуации, раскрывающие отношения между представителями этих групп. Кроме того, нами был выявлен ряд историко-краеведческих и иных источников конца XIX – начала XXI в., посвященных этой теме, а также проанализирована степень ее изученности в отечественной этнологии. Предпринятое исследование можно рассматривать как попытку обобщения попавших в наше поле зрения этнографических материалов, отражающих этнокультурную историю чалдонов и самоходов. В то же время следует оговориться, что подобная авторская рефлексия не претендует на полноту охвата и однозначность выводов, необходимых для завершенного классического исследования. Скорее, основная задача данной статьи состоит в эскизном обозначении основных методологических и содержательных аспектов этой темы, нуждающихся в дальнейшей углубленной разработке.

Мифы идентичности

Одним из фундаментальных признаков этнической общности является наличие мифа о ее происхождении и общей исторической судьбе, закрепленного в исторической памяти (Тишков 2003: 58). Как справедливо отмечает Ю.В. Чернявская, «само разграничение на “Мы—Они” — часть мифологической картины мира, одна из первичных дуальностей, таких как хаос—космос, свет—тьма, верх—низ и т.д.» (Чернявская 2008: 201). При этом в контексте этничности автор выделяет основные функции мифа: категоризирующую, интегрирующую, защитную и мобилизационную (Там же). Разделяя эту точку зрения, коллективные обоснования возникновения и целостности определенной этнокультурной общности мы склонны рассматривать в качестве своеобразных мифов идентичности. Подобная мифологичность хорошо прослеживаются в объяснениях происхождения чалдонов и самоходов. Рассмотрим подробнее основные, наиболее часто встречающиеся версии.

Чалдоны. Первое известное исследователям толкование слова “чалдон” содержится в опубликованном в 1853 г. словаре А.А. Бобровникова: автор связывает его происхождение с монгольским ругательством “шолдон” (Бобровников 1853: 195–197). Одно из наиболее распространенных значений слова “чалдон” — “бродяга, беглый, варнак” — было дано В.И. Далем в 1866 г. в его словаре (Даль 1882: 605). В зафиксированных нами на территории разных регионов Сибири устных рассказах чаще всего упоминалось о том, что предками чалдонов были выходцы с Чала и Дона. При этом на основании географии выхода чалдонов нередко были склонны отождествлять

с потомками донских казаков, принимавших участие в присоединении Сибири к Российскому государству. Реже встречались объяснения, в соответствии с которыми название “чалдон” имело отношение к челнам, на которых приплыли в Сибирь основатели первых русских поселений. Некоторые люди связывали возникновение слова с любовью чалдонов к чаю. Все эти наиболее распространенные версии происхождения чалдонов, сохранившиеся в исторической памяти жителей Сибири второй половины XX — начала XXI в., неоднократно фиксировались другими исследователями (Фурсова 2002: 38; Жигунова 2004: 68; Бережнова 2012). Примечательно, что в некоторых переселенческих деревнях считали название “чалдоны” локальным прозвищем своих соседей — старожилов: «Про чалдонов у нас рассказывали, плывут жители соседней деревни на лодке и говорят: “Чай с Дона”. Вот их чалдонами у нас и прозвали» (ПМА 1). В соответствии с еще одной распространенной версией, зафиксированной в “Этимологическом словаре русских диалектов Сибири” А.Е. Аникина, “чалдон — потомок русских поселенцев Сибири, вступивший в брак с аборигеном (аборигенкой)” (Аникин 2000: 639). Одним из наиболее важных признаков идентичности чалдонов являлась длительность проживания в Сибири (Мамонтова 2014: 179). По мнению Т.А. Демешкиной, в диалектном дискурсе сибирских говоров лексемы “чалдон” и “сибиряк” часто выступали в качестве абсолютных синонимов (Демешкина 2015: 97).

Если на территории Сибири с чалдонами, как правило, ассоциируется ее русское старожильческое население, то на периферии или за пределами ареала массового бытования слова можно встретить другие его смыслы. К примеру, на Дальнем Востоке, который начал массово заселяться крестьянами лишь со второй половины XIX в., название “чалдон” эпизодически использовалось восточными славянами по отношению к таким местным народам, как эвенки, нанайцы и тазы (Крючкова 2005: 100). В последнее время в краеведческой литературе и в родословных на интернет-форумах можно встретить получившие определенную популярность псевдонаучные версии о том, что чалдоны проживали в Сибири задолго до похода Ермака или что они являются “вымирающим коренным народом Сибири”. Эти примеры указывают на то, что в некоторых случаях с чалдонами могут отождествляться представители любого живущего поблизости аборигенного населения. Таким образом, как отмечает Л.Л. Крючкова, «первоначальное значение прозвищного этнонима — “коренные жители Сибири” — позднее получило дальнейшее семантическое развитие» (Там же: 102). Анализируя различные объяснения возникновения и смысла слова “чалдон”, М.Л. Бережнова сделала вывод, что оно сейчас “означает русских старожилов Сибири. Видимо, так их дразнили поздние переселенцы, т.е. слову в его современном звучании не более 150 лет. За это время изменилась экспрессивная оценка слова от негативной до позитивной, и сейчас слово многие ученые считают названием одной из групп русского населения” (Бережнова 2012: 46). Имеющийся на сегодняшний день массив полевых этнографических материалов, собранных на территории разных регионов Сибири, подтверждает предположение о том, что развитие бытования названия “чалдоны” было связано с появлением новых форм этнокультурной идентичности русского старожильческого населения, которые возникли в результате его контактов с переселенцами во второй половине XIX — начале XX в.

Самоходы. Потомки поздних переселенцев объясняют употребляемое по отношению к ним название “самоходы” тем, что их предки пришли в Сибирь по собственной воле — пешком или на обозах, т.е. “своим ходом”: “Наши деды пришли пешком сюда в Сибирь с Белоруссии. Вот за что зовут нас самоходами” (ПМА 2). В словаре В.И. Даля слово “самоход” отождествляется лишь с транспортными средствами, однако рядом с ним приводятся лексемы “самохотие”, “самохотность”, “самохотство” — “своя охота к чему, готовность, желание и хотение” (Даль 1882: 138). В белорусском языке слово “самохаць” означает “добровольно, по своему желанию”

(Булыка 2003: 218). Точно установить этимологию названия “самоход” в настоящее время невозможно. Однако можно сделать следующее предположение: учитывая получившие во второй половине XIX в. массовый характер самовольные переселения в Сибирь, в стихийном возникновении этого названия могли скреститься два смысла: “самовольное” переселение, которое осуществлялось “своим ходом”. В конце XIX в. слово “самоходы” уже прочно вошло в литературный русский язык применительно к крестьянам-переселенцам. Ярким примером этому служит одноименный рассказ Н. Телешова, написанный в 1894 г. в рамках цикла “Переселенцы” (Телешов 1983). В “Словаре русских народных говоров” приводятся собранные в разных регионах Сибири в период с 1905 по 1989 г. следующие объяснения слова “самоход”: “добровольный переселенец, поселенец в Зауралье и Сибири”, “приезжий, чужой человек в деревне”, “люди, ходившие в лаптях” (Кузнецова 2002: 110). В том же словаре зафиксировано слово “самоходня”, определяемое как “переселенцы в Сибирь из различных районов России” (Там же: 111), и приводится пример его употребления, относящийся к середине XIX в.: “Вся лапотня собралась, самоходня. Все пьяницы приехали. Тут на краю живут” (Там же). Писатель Г. Луговой отмечал, что на территории Нижнеингашского р-на Красноярского края самоходами чалдоны пренебрежительно называли приехавших в начале XX в. крестьян из Белоруссии, при этом, по мнению автора, «это прозвище приравнивалось к словам “голь перекатная”» (Луговой 2019: 474). Жители некоторых деревень Западной Сибири относили к самоходам лишь крестьян, самовольно прибывших сюда во второй половине XIX в., считая при этом, что столыпинские переселенцы не являлись самоходами. Подобное объяснение зафиксировано и в “Словаре русских народных говоров”: “Самоходы — они сами приходили, а переселенцы — это как-то их переселяли, им здесь отрезали землю” (Кузнецова 2002: 110). Однако позднее в ряде регионов Сибири название “самоходы” стало широко применяться и к столыпинским переселенцам. К примеру, герои повести Н. Устиновича “Самоходы. Семейная хроника” приехали в д. Горелый Борок Устьянской волости Канского уезда Енисейской губернии в 1907 г. из Витебской губернии (Устинович 1963: 39).

* * *

На основании приведенных выше примеров можно сделать предположение, что первоначально названия “чалдон” и “самоход” имели свои узкие значения. Однако позднее, во второй половине XIX — начале XX в., с ростом многообразия восточнославянского населения Сибири семантическое поле этих понятий существенным образом расширилось и они превратились в своеобразные этнокультурные стереотипы, которые стали активно применяться по отношению к старожилам и переселенцам.

Если появившихся в Сибири во второй половине XIX — начале XX в. самоходов можно считать ровесниками своего названия, то чалдоны (как специфическая группа восточнославянского населения Сибири, преимущественно складывавшаяся в XVII—XVIII вв.) свое название и отождествление с особой этнокультурной общностью получили лишь в процессе контактов с переселенцами. Поэтому, в соответствии с концепцией Ф. Барта, эту ситуацию можно рассматривать в качестве яркого примера формирования ментальных маркеров этнических границ в контексте таких фундаментальных смысловых оппозиций, как “свой—чужой” и “мы—они” (Барт 2006: 17–19).

Этнографическая реальность

Анализ полевых материалов и письменных источников дает возможность сопоставить мифы идентичности чалдонов и самоходов с этнографической реальностью конца XIX — середины XX в.

Чалдоны. Предками людей, относящих себя к чалдонам, были выходцы из разных регионов Европейской России. Часто в традиционной культуре чалдонов можно проследить севернорусские влияния, характерные для старожильского населения ряда районов Сибири, однако у отдельных групп заметны и средне- и южнорусские черты (Кимеев 1997; Пиманова 1999; Фурсова 2002; Бережнова 2012). Эта ситуация опровергает мифологизированную версию о том, что предками всех чалдонов являлись выходцы с Придонья. При этом, как отмечает Е.Ф. Фурсова, «старожилы-чалдоны точно не знали европейского “прошлого” своих прадедов (конкретных губерний, уездов), чем коренным образом отличались от российских переселенцев второй половины XIX — начала XX в.» (Фурсова 2002: 34).

Один из дискуссионных вопросов в изучении этнокультурной идентичности чалдонов может быть сформулирован следующим образом: имеют ли они культурные различия с русскими старожилами и насколько обоснованно выделять их в отдельную этнографическую общность восточнославянского населения Сибири? По мнению М.Л. Бережновой, чалдоны являются группой с особой, символической идентичностью. При этом в их этнической культуре нет специфических черт, которые отличали бы ее от культуры проживавших в Сибири локальных групп русских старожилов (Бережнова 2012: 257–258). Однако это суждение вступает в противоречие с результатами некоторых других исследований. Во-первых, в структуре русского старожильского населения Сибири рядом авторов выделяются не отождествляющие себя с чалдонами группы “сибиряков-старожилов” (“коренных сибиряков”), казаков, сибирских старообрядцев (кержаков, курганов, семейских и др.), а также метисов (карьмов, гуранов и др.) (Фурсова 2002: 23–85; Жигунова 2004: 68; Любимова 2004: 30). Во-вторых, в появившихся за последние десятилетия публикациях сибирских этнологов неоднократно встречаются упоминания о присущих чалдонам специфических особенностях календарной, семейно-бытовой и окказиональной обрядностей, одежды, народной архитектуры, пищи и т.д. (Кимеев 1997; Фурсова 2002, 2015б; Любимова 2004; Прищепа 2011; Верник 2005; Гавриленко 2012; др.). В связи с этим возникает вопрос: насколько обоснованно отождествлять или дифференцировать традиционную культуру русских старожилов и традиционную культуру чалдонов? Прямые или косвенные ответы на него можно найти в большинстве указанных выше исследований. К примеру, Г.В. Любимова выделяет в календарной обрядности восточнославянского населения Сибири старожильские и чалдонские традиции. Отмечая высокую степень их типологического сходства, автор подчеркивает, что “сохранив известную консервативность старожильского календаря <...> чалдонский календарь оказался более восприимчивым к инновациям российских переселенцев” (Любимова 2004: 208). Это опирающееся на полевой опыт этнографа разделение указывает на то, что истоки особенностей традиционной культуры чалдонов следует искать в контактах старожилов и переселенцев. С одной стороны, сопровождавшее и тех, и других переживание собственной инаковости способствовало развитию чалдонской и самоходской идентичностей, с другой — в рамках неизбежных контактов рано или поздно возникали заимствования, которые влияли на особенности развития этнической культуры представителей этих групп (Крих 2005; Богордаева, Федоров 2010).

Предположение Г.В. Любимовой о том, что бытование названия “чалдоны” было распространено преимущественно в районах контактного расселения старожилов и переселенцев (Любимова 2014: 31), неоднократно подтверждалось и в ходе наших полевых исследований. К примеру, на территории Братского р-на Иркутской обл. русских старожилов называли чалдонами лишь в тех деревнях, которые находились в непосредственной близости от мест компактного проживания переселенцев. Сходная ситуация наблюдалась и с бытованием названия “самоходы”. По нашим многочисленным наблюдениям, оно употреблялось лишь в тех районах, где переселенцы

имели устойчивые бытовые контакты со старожилами. В тех местах, где проживали одни лишь переселенцы, доминировала идентификация по губерниям выхода.

Примечательно, что в этнографической и краеведческой литературе встречается выделение таких региональных или локальных общностей, как “касьминские чалдоны”, “нарымские чалдоны” и др. (Кимеев 1997; Волокитин 2002). Эту ситуацию можно рассматривать в качестве индикатора многообразия территориально-этнографических групп русского старожильского населения, ассоциируемых с чалдонами, и определенной степени вариативности их традиций, обусловленной исходными особенностями культуры их предков, поселившихся в Сибири, и местными социально-экономическими, географическими и этнокультурными факторами (Прищепина 2011: 19).

Самоходы. В письменных источниках, относящихся к концу XIX — началу XX в., самоходы, как правило, отождествлялись с российскими переселенцами, проживавшими в Сибири. Проведенные нами полевые исследования позволили уточнить места выхода и этнический состав самоходов, а также географию современного бытования этого названия. Широкое употребление названия “самоходы” фиксировалось нами в отдельных районах Зауралья (Таборинский и Тавдинский районы Свердловской обл.), на территориях Тюменской, Омской областей и Красноярского края. В то же время в Сибири в большинстве районов Новосибирской, Томской, Иркутской и некоторых других областей в настоящее время название “самоходы” не имеет широкого распространения, переселенцев здесь чаще именуют “российскими”.

О.Б. Ворончихина отмечала, что в Таборинском р-не Свердловской обл. с самоходами отождествлялись лишь выходцы из Белоруссии (Ворончихина 2004: 123). Похожая ситуация наблюдалась нами и на территории отдельных районов Тюменской и Омской областей. Это можно объяснить тем, что в конце XIX — начале XX в. этническое самосознание белорусских переселенцев еще не было окончательно сформировано. В этнографических описаниях тех лет белорусские крестьяне часто называли себя “тутэйшыми”, т.е. здешними (Шейн 1902: 21; Богданович 2009: 15). В связи с этим можно сделать предположение, что, получив статус переселенцев, часть выходцев из Белоруссии начала отождествлять себя на новом месте не с тутэйшими, а с самоходами (пришлыми). В то же время переселенцев из Украины в Сибири чаще всего именовали “хохлами”, а у выходцев из отдельных губерний Европейской России на первый план выходила региональная идентичность, в соответствии с которой они называли себя “пермскими”, “вятскими” и др. Следует отметить, что в тех местностях, где не было распространено название “самоходы”, белорусские переселенцы также часто определяли себя как “могилевских”, “гродненских”, “витебских” и др. Помимо белорусов, самоходами могли именоваться выходцы из ряда регионов Центральной и Южной России. При этом А.А. Крих отмечала, что чаще всего название “самоходы” употреблялось в тех случаях, когда небольшие локальные группы переселенцев сливались в более крупную этническую общность, для идентификации которой у старожилов не использовалась какая-либо “национальная” терминология (Крих 2015: 126).

Этнокультурные сходства и различия чалдонов и самоходов. В ходе наших полевых наблюдений бытование названия “чалдоны” фиксировалось практически во всех регионах, расположенных в земледельческой зоне от Зауралья до Прибайкалья. На рубеже XIX и XX вв. чалдонов можно было рассматривать как группу русских, которая прошла через процесс этнокультурной адаптации в Сибири и приобрела здесь ряд новых черт социальной организации, хозяйственной деятельности, материальной и духовной культуры. В отличие от чалдонов самоходам еще только предстояло адаптироваться к новым условиям. В этой ситуации, несмотря на общие для восточных славян основы традиционной культуры, чалдоны и самоходы проявляли социально-экономические и этнокультурные различия. Так, среди русского старожильского населения Сибири часто практиковался вольный захват земель; использовались экстенсивные

методы земледелия. Границы же земельных наделов переселенцев, как правило, были изначально определены государством; в их среде были распространены системы интенсивного земледелия, например трехпольная. Нередко из-за переселенческих участков возникали хозяйственно-бытовые конфликты между чалдонами и самоходами. Первые, считавшие себя к тому времени полноправными хозяевами этих мест, противились экспансии вторых. Эту ситуацию наглядно иллюстрируют зафиксированные нами рассказы потомков переселенцев, проживающих на территории Братского р-на Иркутской обл. Вот как описывался одной из информанток процесс основания д. Зарбь:

Чалдоны жили в Тангве и в Баде. Они первые заселили эти места. Свекровка говорила, что деревню надо было строить на Зарбинке речке, она в семи километрах отсюда. Один дом или два построили, а все листовик, сосняк, поля надо было разрабатывать, а его было трудно корчевать, толстые деревья были. А потом уже ходоки — три мужика пришли. Пошли разведывать, где беззачинные деляны. Березняк легче разрабатывать и черная земля. А листовики там подзольная — белая земля, и она не плодородная. Тут несколько было делян таких беззачинных, и они пошли туды. А там уже чалдоны отпихнули их назад. Это, говорят, наши деляны, поля наши (ПМА 3: Рогова).

По словам другого жителя д. Зарбь, “чалдонами называли жителей деревни Бада. Они люди вредные были. По ягоды пойдут женщины, а раньше клубничкой было все усыпано, они на конях обычно подъезжают, слезут — эту корзину опрокинут, растопчут. Траву не топчте им” (ПМА 3: Чайка).

Как отмечали В.Н. Разгон и К.А. Пожарская,

отсутствие помещичьего землевладения, земельный простор, затрудненность административного контроля в связи с удаленностью и разбросанностью крестьянских поселений формировали такие специфические черты психологического склада, как рационализм, индивидуализм, прагматизм, чувство собственного достоинства (*Разгон, Пожарская* 2012: 46).

Далее авторы добавляли, что “индивидуализированной личностью сибиряка-собственника”, ориентированного на жизнь в достатке, переселенец с его “жадностью к земле” воспринимался как конкурент, вторгавшийся в сферу его жизненных интересов, нарушивший привычный хозяйственный уклад. Эта разность приводила к взаимной отчужденности, а нередко и к враждебности во взаимоотношениях (Там же: 46).

Если говорить об этнокультурных различиях, то, как отмечала Е.Ф. Фурсова, “до 1930-х гг. старожилы и переселенцы представляли собой этнографические общности, характеризующиеся особенностями культур и языков, диалектов (чем отличались от проживавших в иноязычном, инокультурном окружении этнические группы)” (*Фурсова* 2015а: 103). “Реликтовые” проявления некоторых из этих особенностей сохранились в исторической памяти потомков чалдонов и самоходов. При этом в идентификации друг другом представителей обеих групп на первый план чаще всего выходили те черты, которые имели выраженное символическое значение. В соответствии с этносимволическим подходом, подобные системы символов можно рассматривать в качестве факторов, определяющих границы идентичности этих двух этнокультурных общностей (*Smith* 2006).

Своими характерными, отличающими их от самоходов качествами чалдоны считали опрятность, чистоплотность, зажиточность:

Славились чалдоны также своей опрятностью и природной чистоплотностью, что закрепилось в поговорке: “Чалдоны — крылечки скоблены”. Моя родня пренебрежительно отзывалась о привычках “расейских” содержать зимой скот в избах, рубить

головы курицам на крыльце, использовать для мытья питьевую посуду, да и самим мыться не в бане, а в устье русской печи (*Кимеев* 1997: 22).

Самоходы же часто выделяли свои честность и трудолюбие:

Мы всегда отличались большим трудолюбием и сплоченностью, чем чалдоны <...> Чалдоны могли предать друг друга, а самоходы боялись, потому что среди них свой суд был (ПМА 5).

...пришлые люди были необыкновенно честны, мягки и добродушны. Приехали они, конечно, совершенно разоренными, оборванными, голодными. Но ни один из них не запятнал себя воровством; старожилы удивлялись, видя, что в Новых Локтях ворота и двери не запирались, замков не было, и все оставалось целым. Когда богачу крестьянину нужно было работника, он искал его прежде всего между новоселами (*Каронин* 2004: 359).

Чалдоны носили кожаную обувь, тогда как самоходы долгое время продолжали использовать в Сибири традиционные для их родины лапти: "...по бродням — мягкой кожаной обуви без каблуков переселенцы сразу могли узнать чалдонов" (*Устинович* 1963: 46). Отождествляющая себя с чалдонами жительница "самоходской" д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской обл. так описала свои первые впечатления от встречи с самоходами: "Когда я в 1956 году впервые приехала в Ермаки, увидела, как люди едут на покос. Сразу бросилось в глаза: все женщины сидят в белых платочках, светлой одежде и на ногах у всех лапти. Все ходили в лаптях" (ПМА 4: Вычужанина).

Часто отмечалось, что чалдоны были искусными охотникам и рыбаками, тогда как навыки промыслового хозяйствования у самоходов были развиты значительно слабее. Примеры этому можно найти в романе В. Астафьева "Последний поклон" во взаимных характеристиках представителей этих групп:

А чтобы жарков, стародубов или саранок нарвать — этого мужики никогда не делают и детей своих сызмальства приучают дразнить и презирать людей вроде Васи-поляка, сапожника Жеребцова, печника Махунцова и всяких других самоходов, падких на развлечения, но непригодных для охотничьего промысла (*Астафьев* 1994: 85).

В то же время у самоходов были гораздо лучше развиты навыки земледелия:

Многому научили сибиряков китайцы и самоходы из слободы, в особенности семеноводству и обработке земли. Научили зерно и горох молоть ручными жерновами, крахмал добывать из картофельных очистков и всякую овощ с толком использовать, даже мерзлую. И китайцы, и самоходы не избалованы были землей, тайгой и дорожили каждой картошечкой, крошечкой и семечком (Там же: 273).

В рационе русского старожильческого населения чаще преобладала говядина, тогда как самоходы из Белоруссии и Южной России предпочитали свинину (*Молчанова* 1968: 200; *Александров* 1981: 196). Эти особенности питания сохранила народная память:

Самоходы держали помногу свиней, а чалдоны их помногу не держали. У них пару овец во дворе было. Мы смеялись, что они как будто-бы вегетарианцы. А потом под влиянием самоходов они уже все стали помногу держать. Чалдонам всего надо было помаленьку, а нашему брату было нужно много (ПМА 6).

Не умели чалдоны и свиней выращивать: они у них худые были как гончие собаки (*Луговой* 2019: 475).

Чалдоны любили пить чай, который в то время не был распространен среди переселенцев:

Чалдоны все время с чаем. Они и на покос идут, там чай разогревают в казане. Самоходы вначале чай почти не пили. У нас только квас был. Молоко пили. Чалдоны любили пить горячий чай, а для самоходов это было непривычно (ПМА 6).

Летом на покосе кохинцы раза по три садились кушать и все чай швыркали, — вспоминает мама. — А мы наедемся сала в обед и работаем до вечера (*Луговой* 2019: 475).

И вот сидят, чай пьют. Потееют, платком вытираются. И опять же снова самовар запалит голяшкой этой, и опять пьют. Чалдоны любят же чай пить (*Афанасьева-Медведева* 2007: 230).

По мнению ряда наблюдателей, для самоходов типичны были быстрый темп и мелодичность речи, растягивание гласных, “аканье”. Речь чалдонов чаще называют монотонной, с преобладанием “оканья” и проглатыванием последних гласных, что свидетельствует о ее близости к севернорусским диалектам (*Пиманова* 1999). Однако фиксируемые этнографами локальные чалдонские говоры от района к району существенно различаются. В них можно встретить элементы, характерные для целого ряда регионов Европейской России, что указывает на многообразие мест выхода предков чалдонов (*Пиманова* 1999; *Фурсова* 2002: 39; *Афанасьева-Медведева* 2007).

Несмотря на тесные хозяйственные контакты, для чалдонов и самоходов была свойственна взаимная социокультурная отчужденность:

Различие между чалдонами и самоходами чувствовалось. Гулянка какая-нибудь — самоходы к самоходам, чалдоны к чалдонам. Они своим коллективом, а самоходы своим. Здесь жили чалдоны, а потом самоходы стали приезжать, потому что здесь была центральная усадьба колхоза. Самоход — он общительный человек, он махом общаться начинает. Он не может сидеть один спокойно. Чалдоны более замкнутые (ПМА 6).

Как можно увидеть из приведенного выше, наиболее распространенные стереотипы в отношении чалдонов и самоходов являлись своеобразными символическими маркерами существовавших между ними ментальных границ. Следует добавить, что границы в ряде случаев приобретали реальные социальные и пространственные очертания. Так, в смешанных поселениях чалдоны и самоходы предпочитали селиться на разных улицах или в разных концах деревни; на некоторых кладбищах участки для старожилов и переселенцев были разделены. Вплоть до середины XX в. во многих поселениях не одобрялись браки между представителями этих групп. Одна из наших информанток, вспоминая 1950-е годы, сказала: «Вот моя сестра пошла за чалдона, а его matka: “Не надо за самоходку-лапотонку!”. Его родители не пустили в дом невесту, и он як примак жил. Я тоже вышла в 18 лет, приняла примача себе» (ПМА 4: Морозова).

* * *

Подвергая осмыслению предпринятый в статье анализ объекта исследования, можно сделать вывод, что чалдоны и самоходы — специфические формы этнокультурной идентичности восточнославянского населения Сибири, возникшие в результате контактов между старожилами и переселенцами во второй половине XIX — начале XX в. При этом, как правило, названия “чалдоны” и “самоходы” отражали лишь одну из граней многоуровневой идентичности жителей Азиатской России, возникшую в результате формирования круга устойчивых этнокультурных стереотипов. Эти стереотипы первоначально опирались на дифференцирующие символы, присущие народно-бытовой культуре старожилов и переселенцев. Однако со временем названия “чалдоны” и “самоходы” стали играть важную роль и в самоидентификации представителей этих групп, отражая не только своеобразную актуализацию постижения “другого”, но и форму самоопределения (*Малыгина* 2005: 5).

Чалдонов и самоходов можно отнести к рассеянным этнографическим группам (*Фурсова* 2015а: 103; *Зверев* 2000). С одной стороны, они имели свои объединяющие

мифы о происхождении и особые социально-экономические статусы. Однако при этом в реальности они состояли из множества не связанных друг с другом локальных сообществ, которые обладали определенной степенью этнокультурной вариативности. Этот пример может служить иллюстрацией ситуации, в которой “антропологи и этнологи все больше осознают феномен растущей культурной сложности, где этничность переплетается с другими коллективными идентификациями и лояльностями до такой степени, что исчезает понятие самой группы как социальной или даже социологической целостности” (Тишков 2016: 6).

В заключение немаловажно добавить, что дифференцирующие факторы, формировавшие и поддерживавшие этнокультурную идентичность чалдонов и самоходов, существовали в течение ограниченного отрезка времени. Его нижней границей можно считать середину XIX в., верхняя же в большинстве случаев приходится на вторую треть XX в., когда этнокультурные различия между этими двумя группами начали все больше сглаживаться. Эта ситуация была обусловлена стиранием ряда социально-экономических различий между старожилами и переселенцами в результате политики коллективизации и демографическим провалом, связанным с Великой Отечественной войной, и привела к значительному увеличению числа браков между потомками чалдонов и самоходов. Несмотря на это, идентичность и тех и других сегодня продолжает сохраняться в исторической памяти восточнославянского населения Сибири.

Источники и материалы

- Астафьев* 1994 — *Астафьев В.П.* Последний поклон: В 2 т. Т. 1. Красноярск: Благовест, 1994.
- Волокитин* 2002 — *Волокитин Н.В.* Последний чалдон // Сибирские огни. 2002. № 5. <http://www.sibogni.ru/content/posledniy-chaldon>
- Каронин* 2004 — *Каронин С. (Перопаковский Н.Е.)* По Ишиму и Тоболу // Ишим и литература. Век XIX. Ишим: Изд-во Ишимского гос. педагогического института им. П.П. Ершова, 2004. С. 261–262.
- Луговой* 2019 — *Луговой Г.Т.* Знаменитый “самоход” // Тобольск и вся Сибирь. Кн. 30: Белорусы в Сибири: В 2 т. Т. 1. Тобольск: ТРОБФ “Возрождение Тобольска”, 2019. С. 474–482.
- ПМА 1 — Полевые материалы автора. Экспедиция в д. Лакино Большемурутинского р-на Красноярского края; август 2019 г. (информант: Г.М. Шинкевич [Матус], 1938 г.р.).
- ПМА 2 — Полевые материалы автора. Экспедиция в д. Борки Викуловского р-на Тюменской обл.; июль 2011 г. (информант: А.К. Жарикова, 1915 г.р.).
- ПМА 3 — Полевые материалы автора. Экспедиция в д. Зарь Братского р-на Иркутской обл.; май 2017 г. (информанты: М.Н. Рогова, 1940 г.р.; Л.Я. Чайка, 1965 г.р.).
- ПМА 4 — Полевые материалы автора. Экспедиция в деревни Ермаки и Еловка Викуловского р-на Тюменской обл.; август 2018 г. (информанты: Г.А. Вычужанина, 1935 г.р.; И.С. Морозова, 1938 г.р.).
- ПМА 5 — Полевые материалы автора. Экспедиция в д. Новоберезовка Аромашевского р-на Тюменской обл.; январь 2013 г. (информант: Н.В. Сальников, 1960 г.р.).
- ПМА 6 — Полевые материалы автора. Экспедиция в д. Скрипкино Викуловского р-на Тюменской обл.; август 2019 г. (информант: Е.И. Леончикова, 1932 г.р.).
- Телешов* 1983 — *Телешов Н.Д.* Самоходы // *Телешов Н.Д.* Рассказы. Повести. Легенды. М.: Советская Россия, 1983. С. 105–115.
- Устинович* 1963 — *Устинович Н.С.* “Самоходы”. Семейная хроника // Енисей. 1963. № 4 (40). С. 39–52.

Научная литература

- Александров В.А.* (ред.) Этнография русского крестьянства Сибири, XVII — середина XIX вв. М.: Наука, 1981.
- Аникин А.Е.* Этимологический словарь русских диалектов Сибири: заимствования из уральских, алтайских и палеоазиатских языков. М.; Новосибирск: Наука, 2000.

- Афанасьева-Медведева Г.В.* Словарь говоров русских старожилов Байкальской Сибири: В 20 т. Т. 1. Иркутск, 2007.
- Барт Ф.* (ред.) Этнические группы и социальные границы: социальная организация культурных различий. М.: Новое издательство, 2006.
- Бережнова М.Л.* Загадка челдонов: история формирования и особенности культуры старожильского населения Сибири. М.: Форум, 2012.
- Бобровников А.А.* Областные великорусские слова, заимствованные от монголов и калмыков // Материалы для сравнительного и объяснительного словаря и грамматики. Т. 1. СПб.: 2-е Отд-ние Имп. Акад. наук, 1853. С. 195–197.
- Богданович А.Е.* Пережитки древнего мирозерцания у белорусов: этнографический очерк. М.: ИЦ “Слава!”, Форт-Профи, 2009.
- Богордаева А.А., Федоров Р.Ю.* Самоходы и вогулы Северного Урала (по материалам полевых исследований в Таборинском районе Свердловской области в 2002–2003 гг.) // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2010. № 2 (13). С. 210–218.
- Верник А.А.* Традиционная культура русских старожилов Хакаско-Минусинского края (вторая половина XIX – начало XX вв.). Красноярск: Сибирский юридический институт МВД России, 2005.
- Ворончихина О.Б.* Цикл весенне-летних праздников белорусов-самоходов Таборинского района Свердловской области // Традиционная культура Урала. Альманах. Екатеринбург, 2004. Вып. 4. С. 123–151.
- Гавриленко М.В.* Культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX–XX вв.: локальные варианты и их трансформация. Новосибирск: Институт археологии и этнографии СО РАН, 2012.
- Даль В.И.* Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 4: Р-V. СПб.: Издание книгопродавца-типографа М.О. Вольфа, 1882.
- Демешкина Т.А.* Славянский компонент в самоидентификации жителя Сибири // Русин. 2015. № 3 (41). С. 90–107.
- Жигунова М.А.* Восточнославянское население в Сибири: этнокультурная история и идентичность // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. 2015. № 3 (9). С. 136–145.
- Жигунова М.А.* Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX века. Омск: Издательский дом “Наука”, 2004.
- Зверев В.А.* Самоходы из Расаи: крестьяне в эпоху массовых переселений // Родина. 2000. № 5. С. 127–129.
- Кимеев В.М.* Касьминские чалдоны. Быт и культура русских старожилов Касьминской волости. Кемерово: Кузбассвуиздат, 1997.
- Крих А.А.* Грани этнической идентичности белорусов: панцирные бояре – литва – сибиряки // Народы и культуры Сибири: изучение, музеефикация, преподавание / Отв. ред. М.Л. Бережнова. Омск: Изд-во Омского ун-та, 2005. С. 234–240.
- Крих А.А.* Белорусизация в Тарском Прииртышье: механизмы учета населения и этнографическая “реальность” // Этнография Алтая и сопредельных территорий: материалы международной научной конференции, посвященной 25-летию центра устной истории и этнографии лаборатория исторического краеведения Алтайского государственного педагогического университета / Отв. ред. М.А. Демин, Т.К. Щеглова. Барнаул: АлтГПУ, 2015. С. 124–128.
- Крючкова Л.Л.* К истории прозвища чалдон // Русская речь. 2015. № 5. С. 100–103.
- Кузнецова О.Д.* (ред.) Словарь русских народных говоров. Вып. 36: С – святковать. СПб.: Наука, 2002.
- Любимова Г.В.* Возрастной символизм в культуре календарного праздника русского населения Сибири XIX – начало XX века. Новосибирск: Институт археологии и этнографии СО РАН, 2004.
- Малыгина И.В.* Этнокультурная идентичность: онтология, морфология, динамика. Автореф. дис. ... д-ра филос. наук / Московский гос. ун-т культуры и искусств. Москва, 2005.
- Мамонтова О.С.* “Чалдоны” Каменского района (по результатам историко-этнографической экспедиции АГКМ) // Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае: материалы IX международной научно-практической конференции. Павлодар: Павлодарский гос. педагогический институт, 2014. С. 178–183.
- Молчанова Л.А.* Материальная культура белорусов. Минск: Наука и техника, 1968.
- Пиманова Л.А.* Чалдоны и самоходы // Коркина Слобода. 1999. № 2. С. 31–37.

- Прищепа Е.В. Мифологические и магические представления чалдонов Хакасско-Минусинского края. Красноярск: Красноярский гос. аграрный ун-т, Хакасский филиал, 2011.
- Разгон В.Н., Пожарская К.А. “Самоходы” против чалдонов // Родина. 2012. № 4. С. 44–48.
- Тишков В.А. Реквием по этносу: исследования по социально-культурной антропологии. М.: Наука, 2003.
- Тишков В.А. От этноса к этничности и после // Этнографическое обозрение. 2016. № 5. С. 5–22.
- Фурсова Е.Ф. Календарные обычаи и обряды восточнославянских народов Новосибирской области как результат межэтнического взаимодействия (конец XIX–XX в.). Ч. 1: Обряды и обычаи зимне-весеннего периода. Новосибирск: Агро, 2002.
- Фурсова Е.Ф. Проблемы типологии этнографических, конфессиональных, локальных групп славянских переселенцев Сибири: мультидисциплинарный подход // Гуманитарные науки в Сибири. 2015а. Т. 22. № 2. С. 100–104.
- Фурсова Е.Ф. Традиционная одежда русского и других восточнославянских народов юга Западной Сибири (конец XIX – первая треть XX века). Новосибирск: Изд-во ИАЭТ СО РАН, 2015б.
- Чернявская Ю.В. Идентичность на фоне мифа // Антропологический форум. 2008. № 8. С. 198–227.
- Шейн П.В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. Т. 3. СПб.: Типография Императорской академии наук, 1902.
- Smith A.D. *Ethno-Symbolism and Nationalism: A Cultural Approach*. L.: Routledge, 2009.

Research Article

Fedorov, R.Yu. *Chaldony and Samokhody: Myths of Identity and Ethnographic Reality [Chaldony i samokhody: mify identichnosti i etnograficheskaya real'nost']*. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 102–115. <https://doi.org/10.31857/S086954150010836-9> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Roman Fedorov | <https://orcid.org/0000-0002-3658-746X> | r_fedorov@mail.ru | Tyumen Scientific Centre SB Russian Academy of Sciences (86 Malygina Str., Tyumen, 625026, Russia)

Keywords

Siberia, Chaldony, Samokhody, East Slavs, identity, ethnic and cultural stereotypes

Abstract

Among the vibrant expressions of ethnic and cultural identity of Eastern Slavic population of Siberia is the presence of two particular groups therein – namely, those of *Chaldony* and *Samokhody*. The former was often associated with old settlers, while the latter with peasant migrants of the second half of the nineteenth – early twentieth centuries. Around the *Chaldony* and *Samokhody*, there arose a number of myths explaining their origins, identity, and common historical pathways. An examination of these myths points to the fact that both designations must have initially had more specific or narrow meanings, which gradually acquired a wider semantic load. As a result, they came to be thought of as related to ethnic and cultural stereotypes of old settlers and migrants. The *Chaldony* and *Samokhody* may be considered as dispersed groups which consist of multiple local communities that are not related to each other and vary to a certain degree in their ethnic and cultural makeup, yet at the same time possess a shared symbolic identity uniting them.

Funding Information

This research was supported by the following institutions and grants:
 Russian Foundation for Basic Research, <https://doi.org/10.13039/501100002261> [18-09-00028]
 Ministry of Science and Higher Education of the Russian Federation
 [no. AAAA-A17-117050400150-2]

References

- Afanasieva-Medvedeva, G.V. 2007. *Slovar' govorov russkikh starozhilov Baikalskoi Sibiri: V 20 t.* [Dictionary of Speakers of Russian Old Residents of Baikal Siberia, in 20 vols]. Vol. 1. Irkutsk.
- Aleksandrov, V.A., ed. 1981. *Etnografiia russkogo krest'ianstva Sibiri XVII — sredina XIX vv.* [Ethnography of the Russian Peasant of Siberia of 17th — Middle 19th Centuries]. Moscow: Nauka.
- Anikin, A.E. 2000. *Etimologicheskii slovar' russkikh dialektov Sibiri: zaimstvovaniia iz ural'skikh, altaiskikh i paleoaziatskikhiazykov* [Etymological Dictionary of Russian Dialects of Siberia: Borrowing from Ural, Altai and Paleoasian Languages]. Moscow; Novosibirsk: Nauka.
- Bart, F., ed. 2006. *Etnicheskie gruppy i sotsial'nye granitsy: sotsial'naia organizatsiia kul'turnykh razlichii* [Ethnic Groups and Social Boundaries: Social Organization of Cultural Differences]. Moscow: Novoe izdatel'stvo.
- Berezhnova, M.L. 2012. *Zagadka cheldonov: istoriia formirovaniia i osobennosti kul'tury starozhil'cheskogo naseleniia Sibiri* [The Riddle of Chaldony: History of Formation and Peculiarities of Culture of the Old Settlers Population of Siberia]. Moscow: Forum.
- Bobrovnikov, A.A. 1853. Oblastnye velikorusskie slova, zaimstvovannye ot mongolov i kalmykov [Regional Great Russian Words Borrowed from Mongols and Kalmyks]. In *Materialy dlia sravnitel'nogo i ob'iasnitel'nogo slovaria i grammatiki* [Regional Great Russian Words Borrowed from Mongols and Kalmyks], 1: 195–197. St. Petersburg: 2-e Otdelenie Imperatorskoi Akademii nauk.
- Bogdanovich, A.E. 2009. *Perezhitki drevnego mirosozertsaniia u belorusov: etnograficheskii ocherk* [Remnants of Ancient World View in Belarusian: Ethnographic Essay]. Moscow: ITs “Slava”; Fort-Profi.
- Bogordaeva, A.A., and R.Yu. Fedorov. 2010. *Samokhody i voguly Severnogo Urala (po materialam polevykh issledovaniy v Taborinskom raione Sverdlovskoi oblasti v 2002–2003 gg.)* [Samokhody and Voguly of the Northern Ural (by the Field Studies in Taborinsky District of the Sverdlovsk Region in 2002–2003)]. *Vestnik arkhologii, antropologii i etnografii* 2 (13): 210–218.
- Bulyka, A.M., ed. 2003. *Belarуска-Ruski slojnik* [Belarusian-Russian Dictionary]. Minsk: Aversev.
- Cherniavskaia, Yu.V. 2008. Identichnost' na fone mifa [Identity on the Background of Myth]. *Antropologicheskii forum* 8: 198–227.
- Dal, V.I. 1882. *Tolkovyi slovar' zhivogo velikorusskogo yazyka* [An Interpreted Dictionary of the Living Great Russian Language]. Vol. 4, R-V. St. Petersburg: Izdanie knigoprodavtsa-tipografa M.O. Vol'fa.
- Demeshkina, T.A. 2015. Slavianskii komponent v samoidentifikatsii zhitelia Sibiri [Slavonic Component in Self-Identification of the Resident of Siberia]. *Rusin* 3 (41): 90–107.
- Fursova, E.F. 2002. *Kalendarnye obychai i obriady vostochnoslavianskikh narodov Novosibirskoi oblasti kak rezul'tat mezhetnicheskogo vzaimodeistviia (konets XIX–XX v.)* [Calendar Customs and Rites of East Slavic Peoples of Novosibirsk Region as a Result of Inter-Ethnic Interaction (End of 19th–20th Century)]. Vol. 1, *Obriady i obychai zimne-vesennego perioda* [Rites and Customs of Winter-Spring Period]. Novosibirsk: Agro.
- Fursova, E.F. 2015. Problemy tipologii etnograficheskikh, konfessional'nykh, lokal'nykh grupp slavianskikh pereselentsev Sibiri: mul'tidistsiplinarnyi podkhod [Problems of Typology of Ethnographic, Confessional, Local Groups of Slavic Settlers of Siberia: Multidisciplinary Approach]. *Gumanitarnye nauki v Sibiri* 2: 100–104.
- Fursova, E.F. 2015. *Traditsionnaia odezhda russkogo i drugikh vostochnoslavianskikh narodov yuga Zapadnoi Sibiri (konets XIX — pervaiia tret' XX veka)* [Traditional Clothes of Russian and Other East Slavic Peoples of Southern Western Siberia (Late 19th — First Third of 20th Century)]. Novosibirsk: Institut arkhologii i etnografii SO RAN.
- Gavrilenko, M.V. 2012. *Kul'tura pitaniia russkikh Verkhnego Priob'ia i Saiano-Altai v kontse XIX — XX vv.: lokal'nye varianty i ikh transformatsiia* [Food Culture of the Russian Upper Priob'ie and Sayano-Altai in the Late 19th — 20th Centuries: Local Variants and Their Transformation]. Novosibirsk: Institut arkhologii i etnografii SO RAN.
- Kimeev, V.M. 1997. *Kas'minskie chaldony. Byt i kul'tura russkikh starozhilov Kas'minskoi volosti* [Kasminsky Chaldony: Life and Culture of Russian Old Residents of Kasmin District]. Kemerovo: Kuzbassvuzizdat.
- Krikh, A.A. 2005. Grani etnicheskoi identichnosti belorusov: pantsirnye boiars — litva — sibirski [Facets of Belarusian Ethnic Identity: Panzer Boyars — Litva — Siberian]. In *Narody i kul'tury Sibiri: izuchenie, muzeifikatsiia, prepodavanie* [Peoples and Cultures of Siberia: Study, Museification, Teaching], edited by M.L. Berezhnova, 234–240. Omsk: Izdatel'stvo Omskogo universiteta.
- Krikh, A.A. 2015. Belorusizatsiia v Tarskom Priirtysh'e: mekhanizmy ucheta naseleniia i etnograficheskaiia “real'nost'” [Belorusizatsiia in Tara Priirtyshye: Mechanisms of Population

- Registration and Ethnographic “Reality”]. In *Etnografiia Altaia i sopredel'nykh territorii: materialy mezhdunarodnoi nauchnoi konferentsii, posviashchennoi 25-letiiu tsentra ustnoi istorii i etnografii laboratorii istoricheskogo kraevedeniia Altaiskogo gosudarstvennogo pedagogicheskogo universiteta* [Ethnography of Altai and Neighboring Territories: Materials of the International Scientific Conference Dedicated to the 25th Anniversary of the Center for Oral History and Ethnography of the Laboratory of Local History of Altai State Pedagogical University], edited by M.A. Demin and T.K. Shcheglova, 124–128. Barnaul: Altaiskii pedagogicheskii universitet.
- Kriuchkova, L.L. 2015. K istorii prozvizhcha chaldon [To the History of the Nickname Chaldon]. *Russkaia rech'* 5: 100–103.
- Kuznetsova, O.D., ed. 2002. *Slovar' russkikh narodnykh govorov* [Dictionary of the Russian Folk Speakers]. Vol. 36, *S – sviatkovar'* [S – to Celebrate a Christmastide]. St. Petersburg: Nauka.
- Liubimova, G.V. 2004. *Vozrastnoi simvolizm v kul'ture kalendarnogo prazdnika russkogo naseleniia Sibiri XIX – nachalo XX veka* [Age Symbolism in the Culture of a Calendar Holiday of the Russian Population of Siberia of 19th – the Beginning of the 20th Century]. Novosibirsk: Institut arkhologii i etnografii SO RAN.
- Malygina, I.V. 2005. Etnokul'turnaia identichnost': ontologiiia, morfologiiia, dinamika [Ethnocultural Identity: Ontology, Morphology, Dynamics]. PhD diss. abstract. Moscow State University of Culture and Art.
- Mamontova, O.S. 2014. “Chaldony” Kamenskogo raiona (po rezul'tatam istoriko-etnograficheskoi ekspeditsii AGKM) [Chaldons of Kamensky District (According to the Results of the Historical and Ethnographic Expedition of AGCM)]. In *Polevye issledovaniia v Priirtysh'e, Verkhnem Priob'e i na Altae: materialy IX mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii* [Field Studies in Irtysh Area, Upper Ob Area, and Altai: Materials of the 9th International Scientific and Practical Conference], 178–183. Pavlodar: Pavlodarskii gosudarstvennyi pedagogicheskii institut.
- Molchanova, L.A. 1968. *Material'naia kul'tura belorusov* [Material Culture of Belarusians]. Minsk: Nauka i tekhnika.
- Pimanova, L.A. 1999. Chaldony i samokhody [Chaldony and Samokhody]. *Korkina Sloboda* 2: 31–37.
- Prishchepa, E.V. 2011. *Mifologicheskie i magicheskie predstavleniia chaldonov Khakassko-Minusinskogo kraia* [Mythological and Magical Representations of Chaldony of Hakass-Minusinsky Region]. Krasnoiar'sk: Krasnoiar'skii gosudarstvennyi agrarnyi universitet.
- Razon, V.N., and K.A. Pozharskaia. 2012. Samokhody protiv chaldonov [Samokhody vs. Chaldony]. *Rodina* 4: 44–48.
- Shein, P.V. 1902. *Materialy dlia izucheniia byta i yazyka russkogo naseleniia Severo-Zapadnogo kraia* [Materials for Studying the Life and Language of the Russian Population of the North-West Region]. Vol. 3. St. Petersburg: Tipografiia Imperatorskoi akademii nauk.
- Smith, A.D. 2009. *Ethno-Symbolism and Nationalism: A Cultural Approach*. London: Routledge.
- Tishkov, V.A. 2003. *Rekviem po etnosu: issledovaniia po sotsial'no-kul'turnoi antropologii* [Requiem on Ethnos: Studies on Socio-Cultural Anthropology]. Moscow: Nauka.
- Tishkov, V.A. 2016. Ot etnosa k etnichnosti i posle [From Ethnos to Ethnicity and After]. *Etnograficheskoe obozrenie* 5: 5–22.
- Vernik, A.A. 2005. *Traditsionnaia kul'tura russkikh starozhilov Khakassko-Minusinskogo kraia (vtoraia polovina XIX – nachalo XX vv.)* [The Traditional Culture of the Russian Old Residents Hakassko the Minusinsk Region (the Second Half of 19th – the Beginning of the 20th Centuries)]. Krasnoiar'sk: Sibirskii iuridicheskii institut MVD Rossii.
- Voronchikhina, O.B. 2004. Tsikl vesenne-letnikh prazdnikov belorusov-samokhodov Taborinskogo raiona Sverdlovskoi oblasti [Cycle to the Spring and Summer Holidays of Belarusians-Samokhody of Taborinsky District of Sverdlovsk Region]. *Traditsionnaia kul'tura Urala* 4: 123–151.
- Zhigunova, M.A. 2004. *Etnokul'turnye protsessy i kontakty u russkikh Srednego Priirtysh'ia vo vtoroi polovine XX veka* [Ethnocultural Processes and Contacts at the Russian Middle Priirtyshya in the Second Half of the 20th Century]. Omsk: Izdatel'skii dom “Nauka”.
- Zhigunova, M.A. 2015. Vostochnoslavian'skoe naselenie v Sibiri: etnokul'turnaia istoriia i identichnost' [East Slavic Population in Siberia: Ethnocultural History and Identity]. *Tomskii zhurnal lingvistik i antropologicheskikh issledovanii* 3 (9): 136–145.
- Zverev, V.A. 2000. Samokhody iz Rasei: krest'iane v epokhu massovykh pereselenii [Samokhody from Russia: Peasants in the Era of Mass Migrations]. *Rodina* 5: 127–129.

ОБРЯДЫ КОНЦА СВАДЬБЫ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ ДОНСКИХ КАЗАКОВ

Ключевые слова: донские казаки, свадебный обряд, конец свадьбы, обрядовая лексика, обрядовые действия, культурная семантика, этнолингвистика

Заключительные свадебные обряды у донских казаков характеризуются территориальной неоднородностью, многообразием акционального воплощения и богатой терминологией. Среди них различаются взаимные посещения родственников и специальные ритуальные действия, манифестирующие окончание обряда. За многими из донских ритуалов, завершающих свадьбу, скрываются архаичные представления о семье, браке и социальном переходе молодых людей, который в народном сознании неотделим от биологического. Поэтому многие из эпизодов конца свадьбы обнаруживают тесную связь с обрядами второго дня, наполненными празднованием сохранения невестой невинности, специальными действиями, направленными на продуцирование плодородия новой семье, символическое очищение, возвращение новобрачных в социум в новом статусе. С другой стороны, обряд следует завершить по всем правилам и обеспечить своевременный переход от ритуального времени к повседневному. Поэтому свадьбу *тушат, заметают, хоронят концы, закрывают чопом*, в последний раз перераспределяют долю, “воплощенную” в частях хлеба, между членами общины.

Территория бывшей Области Войска Донского (почти вся современная Ростовская область и часть Волгоградской) относится к регионам позднего заселения, характеризующимся неоднородностью диалектного ареала, традиционной культуры и смешанным составом жителей. Население Донского края традиционно связывают с казачеством, первые упоминания о котором относятся ко второй половине XVI в. Однако в разные периоды состав казаков пополнялся за счет выходцев из русских губерний, главным образом южнорусских, запорожских казаков, малороссийских крестьян и представителей неславянских народов (Мининков 1998: 124–144; Проништейн 1961: 38–54). Сложный процесс формирования донского казачества обусловил пестроту локальных вариантов традиционной духовной культуры Дона. Их описание и анализ, а также представление целостной картины донской обрядности во всем ее многообразии являются важными научными задачами, решение которых будет способствовать формированию объективных представлений о генезисе традиционной культуры казачества.

Свадебный обряд донских казаков также характеризуется разнообразием региональных вариантов и поэтому является интересным объектом исследования с точки

Татьяна Евгеньевна Гревцова | <https://orcid.org/0000-0001-7512-9528> | tanyar_2@mail.ru | к. филол. н., старший научный сотрудник лаборатории филологии | Федеральный исследовательский центр Южный научный центр Российской академии наук (ЮНЦ РАН) (пр. Чехова 41, Ростов-на-Дону, 344006, Россия)

Исследование проведено при финансовой поддержке следующих организаций и грантов: Государственное задание ЮНЦ РАН [проект № AAAA-A19-11901190182-8]

зрения ареального членения народной традиции. Казачья свадьба имеет длительную историю изучения (В.Д. Сухоруков, А.М. Листопадов, Б.Н. Проценко, Т.С. Рудиченко, Т.Б. Дианова, Е.В. Брысина и др.). Исследователи неоднократно отмечали, что она имеет южнорусскую основу и отличается большим количеством украинских элементов, проникших в обряд главным образом вследствие контактов казаков с малороссийскими крестьянами, переселенными на Дон из Слободской Украины в конце XVIII – первой половине XIX в. (Дианова 2008: 100–101; Проценко 1995: 48–49, 2004: 29). Однако все многообразие донской свадебной традиции пока не было изучено, а многие имеющиеся описания свадеб на Дону представляли один из территориальных вариантов обряда как “донскую свадьбу” либо стремились к искусственному конструированию ее инварианта, который в действительности никогда не существовал. При исследовании свадебного обряда донских казаков большое значение имеет, с одной стороны, как можно более полное обследование территории для представления подробной картины и типологизации ритуала, а с другой – внимание к локальным вариантам его проведения, учет и анализ даже единичных “находок”, которые могут способствовать реконструкции народных представлений, связанных с заключением брака.

Многообразием ритуальных действий и языковых номинаций отличаются и донские обряды, завершающие свадьбу. Основным источником их изучения стали материалы диалектологических и этнолингвистических экспедиций Южного федерального университета в районы Ростовской и Волгоградской областей 1976–2014 гг. (далее – РО и ВО соответственно)¹. Также использовались диалектные словари донской лексики, опубликованные работы, материалы коллекций личных документов донских ученых Ф.В. Тумилевича и Б.Н. Проценко, хранящиеся в Южном научном центре РАН.

У восточных славян заключительные обряды свадьбы направлены на “выход из промежуточного состояния обрядового перехода”, поэтому их семантика связана с ритуальным очищением, обновлением, завершением социального перехода его участников и закреплением их нового статуса, посвящениями и испытаниями новобрачных (Гура 2012: 530–543). Обряды, которыми оканчивается свадебный цикл, с одной стороны, по шуточному, радостному настрою и разгулу коррелируют с весельем второго дня, включающим испытания молодых, переодевания, бесчинства и шутки ряженных и т.д., а с другой – подводят определенную черту, завершая период обрядового времени и возвращая участников праздника к повседневной жизни. При этом отмечаются определенные соответствия и симметрия между началом свадьбы (кануном дня венчания) и ее окончанием, что объясняется самой структурой обряда, в которой эти этапы осознаются как “вход” в процесс ритуального перехода и “выход” из него (Гура 2012: 543).

Исследователи рассматривают как конец свадьбы комплекс ритуалов второго–третьего дня, объединенных общей семантикой очищения, испытания, посвящения (Байбурин 1993: 87–88; Гура 2012: 530–543). Ритуальные застолья, знаменующие завершение свадебного цикла, известны всем восточным славянам (рус. *отводы*, *отводины*, *хлебины*, *отгулки*, *отозвины*, *гостьба*; бел. *атводзіны*, *перязвы*; укр. *перзва*, *гостина* и др.). Взаимные посещения родственников после заключения брака могли продолжаться довольно долгое время, поэтому иногда трудно провести границу между завершением свадьбы и послесвадебной обрядностью (Бузин 2015: 503–504). К ритуалам послесвадебья относят в первую очередь те, которые проводились в течение первого года после венчания и были приурочены к наиболее значимым праздникам славянского календаря (Бузин 2015: 503–504; Байбурин 1993: 87–88). При этом не всегда послесвадебные обряды включаются исследователями в состав свадебного ритуала (Бернштам 2000: 137).

Следует отметить, что ни в дореволюционных источниках, ни в более поздних экспедиционных записях воспоминаний о свадебных обрядах донских казаков

практически не встречаются сведения о совершаемых в течение года после заключения брака специальных ритуалах с участием новобрачных. Таким образом, для донской свадьбы скорее характерно отсутствие послесвадебных обрядов первого календарного года после венчания. Это можно объяснить особенностями формирования традиционной духовной культуры Дона: на начальном этапе истории казачества произошел разрыв с традицией материнских территорий, откуда стекались на Дон переселенцы, практически вся календарно-хозяйственная обрядность оказалась не востребованной для казаков-воинов, другие обряды были значительно редуцированы (Проценко 1995: 48). Это касается и свадьбы. Неоднократно учеными описывалось заключение брака “на кругу” (во время общего собрания казаков), которое существовало на раннем этапе истории донского казачества (Проценко 2004: 27–28). Поэтому развернутый и длительный свадебный цикл в донской традиции является поздним явлением. Отсутствие на Дону плавного перетекания заключительных свадебных обрядов в послесвадебные ритуалы, совершаемые в течение календарного года после заключения брака, можно считать одной из причин широкого распространения в донской традиции специальных ритуальных действий, указывающих на окончание свадебных гуляний.

На Дону второй и третий дни после венчания насыщены обрядами, которые отличаются разнообразием символических действий и терминологии и включают в себя проверку и празднование “честности” молодой, различные угощения, испытания новобрачных, ряжение и эпизоды, завершающие свадебный цикл. Обычно свадьба заканчивалась на третий день после венчания, реже — через неделю или месяц. Эпизоды, которыми завершался свадебный обряд на Дону, включают: 1) взаимные посещения родственников и застоля; 2) специальные ритуальные акты, знаменующие окончание свадьбы.

Взаимные посещения родственников и застоля, которыми заканчивалась свадьба, обнаруживают ряд особенностей, обусловленных их ритуальной прагматикой. Во-первых, они устраивались для самых близких родственников, т.е. имели более закрытый характер, чем веселье в первый и второй дни, когда к участию в обряде привлекалось как можно больше людей, в том числе и не приглашенных на свадьбу. Часто на Дону, как и на территориях распространения других восточнославянских свадебных традиций, эти собрания имели определенную локализацию — в доме родителей новобрачной, что связано с ее возвращением в свою семью в новом социальном статусе (Байбурин, Левинтон 1990: 82). Во-вторых, состав блюд, подаваемых на этих обедах, был скромнее, чем на других свадебных пирах, для которых, наоборот, были характерны богатство, изобилие и избыточность. Часто в это время доедали и допивали то, что осталось от застоля в день венчания: “чѣ асталась ф чугунках пасля краснава абеда” (Брысина 2003: 69). Терминология данного этапа свадьбы зачастую указывает на его место в структуре обряда. Так, внутренняя форма лексем с приставкой *от-* (*отводды*, *отводной стол* — “прощальный свадебный обед” [Аксайский, Веселовский, Дубовский, Волгодонской, Октябрьский, Семикаракорский, Цимлянский р-ны РО]; *отгуливать* — “заканчивать свадьбу” [Кумылженский, Новоаннинский р-ны ВО]; *отгулки* — “последний день свадебного гулянья” [Верхнедонской р-н РО]) говорит о доведении действия до логического завершения (БТСДК 2003: 202, 344, 345; Отчет Молокановой б.г.; ПМДЭ 2001; ПМДЭ 1996; ПМДЭ 1982; ПМДЭ 20106; Рудиченко 2014: 10; СДГВО 2011: 391; Сухоруков 1892: 87). Словосочетание *доедать* (*объедать*) *кабаргу*, обозначающее в некоторых районах ВО, территория которых до революции входила во Второй Донской округ Войска Донского, последнее свадебное застолье (СДГВО 2011: 144, 372), сообщает о скудости подаваемых на нем блюд, если учитывать семантику слова *кабарга* (*кабаржинка*) в донских говорах — “позвоночник, костяк, хребет (птицы, рыбы)” (БТСДК 2003: 202; СДГВО 2011: 227). Иногда для этого “пира” могли специально готовить и подавать гостям кости животных или птицы:

На третий день кабаргу абьидают. Кабаргу — эта значит што? Вот, дапустим, гатовьют, эта ш спицальна так делали, гатовьют мяса там, кости куриный, и казлыный, и какий хочиш. Такая чашка. Складывають ф чашку эти кости. Вот наутра пришли на третий день: “Сваха, пришли кабаргу абьидать”. — “Харашо”. Ана выносить им там эту чашку, ставить на стол: “Абьидайти кабаргу”. Вот, бируть маслы эти. Мусолють и мусолють (СДГВО 2011: 372).

По-видимому, в данной ситуации обрядовая лексика, описывающая этот эпизод, могла повлиять на появление традиции такого “угощения”, что можно считать одним из редких примеров воздействия свадебной терминологии на обрядовую реальность (Гура 2012: 558). О том, что последние свадебные застолья устраивались в кругу близких родственников, говорят выражения *ходить по своим* (Новоаннинский р-н ВО), *ходить по себе* (Белокалитвинский, Волгодонской р-ны РО), *гулять по себе* (Верхнедонской р-н РО) (БТСДК 2003: 407; Брысина 2003: 69; ПМДЭ 1997; ПМДЭ 2004а). На заключительный характер таких обедов также указывают и словосочетания *ложки мыть* (Волгодонской, Константиновский р-ны РО), *мух выгонять* (Чертковский р-н РО) (ПМДЭ 1997; ПМДЭ 2005; ПМДЭ 2011а).

Более распространенными и разнообразными на Дону были специальные ритуальные действия, совершение которых было знаком окончания свадьбы. Их символика связана с архаичными народными представлениями о заключении брака и социальном переходе молодых людей. Такие акты можно разделить на несколько групп, при этом один эпизод может включать как одно из перечисленных действий, так и несколько: 1) зажигание и тушение огня; 2) разбивание посуды или тыквы; 3) символические роды одной из старших участниц обряда (тещи или свекрови); 4) испытания и шуточные соревнования молодых; 5) привязывание одному из участников обряда *хвоста*; 6) забивание в землю или в пол дома заостренного клинышка; 7) распитие спиртного, деление хлеба или угощение гостей специальным блюдом. Эти обряды, так же как и застолья, завершающие свадьбу, часто устраивались для небольшого круга близких родственников.

Распространенным в донской традиции способом завершить гулянья было *тушение* свадьбы. Культурные термины *заливать* (*завивать*) *овин*, *тушить овин*, *овин, тушить пожар* в этом значении встречаются во многих районах Дона, однако их обрядовое наполнение может значительно различаться. В Обливском, Советском, Усть-Донецком р-нах РО и Кумылженском р-не ВО выражение *тушить/заливать пожар* относилось к обряду, во время которого зажигался и затем тушился небольшой костер:

Уже не с утра, а вечером на третий день. У жениха зажигают костры. Ну, костёр там один, скат большой такой, дров накладывают. И вот этот костёр горит, дым, горить, все, кто может, кто в состоянии, идут тушить пожар. Придуть — тут уже сильно много не гуляют: по три, по четыре рюмочки выпили, попили, потанцевали, хорошо и разошлись (ПМДЭ 1998: Савчук)².

За разжиганием костра могло следовать перепрыгивание участников через огонь — действие, имевшее очистительную и продуцирующую символику в восточнославянской свадебной традиции (Белова, Узенёва 2004: 516–517): “На третий день тушат пожар. Где начался пожар, куда невесту привозять, там же и тушат. Костёр такой, песни поют там, наряжаются” (ПМДЭ 1998: Варламова); “А после свадьбы приглашают итить пожар тушить. А как пожар? Бутылку поставили, загуляли, доиграли. Ещё делают костёр и прыгают через него” (ПМДЭ 2002б: Коробова). Во втором примере акцентируется внимание на том, что угощение алкогольными напитками в этом эпизоде играло далеко не последнюю роль. В некоторых населенных пунктах окончание свадьбы сводилось только к шуточным испытаниям участников обряда с помощью

спиртного. В Семикаракорском р-не РО в большую чашку наливали вино и сыпали мелкие деньги, гости должны были черпать вино кружкой, привязанной на веревке, стараясь добыть монеты со дна (ПМ Власкиной 2008: Славильнов). В Верхнедонском р-не РО налитую в чашку водку черпали ложками (Материалы 2013: 32).

Огонь конца свадьбы, впрочем, часто не был настоящим костром: зажигали солому (Дианова 2008: 114), облитые водкой платки (БТСДК 2003: 173), “какой-то мусор” (ПМ Власкиной 2009: Мельникова), ветошь (ПМА 2007: Наумова). Иногда при описании *заливания пожара* в конце свадьбы и вовсе отсутствует упоминание огня. Например, в Обливском р-не РО лили воду в трубу дома новобрачного: “Или пожар заливают. Пожар нащёлси, у жениха пожар, знаётся, давайся. Залезуть на трубу или на хату там, пляснётся воды — вода потяклá. Тушим пожар, тушим пожар, свадьба кончается” (ПМДЭ 1998: Ерохина). В станице Старочеркасской (Нижний Дон) свадьбу заканчивали *заливанием трубы* в доме молодого:

Исполнение обычая состоит в том, что один из гостей забирается с ведром в руках на крышу дома и всю, заключающуюся в нем воду с криком: “Батюшки, сват горит” — выливает в трубу. Делают и так: все гости приносят по охапке соломы или камышу и, наложивши из него во дворе костер, зажигают, а потом, с теми же возгласами, заливают его (Аврамов 1875: 2).

В народных представлениях восточных славян печная труба является значимым символическим объектом и локусом, связана с печью как средоточием семейно-родовых ценностей, источником жизни и здоровья и может иногда уподобляться женскому чреву (Андрюнина 2012: 325–326). Как и в других восточнославянских традициях, на Дону печная труба фигурировала в обрядах второго дня свадьбы, связанных с демонстрацией “честности” новобрачной. Например, *калину* — украшенное деревце, символизирующее девственность невесты, — вставляли в трубу на второй день как в случае утраты ею невинности до свадьбы (ПМА 2007: Савкина; ПМДЭ 2003а: Назаренкова; ПМДЭ 2004б: Калиненко), так и при доказательстве ее целомудрия (ПМА 2007: Круглова; ПМДЭ 2002а: Авраменко; ПМДЭ 2008: Сидорова). Таким образом, семантика действий конца свадьбы на Дону с печной трубой, с одной стороны, коррелирует со значением обрядов второго дня, а с другой — приобретает и новую символику ритуального очищения и завершения обряда, которое у донских казаков было связано с тушением огня (ср. мотив ломания печи как знак окончания свадьбы в словацкой и севернорусской традициях [Гура 2012: 538]).

На Дону тушение огня в конце свадьбы часто сопровождалось битьем посуды, иногда внутри разбиваемого горшка помещали платки, солому или мусор, которые потом поджигали. В ряде населенных пунктов ВО выражение *тушить (заливать) овин (пожар)* относилось только к битью посуды и подметанию осколков и бросаемых гостями мелких денег новобрачными (ПМ Власкиной 2009: Чумакова; СДГВО 2011: 601). Битье посуды у донских казаков совершалось также в другие дни проведения свадебного обряда (напр., во время деления каравай и на второй день после венчания) и наделялось различной ритуальной семантикой в зависимости от обстоятельств. На второй день свадьбы разбивание посуды совершалось для объявления “честности” молодой, а подметание ее черепков новобрачными объяснялось проверкой их хозяйственных умений³. В конце свадьбы значение и обрядовое наполнение этого действия также варьировалось. Оно могло играть только развлекательную роль, что характерно для позднего состояния свадебной традиции, или быть знаком символического перехода невесты. Иногда разбивание посуды становилось самостоятельным сигналом окончания свадьбы (*бить посуду* — Боковский р-н РО, *бить горшок/горшки* — Кумылженский, Михайловский р-ны ВО) (ПМА 2009; ПМДЭ 2010а), однако чаще оно сопровождалось другими символическими действиями. Так, в станице Луганской, которая до революции входила в состав Донецкого округа

Области Войска Донского, вместе с горшком разбивали куриные яйца, символ плодородия и женского начала, и мазали ими присутствующих:

Когда гости соберутся, свашка устраивает в маленьком корыте гнездо из сена, кладет в него куриные яйца и накрывает горшком; потом становится на горшок ногами, разбивает его и раздавливает яйца; гости схватывают жидкость и мажут друг другу одежду, головы, лица — эта шутка заканчивается тем, что свашка обрызгивает всех мочалой, намоченной в воде. Наконец, дружка разрезывает лежень на части и разделяет его между гостями; потом он и свашка передают молодых на руки родителей и этим заканчивается свадьба (*Пономарев 1876: 3*).

В Даниловском р-не ВО *тушение овина*, завершающее свадьбу, было сложным обрядовым актом и включало сразу несколько символических действий: битье посуды, зажигание и тушение огня, перепрыгивание через костер, испытание новобрачных и выказывание благодарности их родителям: «Да, овин ту́шут, вот гуляют, например, третий там день, и кто-нибудь там собрал, чёй-то, какой-то мусоро́к там, где-нибудь в таком месте, шоб от не загорелось-то, собирает, потом вбегает, там же гуляют, пьют: “Горим!”. Все выскакивают, и вот на этот овин тоже кидают, кто мелочь, и довольно много накидают денег» (ПМ Власкиной 2009: Мельникова).

Исследователи восточнославянского свадебного обряда отмечают, что битье посуды было приурочено к актам, изменяющим социальный статус невесты, осмыслялось как пожелание счастья новобрачным и ассоциировалось с дефлорацией или родами (*Топорков 1995: 180*). Последние значения присутствуют и в семантике битья посуды, совершаемого на второй и третий дни свадьбы у донских казаков. В конце свадьбы в некоторых локальных вариантах обряда на Дону это действие сопровождало символические роды. При этом посуда, полая внутри, ассоциировалась с женским лоном, а ее разрушение в ритуале осмыслялось как рождение в новом статусе, начало нового этапа жизни. Поэтому горшок разбивали обязательно на животе у старшей родственницы, чаще всего свекрови, мотивируя это действие тем, что она “родила себе невестку”. В пос. Синегорском Белокалитвинского р-на РО пародийные роды были частью сложного обрядового комплекса, сопровождавшегося ритуальным ряжением, испытанием молодых и разбиванием тыквы:

Обычай такой: гуляют, гуляют, гуляют, потом подходит дело к концу. То есть, вдруг эта свекруха: “Ой, плохо стало! Всё заболело! Живот болит!”. Ставят лавку, доктор одевается, халат и всё. Простынью одевали. Кричат: “Скорее доктора!”. Лежит на лавке, помирает. Приходит доктор и начинает прослушивать, что-то делать. Скажет: “Чи рожаёт?”, могут пришутить, все смеются. А молодых в это время готовят: фартуки повязывают, венки в руки дают. Они там готовы. Вот он начинает: лечил, лечил, а, нашёл причину, там, такую-то! И берет кабак, или тыкву. Держит возле неё и разбивает. Всю дурь с неё, хворь выбили. Сваха встаёт, лавку убирают. Входят эти молодые, а тут все кругом начинают кидать деньги, мелочь. Играет музыка. Эти с венками, кто подметает к себе, кто хватает в карманы, в фартуки. Это длится, пока кидают. И потом всё это прекращается, когда уже нечего собирать, они [молодые], уходят со сватами, а патом начинают считать. Выходят, у кого больше денег, тот и хозяин, тот больше к себе пригрёб. Эта называется “похоронили концы” (*Токмакова 2018*).

В станице Митякинской Тарасовского р-на РО похожий обряд собирал лишь близких родственников и сопровождался ряжением в современных персонажей — хирурга и санитаров:

На третий день лечить живот свекрухе, то уже гуляют каждый себе. <...> Лóжать сваху, женщину [в] общим, и у жениха, и у невесты, женщину ложать на ла́вку. Ну хирург там работаеть, роды принимаеть. А тут ку́йшин глиняный, раньше были такие. Палкой ударил ку́йшин, этот рассыпался, родила, давай обмывать. Погуляли,

посмеялись, черепки рассыпались по углам, после собирают. Это уже на третий день, и уже расходятся (ПМДЭ 2003б: Антифеева).

Разбивание посуды на животе старшей участницы обряда, не сопровождаемое изображением родов, также можно рассматривать как отголоски некогда происходившей имитации родильного обряда в конце свадьбы. Например, в Каменском р-не РО при *тушении пожара* разбивали горшок на животе у свекрови; это действие сопровождалось обливанием гостей водой, имевшем очистительную функцию: «Потом ставят в присутствии гостей свахе на живот горшок и при крике “ура” разбивают его скалкой: этим выражают благодарность свахе за то, что она родила дочку, на свадьбе которой они удостоились присутствовать» (Харузин 1885: 158). Разбивание посуды на животе свекрови у донских казаков совершалось и на второй день свадьбы. В Даниловском, Иловлинском, Нехаевском и Серафимовичском р-нах ВО разбивание посуды на животе матери молодой или свекрови было знаком “честности” невесты (ПМДЭ 2011б; СДГВО 2011: 44). В станице Раздорской Усть-Донецкого р-на РО горшок разбивали на животе у матери новобрачной, после этого зять дарил теще новые туфли, благодаря за дочь (БТСДК 2003: 45). В Алексеевском р-не ВО на второй день свадьбы также происходили символические роды; при этом в горшок сажали живую курицу, являющуюся символом невесты в восточнославянской свадьбе: “Эта горшки били — свякрови живот правили, эта после, как воду продадут, на второй день, и значить, кладут её [свекровь] на лавку, горшок, лóвють курицу, курицу запихывають в горшок и бьють” (ПМЭЭ 2006: Агапова). Употребленное в данном тексте выражение *править живот*, являющееся частью терминосистемы родильного обряда, подтверждает предположение о том, что описанное действие является имитацией родов, даже если об этом не говорится напрямую. Фигурирующая в этом эпизоде живая курица выступает как обрядовый двойник новобрачной, “рождающейся” от свекрови — своей матери в новой семье (Гура 2012: 308).

Курица является символическим заместителем невесты и во время заключительного свадебного обряда *заливания овина* в Шолоховском р-не РО. Здесь этот эпизод включал разбивание посуды или тыквы, разделение караваев между матерями новобрачных, совершавшееся над головами главных участников обряда (молодых или тысяцкого) и сопровождавшееся специальным приговором:

Заливают овны называют, бьют горшки. Эта значить, при концѹ пекѹт такой пирог, каравай называется, и сажают две веточки. Патом энтог каравай разрезають у молодых на голове, свекрови отдають каравай с этой веточкой и родной матери говорить: “Даѣм табе веточку, а забираем у табе деточку”. И тогда бьют горшки. Нужна обязательно разбить горшок у свекрови на животе. Сажают в энтог горшок курицу, ну, значить, разбили, курица эта полетела (ПМДЭ 1992: Аникеева).

А на завтра у нас овин заливают <...> Берѹт кабак, по-нашему, по-русскому тыква называется. От разрезають, петуха, ну для смеху, петуха сажают туда. А петуха украли у невести, когда за невестой поехали. Украли петуха, и этого петуха сажают у большой кабак... прарезають его, туда. А потом тогда, для смеха, конечно, чуть-чуть надрезають, чтоб он от так от же не лопнуть, и всё. А потом как дасть какой-нибудь мушщина же женщина. Как дасть об пол, полетели во все стороны эти куски кабака. И вылетаеть оттуда петух. Это залили овин (ПМА 2005: Великанова).

Отметим, что на Дону словосочетание *завивать (заливать) овин* могло означать и другие свадебные обряды: 1) деление пирога во время девичника (Белокалитвинский р-н РО); 2) угощение гостей и зрителей в доме невесты после отъезда свадебного поезда (Белокалитвинский, Верхнедонской, Чертковский р-ны РО, Кумылженский, Новоаннинский, Урюпинский р-ны ВО); 3) битье посуды и соби́рание денег молодыми во время свадебного застолья (Даниловский, Нехаевский р-ны ВО). Представляется, что семантика донского обряда, называемого *завивать (заливать) овин*,

должна реконструироваться в общей структуре свадьбы при сопоставлении с похожими по лексическому обозначению и акциональному наполнению обрядами областных традиций русских крестьян, а также с учетом земледельческого кода и мотива витья, кручения в свадебном ритуале, что может стать предметом отдельного исследования.

По-видимому, символические роды в конце свадьбы можно рассматривать как явление одного плана с играми “в покойника” в свадебном обряде, не зафиксированными на Дону, но встречающимися в других восточнославянских традициях (Самоделова 2015: 92–93). Свадьба включается в общую линию обрядов перехода, которые сопровождают жизнь человека от рождения до смерти, при этом каждый из таких ритуалов воспринимается как символическое умирание в прошлом статусе и возрождение в новом. По-видимому, за пародией на родильный обряд в донской свадьбе стоят подобные архаичные представления о жизненном пути, поскольку в данных эпизодах используются предметные символы, имеющие большую смысловую нагрузку в традиционной культуре (курица, каравай, посуда), они сопровождаются ряжением и разбиванием горшка – действиями, обладающими сакральным статусом у восточных славян.

Ритуальное разбивание посуды и тушение огня включалось и в эпизоды конца свадьбы, которые имели следующие названия: *хоронить концы* – Белокалитвинский, Волгодонской, Каменский, Константиновский, Усть-Донецкий р-ны РО (БТСДК 2003: 560; Листонадов 1954: 296–297; Песни 1961; ПМА 2007; ПМ Проценко 1990; Токмакова 2018), *ховать концы* – Багаевский р-н РО (Миртов 1929: 114), *прятать концы* – Усть-Донецкий, Волгодонской р-ны РО (БТСДК 2003: 436), *терять концы* – Михайловский р-н ВО (СДГВО 2011: 47). Обрядовое наполнение эпизодов, обозначающихся данными словосочетаниями, во многих населенных пунктах, где они зафиксированы, было схожим с ритуалами *заливания* (*завивания*) *овина*. Например, в Белокалитвинском р-не РО обряд, называемый *хоронить концы*, заключался в битье посуды и подметании осколков молодыми или в символических родах с последующим разбиванием тыквы (Токмакова 2018), в Константиновском р-не РО – в шуточном задании гостям зачерпнуть из чашки вино кружкой, привязанной к потолку, зажигании костра и делении специальной выпечки – *эжика* (Песни 1961). В Усть-Донецком р-не РО словосочетание *хоронить* (*прятать*) *концы* относилось к зажиганию и тушению огня, перепрыгивая через костер, разбиванию посуды или тыквы (ПМА 2007). Интересно, что разбивание посуды прямо в огонь объясняется стремлением потушить его, что представляется нелогичным с точки зрения бытовой прагматики, но вполне вписывается в ряд символических действий, знаменующих конец свадьбы, который на Дону включал битье горшков во многих локальных вариантах традиции:

Инф.: А потом же костёр жгут вот так. Соломы наложут, загорится и в хорошей одежде прядают через этот огонь, через пыль, зола. Тогда у этот, горшок какой-нибудь видите, может, черепня какая-нибудь. Как неколоную, так полбеды, а то целую. Вот горить этот огонь, раз, и разбили.

Собиратель (далее – С.): В огонь разбивают?

Инф.: Да, как тушить ну, вроде же, и разбили эту черепню.

С.: Туда воды наливают?

Инф.: Нет, сухую возьмут и раз, он же перегорит.

С.: Зачем это делают?

Инф.: Концы хоронить называется, это концы. Сожгли, разбили, всё, готово. Невеста не ваша, а наша (ПМА 2007: Савкина).

В Верхнедонском р-не РО в знак окончания свадьбы совершали обряд, называемый *сосать гвоздок*. Данное выражение можно считать интересным донским локализмом, поскольку в других частях Донского края и, насколько нам известно, в других

восточнославянских регионах оно не зафиксировано. Этот обряд заключался в том, что в конце свадьбы гостей угощали водкой и медом, это сопровождалось шуточным покалыванием присутствующих острым предметом (шилом, гвоздем, иголкой). При этом колющие подражали жужжанию пчелы или объясняли уколы укусами пчел:

На третий день собирали, у кого что есть, и говорили: мы пойдём гвоздók сосать. Мёд, что осталось там, вино, водка, от тогда пришли. На крёстную одевают платок, а на крёстного шапку, они стоят за столом, наливают, подносят, тут пчёлы жужжать, подкалывают, от подходить выпить, мёдом закусить, ягó сзади раз – ушипнули, тогда убягáют. А сейчас начáли за етá деньги давать (ПМДЭ 2004а: Цыганов, Цыганова).

Представляется, что семантика данного действия связана, во-первых, со сладостью как значимым концептом свадьбы (мед присутствует на многих этапах ритуала), но наиболее часто воплощается в эпизодах второго дня свадьбы (например, в некоторых районах Дона угощение медом было знаком “честной” невесты [Дианова 2008: 112; ПМДЭ 2003б]), а во-вторых, с народными представлениями о пчелах, которые, как и мед, обладают продуцирующей и эротической символикой в славянской свадьбе (Гура 1997: 461). Все это указывает на то, что верхнедонской обряд под названием *сосать гвоздók* по семантике ближе к эпизодам второго дня, поскольку он наполнен любовными смыслами и направлен на обеспечение плодородия новой пары. Появление этого словосочетания, видимо, связано также со значением слова *гвоздь* в русских диалектах — “деревянная затычка в бочке с напитками” (СРНГ 1970: 162). В дореволюционном описании свадеб у казаков Усть-Медведицкого округа Области Войска Донского говорится о том, что во время этого обряда гостям предлагали облизывать мед с гвоздя в прямом смысле: “Бывает смешное, а именно гвоздók сосут, т.е. берут чашку, кладут туда меду, острыгивают гвоздь, и этот гвоздь обмакивают в мед и сосут; и после запивают большим стаканом или чашкою водки, и это бывает на 2-й или 3-й день, и все кушают” (Азаров 2019: 17). Таким образом, словосочетание *сосать гвоздók* может указывать, как и приведенные ранее донские выражения *мыть ложки*, *объедать кабаргу*, на истощение запасов свадебных угощений и выпивки и, соответственно, на окончание гуляний. Так, в Боковском р-не РО после свадьбы *забивали гвоздь* — собирали деньги на послесвадебную вечеринку с угощением вскладчину (БТСДК 2003: 105). Все сказанное позволяет предположить, что обряды конца свадьбы, обозначаемые выражениями со словом *гвоздь*, в прошлом имели более широкое бытование на Дону.

В районах ВО, расположенных по Хопру (Алексеевский, Новоаннинский, Урюпинский), распространены названия заключительного свадебного эпизода со словом *хвост*: *задёльвать хвосты́*, *наставлять (нара́щивать) хвост*, *отрубáть хвост*, *тяну́ть (оття́гивать) хвост*, *заметáть хвост*. В некоторых хуторах Алексеевского р-на ВО словосочетания *наставлять хвост*, *отрубáть хвост* относятся к застолью в доме родителей молодой через неделю или месяц после свадьбы (БТСДК 2003: 348; СДГВО 2011: 395; ПМЭЭ 2006: Агапова, Емельянов, Кузнецова). В других населенных пунктах этот обряд совершался на третий день свадьбы преимущественно в доме жениха и заключался в том, что к одежде матерей молодых и/или новобрачной привязывали веник, метелку или импровизированный *хвост*, которым *заметали дорогу* невесте в старый дом, “чтобы молодая жена не возвратилась домой” (СДГВО 2011: 395), “чтобы у молодых всё было хорошо” (ПМДЭ 2010б: Минаева): “Хвост замятають, чтоб невеста не убéгла... привязывают хвосты, этим, матерям, отцу, матери, обоим с обеих сторон. И веники попривязывают, и вот этими вениками суда-судасуда к жениху, чтоб ни убягáла невеста” (ПМДЭ 2010б: Щербакова). Метение *хвостом* может объединяться в этом обряде с подметанием новобрачной пола, которое обычно у донских казаков совершалось на второй день свадьбы, или сопровождаться

хождением за водой новобрачных — испытанием их хозяйственных способностей, распространенным в хоперской свадебной традиции: “Ну вот хвостик привязывают, чтобы невеста не убягала, дорогу не нашла, домой, она теперь у жениха живёт, чтоб дорогу не нашла туды к сабё, дорогу замятають веником <...> третий день и с хвостикам, за водой идуть” (ПМДЭ 2010б: Мургова).

Регламентация подметания пола в восточнославянской традиционной культуре, которая была особенно строгой в наиболее значимые моменты обрядового времени, указывает на то, что это действие могло “вымести” из дома человека, его счастье, долю или удачу (Валенцова, Виноградова 2004: 231–234). В конце свадебного обряда, напротив, невесту нужно было проводить из родительского дома так, чтобы она не вернулась. Поэтому “заметали ее следы”, “заметали ей дорогу”, а у жениха мели в сторону дома, чтобы “примести” новобрачных к дому: “Потом на третий день как-то хвост оттягуют свахе, сватам. Это, например, еси мы бярем её к сабе, то этой свахе, мамыри ягё оттягивали, называют, хвост. <...> Да, метёлку ей, вот она подметёт это всё, идёт, пока в дом войдётся... значить, она замяла всё. Как она всё к себе примяла” (ПМДЭ 2010б: Елисеева). Несмотря на очевидный зооморфный символизм привязывания “хвоста” и смеховое начало этого эпизода, от ряжения второго дня его отличают прежде всего вовлечение родителей новобрачных, обычно не участвовавших в таких переодеваниях на Дону, полное отсутствие упоминаний об изображении ими кого-либо и акцент именно на “приметании к себе” новой пары или “заметании следов” молодой. С такой же целью (“чтобы невеста не вернулась домой”) в некоторых районах Дона подметали дорогу вслед за свадебным поездом, отъезжавшим из дома невесты. Таким образом, назначение этого ритуального действия в хоперской свадьбе — окончательно закрепить обрядовый переход новобрачной.

Весьма распространено на Дону забивание *чоп* (*забивать чоп — кол, клин, пакл*) в конце свадьбы, пришедшее из украинской традиции (Азовский, Багаевский, Дубовский, Зерноградский, Константиновский, Миллеровский, Морозовский, Орловский, Пролетарский, Советский, Тарасовский, Усть-Донецкий, Целинский, Чертковский р-ны РО, Кумылженский р-н ВО). Этот обряд совершался в случае женитьбы последнего сына (реже — замужества дочери) в этой семье. Данное условие соблюдалось в местах проживания донских малороссов (Степное Задонье, северо-запад РО). Другим значимым элементом данного эпизода в этих районах было наливание воды в ямку с *чопом* с тем, чтобы разбрызгиваемая грязь попадала на присутствующих:

Ну если последнего сына или дочку отдали замуж, то чоп забивают. Ну если ишо есть, то нельзя забивать чоп. <...> Чё ж забьёте чоп, она останется вековúшей или он не женится. А от надо, когда последнего... Нагрели воды горячей, и чоп от так за двором. Как сатаны все, молотом каждый подходить, бьёт... Грязь летить во всю сторону. А у кого есть ишо дети, то ни забивают (ПМА 2006: Янчук).

Приведенный текст показывает, что данное обрядовое действие являлось итоговым для целой череды свадеб в семье, поэтому, если совершить его раньше заключения брака последнего ребенка, то еще не женатые молодые люди в этом роду могут потерять возможность вступить в брак. О важной роли этого обрядового акта в обеспечении семейного благополучия говорит также место забивания *чоп*: обычно это пограничные, символически значимые для рода локусы (порог дома, ворота двора или даже внутреннее помещение). Разбрызгивание воды или грязи, которые обязательно попадали на участников этого обряда, участие в нем ряженных характеризуют общий шуточный настрой, который присущ концу свадьбы не только на Дону, но и в других восточнославянских регионах (Лура 2012: 537–543). Однако, проникая в другие районы, где преобладало казачье население, это действие теряло первоначальную семантику, изменяло значение, совершалось в конце любой свадьбы и наполнялось

несвойственными действиями: “вот рюмку нальют водки, на этот чоп ставят <...> Она [свашка] берёт вот эта, ей сказали вот так не брать, ага, она вот так нагинаясь, нагинаясь, водки налито полно, она берёт её и как выпивает. Тогда и свадьбе конец” (ПМДЭ 2009: Маркина). В некоторых районах ВО обряд *забивания чоп*, не характерный для территории Верхнего Дона, обрастал шуточными конкурсами, *чоп* забивали и у жениха, и у невесты, по этому действию гадали, с кем останутся жить молодые (Дианова 2008: 113–114). Все это является значительной трансформацией изначального значения обряда, заключавшегося в окончании свадеб в семье.

Иногда свадьба на Дону заканчивалась разделением специального обрядового блюда, чаще всего выпечки. В Багаевском р-не РО на последнем застолье невеста делила хлеб между присутствующими (ПМДЭ 2002а); в Константиновском гостям раздавали по кусочку *ёжика* — украшенной выпечки (Песни 1961); в станицах Краснодонской (Белокалитвинский р-н РО) и Луганской дружка разносил гостям кусочки *лежня* — продолговатого хлеба (Листопадов 1954: 296–297; Пономарев 1876: 3). Выше было сказано о том, что в Шолоховском р-не РО во время *заливания овина* делили каравай. Разделение хлеба в свадебном обряде, а также в других обрядах жизненного цикла и некоторых календарных и окказиональных ритуалах у восточных славян символизирует перераспределение общей доли социальной группы. Доля не дается человеку раз и навсегда при рождении, она меняется в течение жизни в связи с изменением возрастного и социального статуса. В свадьбе перераспределение доли между участниками обряда и наделение молодых новой долей происходит многократно, и часто судьба “воплощается” в хлебных изделиях (Байбурин 1993: 82–83).

Таким образом, обряды, которыми заканчивались свадьбы у донских казаков, характеризуются многообразием, богатой терминологией и значительной территориальной неоднородностью. Особенно пестрая картина складывается на Нижнем и Среднем Дону, где практически невозможно выделить локальные типы обрядов конца свадьбы. Определенную специфику имеют заключительные эпизоды ритуала на Верхнем Дону и в районах, расположенных по течению Хопра и Медведицы. Традиционная культура населения северо-западной части РО и районов Степного Задонья отличается сильным украинским влиянием, поэтому и обряды конца свадьбы здесь имеют украинскую основу.

За многими из донских ритуалов, завершающих свадьбу, скрываются архаичные народные представления, связанные с заключением брака и социальным переходом молодых людей, который в народном сознании неотделим от биологического. Поэтому многие эпизоды конца свадьбы обнаруживают тесную связь с обрядами второго дня, наполненными празднованием сохранения невестой невинности, специальными действиями, направленными на продуцирование плодородия новой семье, символическое очищение, возвращение новобрачных в социум в новом статусе. Второй и третий дни свадьбы также объединяет веселый настрой и шутки ряженых. При этом в ряде локальных традиций культурная семантика конца свадьбы и закрепления социального перехода, присущая заключительным эпизодам торжества, вытесняется развлекательным началом, сильно редуцируется или забывается совсем. Некоторые донские обряды конца свадьбы имеют корреляции с действиями, совершаемыми во время отъезда свадебного поезда из дома невесты (*заметание дороги, заливание овина*), что позволяет осмыслить этот эпизод как окончательный уход девушки из родительского дома уже на данном этапе. С другой стороны, заключительные эпизоды ориентированы на завершение ритуала, поэтому гулянья на третий день как бы угасают: угощения становятся более скромными, часто символическими, а круг участников сужается. При этом обряд должен быть закончен по всем правилам, и обеспечен своевременный переход от ритуального времени к повседневному. Поэтому свадьбу *тушат, забивают чопом, хоронят концы*, в последний раз перераспределяют долю, “воплощенную” в частях хлеба, между членами общины.

Примечания

¹ До 2006 г. — Ростовский государственный университет, с 2008 г. экспедиции проводились совместно с Южным научным центром РАН.

² Диалектные тексты, собранные в экспедициях, даются в орфографической записи с сохранением характерных черт донских говоров. Буквой *z* передается *γ* (г-фрикативное).

³ Нам кажется справедливым мнение В.С. Бузина о том, что подметание молодыми пола, хотя и часто объясняется испытанием их хозяйственных навыков, является одним из способов возвращения новобрачных, особенно невесты, в новый статус и обретения ими физических способностей (в частности, зрения), утрачиваемых в период обрядового перехода (*Бузин* 2015: 498).

Источники и материалы

Аврамов 1875 — *Аврамов*. Свадебные обычаи в одной из станиц Черкасского округа. Этнографический очерк. Окончание // *Донские областные ведомости*. 1875. № 57. С. 2.

Азаров 2019 — *Азаров Г.* Этнографические сведения о казаках Усть-Медведицкого округа Донской Области (Архив Русского географического общества. Р. 12. Оп. 1. Д. 13. Л. 9об) // *Донская свадьба*. Вып. 1. Материалы архивов и публикации XIX века / Сост., авт. коммент. и примеч. М.А. Рыблова, А.В. Когитина. Волгоград: Изд-во Волгоградского института управления — филиала РАНХиГС, 2019. С. 17.

БТСДК 2003 — Большой толковый словарь донского казачества: ок. 18 000 слов и устойчив. словосочетаний / Ростов. гос. ун-т; ф-т филологии и журналистики; каф. общ. и сравнит. лингвист. языкознания. М.: Русские словари; Астрель; АСТ, 2003.

Листопадов 1954 — *Листопадов А.М.* Песни донских казаков: В 5 т. Т. 5 / Под общ. ред. Г. Сердюченко. М.: Музгиз, 1954.

Материалы 2013 — Материалы международных студенческих фольклорно-этнографических экспедиций Донецкого национального университета на Верхний Дон (Волгоградская и Ростовская области: 2001, 2003, 2005–2007, 2010–2012 гг.) / Под общ. ред. П.Т. Тимофеева. Донецк: Юго-Восток, 2013.

Миртов 1929 — *Миртов А.В.* Донской словарь. Материалы для изучения лексики донских казаков. Ростов-на-Дону: Н.-И. Институт изучения местной экономики и культуры при Северо-Кавказском государственном университете, 1929.

Отчет Молокановой б.г. — Отчет о прохождении фольклорной практики студентки 1 курса ОЗО факультета филологии и журналистики РГУ О.А. Молокановой, б.г., х. Жуков Семикаракорского р-на РО // Южный научный центр РАН. Коллекция личных документов Ф.В. Тумилевича.

Песни 1961 — Песни ст. Константиновской Ростовской области, июль 1961 г. Тетрадь 1. Рукопись // Южный научный центр РАН. Коллекция личных документов Ф.В. Тумилевича.

ПМА 2005 — Полевые материалы автора. Экспедиция в Шолоховский р-н Ростовской обл., 2005 г. (информант: З.В. Великанова, 1939 г.р.)

ПМА 2006 — Полевые материалы автора. Экспедиция в Орловский р-н Ростовской обл., 2006 г. (информант: А.П. Янчук, 1924 г.р.)

ПМА 2007 — Полевые материалы автора. Экспедиция в Усть-Донецкий р-н Ростовской обл., 2007 г. (информанты: А.И. Бакулина, 1937 г.р.; Е.М. Круглова, 1935 г.р.; Н.К. Круглова, 1943 г.р.; Ю.А. Кумскова, 1938 г.р.; В.П. Наумова, 1927 г.р.; З.А. Никитина, 1922 г.р.; В.Ф. Пятницкова, 1924 г.р.; М.П. Пятницкова, 1925 г.р.; Н.Е. Савкина, 1929 г.р.; Е.К. Сивякина, 1925 г.р.; А.П. Слярова, 1931 г.р.; Л.П. Токарева, 1931 г.р.)

ПМА 2009 — Полевые материалы автора. Экспедиция в Кумылженский р-н Волгоградской обл., 2009 г. (информанты: З.М. Егорова, 1940 г.р.; Л.К. Ермилова, 1948 г.р.; Р.А. Коровина, 1957 г.р.; Н.И. Марчукова, 1938 г.р.; Р.И. Марчукова, 1935 г.р.; М.В. Озёрина, 1924 г.р.; Н.А. Озёрина, 1938 г.р.; К.Д. Савина, 1927 г.р.; В.Н. Сергеева, 1941 г.р.; З.И. Финаева, 1932 г.р.)

ПМ Власкиной 2008 — Полевые материалы старшего научного сотрудника Южного научного центра РАН Нины Алексеевны Власкиной. Семикаракорский р-н РО, 2008 г. (информант: В.И. Савильнов, 1948 г.р.)

- ПМ Власкиной 2009 – Полевые материалы старшего научного сотрудника Южного научного центра РАН Ниной Алексеевны Власкиной. Даниловский р-н ВО, 2008 г. (информанты: А.К. Мельникова, 1931 г.р.; А.Я. Чумакова, 1914 г.р.)
- ПМ Проценко 1990 – Полевые материалы экспедиции Бориса Николаевича Проценко в станицу Калитвенскую Каменского р-на Ростовской обл., июнь 1990 г. Тетрадь 7. Хранится в Южном научном центре РАН.
- ПМДЭ 1982 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Цимлянский р-н Ростовской обл., 1982 г. (информанты: П.И. Жеребятёва, 1916 г.р.; А.А. Терентьева, 1916 г.р.; Е.С. Гурова, 1909 г.р.)
- ПМДЭ 1992 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Шолоховский р-н Ростовской обл., 1992 г. (информанты: А.С. Аникеева, 1942 г.р.)
- ПМДЭ 1996 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Константиновский р-н Ростовской обл., 1996 г. (информанты: А.Е. Лобова, 1912 г.р.; А.Д. Землякова, 1924 г.р.)
- ПМДЭ 1997 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Волгодонской р-н Ростовской обл., 1997 г. (информанты: П.Е. Радкова, 1910 г.р.; Е.А. Попова, 1927 г.р.; Е.В. Садкова, 1914 г.р.; М.Т. Федорова, 1924 г.р.; Н.А. Щербакова, 1922 г.р.)
- ПМДЭ 1998 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Обливский р-н Ростовской обл., 1998 г. (информанты: М.Я. Варламова, 1940 г.р.; А.В. Ерохина, 1927 г.р.; В.А. Савчук, 1939 г.р.)
- ПМДЭ 2001 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Дубовский р-н Ростовской обл., 2001 г. (информанты: А.А. Медведева, 1940 г.р.; П.С. Демьянова, 1928 г.р.; А.Г. Семенова, 1914 г.р.; Н.Ф. Кузнецова, 1913 г.р.; М.П. Селеверстова, 1918 г.р.)
- ПМДЭ 2002а – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Багаевский р-н Ростовской обл., 2002 г. (информанты: Н.В. Авраменко, 1929 г.р.; В.В. Говорухина, 1936 г.р.; Е.И. Рименина, 1924 г.р.)
- ПМДЭ 2002б – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Советский р-н Ростовской обл., 2002 г. (информант: В.Г. Коробова, 1929 г.р.)
- ПМДЭ 2003а – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Азовский р-н Ростовской обл., 2003 г. (информант: Н.Ф. Назаренкова, 1936 г.р.)
- ПМДЭ 2003б – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Тарасовский р-н Ростовской обл., 2003 г. (информанты: М.Н. Антифеева, 1922 г.р.; А.С. Быкадорова, 1922 г.р.; М.И. Савостина, 1923 г.р.)
- ПМДЭ 2004а – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Верхнедонской р-н Ростовской обл., 2004 г. (информанты: С.И. Гребенников, 1933 г.р.; Н.Г. Дронов, Л.И. Дронова, Ф.Т. Дронова, 1932 г.р.; А.А. Карташова, 1918 г.р.; Е.Л. Козырева, 1926 г.р.; М.Д. Колычева, 1935 г.р.; Н.Н. Копырскова, 1921 г.р.; А.С. Королева, 1924 г.р.; Н.В. Кушнявцева, 1921 г.р.; А.М. Лежнев, 1927 г.р.; М.В. Мешерякова, 1935 г.р.; Г.А. Писарев, 1937 г.р.; Ф.Г. Разогреева, 1937 г.р.; Е.И. Ремезова, 1939 г.р.; Ф.М. Слесарева, 1928 г.р.; Е.Я. Суярова, 1912 г.р.; В.В. Тебеникина, 1941 г.р.; А.С. Цыганов, 1939 г.р.; Е.Е. Цыганова, 1943 г.р.; К.И. Шепелева, 1932 г.р.)
- ПМДЭ 2004б – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Октябрьский р-н Ростовской обл., 2004 г. (информант: В.А. Калининко, 1948 г.р.)
- ПМДЭ 2005 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Ростовского государственного университета в Константиновский р-н Ростовской обл., 2005 г. (информанты: Г.Ф. Ахтиманкина, 1932 г.р.; М.А. Золотова, 1938 г.р.; К.П. Хныкина, 1929 г.р.)
- ПМДЭ 2008 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Семикаракорский р-н Ростовской обл., 2008 г. (информант: В.М. Сидорова, 1938 г.р.)
- ПМДЭ 2009 – Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Морозовский р-н Ростовской обл., 2009 г. (информант: Д.Д. Маркина, 1931 г.р.)

- ПМДЭ 2010а — Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Боковский р-н Ростовской обл., 2010 г. (информанты: В.И. Аверина, 1943 г.р.; Т.П. Андрусенко, 1938 г.р.; Л.М. Белоножко, 1930 г.р.; Ю.И. Гончарова, 1937 г.р.; Е.Д. Мазанова, 1928 г.р.; Т.В. Медведева, 1935 г.р.; Т.А. Распопова, 1939 г.р.)
- ПМДЭ 2010б — Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Новоаннинский р-н Волгоградской обл., 2010 г. (информанты: В.А. Алексеев, 1931 г.р.; П.И. Андреев, 1923 г.р.; А.Л. Елисеева, 1927 г.р.; К.А. Кузнецова, 1926 г.р.; А.Ф. Миляина, ок. 1950 г.р.; А.Д. Минаева, ок. 1940 г.р.; Е.В. Мордвинцева, 1945 г.р.; Н.А. Мургова, 1936 г.р.; П.И. Лынин, 1960 г.р.; Н.Т. Растокина, 1933 г.р.; Р.Н. Сергеева, 1930 г.р.; Р.И. Щербакова, 1936 г.р.)
- ПМДЭ 2011а — Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Миллеровский, Чертковский р-ны Ростовской обл., 2011 г. (информанты: В.Я. Бабакова, 1945 г.р.; Н.Т. Горобцова, 1927 г.р.; Р. Ревенко, 1930 г.р.; М.И. Утенкова, 1937 г.р.; Л.А. Харсекина, 1938 г.р.; Н.Я. Ющенко, 1939 г.р.)
- ПМДЭ 2011б — Полевые материалы диалектологической экспедиции Южного федерального университета и Южного научного центра РАН в Иловлинский р-н Волгоградской обл., 2011 г. (информанты: В.Я. Кузнецова, 1926 г.р.; Т.И. Сазонова, 1927 г.р.; Н.В. Чапурина, 1957 г.р.; Т.Г. Чеботарева, 1929 г.р.)
- ПМЭЭ 2006 — Полевые материалы этнолингвистической экспедиции Южного федерального университета в Алексеевский р-н Волгоградской обл., 2006 г. (информанты: Л.В. Агапова, 1934 г.р.; Н.Г. Емельянов, 1945 г.р.; Н.А. Кузнецова, 1939 г.р.)
- Пономарев 1876 — Пономарев С. Луганская станица (этнографический очерк): о праздниках, рукобיתье, подвеселках и свадьбе Луганской станицы // Донские областные ведомости. 1876. № 50. С. 2–3.
- СДГВО 2011 — Словарь донских говоров Волгоградской области / Авт.-сост. Р.И. Кудряшова, Е.В. Брыкина, В.И. Супрун; под ред. Р.И. Кудряшовой. Изд. 2-е. Волгоград: Издатель, 2011.
- СРНГ 1970 — Словарь русских народных говоров. Вып. 6 / Гл. ред. Ф.П. Филин. Л.: Наука, 1970.
- Сухоруков 1892 — Сухоруков В.Д. Общежитие донских казаков в XVII и XVIII столетиях. Исторический очерк. Издание газеты “Донская Речь”. Новочеркасск: Областная войска Донского типография, 1892.
- Токмакова 2018 — Токмакова О.С. Свадебный обряд станицы Краснодонской Белокалитвинского района Ростовской области // Культура.рф. 20.04.2018. <https://www.culture.ru/objects/3447/svadebnyi-obryad-stanicy-krasnodoneckoi-belokalitvenskogo-raiona-rostovskoi-oblasti>
- Харузин 1885 — Харузин М.Н. Сведения о казачьих общинах на Дону. Материалы для обычного права. Вып. 1. М.: Типография М.П. Щепкина, 1885.

Научная литература

- Андрюнина М.А. Труба печная // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 5 / Под общ. ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 2012. С. 325–329.
- Байбури А.К. Ритуал в традиционной культуре. Структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. СПб.: Наука, 1993.
- Байбури А.К., Левинтон Г.А. Похороны и свадьба // Исследования в области балто-славянской духовной культуры. Погребальный обряд / Отв. ред. В.В. Иванов, Л.Г. Невская. М.: Наука, 1990. С. 64–99.
- Белова О.В., Узеньва Е.С. Огонь // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 3 / Под общ. ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 2004. С. 513–519.
- Бернштам Т.А. Молодость в символизме переходных обрядов восточных славян. Учение и опыт Церкви в народном христианстве. СПб.: Петербургское Востоковедение, 2000.
- Брыкина Е.В. Этнокультурная идиоматика донского казачества. Волгоград: Перемена, 2003.
- Бузин В.С. Рождение, вступление в брак и смерть в традиционной южнорусской обрядности (Липецкая, Тамбовская, Пензенская области). СПб.: Нестор-История, 2015.
- Валенцова М.М., Виноградова Л.Н. Мести // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 3 / Под общ. ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 2004. С. 231–236.

- Гура А.В. Символика животных в славянской народной традиции. М.: Индрик, 1997.
- Гура А.В. Брак и свадьба в славянской народной культуре: семантика и символика. М.: Индрик, 2012.
- Дианова Т.Б. Традиционное свадебное застолье на Дону // Традиционное русское застолье / Отв. ред. А.С. Каргин. М.: Государственный республиканский центр русского фольклора, 2008. С. 96–117.
- Мининков Н.А. Донское казачество в эпоху позднего Средневековья (до 1671 г.). Ростов-на-Дону: Изд-во Ростовского ун-та, 1998.
- Проништейн А.П. Земля донская в XVIII веке. Ростов-на-Дону: Изд-во Ростовского ун-та, 1961.
- Проценко Б.Н. Донской обряд плодородия: своеобразие и традиции // Этнографическое обозрение. 1995. № 1. С. 45–52.
- Проценко Б.Н. Свадебный обряд донских казаков во времени и пространстве // Традиционная культура. 2004. № 4. С. 26–34.
- Рудиченко Т.С. Специальная лексика акционального и персонажного кодов донской свадьбы // Вопросы этномузыкознания. 2014. № 4 (9). С. 6–14.
- Самодолова Е.А. Традиционная и современная рязанская свадьба (послевенчальные ритуалы и мировоззренческие аспекты). Т. 2. Рязань: Рязанский областной научно-методический центр народного творчества, 2015.
- Топорков А.Л. Битье посуды // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: В 5 т. Т. 1 / Под общ. ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 1995. С. 180–182.

Research Article

Grevtsova, T.E. Rites of the End of Wedding in the Traditional Culture of the Don Cossacks [Obriady kontsa svad'by v traditsionnoi kul'ture donskikh kazakov]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 116–131. <https://doi.org/10.31857/S086954150010837-0> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Tatyana Grevtsova | <https://orcid.org/0000-0001-7512-9528> | tanyar_2@mail.ru | Federal Research Centre The Southern Scientific Centre of the Russian Academy of Sciences (41 Chehova Str., Rostov-on-Don, 344006, Russia)

Keywords

Don Cossacks, wedding ritual, end of wedding, ritual vocabulary, ritual actions, cultural semantics, ethnolinguistics

Abstract

The rites marking the closing part of the wedding among the Don Cossacks are characterized by territorial heterogeneity, variety of actional embodiment and rich terminology. Among them, there are mutual visits of relatives and special ritual actions that demonstrate the end of the rite. Behind many of the Don rituals that complete the wedding, there are hidden archaic ideas about the family, marriage, and social transition of young people, which in the folk consciousness are inseparable from the biological one. Therefore, many of the episodes of the end of the wedding find a close connection with the rites of the second day, filled with the celebration of the bride's preservation of innocence, special actions aimed at producing fertility for the new family, symbolic purification and return of the newlyweds to society in a new status. On the other hand, the rite should be completed in accordance with all the rules and ensure a timely transition from ritual time to daily life. Therefore, the wedding was “extinguished”, “swept”, “buried the ends”, closed with the “chop”; the fate of the participants as embodied in the parts of bread during the rite was redistributed for the last time.

Funding Information

This research was supported by the following institutions and grants:
Southern Scientific Centre of Russian Academy of Sciences [AAAA-A19-11901190182-8]

References

- Andriunina, M.A. 2012. Truba pechnaia [Smoke-Stack]. In *Slavianskie drevnosti. Etnolingvisticheskii slovar': V 5 t.* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary in 5 Vols.], edited by N.I. Tolstoi, 5: 325–329. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniia.
- Baiburin, A.K. 1993. *Ritual v traditsionnoi kul'ture. Strukturno-semanticheskii analiz vostochnoslavianskikh obriadov* [Ritual in Traditional Culture: Structural and Semantic Analysis of Eastern Slavic Rites]. St. Petersburg: Nauka.
- Baiburin, A.K., and G.A. Levinton. 1990. Pokhorony i svad'ba [Funeral and Wedding]. In *Issledovaniia v oblasti balto-slavianskoi dukhovnoi kul'tury. Pogrebal'nyi obriad* [Studies on Balto-Slavic Spiritual Culture: The Funeral Rite], edited by V.V. Ivanov and L.G. Nevskaiia, 64–99. Moscow: Nauka.
- Belova, O.V., and E.S. Uzeneva. 2004. Ogon' [Fire]. In *Slavianskie drevnosti. Etnolingvisticheskii slovar': V 5 t.* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary in 5 Vols.], edited by N.I. Tolstoi, 3: 513–519. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniia.
- Bernshtam, T.A. 2000. *Molodost' v simvolizme perekhodnykh obriadov vostochnykh slavian. Uchenie i opyt Tserkvi v narodnom khristianstve* [Youth in the Symbolism of the Transitional Rites of the Eastern Slavs: Teaching and Experience of the Church in Folk Christianity]. St. Petersburg: Peterburgskoe Vostokovedenie.
- Brysina, E.V. 2003. *Etnokul'turnaia idiomatika donskogo kazachestva* [Ethnocultural Idiomatics of the Don Cossacks]. Volgograd: Peremena.
- Buzin, V.S. 2015. *Rozhdenie, vstuplenie v brak i smert' v traditsionnoi iuzhnorusskoi obriadnosti (Lipetskaia, Tambovskaia, Penzenskaia oblasti)* [Birth, Marriage and Death in the Traditional South Russian Rituals (Lipetsk, Tambov, Penza Regions)]. St. Petersburg: Nestor-Istoriia.
- Valentsova, M.M., and L.N. Vinogradova. 2004. Mesti [To Sweep]. In *Slavianskie drevnosti. Etnolingvisticheskii slovar': V 5 t.* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary in 5 Vols.], edited by N.I. Tolstoi, 3: 231–236. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniia.
- Gura, A.V. 1997. *Simvolika zhivotnykh v slavianskoi narodnoi traditsii* [Symbolism of Animals in the Slavic Folk Tradition]. Moscow: Indrik.
- Gura, A.V. 2012. *Brak i svad'ba v slavianskoi narodnoi kul'ture: semantika i simvolika* [Marriage and Wedding in the Slavic Folk Culture: Semantics and Symbolism]. Moscow: Indrik.
- Dianova, T.B. 2008. Traditsionnoe svadebnoe zastol'e na Donu [Traditional Wedding Feast in the Don Region]. In *Traditsionnoe russkoe zastol'e* [Traditional Russian Feast], edited by A.S. Kargin, 96–117. Moscow: Gosudarstvennyi respublikanskii tsentr russkogo fol'klora.
- Mininkov, N.A. 1998. *Donskoe kazachestvo v epokhu pozdnego Srednevekov'ia (do 1671 g.)* [The Don Cossacks During the Late Middle Ages (Until 1671)]. Rostov-on-Don: Izdatel'stvo Rostovskogo universiteta.
- Pronshtein, A.P. 1961. *Zemlia donskaia v XVIII veke* [The Land of the Don in the 18th Century]. Rostov-on-Don: Izdatel'stvo Rostovskogo universiteta.
- Protsenko, B.N. 1995. Donskoi obriad plodorodiia: svoeobrazie i traditsii [The Don Fertility Ritual: Peculiarity and Traditions]. *Etnograficheskoe obozrenie* 1: 45–52.
- Protsenko, B.N. 2004. Svadebnyi obriad donskikh kazakov vo vremeni i prostranstve [Don Cossacks' Wedding Rituals in Time and Space]. *Traditsionnaia kul'tura* 4: 26–34.
- Rudichenko, T.S. 2014. Spetsial'naia leksika aktsional'nogo i personazhnogo kodov donskoi svad'by [Special Vocabulary of Actional and Personal Codes of the Don Wedding]. *Voprosy etnomuzykoznanii* 4 (9): 6–14.
- Samodelova, E.A. 2015. *Traditsionnaia i sovremennaia riazanskaia svad'ba (poslevenchal'nye ritualy i mirovozzrencheskie aspekty)* [Traditional Ryazan Wedding (Pre-wedding Rituals and Sacrament of Matrimony)]. Vol. 2. Ryazan: Riazanskii oblastnoi nauchno-metodicheskii tsentr narodnogo tvorchestva.
- Toporkov, A.L. 1995. Bit'e posudy [Smashing Dishes]. In *Slavianskie drevnosti. Etnolingvisticheskii slovar': V 5 t.* [Slavic Antiquities: Ethnolinguistic Dictionary in 5 Vols.], edited by N.I. Tolstoi, 1: 180–182. Moscow: Mezhdunarodnye otnosheniia.

© Т.П. Роон

В ЛАБИРИНТЕ ИСТОРИИ И ПОЛИТИКИ: СОВЕТСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ САХАЛИНСКИХ АЙНОВ (1946–1949 гг.)

Ключевые слова: айны, Сахалин, послевоенный период, история науки, репатриация, коренные народы, экспедиции

В статье анализируются малоизвестные публикации, новые данные из центральных, региональных и музейных архивов по научным исследованиям айнов Сахалина в период после Второй мировой войны. Отмечена ведущая роль ученых академических институтов в сборе информации о культуре, языке, антропологии данной этнической группы. В фокусе внимания советской научной школы были проблемы расо- и этногенеза и решение “айнской проблемы”. С ростом политической напряженности в период позднего сталинизма научные материалы об айнах попали в категорию секретных. В связи с этим многие собранные в те годы фотографии, полевые записи, доклады, а также данные переписи айнов были изъяты из архивов и остаются недоступными до настоящего времени. Политические вызовы существенно ограничили реализацию планов и тематическое разнообразие исследований. Сохранившиеся архивные рукописи необходимо ввести в научный оборот.

История общин коренных народов Сахалина, в т.ч. айнов, в период геополитических изменений XX в. не изучена и потому остается темой, актуальной в научном дискурсе. По итогам Второй мировой войны Южный Сахалин и Курильские острова вошли в состав СССР, после чего айны почти четыре года жили в Советском Союзе. Японское население бывшего губернаторства Карафуто, а тогда Южно-Сахалинской обл.¹, составляло около 300 тыс. человек и в этническом плане было неоднородно: японцы (275 449 чел.), корейцы (23 498), китайцы (103), русские (97), поляки (27), коренные народы – айны (406), орочены (ороки) (288), эвенки (81), нивхи (24), нанайцы (11), прочие (16 чел.) (ГИАСО: Ф. Р-54. Оп. 1. Д. 219. Л. 61). В культурных и научных кругах нашей страны тогда появился интерес к айнам. Событием стали выставки “Айны – жители Южного Сахалина” Государственного музея этнографии народов СССР и “Айны” Музея антропологии и этнографии (АРАН: Ф. 142. Оп. 1. Д. 74. Л. 11об). На первой побывало более 50 тыс. человек (Потанов 1946: 216). В Южно-Сахалинской обл. открылся музей, удивлявший посетителей японской архитектурой и айнскими этнографическими коллекциями.

Татьяна Петровна Роон | <http://orcid.org/0000-0003-4649-2744> | roon.tanya@mail.ru | к. и. н., докторант-соискатель | Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Университетская наб. 3, Санкт-Петербург, 199034, Россия)

Этот период истории коренных общин до сих пор мало изучен этнологами. Несмотря на обширную историографию той эпохи, об айнах Сахалина известно немного. Обращение к истории советской науки, в частности к публикациям первых послевоенных лет, фиксирующим временной срез общества, вполне обоснованно. Но оказалось, что список этих публикаций краток, работы некоторых авторов недоступны, а имеющиеся статьи лапидарны. Возник логичный вопрос: почему десятилетиями не появлялись монографии по этнографии айнов Сахалина? Для того чтобы ответить на него, нам понадобилось обратить внимание на исторический контекст и собрать дополнительные данные, проанализировав публикации и документы, касающиеся участников событий. Поиск информации в разных архивах выявил явную скудость либо полное отсутствие материалов об айнах в доступе. Поэтому представляется актуальным вновь рассмотреть научное наследие тех лет в контексте тенденций в айноведении и историко-политической реальности. Это важно для продолжения поиска ценных “старых” источников, необходимых для анализа прошлых событий, во многом сформировавших подходы в советской науке и влияющих на настоящее. В фокусе статьи — рассмотрение документов из центральных, региональных, музейных архивов и малоизвестных публикаций, которые дают возможность восстановить цели и задачи послевоенных экспедиций к айнам, полученные в ходе них результаты и осмыслить вклад их участников в науку. Важно понять, как разные факторы, в т.ч. внутренняя политика советской власти, повлияли на осуществление научных планов и какую роль они сыграли в судьбах ученых.

Исследования институтов Академии наук СССР

Институт этнографии активно участвовал в исследовании населения Восточной Пруссии и юга Сахалина в первые послевоенные годы. В план учреждения была включена тема № 4 “Изучение этнического состава стран, представляющих интерес в связи с послевоенным устройством мира” (АРАН: Ф. 142. Оп. 1. Д. 74. Л. 47об). Советские ученые занялись теоретическими проблемами расо- и этногенеза народов Северо-Восточной Азии, уделяя внимание “айнской проблеме”, остававшейся “белым пятном” мировой науки. Принимая во внимание аргументацию Л.Я. Штернберга в пользу австронезийского происхождения айнов (*Штернберг* 1929), антрополог Н.Н. Чебоксаров, работавший над расовой систематикой, отметил, что особенностью краниологического типа айнов является уникальное сочетание австралоидных и южно-монголоидных признаков, что указывало на соответствующие “расогенетические связи” (*Чебоксаров* 1947: 69). Он считал, что в неолите айны распространились из южных регионов Индокитая до Японии и Сахалина. “Локальные варианты веддо-индонезийской, айнской и индо-меланезийской групп складывались в условиях островной среды, которая стимулировала выработку специфических расовых особенностей в малых этнических группах” (*Чебоксаров* 1949: 67). В отсутствие данных по археологии Сахалина А.П. Окладников, рассматривая зарубежные публикации, сделал вывод, что айны “генетически связаны с неолитическим населением Японских островов и долго сохраняли различные элементы его культуры” (*Окладников* 1946: 25). Эти теоретические работы ориентировали институт на продолжение антропологических и археологических изысканий.

В связи с расширением региона исследований Чукотская комплексная экспедиция под началом Г.Ф. Дебеца, основанная в 1945 г. (*Левин* 1946: 235), в том же году была переименована в Северо-Восточную комплексную экспедицию. Ее задачей стало изучение освоения Америки человеком и “проблемы этногенеза населения Америки в связи с этногенезом населения Северо-восточной Азии” (АРАН: Ф. 142. Оп. 1. Д. 72. Л. 54). В ходе экспедиции с 1946 по 1950 г. планировалось провести этнографические, лингвистические, археологические и антропологические исследования всех коренных народов региона. Предметом внимания стали и айны.

Первая советская экспедиция к айнам Сахалина состоялась в августе 1946 г., спустя 41 год после исследований Б.О. Пилсудского, собравшего в 1902–1905 гг. коллекции по культуре, фольклору этой этнической группы и внесшего значительный вклад в айноведение (*Латышев* 2008). Приказ директора С.П. Толстова был краток: “Профессора Яковлева Николая Феофановича командировать на Южный Сахалин с 12 июля по 1 сентября с.г. для участия в комплексной Северо-Восточной экспедиции” (АРАН: Ф. 679. Оп. 7. Д. 51. Л. 79–80). В отчете института в Академию наук по теме № 4 отмечалось:

В связи с работами Северо-Восточной экспедиции Институтом было дано научное поручение ст. н. сотруднику Института языка и мышления АН СССР профессору Н.Ф. Яковлеву по обследованию айнов Южного Сахалина. Профессор Яковлев совершил в течение августа–сентября поездку по Южному Сахалину и собрал лингвистические материалы, а также данные по расселению айнов и их современному положению (АРАН: Ф. 142. Оп.1. Д. 74. Л. 53).

В те годы айнами занимался ленинградский востоковед Н.В. Кюннер, написавший о них три неопубликованные статьи, последнюю – в 1946 г. (АМАЭ РАН: Оп. 1. Д. 302). Но выбор пал на лингвиста-кавказоведа Н.Ф. Яковлева². Возможно, в этом был субъективный подход. С.П. Толстов и Н.Ф. Яковлев были знакомы давно, вместе участвовали в совещании этнографов Ленинграда и Москвы 1929 г., когда началось наступление марксизма на “буржуазную” этнографию, а в январе 1930 г. критиковали доклад В.Г. Богораза в Москве (*Альмов, Арзютов* 2014: 52, 65–68). На “Марровских чтениях” Н.Ф. Яковлев выступил с докладом “Древнейшие языковые связи Евразии и Америки”, отметив сходство древних языков Европы, яфетических, палеоазиатских языков Северной Азии и языков Северной Америки по некоторым грамматическим признакам; позднее он опубликовал по этой теме две статьи (*Яковлев* 1946: 97, 1947: 196). Отсюда следует, что ему был интересен айнский язык, при этом тема его исследований соответствовала планам института по изучению проблемы заселения Америки в связи с этногенезом народов Северо-Восточной Азии, в т.ч. айнов, поднятой еще американским антропологом Ф. Боасом и Джесуповской Северо-Тихоокеанской экспедицией на рубеже XIX–XX вв.

Информации о первой советской экспедиции к айнам очень мало. В статьях о Н.Ф. Яковлеве данный факт не рассмотрен. Также неизвестны его отчеты, полевые материалы, публикации. Во время экспедиции исследователь собрал небольшую коллекцию предметов, которую передал в Музей антропологии и этнографии (*Левин* 1947: 210), но сегодня ее нет в фондах МАЭ. Известно, что он выступал с докладами о результатах поездки. Так, в программе научной сессии Института этнографии по итогам полевого сезона 1946 г., состоявшейся 12–15 февраля 1947 г., в разделе “Экспедиции и командировки в Сибирь” был указан доклад “Н.Ф. Яковлев – Изучение Сахалина”. В архивном деле не оказалось ни протокола заседания по результатам Северо-Восточной экспедиции, ни этого текста (АРАН: Ф. 142. Оп. 1. Д. 108. Л. 2). Лишь в журнальном обзоре сессии есть строка: “Сообщение об айнах сделал Н.Ф. Яковлев” (*Хроника* 1947: 111). Краткое содержание другого доклада, “Древнейшие обитатели Южного Сахалина – айны”, с которым ученый выступил на сессии по поводу 25-летия Института языка и мышления в декабре 1946 г., было опубликовано в обзоре советского журнала “Вестник Академии наук СССР”.

Целью поездки было исследование языка и быта древнего племени – айнов. В городе Южно-Сахалинске (Тойохара) сведений о численности айнов не оказалось, и исследователь сам объехал все айнские селения, установил по каждому из них численность населения, степень сохранности языка и бытовых особенностей айнов. <...> Сейчас даже в поселках, где айны составляют большинство населения, только старшее поколение еще помнит родной язык. Это тоже результат шовинистической японской

политики: преподавание в школах велось лишь на японском языке, и потому молодежь уже не понимает родной речи. “Ояпонились” айны и в бытовом отношении. Жилище по своему внутреннему убранству отличается от японского лишь большей бедностью... Во всеобщем употреблении японская одежда, и лишь у стариков можно встретить старинные рубахи... из крапивной поскони <...> Составил таблицы слов и грамматических форм языка айнов... Докладчик подчеркнул, что сейчас перед айнами открыта широкая дорога к экономическому и культурному развитию (Удалов, Дубровицкая 1947: 105–106).

Там же упомянут факт попытки японских властей эвакуировать айнов с началом военных действий на Сахалине в августе 1945 г.

Им было приказано бросить свои жилища и собраться в порт Маоку для отправки на о. Хоккайдо вместе с японцами. Когда эвакуация не удалась и айны вернулись в свои дома, их имущество оказалось разграбленным. “Так закончились мероприятия японского правительства по отношению к айнам”, иронически заметил докладчик (Там же: 106).

Историк Д. Стефан³ нашел публикацию Н.Ф. Яковлева об айнах Сахалина в лондонском журнале (*Stefan* 1971: 157). В этой единственной краткой статье описаны расселение, физический тип, культура, верования и атрибуты обрядов айнов: божества *камуй*, культ *инау*, ритуальные палочки *икуниси*, сакральные места дома.

...айны соблюдают языческий культ, хотя они давно бросили отмечать “медвежий праздник”. <...> В переднем углу комнаты, рядом с Буддой (айны охотно исповедовали православие или буддизм, но во время войны японские империалисты запретили все религии, кроме синто) на маленькой полке можно увидеть небольшие деревянные палочки с завитками стружек вверх в виде головы и засечками глаз, рта, пупка и другими отверстиями. Они олицетворяют маленького человека — главного бога огня и очага “ундзи инау” (“ундзи” означает “огонь” по-айнски) (перевод мой. — Т.Р.) (*Yakovlev* 1947: 277).

Также в тексте упомянуты старинные захоронения на айнском кладбище, их оформление камешками и глиняными черепками, различия в орнаменте деревянных надгробных знаков-столбов, нарты и части колыбели на разных могилах.

Н.Ф. Яковлев отметил, что «айнское слово “котан” совпадает с тюрко-татарским “котан” — лагерь, временное поселение пастухов, и монгольским “хотон” — город или деревня», а также провел аналогию между айнским музыкальным струнным инструментом *тонкори*, грузинским *конгури* и тюрко-татарским *донгурум* (*Ibid.*: 277). Спустя 70 лет после написания статьи японские ученые, исследуя происхождение *тонкори*, обратились к музыкальной культуре народов Северного Кавказа, предположив, что его появление у сахалинских айнов связано с выходом русских казаков к берегам Амура в середине XVII в. и последующими этнокультурными контактами в регионе (*Shinohara-Tangiku, Tangiku* 2017: 405).

Из японских источников Н.Ф. Яковлев выписал численность айнов по годам, показавшую отрицательную динамику. Советские органы выявили всего 170 айнов во время выдачи временных удостоверений японскому населению (ГИАСО: Ф. Р-171. Оп. 1. Д. 5. Л. 45). Из-за разницы данных японской и советской статистики исследователь решил сам подсчитать представителей этнической группы по месту проживания. Он застал большинство айнских семей в селах до их отъезда. Это позволило создать ценный список фамилий семей айнов — и получить первую реальную цифру их численности на острове — “около 1200 человек” (*Yakovlev* 1947: 278). Список Н.Ф. Яковлев привез с собой из командировки. Но этот уникальный источник сегодня так и не найден, несмотря на поиски (НА СОКМ 1: Л. 17–19об). Другие посемейные данные (книги, списки) айнов в архиве губернаторства Карафута не сохранились (*Костанов* 2009: 27–28). Информацией об этой экспедиции поделился бывший работник Сахалинского

областного краеведческого музея⁴ и Сахалинской научной базы АН СССР Б.А. Жеребцов⁵ в письме к сотруднику этого музея М.М. Прокофьеву в 1984 г.:

Доктор Н.Ф. Яковлев... предложил мне поехать с ним к айнам Сахалина... Мы объехали все их поселения... переписали всех поименно (кажется 1159 человек) и эти списки увез с собой Н.Ф. Яковлев... я выполнял роль японск.[ого] переводчика и наблюдателя над бытом и культурой айнов... Всех айнов переписывал я, т.к. проф.[ессор] Н.Ф. Яковлев не мог с ними изъясняться из-за незнания яп.[онского] языка, на котором говорили почти все айны. Я застал стариков айнов, которые помнили русских до русско-яп.[онской] войны, знали Пилсудского, революционера — ссыльного (брата фашиств.[ующего] главаря Польской республики). Пилсудский жил среди айнов, а когда уехал, то говорят, что одна айнская женщина ослепла от слез, оплакивая его отъезд (НАСОКМ 1: Л. 3—4)⁶.

Знакомство Б.А. Жеребцова с Н.Ф. Яковлевым состоялось в Южно-Сахалинском областном музее. Там московский ученый, возможно, встретился с японскими айноведами, видел бытовые и ритуальные предметы, японские книги об айнах, впечатлившие И.П. Лаврова годом позже (*Лавров* 1949: 36). В то лето Б.А. Жеребцов работал заместителем директора музея и, общаясь с японскими работниками, научился разговорному японскому языку. Ему разрешили сопровождать Н.Ф. Яковлева в поездках по селениям айнов с 1 по 20(?) августа 1946 г. (НА СОКМ 2: Л. 11об, дата неразборчива).

Студент С.Н. Раковский, в будущем известный географ, упомянул в своей статье об экспедиции Н.Ф. Яковлева, отметив, что самым интересным является селение Сирахама (Кирпичное), в котором живут айн Омука, владеющий русским языком и служивший переводчиком у русских до русско-японской войны, и айнка Усарусима с татуировкой вокруг губ, лучшая рассказчица сказок и историй (*Раковский* 1947: 16).

Таким образом, Н.Ф. Яковлев стал первым советским ученым, собравшим достоверные сведения о численности, данные по языку, информацию об истории айнов, уловившим кардинальные изменения в их жизни и культуре, которые произошли за 40 лет проживания в японском обществе. Однако научные итоги его исследований оказались невелики: статья в английском журнале и два выступления на конференциях (опубликовано лишь краткое содержание одного из них). Были и другие материалы (таблицы по языку, перепись айнов, коллекция), но найти их нам не удалось. Судя по всему, поездка носила рекогносцировочный характер, и за ней должны были последовать другие — с более широкой тематикой. В поданной директору Института языка и мышления академику И.И. Мещанинову “Докладной записке и проекте дальневосточной экспедиции ИЯМ” Н.Ф. Яковлев предлагал изучать языки Дальнего Востока: корейский, тунгусо-маньчжурские, палеоазиатские, бывшие “на грани исчезновения”. Об айнском языке он писал: “Материалов по этому языку совсем не имеется в распоряжении советской науки. <...> они могут пригодиться при решении вопросов школьного преподавания и использования родного языка в деле поднятия культурного уровня этого народа” (СПФ АРАН: Оп. 1. Д. 666. Л. 1—2). Исследователь планировал дальнейшее изучение айнского языка, но больше не вернулся к этому вопросу.

“Социальный эффект” экспедиции был более ощутимым. Н.Ф. Яковлев привлек внимание местных властей к положению айнов. Хотя этому нет прямых доказательств, можно предположить, что после поездки ученый встретился с начальником гражданского управления Южно-Сахалинской обл. Д.Н. Крюковым, возможно, даже представил ему информацию в письменном виде, т. к. 26 августа 1946 г. в адрес Хабаровского крайкома ВКП(б) была направлена “Справка о положении айнов на Южном Сахалине” за подписями Крюкова и начальника политотдела П. Богачева (*Дударев* 1996: 155—157). В ней сообщалось, что айны (1110 человек) живут в 13 селениях, почти

не ассимилировались и браки с японцами у них — редкое исключение. “Со стороны айну нередко можно слышать просьбы — не смешивать их с японцами” (Там же: 155). В документе предлагались мероприятия по улучшению экономического положения айнов.

1. Выйти с предложением в Верховный Совет СССР о разрешении айнам, как коренным жителям Сахалина, принять советское гражданство... ибо усиленная агитация японцев и провокационные слухи о скором выезде в Японию ставят айнов в неопределенное положение. 2. Разрешить управлению по гражданским делам Южно-Сахалинской области выделить айнов из среды японского и корейского населения в отношении снабжения продовольственными и промышленными товарами, приравнять айнов-рыбаков в снабжении к советским гражданам, занятым в рыбной промышленности Южного Сахалина (Там же: 156).

Очевидно, предложения региональной власти поступили высшему руководству страны. В сложнейший послевоенный год японским рыбацким артелям, где трудились и айны, разрешили платить советскими деньгами и выдавать продуктовые карточки, которые рыбаки могли отоваривать в магазине.

В третьем пункте справки содержалась ссылка на проведенную профессором Н.Ф. Яковлевым работу среди айнов и поднятый им вопрос об улучшении их положения, а также изложена просьба к Академии наук направить специалистов для изучения этнографии этого народа (Там же: 157).

Второе исследование айнов было предпринято Амуро-Сахалинской экспедицией Института этнографии в сентябре 1947 г. На остров поехали физические антропологи М.Г. Левин⁷ и Н.П. Дебец, искусствовед И.П. Лавров. Их основной целью было антропологическое изучение айнов «для разрешения “айнской проблемы” и общих вопросов антропологии Восточной и Северо-восточной Азии» (Левин 1949: 19). Ученые проводили обмеры других коренных народов острова (Левин 1949а: 25), а также корейцев и японцев (Левин 1958: 327). Б.А. Жеребцова, уже сотрудника Сахалинской базы, по письму начальника отряда М.Г. Левина командировали в эту экспедицию с 16 сентября по 5 октября (ИМГиГ ДВО РАН 4: Кн. 2. Л. 190) для перевода с японского языка. Он наблюдал, как проводились измерения (рост, размеры и формы черепа, волосяной покров на теле) мужчин и женщин не старше 35 лет — выходцев из разных районов Японии (НА СОКМ 1: Л. 306). В с. Сирахама (Кирпичное) с учеными работал айн Сиракава, знавший русский язык. Участники экспедиции собрали коллекцию “медвежьих” амулетов, информацию о бытовых особенностях и ритуалах, а также оттиски орнаментов айнских надгробий. Интересно было бы прочесть описания камлания айнской шаманки с бубном и культовых мест возле селений, которые упоминаются в статье Левина (Левин 1949: 25), но полевые записи ученых в архивах также не обнаружены.

Поездка состоялась в год активной репатриации бывшего японского населения и начала отъезда айнов в Японию. Эти события затронули работу экспедиции. Вот что Академия наук сообщала в аппарат уполномоченного при Совете министров СССР по делам репатриации:

Амуро-Сахалинской экспедиции Института этнографии АН СССР было поручено провести антропологические исследования айнского населения Южного Сахалина. Поскольку значительная часть айнского населения, объявив себя японцами, находится в лагере № 379 (Маоко) (репатриационном лагере в г. Холмск. — Т.Р.), экспедиция обратилась в администрацию лагеря с просьбой о допуске в лагерь для производства исследований. В настоящее время экспедиция вернулась в Москву и вопрос о ее работе в лагере отпал (ГА РФ 2: Оп. 6. Д. 404. Л. 248).

Дело в том, что 14 сентября по пути в с. Рандомари ученые попросили допуск в транзитный лагерь, где было около 5 тыс. репатриантов, но их не пустили на режимный

объект из опасения “неправильного истолкования японцами проводимой научной работы” (РГВА: Оп. 14. Д. 1. Л. 145).

В 1948 г. из Академии наук в аппарат уполномоченного по делам репатриации сообщили, что “это племя (айнов. — *Т.Р.*) с точки зрения дальнейших исследований интереса для них (ученых Института этнографии. — *Т.Р.*) не представляет и они не возражают против отправки айнов в Японию” (ГА РФ 2: Оп. 6. Д. 517. Л. 288). Явно произошел поворот политики в отношении айнов. Официальное мнение Академии наук о судьбе этого народа пошло вразрез с прежними выступлениями Н.Ф. Яковлева.

В научном архиве М.Г. Левина хранится безымянный машинописный текст (10 страниц) об айнах с обрезанным сверху первым листом, где обычно пишется фамилия автора. Приведем небольшой отрывок из него:

В пределах СССР айны обитают в немногих пунктах Южной части острова Сахалина. Общее количество айнского населения на Южном Сахалине исчислялось в 1945 г. приблизительно в 1200 человек. <...> Слово эндзю/эндзу/ в значении человек /эндзю- утара/ люди- известно и в современном языке сахалинских айнов. <...> Большинство айнов работало на японских рыбных промыслах и влачило жалкое существование... Айнские дети обязаны были посещать японские школы, где айнский язык был совершенно изгнан, так что в последние годы лишь старшее поколение помнит еще айнский язык, молодежь же говорила только по-японски. Под давлением японцев айны почти утратили свою самобытную культуру и вынуждены были оставить многие свои обычаи и обряды (АИЭА: Оп. 2. Д. 246. Л. 1–2, 6–7).

Этот текст мог принадлежать востоковеду Н.В. Кюннеру, и тогда последние данные об айнах Сахалина были взяты им у Н.Ф. Яковлева. Но это также мог быть один из отчетов Н.Ф. Яковлева, т.к. в нем содержится примерно та же информация, что была опубликована в *The Asiatic Review*, но в расширенном виде. В годы сталинских репрессий была распространена практика вымарывания лиц и фамилий репрессированных людей в книгах, на фото и т.д. Поскольку Н.Ф. Яковлев позже был уволен и помещен в психбольницу, его фамилию на листе могли срезать. Но это лишь догадка — к сожалению, сегодня едва ли кто-то прояснит происхождение этих материалов.

Три коротких сообщения — об Амуро-Сахалинской экспедиции, антропологических исследованиях и искусстве и культах нивхов и айнов — были опубликованы спустя два года (*Лавров* 1949; *Левин* 1949, 1949а). Фотографии Амурской части экспедиции доступны на сайте Института этнологии и антропологии РАН (Официальный сайт б.г.); фотоматериалов по народам Сахалина нет, отсутствуют они и в архивах. Институт этнографии организовал только две экспедиции к айнам — в 1946 и 1947 гг., — и программа изучения этого народа была досрочно свернута. Полноценных этнографических исследований, значившихся в плане, не последовало.

Сахалинская научно-исследовательская база АН СССР, созданная в 1946 г. под Южно-Сахалинском, была самым крупным подразделением Академии наук на Дальнем Востоке⁸. Буквально через месяц после экспедиции Н.Ф. Яковлева, в сентябре 1946 г., на совещании в областном управлении по гражданским делам были заслушаны выводы комиссии АН СССР во главе с А.П. Судоплатовым о задачах базы (*Дударец* 1996: 165–168). Комиссия обосновала важность таких исследовательских направлений, как геология, разведка природных ресурсов (нефти, угля), ботаника, зоология (в т.ч. для нужд животноводства), отметила факт существования на базе музея и библиотеки, а также подчеркнула необходимость работы отделения этнографии для изучения освоения русскими Сахалина, коренных народов и “разрешения главных вопросов советской этнографии в области изучения айну” (АРАН: Ф. 188. Оп. 1. Д. 8. Л. 85–88). Возможно, и это заявление появилось под влиянием экспедиции Н.Ф. Яковлева.

Для решения поставленной задачи комиссия рекомендовала трех сотрудников Сахалинского областного музея, и среди них — Б.А. Жеребцова, “который провел

рекогносцировочную экспедицию по обследованию современного состояния айну, собирает материал для диссертации, которую готовит к защите” (АРАН: Ф. 188. Оп. 1. Д. 8. Л. 89). Поездка с Н.Ф. Яковлевым сильно повлияла на научные интересы молодого археолога, который стал изучать культуру айнов, используя свои возможности сотрудника Сахалинского областного музея. В письме М.М. Прокофьеву он упоминает, что опирался на записи и коллекции японских работников музея: бывшего директора Ямамото Тосио, доктора Вада Бундзиро, историка Кокити Окуяма, которые познакомили его с трудами Тории Рюдзо, Киндаити Кёсукэ и айнского ученого Тири Масихо. Именно Б.А. Жеребцов принял у японских ученых коллекции, не разрешенные к вывозу в Японию (НА СОКМ 1: Л. 4–5).

Он начал работать в географо-этнографическом секторе базы, научное руководство которым осуществлял биолог, доктор наук А.И. Толмачев (*Прокофьев* 2012: 16). Став младшим научным сотрудником базы, Б.А. Жеребцов читал лекции, выезжал на консультации во Владивосток, Москву, изучал книги по айнам в библиотеке базы, куда из частных собраний и библиотек области поступали все собранные японцами книжные фонды на разных языках (ИМГиГ ДВО РАН 2: Л. 5). Используя опыт Н.Ф. Яковлева, начинающий ученый сделал сводку численности айнов и японцев на Сахалине (1919–1940 гг.) из справочников и таблицу данных по селам на 1946 г. (*Жеребцов* 2012: 38–39). Деятельность Б.А. Жеребцова предусматривала создание “полной сводной работы по этнографии Сахалинских айнов” для решения вопроса этногенеза и выяснения причины вымирания айнов, а также “в целях возрождения народа” (ИМГиГ ДВО РАН 1: Л. 41–42).

Самостоятельные экспедиции к айнам 1948 г. стали важной вехой биографии Б.А. Жеребцова. Разрешение начальника штаба Сахалинского округа погранвойск МВД позволяло ему посетить пять селений айнов: Сирохама, Нитой (восточный берег), Райчиси, Уссино, Тарандомари (западный берег) (НА СОКМ 1: Л. 9–9об). Первую поездку (17 сентября – 14 октября) он совершил вместе с фотографом И.С. Квачом, сделавшим изумительные этнографические снимки айнов и их селений (ИМГиГ ДВО РАН 4: Кн. 3. Л. 272, 286). Второй выезд, согласно отчету, состоялся 18 октября – 15 ноября (в приказе 25.11.1948). Б.А. Жеребцов собрал предметы с айнского кладбища с. Раичиси для музея базы. Не без участия исследователя поднимался вопрос о передаче Сахалинской научно-исследовательской базы японских храмов для создания музея (ГИАСО: Ф. П-4. Оп. 1. Д. 339. Л. 22). Распоряжение Совета министров СССР за подписью Сталина разрешало использовать храмы для размещения культурных учреждений (ГА РФ 1: Оп. 3. Д. 47. Л. 253). Но инициатива не была реализована. Пролетав десять лет в Сахалинском комплексном научно-исследовательском институте ДВНЦ АН СССР в п. Ново-Александровск, коллекция Б.А. Жеребцова попала в Сахалинский областной краеведческий музей (*Прокофьев* 2005).

Небольшая рукопись первого отчета Б.А. Жеребцова с фотокадрами И.С. Квача является важным источником для изучения социальных изменений в сообществе айнов в период их репатриации в составе японского населения (ИМГиГ ДВО РАН 2: Л. 1–20). К июлю 1949 г. ученый также подготовил машинописный отчет “Материальная и духовная культура сахалинских айнов” с рисунками из книг и фотографиями И.С. Квача (ИМГиГ ДВО РАН 3: Л. 1–143). Эта работа – историографический обзор на основе русских, европейских, японских изданий с описанием традиционной материальной и духовной культуры этого народа. Особую ценность здесь представляют фотографии айнов и их селений. По признанию Б.А. Жеребцова, он собирал предметы и “литературно-архивные материалы”, а современной “японизированной” культурой не интересовался (ИМГиГ ДВО РАН 2: Л. 4). Но его наблюдения современной жизни айнов все же отражены в тексте. Принимая выводы статьи А.П. Окладникова и японских работ, Б.А. Жеребцов опровергает теорию Л.Я. Штернберга и склоняется

к тому, что айнская культура является островной и автохтонной для Японии, Курил и Сахалина. В письме М.М. Прокофьеву о своих открытиях тех лет он пишет:

Основной район становления айнов как племени или народности были центр.[альный] район гл.[авного] яп.[онского] острова Хонсю, Хоккайдо, Юж.[ный] Сахалин и Курилы (особенно Кунашири и Сикотан). <...> Изучение всего этого привело к необходимости оставить “теорию” Штернберга (его работа “Айнская проблема”) об индонезийском происхождении айнов. Айны — это автохтонное население Яп.[онских] островов, Ю.[жного] Сахалина и Курил... даже название главной высоты вулкана Японии (южнее Токио) Фудзияма имеет айнское происхождение. Японское “фудзи” деривит айнского “удзи” (огонь). <...> “знаменитый” орнамент на керамике айнов, истолкованный Штернбергом как индонезийский, является просто оттиском крученой веревки или ткани на сырых глин.[яных] горшках перед обжигом. Айны лепили их от руки, т.к. не знали гончарного круга. Айны перед нач.[алом] XX века переживали еще культуру каменного века с некот.[орыми] элементами металла (НА СОКМ 1: Л. 506).

Отчеты Б.А. Жеребцова и часть фотопленок И.С. Квача чудом сохранились в научной библиотеке базы. О них знали ее работники, но их не видели и не упоминали этнографы — до тех пор, пока эти материалы не были опубликованы (Арутюнов 1988; Прокофьев 2012: 6). Большая заслуга в возвращении из небытия имени и работ Б.А. Жеребцова принадлежит научному сотруднику Сахалинского областного краеведческого музея М.М. Прокофьеву, издавшему биографию и отчеты ученого (Арутюнов 1988: 15; Прокофьев 1988, 2003, 2012). Содействие в этом оказали заведующий сектором В.Г. Воронов и руководство Института морской геологии и геофизики (ИМГиГ) — бывшей Сахалинской научно-исследовательской базы. Публикация отчетов Б.А. Жеребцова под редакцией С.А. Арутюнова была высоко оценена известным этнографом А.В. Смоляк — участницей Амуро-Сахалинской экспедиции 1947 г. в Хабаровском крае (Смоляк 1991: 156).

Институт языка и мышления организовал Северную лингвистическую экспедицию, в которой участвовали специалисты Ленинградского университета К.А. Новикова и В.В. Савельева. В 1949 г. несколько месяцев они изучали языки коренных народов Сахалина, в т.ч. айнов. Уже после репатриации японского населения они выявили 30–34 айна в Поронайском р-не (ГИАСО: Ф. П-4. Оп. 1. Д. 594. Л. 89). В с. Устье от Камугайна Кёчидзё Новикова и Савельева записали четыре текста, примеры и тематические словарные записи. От Симодо Коспа в с. Тарайка им удалось получить фразеологические примеры (Новикова, Савельева 1953: 129). Незнание языков и отсутствие переводчика весьма затруднили общение лингвистов с айнами, что заметно отразилось на результатах их работы. Записи из экспедиции хранятся в архиве К.А. Новиковой в Национальной библиотеке Республики Саха (Якутии).

Особняком стоит имя Н.А. Навиндовского⁹, ученого секретаря Приморского филиала Географического общества СССР, зафиксировавшего фольклорные тексты айнов Сахалина в 1946 г. Большую помощь ему оказал тот самый айн Сиракава из Сирахамы, который помогал экспедиции М.Г. Левина, Н.П. Дебеца и И.П. Лаврова, знавший русский язык благодаря занятиям в школе Б.О. Пилсудского для айнских детей (Жеребцов 2012: 37; Гридяева 2017: 226). Н.А. Навиндовский обратился в журнал “Советская этнография” по поводу печати собранных текстов (Гридяева 2017: 228), но публикация трех переведенных им айнских сказок появилась значительно позже и в другом издании (Навиндовский 1965). Рукопись исследователя хранится в архиве Общества изучения Амурского края (Гридяева 2017: 228).

Историко-политический контекст, судьбы ученых и айнов

В послевоенные годы ужесточение тоталитарного режима в СССР чувствовалось во всем. Партийное руководство вмешивалось в научную деятельность, культуру,

образование, устраивало публичные обсуждения статей Сталина. Разгром генетиков, борьба с “космополитизмом” и “марризмом”, травля учителей и ученых были реальностью тех лет. Сахалинский обком ВКП(б) снял замдиректора и ученого секретаря Сахалинской научной базы для “изжития антимичуринских позиций и недостатков”, Академии наук предложил изменить структуру базы, а географо-этнографический сектор сделать географическим (ГИАСО Ф. П-4. Оп. 1. Д. 454. Л. 82). После увольнения Б.А. Жеребцова в связи с окончанием работы по теме и истечением срока договора (15 июля 1949 г.) (ИМГиГ ДВО РАН 4: Кн. 4. Л. 149) руководитель базы академик С.И. Миронов предложил закрыть географо-этнографический сектор (*Гридяева* 2017: 225). События того времени Б.А. Жеребцов описал емко: «“Японизированных” айнов и толкнули уйти в Японию во время репатриации японцев с Сахалина. В связи с этим была прекращена моя работа в АН СССР, а сектор был закрыт» (НА СОКМ 1: Л. 50б).

В начале 1950-х годов комиссии обллита изъяли из Сахалинского областного краеведческого музея японские коллекции. В решении облисполкома среди “недостатков” музея отмечалось: “Большое место среди народов севера занимают айны, которых на территории области единицы. Орочам и нивхам отведен уголок, показывающий эти народности только в глубоком прошлом, тогда как при Советской власти это активные строители коммунизма” (ГИАСО: Ф. Р-562. Оп. 1. Д. 27. Л. 58).

Б.А. Жеребцов и Н.Ф. Яковлев оказались вне науки, и эта параллель в судьбах двух ученых очевидна. Начинаящего исследователя Б.А. Жеребцова с опытом полевой работы не приняли в аспирантуру МГУ даже для написания работы по античной археологии. К “айнской теме” он не вернулся, хотя увез с собой музейные книги, рукописи и фотографии. Поэтому они и сохранились, а спустя десятилетия вернулись в Сахалинский областной краеведческий музей (*Прокофьев* 2012: 21).

Профессор Н.Ф. Яковлев в 1951 г. с формулировками “за систематическое невыполнение плана” и “нежелание включиться в работу по перестройке научной работы в свете выступлений Сталина о языке” был уволен из Института языкознания, где был членом Ученого совета, и из Московского института востоковедения «как “не-разоружившийся маррист”» (АРАН: Ф. 679. Оп. 7. Д. 51. Л. 104; *Алпатов* 2012: 104). Н.Ф. Яковлев пытался восстановиться на работе, но ему это не удалось. После такого удара он оказался в психиатрической больнице и больше не вернулся к научной деятельности, или ему не дали вернуться (*Алпатов* 2012: 105). По воспоминаниям внучки ученого, писательницы Л.С. Петрушевской, ее дед очень негативно относился к Берии. О возможных причинах его увольнения В.М. Алпатов пишет: “Невоздержанный на язык Яковлев что-то говорил, по одним воспоминаниям, про Л.П. Берия, по другим, про М.А. Суслова, и это стало известно в инстанциях. Но точных данных нет” (Там же: 104). Можно лишь гадать о зловещей роли функционера Берии в судьбе ученого.

Причины репрессий по отношению к Б.А. Жеребцову и Н.Ф. Яковлеву кроются, скорее всего, в том, что ученые участвовали в исследовании айнов, продвигали идею советизации этой этнической группы, а также в их “контактах с японцами” во время экспедиции на Сахалин. Политический контекст проблемы массово уехавших в Японию айнов все больше выходил на первый план. В Японии к 1950 г. началось движение бывших жителей Итурупа, Кунашира и других островов Южных Курил за возвращение этих земель. В местной печати появились статьи со ссылкой на курильских айнов как на “живых свидетелей” мирного развития их общины с японцами-вадзин родины (*Harrison* 2007: 73, 75). Чуть позже также обострились разногласия между СССР и США по мирному договору, подписанному в 1951 г. между частью стран антигитлеровской коалиции и Японией (*Стрельцов* 2013: 51–52). Позиция американских политиков и активизация японской стороны создавали для Советского Союза опасность ревизии итогов Второй мировой войны. В данной

ситуации уехавшие в Японию айны могли рассматриваться политическими оппонентами СССР как орудие в оспаривании прав на Курилы и Южный Сахалин.

В этих условиях советское руководство ужесточило внутреннюю политику и режим секретности во всех сферах. Ученых, поднимавших ранее вопрос об интеграции айнов в СССР, уволили из научных учреждений, чтобы нейтрализовать их и скрыть любую информацию о коренных жителях островов. Незадолго до смерти Сталина, 7 февраля 1953 г., секретно был издан приказ № 418с Главлита “О запрете опубликования в открытой печати каких-либо сведений о народности айны в СССР” (*Горяева, Водопьянова* 1997: 534). Полагаем, что поэтому цензоры изъяли айнские материалы из всех учреждений, может быть, и архив Н.Ф. Яковлева, который вообще оказался “не собран” (*Аллатов* 2012: 105). Это политическое решение надолго закрыло советским ученым возможность изучения айнов. На годы прекратились этнографические экспедиции в пограничную Сахалинскую область. Собранные материалы могли бы стать базой для дальнейших исследований и разработки новых подходов в айноведении.

Выводы

Советский период изучения айнов Сахалина был коротким. Представленные материалы свидетельствуют о сложности условий этнографического “поля”. Ведущие позиции в исследованиях занимали ученые Академии наук СССР: Института этнографии, Института языка и мышления и Сахалинской научной базы, которые работали по научным планам. Состоялись четыре экспедиции к айнам Сахалина с участием семи ученых — трех лингвистов, двух физических антропологов, искусствоведа и археолога — общей длительностью около четырех месяцев. Трижды и дольше других у айнов был археолог Б.А. Жеребцов. Собранная информация опубликована далеко не в полном объеме: в научный оборот на сегодняшний день введены четыре коротких сообщения, одна этнографическая статья на английском языке, одна статья о языках Сахалина и два отчета об экспедициях.

К объективным факторам, повлиявшим на досрочное свертывание научных планов институтов, следует отнести политико-идеологическую обстановку, отъезд айнов и ужесточение режима секретности в отношении любой связанной с ними информации. Существенно снизили возможности исследования субъективные факторы — языковой барьер и отсутствие профессиональных переводчиков, временные рамки. К сожалению, в рассматриваемый период времени не было направления “этнография современности” и многое было упущено: не изучены локальные группы и их связи, взаимодействие айнов Сахалина с другими народами острова и материка (*Смоляк* 1991: 158), их “японизированная” культура и мн. др. Очевидно, не были достаточно разработаны критерии и определена тематика сбора данных у информантов. Концентрация на проблеме происхождения айнов стала “ловушкой”, которая не позволила увидеть открывшиеся научные возможности. Эта совокупность факторов сказалась на развитии отечественного айноведения: не были подготовлены теоретические статьи и монографические исследования по истории и культуре айнов Сахалина как отдельной этнической группы. Археологические работы на острове начались только в середине 1950-х годов под общим руководством А.П. Окладникова.

Научный вклад Н.Ф. Яковлева и Б.А. Жеребцова в изучение айнов был забыт в СССР на многие годы. Попытка организовать исследования коренных народов в Сахалинском филиале АН СССР потерпела неудачу. В ходе поиска нами выявлено, что многие фотографии, полевые записи, выступления, а также данные переписи айнов были изъяты из разных архивов по политическим мотивам и остаются скрытыми до настоящего времени.

Однако недолгий период советских исследований айнов все же дал ощутимые научные результаты. Были получены данные статистики, собраны этнографические

материалы и языковые примеры. Зафиксирован “в поле” поворотный этап истории сахалинских айнов – выбор эмиграции под видом репатриации. Последние айнские коллекции ритуальных предметов были собраны на кладбищах и священных местах и переданы в музеи (*Лавров 1949; Прокофьев 2005*). Эти материалы были интерпретированы в генезисе айнского орнамента¹⁰ и дополнили концепцию медвежьего праздника “айнского типа”, истоки которого ученые искали в древних связях айнов с южными культурами. Распространение этого праздника у народов Амуро-Сахалинского региона было объяснено влиянием культуры айнов (*Васильев 1948; Лавров 1949*).

Спустя десятилетия были введены в научный оборот сохранившиеся по случайной случайности отчеты Б.А. Жеребцова, осветившие вопросы традиционной культуры сахалинских айнов, и визуальные источники, созданные И.С. Квачом.

Самым успешным стало антропологическое исследование айнов Сахалина, продвинувшее советскую школу физической антропологии. По выражению Я.Я. Рогинского, “Левин являлся первым советским антропологом, да и первым антропологом в России, лично изучавшим айнов” (*Рогинский, Левин 1959: 153*). В период “оттепели” М.Г. Левин опубликовал монографию по этнической антропологии Дальнего Востока в серии “Труды Северо-Восточной экспедиции”, используя антропологический материал как исторический источник (Там же). В ней он представил историографию работ об айнах и обзор теорий их происхождения. Взяв данные измерений и источники по археологии и этнографии, на основе разработанной новой систематики М.Г. Левин выделил реликтовые очаги расообразования, ареалы контактов двух ветвей монголоидов в тихоокеанском регионе, затронул проблемы этногенеза коренных народов Амура, Сахалина и сопредельных территорий. В главе “Айнская проблема” исследователь обобщил особенности антропологического типа и культуры айнов Сахалина, отличающие их от айнов о. Хоккайдо, и подчеркнул фактор внутригрупповой изменчивости народа в условиях островной изоляции (*Левин 1958: 252*). Он также выявил айнские признаки в амуро-сахалинском антропологическом типе нивхов, а монголоидные признаки сахалинских айнов объяснил нивхской примесью (Там же: 303). Теория австралоидности айнского антропологического типа утвердилась в советской науке. Иные подходы в советском айноведении появились лишь в 1980-е годы.

Северо-Восточная экспедиция оказала большое влияние на структурные изменения в советской этнографии, став предтечей создания сектора Севера и длительной Северной экспедиции Института этнографии (*Батьянова 2017: 14*). Позже некоторые ее материалы были востребованы в публикациях по разработке проблем этнографии народов Дальнего Востока, в формулировке теории историко-этнографических областей и хозяйственно-культурных типов, в справочных материалах.

Круг источников того периода необходимо расширить за счет публикации сохранившихся рукописей упомянутых авторов, а также поиска и публикации других работ. Научные материалы и впечатления советских ученых ценны для изучения состояния общества сахалинских айнов конца 1940-х годов, ведь сегодня этой этнической группы практически нет, как нет и монографий об истории айнов Сахалина – общности, чья история существенно отличается от истории других народов. Кроме того, эти материалы нужны для исследования развития советской этнографии послевоенного периода, столкнувшейся с вызовами тоталитарной власти и ее политики.

Примечания

¹ 23 сентября 1945 г. на Южном Сахалине было создано Управление по гражданским делам штаба Второго Дальневосточного фронта. 2 февраля 1946 г. образована Южно-Сахалинская обл. в составе Хабаровского края, куда вошли Южный Сахалин и Курильские острова. 2 января 1947 г. создана Сахалинская обл. в современных границах в составе РСФСР.

² Николай Феофанович Яковлев (1892–1974), лингвист, один из создателей фонологии, алфавитов для бесписьменных языков и пяти грамматик для кавказских языков, кавказовед, заведующий сектором яфетических языков Института языка и мышления им. Н.Я. Марра АН СССР, член Ученого совета Института языкознания, профессор Московского института востоковедения.

³ Благодарю профессора Гавайского университета (США) доктора Джона Стефана за отзывчивость и любезную помощь в поиске текста англоязычной статьи Н.Ф. Яковлева “A Visit to the Ainu in Southern Sakhalin (1946)”.

⁴ После войны в бывшем японском здании 28 апреля 1946 г. в г. Южно-Сахалинске был открыт для посетителей Государственный краеведческий музей Южно-Сахалинской области (в документах его часто называют Южно-Сахалинским краеведческим музеем). После переименования области музей также сменил название, с января 1948 г. став Сахалинским областным краеведческим музеем.

⁵ Борис Александрович Жеребцов (1921–1984), историк, археолог, с 1944 г. работал в Боспорской экспедиции АН СССР и в Керченском музее; 20 июня 1946 г. зачислен на должность заместителя директора по научной части Южно-Сахалинского краеведческого музея; в 1946–1949 гг. младший научный сотрудник Сахалинской научной базы АН СССР; в 1949–1950 гг. директор Сахалинского краеведческого музея; в 1950–1952 гг. старший преподаватель Южно-Сахалинского учительского института. В июле 1952 г. с семьей выехал в Москву. Работал учителем в школах Красногогорского р-на Московской обл.

⁶ История айнской семьи Б. Пилсудкого появилась в довоенной японской печати (*Иноуэ* 2017: 7), узнали о ней и Н.Ф. Яковлев с Б.А. Жеребцовым, и другие ученые и краеведы, работавшие позже с айнами.

⁷ Максим Григорьевич Левин (1904–1963), видный советский ученый, антрополог, заместитель директора Института этнографии АН СССР, заместитель главного редактора журнала “Советская этнография”. Автор более 600 научных работ.

⁸ Сахалинская научно-исследовательская база переименована в 1949 г. в Сахалинский филиал АН СССР, в 1955 г. — в Сахалинский комплексный научно-исследовательский институт Дальневосточного научного центра Академии наук СССР, в 1984 г. — в Институт морской геологии и геофизики, в настоящее время — Институт морской геологии и геофизики Дальневосточного отделения РАН (ИМГиГ ДВО РАН) (<http://www.imgg.ru/ru/imgg-history>). Автор благодарит коллектив института за помощь в исследовании.

⁹ Николай Александрович Навиндовский (1910–?), инженер-геолог, работал в Дальшахтострое, с 1945 г. член Приморского отделения Географического общества, ученый секретарь.

¹⁰ Например, деревянные змеевидные скульптурные изображения *инока* с головой медведя И.П. Лавров интерпретировал как сочетание культа медведя и занесенного айнами с юга культа змеи. “Култ медведя... как бы преодолевает в этих изображениях полузабытый айнами миф о божественном змее” (*Лавров* 1949: 36).

Источники и материалы

АИЭА — Архив Института этнологии и антропологии РАН. Ф. 41.

АМАЭ РАН — Архив Музея этнографии и антропологии РАН. Ф. 8.

АРАН — Архив Российской академии наук.

ГА РФ 1 — Государственный архив Российской Федерации. Ф. Р-6991.

ГА РФ 2 — Государственный архив Российской Федерации. Ф. Р-9526.

ГИАСО — Государственный исторический архив Сахалинской обл.

ИМГиГ ДВО РАН 1 — Институт морской геологии и геофизики Дальневосточного отделения РАН. Ф. 393.

ИМГиГ ДВО РАН 2 — Институт морской геологии и геофизики Дальневосточного отделения РАН. Ф. 911.

ИМГиГ ДВО РАН 3 — Институт морской геологии и геофизики Дальневосточного отделения РАН. Ф. 207.

ИМГиГ ДВО РАН 4 — Институт морской геологии и геофизики Дальневосточного отделения РАН. Книги приказов: 1 (1946 г.); 2 (1947 г.); 3 (1948 г.); 4 (1949 г.).

НА СОКМ 1 — Научный архив Сахалинского областного краеведческого музея. Оп. 3. Д. 261.

- НА СОКМ 2 — Научный архив Сахалинского областного краеведческого музея. Книга приказов (1946—1947 гг.).
 Официальный сайт б.г. — Официальный сайт Института этнологии и антропологии РАН.
<http://photo.iea.ras.ru/catalog.html>
 РГВА — Российский государственный военный архив. Ф. 438.
 СПФ АРАН — Санкт-Петербургский филиал архива Российской академии наук. Ф. 969.
 Хроника 1947 — Хроника. В Отделении литературы и языка. О сессии Института этнографии // Вестник Академии наук СССР. 1947. № 5. С. 111.

Научная литература

- Алпатов В.М. Дважды умерший (Н.Ф. Яковлев) // *Алпатов В.М. Языковеды, востоковеды, историки*. М.: Языки славянских культур, 2012. С. 38—44.
 Алымов С.С., Арзютов Д.В. Марксистская этнография за семь дней: совещание этнографов Москвы и Ленинграда и дискуссии в советских социальных науках // *Арзютов Д.В., Алымов С.С., Андерсон Д.Дж.* От классиков к марксизму: совещание этнографов Москвы и Ленинграда (5—11 апреля 1929 г.). СПб.: МАЭ РАН, 2014. С. 21—83.
 Арутюнов С.А. (ред.) Материалы исследований Б.А. Жеребцова по этнографии айнов Южного Сахалина (1946—1948 гг.). Южно-Сахалинск: ИМГиГ ДВО АН СССР, 1988.
 Батьянова Е.П. Северная экспедиция Института этнографии и ее роль в развитии советской школы полевого этнографического североведения // *Поле как жизнь. К 60-летию северной экспедиции МЭА РАН* / Отв. ред. и сост. Е.А. Пивнева. М.; СПб.: Нестор-История, 2017. С. 13—38.
 Васильев Б.А. Медвежий праздник // *Советская этнография*. 1948. № 4. С. 76—104.
 Горяева Т.М., Водопьянова З.К. (ред.) История советской политической цензуры. Документы и комментарии. М.: РОССПЕН, 1997.
 Гридяева М.В. “Стоит посмотреть...”: из истории первых советских исследований на Южном Сахалине // *Из века в век: Матер. междунар. науч. конф., посв. 120-летию открытия первого музея на Сахалине (12—17 сентября 2016 г.)* / Отв. ред. Т.Г. Миromanов. Южно-Сахалинск: Сахалинская областная типография, 2017. С. 223—229.
 Дударец Г.И. (ред.) Исторические чтения: труды Государственного архива Сахалинской области: ежегодник. № 2: Южный Сахалин и Курильские острова в 1945—1947 гг. Южно-Сахалинск: Сахалинская областная типография, 1996.
 Жеребцов Б.А. Материальная и духовная культура сахалинских айнов. Южно-Сахалинск: Сахалинский областной краеведческий музей, 2012.
 Иноуэ К. Чухсамма и ее семья на Сахалине: ветвь Пилсудских в Японии (часть 1) // *Известия Института наследия Бронислава Пилсудского*. 2017. № 21. С. 2—45.
 Костанов А.И. Из истории архивов губернаторства Карафута (1945—1947 гг.) // *Отечественные архивы*. 2009. № 3. С. 20—31.
 Лавров И.П. Об изобразительном искусстве нивхов и айнов (из материалов Амуро-Сахалинской экспедиции) // *Краткие сообщения Института этнографии*. 1949. Вып. 5. С. 32—39.
 Латышев В.М. Сахалинская жизнь Бронислава Пилсудского. Прологомены к биографии. Южно-Сахалинск: Сахалинское книжное издательство, 2008.
 Левин М.Г. Амуро-Сахалинская антрополого-этнографическая экспедиция // *Краткие сообщения Института этнографии*. 1949. Вып. 5. С. 19—24.
 Левин М.Г. Антропологические исследования на Амуре и Сахалине // *Краткие сообщения Института этнографии*. Вып. 5. 1949а. С. 25—31.
 Левин М.Г. Полевые исследования Института этнографии в 1945 г. // *Советская этнография*. 1946. № 1. С. 235—238.
 Левин М.Г. Полевые исследования Института этнографии в 1946 г. // *Советская этнография*. 1947. № 2. С. 210.
 Левин М.Г. Этническая антропология и проблемы этногенеза народов Дальнего Востока // *Труды института этнографии*. Новая серия. Т. 36. 1958.
 Навиндовский Н.А. Сказки сахалинских айнов // *Записки Приморского филиала Географического общества СССР*. Т. XXIV. 1965. С. 87—89.
 Новикова К.А., Савельева В.Н. К вопросу о языках коренных народностей Сахалина // *Языки и история народностей Крайнего Севера СССР. Ученые записки Ленинградского государственного университета*. 1953. № 157. Вып. 2. С. 84—133.

- Окладников А.П. К вопросу о древнейшем населении Японских островов и его культуре // Советская этнография. 1946. № 4. С. 11–33.
- Потанов Л. Айны — жители Южного Сахалина и Курильских островов (выставка в Ленинградском государственном музее этнографии) // Советская этнография. 1946. № 2. С. 216–217.
- Прокофьев М.М. Каталог коллекций Б.А. Жеребцова по этнографии айнов Южного Сахалина. Южно-Сахалинск: Сахалинское книжное изд-во, 2005.
- Прокофьев М.М. Предисловие. Б. А. Жеребцов — человек и ученый // Жеребцов Б.А. Материальная и духовная культура сахалинских айнов. Южно-Сахалинск: Сахалинский областной краеведческий музей, 2012. С. 5–24.
- Прокофьев М.М. Сахалинские айны в 1945–1948 гг. // Айны: проблемы истории и этнографии. Этнографические исследования Сахалинского областного краеведческого музея. 1988. Вып. 6. С. 65–81.
- Прокофьев М.М. Сахалинские айны и айнская проблема в исследованиях Б.А. Жеребцова // Рубеж. 2003. №4. С. 337–343.
- Раковский С.Н. На Южном Сахалине // География в школе. 1947. № III (май–июнь). С. 8–16.
- Рогинский Я.Я., Левин М.Г. Этническая антропология и проблемы этногенеза народов Дальнего Востока // Советская этнография. 1959. № 1. С. 153–156.
- Смоляк А.В. Научные публикации Сахалинского областного краеведческого музея // Этнографическое обозрение. 1991. № 2. С. 156–158.
- Стрельцов Д.В. (ред.) Территориальный вопрос в афро-азиатском мире. М.: Аспект Пресс, 2013.
- Удалов П.М., Дубровицкая М.Д. Хроника. Отделение литературы и языка. 25 лет Института языка и мышления им. Н.Я. Марра // Вестник Академии наук СССР. 1947. № 6. С. 105–106.
- Чебоксаров Н.Н. Основные направления расовой дифференциации в Восточной Азии // Труды Института этнографии. Новая серия. 1947. Т. 2. С. 24–83.
- Чебоксаров Н.Н. Северные китайцы и их соседи // Краткие сообщения Института этнографии. 1949. Вып. 5. С. 64–69.
- Штернберг Л.Я. Айнская проблема // Сборник Музея антропологии и этнографии АН СССР. 1929. Т. VIII. С. 334–374.
- Яковлев Н.Ф. Древние связи языков Кавказа, Азии и Америки // Труды Института этнографии. Новая серия. 1947. Т. 2. С. 196–203.
- Яковлев Н.Ф. Древние языковые связи Европы, Азии и Америки // Известия Академии наук СССР. Отделение литературы и языка. Т. V. Вып. 2. 1946. С. 141–148.
- Harrison S. The Indigenous Ainu of Japan and the “Northern Territories” Dispute. Diss. abstract. University of Waterloo, Ontario, 2007. [https://uwspace.uwaterloo.ca/bitstream/handle/10012/2765/Scott%](https://uwspace.uwaterloo.ca/bitstream/handle/10012/2765/Scott%20)
- Shinohara-Tangiku Ch., Tangiku I. Tonkori and Shichepchim // Studia Instrumentorum Musical Popularis (New Series). 2017. Vol. 5. P. 405–416. <http://www.uhv.sav.sk/popularis/>
- Stefan J.J. Sakhalin. A History. Oxford: Glarendon Press, 1971.
- Yakovlev N. A Visit to the Ainu in South Sakhalin (1946) // The Asiatic Review. New Series. 1947. Vol. 43 (July). P. 276–279.

Research Article

Roon, T.P. In the Labyrinth of History and Politics: Soviet Studies of the Sakhalin Ainu (1946–1949) [V labirinte istorii i politiki: sovetskie issledovaniia sakhalinskikh ainov (1946–1949 gg.)]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 132–149. <https://doi.org/10.31857/S086954150010838-1> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Tatyana P. Roon | <http://orcid.org/0000-0003-4649-2744> | roon.tanya@mail.ru | Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (the Kunstkamera), Russian Academy of Sciences (3, Universitetskaya Emb., St. Petersburg, 199034, Russia)

Keywords

Russia, Sakhalin, Ainu, native peoples, history of anthropology, Far East expeditions

Abstract

The article examines little known publications and archival materials shedding light on studies of the Sakhalin Ainu in the period after World War II. The institutions of the Soviet Academy of Sciences played the leading part in collecting information on the language, culture, and anthropology of this ethnic group. The Soviet scholarship of the period focused largely on issues of ethnic origins (known under the rubric of *etnogenez*); it was supposed to provide a scientifically valid solution to the “Ainu problem”. As the political tension started to mount during the late Stalin era, information and data on the Ainu were classified. A substantial volume of photos, fieldnotes, reports, and census materials that were removed from archives at the time are still not available to researchers. The political challenges of the time thus impeded the fulfillment of research objectives and constricted the very research horizons for many years to follow. This article attempts to make a contribution to this important area of studies by introducing the fragmented yet informative and revealing sources that are accessible today.

References

- Alpatov, V.M. 2012. Dvazhdy umershii (N.F. Yakovlev) [Dead Twice (N.F. Yakovlev)]. In *Yazykovedy, vostokovedy, istoriki* [Linguists, Orientalists, Historians], by V.M. Alpatov, 38–44. Moscow: Yazyki slavianskikh kul'tur.
- Alymov, S.S., and D.V. Arziutov. 2014. Marksistskaia etnografiia za sem' dnei: soveshchanie etnografov Moskv i Leningrada i diskussii v sovetskikh sotsial'nykh naukakh [Marxism Ethnography for Seven Days: Meeting of Ethnographers of Moscow and Leningrad and Discussions in Soviet Social Sciences]. In *Ot klassikov k marksizmu: soveshchanie etnografov Moskv i Leningrada (5–11 apreliia 1929 g.)* [From the Classics to Marxism: Meeting of Ethnographers of Moscow and Leningrad (April 5–11, 1929)], by D.V. Arziutov, S.S. Alymov, D.Dzh. Anderson, 21–83. St. Petersburg: MAE RAN.
- Arutiunov, S.A., ed. 1988. *Materialy issledovaniia B.A. Zhrebtsova po etnografii ainov Iuzhnogo Sakhalina (1946–1948 gg.)* [B.A. Zhrebtsov's Study Material on Ethnography of the South Sakhalin Ainu]. Yuzhno-Sakhalinsk: IMGIG DVO AN SSSR.
- Batianova, E.P. 2017. Severnaia ekspeditsiia Instituta etnografii i ee rol' v razvitiu sovetskoi shkoly polevogo etnograficheskogo severovedeniia [Northern Expedition of the Institute of Ethnography and its Role in a Development of the Soviet School of the North Ethnography]. In *Pole kak zhizn'. K 60-letiiu severnoi ekspeditsii MAE RAN* [Field as Life. To the 60th Anniversary of the Northern Expedition of the Museum of Anthropology and Ethnography, Russian Academy of Sciences], edited by E.A. Pivneva, 13–38. Moscow; St. Petersburg: Nestor-Istoriia.
- Cheboksarov, N.N. 1947. Osnovnye napravleniia rasvoi differentsiatsii v Vostochnoi Azii [The Main Directions of Races Differentiation in Eastern Asia]. *Trudy Instituta etnografii. Novaia seria* 2: 24–83.
- Cheboksarov, N.N. 1949. Severnye kitaitsy i ikh sosedi [Northern Chinese and their neighbors]. *Kratkie soobshcheniia Instituta etnografii* 5: 64–69.
- Dudarets, G.I., ed. 1996. *Istoricheskie chteniia: trudy Gosudarstvennogo arkhiva Sakhalinskoi oblasti. № 2: Yuzhnyi Sakhalin i Kuril'skie ostrova v 1945–1947 gg.* [Historical Readings: Works of the State Sakhalin Regional Archive. No. 2: South Sakhalin and Kuril Islands in 1945–1947]. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskaia oblastnaia tipografiia.
- Goriaeva, T.M., and Z.K. Vodopianova, eds. 1997. *Istoriia sovetskoi politicheskoi tsenzury. Dokumenty i kommentarii* [History of the Soviet Political Censure. Documents and Comments]. Moscow: ROSSPEN.
- Gridiaeva, M.V. 2017. “Stoit posmotret'...”: iz istorii pervykh sovetskikh issledovaniia na Yuzhnom Sakhaline [“Worth to See...”: From the History of the First Soviet Research on South Sakhalin]. In *Iz veka v vek. Mater. mezhdunar. nauch. konf., posv. 120-letiiu otkrytiia pervogo muzeia na Sakhaline (12–17 sentiabria 2016 g.)* [From Century to Century. Mater. of the Intern. Scholar. Conf., dedicated to the 120th anniversary of the opening of the first museum on Sakhalin (September 12–17, 2016)], edited by T.G. Miromanov, 223–229. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskaia oblastnaia tipografiia.
- Harrison, S. 2007. The Indigenous Ainu of Japan and the “Northern Territories” Dispute. Diss. abstract. University of Waterloo. <https://uwaterloo.ca/bitstream/handle/10012/2765/Scott%20Harrison.pdf>
- Inoue, K. 2017. Chukhsamma i ee sem'ia na Sakhaline: vetv' Pilsudskikh v Yaponii (chast' 1) [Chukhsamma and Her Family on Sakhalin Island: The Pilsudskis' Branch in Japan (Part 1)]. *Izvestiia Instituta nasledii Bronislava Pilsudskogo* 21: 2–45.

- Kostanov, A.I. 2009. Iz istorii arkhivov gubernatorstva Karafuto (1945–1947 gg.) [From the History of the Archives of the Governorate of Karafuto (1945–1947)]. *Otechestvennye arkhivy* 3: 20–31.
- Latyshev, V.M. 2008. Sakhalinskaia zhizn' Bronislava Pilsudskogo. Prolegomeny k biografii [Sakhalin Life of Bronislav Pilsudski. Prolegomenon for the Biography]. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskoe knizhnoe izdatel'stvo, 2008.
- Lavrov, I.P. 1949. Ob izobrazitel'nom iskusstve nivkhov i ainov (iz materialov Amuro-Sakhalinskoj ekspeditsii) [About the Art of the Nivkh and Ainu (From the Material of the Amur and Sakhalin Expedition)]. *Kratkie soobshcheniia Instituta etnografii* 5: 32–39.
- Levin, M.G. 1946. Polevye issledovaniia Instituta etnografii v 1945 g. [Field Studies of the Institute of Ethnography in 1945]. *Sovetskaia etnografiia* 1: 235–238.
- Levin, M.G. 1947. Polevye issledovaniia Instituta etnografii v 1946 g. [Field Studies of the Institute of Ethnography in 1946]. *Sovetskaia etnografiia* 2: 210.
- Levin, M.G. 1949. Amuro-Sakhalinskaia antropologo-etnograficheskaia ekspeditsiia [The Amur and Sakhalin Expedition on Anthropology and Ethnography]. *Kratkie soobshcheniia Instituta etnografii* 5: 19–24.
- Levin, M.G. 1949a. Antropologicheskie issledovaniia na Amure i Sakhaline [Anthropological Studies on Amur and Sakhalin]. *Kratkie soobshcheniia Instituta etnografii* 5: 25–31.
- Levin, M.G. 1958. Etnicheskaia antropologiya i problemy etnogeneza narodov Dal'nego Vostoka [Ethnic Anthropology and Ethnogenesis Issues of the Far East Peoples]. *Trudy instituta etnografii. Novaia seriia* 36.
- Navindovskii, N.A. 1965. Skazki sakhalinskikh ainov [Fairy Tales of the Sakhalin Ainu]. *Zapiski Primorskogo filiala Geograficheskogo obshchestva SSSR* 24: 87–89.
- Novikova, K.A., and V.N. Savelieva. 1953. K voprosu o yazykakh korennykh narodnostei Sakhalina [To the Issue about Languages of the Native Peoples of Sakhalin]. *Yazyki i istoriia narodnostei Krainego Severa SSSR. Uchenye zapiski Leningradskogo gosuniversiteta* 157 (2): 84–133.
- Okladnikov, A.P. 1946. K voprosu o drevneisem naselenii Yaponskikh ostrovov i ego kul'ture [To the Issue About an Ancient Population of Japanese Islands and Their Culture]. *Sovetskaia etnografiia* 4: 11–33.
- Potapov, L. 1946. Ainy – zhiteli Yuzhnogo Sakhalina i Kuril'skikh ostrovov (vystavka v Leningradskom gosudarstvennom muzee etnografii) [Ainu are Residents of South Sakhalin and Kuril Islands (Exhibition in the Leningrad State Museum of Ethnography)]. *Sovetskaia etnografiia* 2: 216–217.
- Prokofiev, M.M. 1988. Sakhalinskie ainy v 1945–1948 gg. [Sakhalin Ainu in 1945–1948]. *Ainy: problemy istorii i etnografii. Etnograficheskie issledovaniia Sakhalinskogo oblastnogo kraevedcheskogo muzeia* 6: 65–81.
- Prokofiev, M.M. 2003. Sakhalinskie ainy i ainskaia problema v issledovaniiax B.A. Zherebtsova [Sakhalin Ainu and the Ainu Problem in B.A. Zherebtsov's Studies]. *Rubezh* 4: 337–343.
- Prokofiev, M.M. 2005. *Katalog koleksii B.A. Zherebtsova po etnografii ainov Yuzhnogo Sakhalina* [Catalogue of B.A. Zherebtsov's Collection on Ethnography of the South Sakhalin Ainu]. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskoe knizhnoe izdatel'stvo.
- Prokofiev, M.M. 2012. Predislovie. B.A. Zherebtsov – chelovek i uchenyi [Preface. B.A. Zherebtsov is a Person and a Scholar]. In *Material'naia i dukhovnaia kul'tura sakhalinskikh ainov* [Material and Spiritual Culture of the Sakhalin Ainu], by B.A. Zherebtsov, 5–24. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskii oblastnoi kraevedcheskii muzei.
- Rakovskii, S.N. 1947. Na Yuzhnom Sakhaline [On South Sakhalin]. *Geografiia v shkole* 3 (May–June): 8–16.
- Roginskii, Ya.Ya. 1959. Levin M.G. Etnicheskaia antropologiya i problemy etnogeneza narodov Dal'nego Vostoka [Levin M.G. Ethnic Anthropology and Issues of Ethnogenesis of Indigenous Peoples in the Russian Far East]. *Sovetskaia etnografiia* 1: 153–156.
- Shinohara-Tangiku, Ch., and I. Tangiku. 2017. Tonkori and Shichepchim. *Studia Instrumentarium Musical Popularis (New Series)* 5: 405–416. <http://www.uhv.sav.sk/popularis/>
- Smoliak, A.V. 1991. Nauchnye publikatsii Sakhalinskogo oblastnogo kraevedcheskogo muzeia [Scientific Publications of the Sakhalin Regional History Museum]. *Etnograficheskoe obozrenie* 2: 156–158.
- Stefan, J.J. 1971. *Sakhalin. A History*. Oxford: Glarendon Press.
- Sternberg L.Ya. 1925. Ainskaia problema [The Ainu Problem]. *Sbornik Muzeia antropologii i etnografii AN SSSR* 8: 334–374.
- Streltsov, D.V., ed. 2013. *Territorial'nyi vopros v afro-aziatskom mire* [Territorial Issue in Afro-Asian World]. Moscow: Aspekt Press.

- Udalov, P.M., and M.D. Dubrovitskaia. 1947. Khronika. Otdelenie literatury i yazyka. 25 let Instituta yazyka i myshleniia im. N.Ya. Marra [Chronicle. Division of Literature and Language. 25 years of the N.Ya. Marr Institute of Language and Mentality]. *Vestnik Akademii nauk SSSR* 6: 105–106.
- Vasiliev, B.A. 1948. Medvezhii prazdnik [The Bear Festival]. *Sovetskaia etnografiia* 4: 78–104.
- Yakovlev, N. 1947. A Visit to the Ainu in Southern Sakhalin (1946). *The Asiatic Review. New Series* 43 (July): 276–279.
- Yakovlev, N.F. 1946. Drevnie yazykovye sviazi Evropy, Azii i Ameriki [Ancient Language Connections of Europe, Asia and America]. *Izvestiia Akademii nauk SSSR. Otdelenie literatury i yazyka* 2: 141–148.
- Yakovlev, N.F. 1947. Drevnie sviazi yazykov Kavkaza, Azii i Ameriki [Ancient Language Connections of Caucasus, Asia and America]. *Trudy Instituta etnografii. Novaia seriia* 2: 196–203.
- Zherebtsov, B.A. 2012. *Material'naia i dukhovnaia kul'tura sakhalinskikh ainov* [Material and Spiritual Culture of the Sakhalin Ainu]. Yuzhno-Sakhalinsk: Sakhalinskii oblastnoi kraevedcheskii muzei.

ИНСТИТУЦИОНАЛЬНАЯ ИСТОРИЯ РОССИЙСКОЙ ЭТНОЛОГИИ: КРАТКИЙ ОБЗОР

Ключевые слова: история этнологии, социология этнологии, социология знания, социология науки

В статье предлагается схема периодизации российской этнологии, в основу которой положены изменения в организационной структуре дисциплины, в частности в трех ее секторах: научно-исследовательских институтах, университетских подразделениях и этнографических музеях. Опираясь на идею социолога науки Ричарда Уитли о социальной институционализации, автор предлагает выделить в истории российской этнологии три этапа, содержащих по несколько периодов. Имперский этап включает периоды доинституциональный (1724–1844) и ранней институционализации (1845–1917), советский этап – периоды добровольной “марксизации” (1917/18–1929/32), искоренения методологического плюрализма (1929/32–1953), толстовский (1954–1966/67) и бромлеевский (1966/67–1991), и, наконец, постсоветский этап делится на период кризиса и надежд (1992–2004) и период тематической и теоретической диверсификации (с 2005 г.). В дальнейших публикациях для проверки данной схемы будет использована статистика тематических предпочтений этнологов в разные временные отрезки.

Проблемы периодизации истории научных дисциплин и выделения внутри них различных школ, традиций, направлений, теоретических групп, образующих когнитивную структуру науки, а также изучение социальной институционализации в науке, т.е. возникновения и сохранения формальных структур, объединяющих ученых (например, научных институтов и обществ, университетских департаментов), всегда интересовали социологов науки¹. Российские и зарубежные исследователи неоднократно возвращались к обсуждению вопроса о временном членении российской этнологии². Здесь достаточно обратить внимание читателя на работы нескольких авторов, написанные в разное время (*Пытин* 1891; *Токарев* 1966; *Соловей* 1998; *Vermeulen* 2015). Обычно при разработке периодизации ученые привязывают факты к своим субъективным представлениям и не проверяют полученную картину с помощью строгих процедур. Чаще всего в истории и этнологии разбиение на периоды проводится путем сопоставления единиц наблюдения, которые специалист отбирает, руководствуясь личным взглядом на изучаемую реальность. В результате разные исследователи или представители разных исследовательских традиций могут получать сильно расходящиеся схемы. Недавно была предложена еще одна периодизация российской этнологии: “героический” период (1910–1950-е годы), “схоластический” период (1950–1980-е годы) и “кризисный” (или “критический”) период (начиная с рубежа 1980–1990-х годов) (*Соколовский* 2012: 80–81). Однако пока это, скорее, провозглашение некоторой схемы без необходимой аргументации.

Борис Ефимович Винер | <http://orcid.org/0000-0001-9319-0250> | wienerras@yandex.ru | к. соц. н., старший научный сотрудник | Социологический институт Федерального научно-исследовательского социологического центра Российской академии наук, Санкт-Петербург, Россия (ул. 7-я Красноармейская 25/14, Санкт-Петербург, 190005, Россия)

В то же время в социологии науки существует восходящая к Роберту Мертону традиция описывать изучаемые процессы с опорой на статистически проверяемый эмпирический материал (Merton 1938). Корректная формулировка гипотез в таком случае, как указывает австралийский социолог Норман Блейки, требует предварительного анализа контекста, в котором протекают изучаемые процессы, и последовательности этих процессов; т.е. дескриптивное исследование предшествует объяснительному дедуктивному исследованию (Blaikie 2000), в т.ч. использующему количественные методы.

Еще одну методологическую идею для понимания связи между периодизацией истории общества и трансформацией корпуса исторических источников, выступающих в качестве “объективированного результата творческой деятельности человека” (Румянцева 2015: 483), предлагает российское источниковедение. Поскольку диссертация по этнологии для их исследователя выступают в качестве источника, то очевидно, что подсчет различий в их тематиках в разные моменты времени дает основания для выстраивания его собственной периодизации дисциплины.

В статье предлагается выделить в истории российской этнологии три этапа, каждый из которых подразделяется на несколько периодов³. Конечно, привязка периодов к конкретным годам носит условный характер, поскольку процессы изменения дисциплины многоаспектны и не могут определяться отдельными событиями. Вместе с тем такая привязка вводит временные ориентиры, помогающие исследователям и читателям в позиционировании отдельных эпизодов и процессов в общем потоке развития этнологии.

Статья является первой в планируемом цикле из трех работ, и в ней я описываю дисциплинарный контекст⁴ существования этнологических учреждений и подразделений в России⁵. Вторая и третья статьи будут написаны в соавторстве с Константином Сергеевичем Дивисенко. Во второй мы опишем методику сбора данных о 2404 кандидатских и 469 докторских диссертациях по этнологии, защищенных в СССР и ряде постсоветских стран с 1934 по 2016 г., определим их тематику и на основе кластерного анализа временного распределения тематик проверим гипотезу о выделяемых нами этапах и периодах в истории российской этнологии. В третьей статье, используя те же сведения, мы с помощью расчета критерия χ^2 и анализа таблиц сопряженности проверим, существуют ли статистически значимые различия в развитии этнологии в разных республиках, городах, крупных учреждениях. Обнаружение таких различий явилось бы подтверждением существования разницы между теоретическими ориентациями указанных организационных структур. Материал данной статьи станет основой для формулирования и проверки гипотез о периодизации описываемой дисциплины и присутствии особенностей в тематических интересах этнологических учреждений и подразделений.

Имперский этап в истории русской этнографии (1724–1917)

Первый этап охватывает историю русской этнографии до 1917 г., начиная с образования в 1724 г. Академии наук (АН), в которой наука имела еще дисциплинарно недифференцированный характер. Говоря о русской, а не российской этнографии в этот период, я следую традиции, связанной с именами Александра Николаевича Пыпина и Сергея Александровича Токарева⁶. Именно в это время начинают появляться этнологические подразделения, главным из которых стало созданное в 1845 г. этнографическое отделение Русского географического общества (РГО) (Токарев 1966: 215). Поэтому есть смысл разбить данный этап на два периода, разграниченных этим годом.

Первый (доинституциональный) период в истории русской этнологии (1724–1844) приходится на ту эпоху, когда различия между научными дисциплинами были еще слабо выражены, многие ученые проявляли себя сразу в нескольких из них и заметную часть работ оставили после себя люди, не имевшие какого-то специального образования, для которых наука была побочным занятием, своего рода хобби.

Во *второй период (раннеинституциональный)* к прежним особенностям добавляется еще одна — формирование собственно этнологических исследовательских программ, на выполнение которых были нацелены РГО с его этнографическим отделением и еще несколько обществ, занимавшихся среди прочего этнографией (Астафьев 2011; Соловей 2004: 43). Появились первые кафедры в Московском, Казанском и Петербургском университетах, где преподавались этнография и связанные с ней предметы (Бусыгин, Зорин 2002: 43; Козьмин 2004: 318; Соловей 2004: 119), а также первые посвященные ей журналы (Соловей 2004: 45). Этнолог из Московского государственного университета (МГУ) Татьяна Дмитриевна Соловей заключает, что у российской этнографии тогда еще не было собственных учреждений и этнографические исследования проводились в основном через научные общества и музеи (Соловей 1998: 28). Вопрос о том, с какого момента дисциплину можно считать полностью институционализированной, заслуживает специального рассмотрения разными социальными науками. В данный момент, присоединяясь к позиции этого исследователя, замечу, что присутствие в императорской России нескольких кафедр, занимающихся этнографией и физической антропологией, и специализированных журналов свидетельствует о том, что к завершению второго периода этнология как научная дисциплина уже имела довольно прочные, хотя еще не окончательно закрепленные позиции в организационной системе российской науки. При этом единственным самостоятельным этнологическим научным учреждением являлся Этнографический музей (сегодня — Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН, или МАЭ), который к 1836 г. выделился из Кунсткамеры и в 1879 г. был объединен с анатомической коллекцией АН (Станюкович 1978: 71, 110). Научные степени и дипломы по этнологии в данный период еще отсутствовали.

Советский этап в истории дисциплины (1918–1991)

Этот этап состоит из четырех периодов. Далее, описывая каждый из них, я буду стараться придерживаться следующей последовательности: 1) научно-исследовательские институты, 2) университетские подразделения и 3) этнографические музеи.

Первый период (период “марксизации” этнологии) начинается в 1917–1918 гг. и продолжается до 1929–1932 гг. Соловей полагает, что к 1925 г. складывается организационная структура советской этнологической науки, начало которой положило образование Комиссии по изучению племенного состава населения России [затем СССР] и сопредельных стран (КИПС) в апреле 1917 г. (Соловей 1998: 38–40). Возникают новые образовательные учреждения и подразделения. Видимо, первым из них стал недолго просуществовавший Северо-восточный археологический и этнографический институт, открытый в Казани в октябре 1917 г. (Бусыгин, Зорин 2002: 64–65). В Москве в МГУ в 1922 г. появляется “этнологическое отделение с кафедрой этнологии и социологии (с 1923 г. — кафедра этнологии)” (Соловей 1998: 50). В Петрограде в 1918 г. учреждается Государственный географический институт с географическим и этнографическим факультетами, который в 1925 г. был слит с географическим факультетом Ленинградского государственного университета (ЛГУ), где начинает функционировать этнологическое отделение (Козьмин 2004: 320; Станюкович 1971: 134). В 1923 г. для посетителей открылось собственное здание созданного еще до революции этнографического отдела Русского музея. В следующем, 1924 г., появился Центральный музей народоведения (ЦМН) в Москве (Ипполитова 2001: 145).

Данный период заканчивается совещаниями этнографов в 1929 и 1932 гг. (Хроника 1929 (и последующие материалы в этом выпуске журнала); Резолюция 1932; Арзютов и др. 2014), которые положили конец более или менее свободному развитию советской этнографии и ее добровольной “марксизации” в советском стиле и привели к ее полному подчинению идеологическому диктату.

Второй период второго этапа (период искоренения методологического плюрализма) продолжался с совещаний 1929–1932 гг. до смерти Сталина. В политическом плане его значение для советской этнологии состоит прежде всего в том, что огромное количество исследователей пострадали в результате массовых репрессий (Тумаркин 1999, 2003), а избежавшим преследований пришлось приспосабливаться к существовавшим идеологическим реалиям.

Однако полного разгрома этнологии в отличие, скажем, от социологии не случилось. Наоборот, в 1933 г. за счет объединения МАЭ, Института по изучению народов СССР и КИПС был создан Институт антропологии, археологии и этнографии АН СССР (История ИЭА б.г.). Впоследствии название неоднократно менялось. Сергей Валерьевич Соколовский характеризует наступившие перемены следующим образом:

На месте прежнего (существовавшего до 1920–1930-х годов) полицентризма — наличия самостоятельных школ и разнообразных научных коллективов в Москве, Петербурге и Казани, существовавших при музеях, университетах, академических учреждениях, научных обществах и правительстве, — сформировалась новая организационная структура с одним головным академическим институтом, Институтом этнографии АН СССР (с отделениями в Ленинграде и Москве), так или иначе координировавшим карьерный рост этнографов страны через диссертационные советы, а также львиную долю этнографических публикаций, включая единственный к тому времени этнографический журнал “Советская этнография” (Соколовский 2012: 85).

В музейной сфере важнейшим событием стало преобразование этнографического отдела Русского музея в 1934 г. в самостоятельный Государственный музей этнографии народов СССР. В Москве ЦМН в 1931 г. был реорганизован в Музей народов СССР, который в результате послевоенных трансформаций лишился своего здания, а в 1948 г. был закрыт (Ипполитова 2001: 152, 155–156).

Огромные и подчас хаотичные изменения происходили в сфере подготовки этнологов. Вместо дореволюционной в 1934 г. была введена всесоюзная система ученых степеней и званий (Совет Народных Комиссаров 1934). Их начали присваивать и этнографам. При этом из литературы зачастую непонятно, по какой именно науке присуждались степени. По моим сведениям, первым доктором этнографии стал Евгений Георгиевич Кагаров, причем без защиты диссертации⁷. В 1935 г. было как минимум восемь случаев присуждения кандидатской степени без защиты, а по результатам защит были присвоены степени четверым соискателям. Последний случай присуждения степени без защиты произошел в 1938 г. Пока не удалось выяснить, какие именно учреждения могли иметь диссертационные советы и какова была процедура присуждения степени. Например, о религиоведе и философе Шахновиче известно, что он “...обучался в аспирантуре АН по Институту антропологии и этнографии АН СССР (по программе Вузовской аспирантуры)” (Архив б.г.). В другом источнике отмечено, что он был в аспирантуре АН в 1933–1936 гг., в 1937 г. ему присвоены степени кандидата исторических и филологических наук (Тупсина, Шахнович 2001: 11). Здесь неясно, где формально была выполнена диссертация — в аспирантуре АН или ИЭА АН СССР, в каком учреждении происходила защита, кто был официальным руководителем диссертанта и предполагалось ли регламентирующими документами наличие такого руководителя.

Что-то похожее на чехарду происходило с вузовскими кафедрами. История московской кафедры достаточно подробно описана в работах Соловей. В 1930 г. в И МГУ был ликвидирован этнологический факультет (Соловей 1998: 216). В 1939 г. на историческом факультете уже объединенного МГУ была создана кафедра этнографии (Соловей 2004: 251).

Ситуация с подготовкой этнографов в 1930–1940-х годах в Ленинграде еще более запутана, и ни одна из существующих работ не дает достаточно полного представления

о том, что происходило в этой сфере. Согласно одному из исследователей, “до 1931 г. этнографическое отделение находилось на географическом факультете ЛГУ” (Решетов 2002: 35). Другой автор пишет, что “в 1930 г. этнографическое отделение было включено в состав вновь организованного Ленинградского историко-лингвистического института (ЛИЛИ), где существовало до 1932 г.” (Станюкович 1971: 138).

Все же потребность в этнологах привела к тому, что в 1937 г. Комитет по делам высшей школы утвердил учебный план этнографического отделения⁸ на филологическом факультете ЛГУ (Винников 1938: 32). Летом 1938 г. были устроены приемные экзамены и создана кафедра этнографии во главе с Исааком Натановичем Винниковым⁹ (Решетов 2002: 35–36). Подразделение получило право проводить защиты диссертаций, первая из которых прошла в 1940 г. (Первый этнографический 1940: 212).

Весной 1944 г. Винников получил приглашение вместе с кафедрой перейти с филологического факультета на восточный (Решетов 2002: 38–39). В 1949 г. произошел обмен между факультетами ЛГУ, в результате которого с исторического факультета на восточный перешла кафедра истории стран Дальнего Востока, а этнографы перебрались на исторический факультет. “Прием на кафедру этнографии был прекращен, и на историческом факультете¹⁰ доучивались студенты-этнографы, окончившие ЛГУ в 1952 г.” (Имс 1984: 126–136). Дискуссионным остается вопрос о причинах прекращения существования этой кафедры. Вот как передает несколько различных суждений в обзорной статье Валериан Александрович Козьмин¹¹:

В 1952 г. истфак окончили последние студенты, специализировавшиеся по этнографии, и этнографическое образование в ЛГУ прекратило свое существование. Причиной тому, по мнению А[лександра] В[ильямовича] Гадло¹², послужили идеологические основания... Судя по всему главной причиной “затухания” этнографии в университете явился дефицит кадров. Практически все преподаватели в это время были сотрудниками Академии наук... Р[удольф] Ф[ердинандович] Итс¹³ считал, что “кафедра этнографии на историческом факультете со специфическим набором восточноведческих дисциплин оказалась инородным телом и прекратила свое существование” (Имс 1984: 126–127) (Козьмин 2009: 111).

В беседе с автором данной статьи Козьмин высказывал мнение, что кафедра была ликвидирована из-за того, что осталась без профессоров, а желающих прийти на нее из других учреждений не оказалось. Однако я думаю, что одной из причин ее устранения стали конкуренция с кафедрой этнографии МГУ и отрицательное отношение со стороны тогдашнего директора Института этнографии АН СССР (ИЭ) и заведующего московской кафедрой Сергея Павловича Толстова.

В марте 1949 г. в ходе дискуссии по докладу заместителя директора ИЭ Ивана Изосимовича Потехина о космополитизме Толстов осудил ленинградских этнологов и в первую очередь своего давнего оппонента Дмитрия Константиновича Зеленина, профессора ленинградской кафедры, за якобы космополитические тенденции, проявившиеся в том, что Зеленин и его коллеги рассматривали финноугроведение в качестве “единой комплексной науки” (Корбе, Стратанович 1949: 174).

В начале апреля Потехин выступил с тем же докладом в Ленинградской части Института этнографии АН СССР (ЛЧ ИЭ). В прениях резкую критику работы кафедры ЛГУ высказали Стратанович, Потапов, Иванов, Ольдерогге, Задыхина, Кисляков, Абрамзон (Там же: 174–176). Зная, как организовывались разного рода работы и собрания в советское время, можно предположить, что по крайней мере некоторые из перечисленных этнографов заранее согласовали тему своих выступлений с руководством института. Завершая собрание,

Потехин еще раз подчеркнул, что аполитичность, буржуазный объективизм, компартивизм — проявления враждебной нам идеологии. Многие ошибки, допускаемые в трактовке этнографических явлений, связаны с формальным, недостаточно

глубоким пониманием принципа партийности в науке. Об этом говорит благодушное отношение к проявлениям космополитизма, к совершенно нетерпимому положению на кафедре этнографии ЛГУ... (Там же: 177)¹⁴.

Нельзя упустить из виду, что в этот период в Ленинграде существовали и другие подразделения, готовившие этнологов. С 1930 по 1941 г. работал Институт народов Севера, относившийся сначала к ВЦИК СССР, затем к Главсевморпути и, наконец, к Наркомпросу, где был преобразован в Педагогический институт народов Севера. В 1948 г. подготовка этих кадров была возобновлена на северном факультете ЛГУ и северном отделении Ленинградского педагогического института им. А.И. Герцена, в результате слияния которых в 1953 г. в пединституте был создан факультет народов Крайнего Севера (Смирнова 2012: 54, 62–63).

В Казанском государственном университете (КГУ) была попытка возродить этнологическое образование в 1946 г. на географическом факультете. “Это было сделано в расчете на то, что Н[иколай] И[осифович] Воробьев целиком перейдет на работу в университет. Однако сделать это ему в то время не удалось, подготовленных этнографов в университете еще не было, поэтому в 1947 г. кафедра этнографии, существовавшая лишь один год, вновь была ликвидирована” (Бусыгин, Зорин 2002: 90; о Н.И. Воробьеве — см.: Воробьев б.г.). Географ Юрий Петрович Переведенцев дает иное объяснение неудачному завершению этого эксперимента: “Поскольку этнографическое направление имело социальную направленность и по своему статусу относилось к историческим наукам, Евгений Прокопьевич [Бусыгин] не смог создать кафедру этнографии на географике (здесь у него была активная научная группа)” (Переведенцев 2003: 11; о Е.П. Бусыгине — см.: Бусыгин б.г.).

Третий период второго этапа (толстовский период) продолжался с 1954 до 1966–1967 гг. Хронологически он примерно совпадает с периодом хрущевской оттепели. Соколовский связывает особенности истории советской этнографии в это время с директорством Толстова в ИЭ (Соколовский 2011: 72–73). К этому можно добавить, что главным направлением научной программы директора Толстова были монографические описания народов и сопутствующие им этногенетические исследования, и при этом, в соответствии с резолюциями совещаний 1929–1932 гг., считалось, что этнография отличается от других исторических дисциплин только применением метода наблюдения.

Согласно Итсу, число кафедр этнографии, которых в начале 1950-х годов было больше десятка, к началу 1960-х годов сократилось до двух (московской и тбилисской) (Итс 1982: 50). Причины этого явления, если уйти от частных сюжетов, связанных с конкретными кафедрами, пока не понятны.

Четвертый (бромлеевский) период второго этапа (1966/67–1989/91 гг.) приходится на директорство в ИЭ Юлиана Владимировича Бромлея, занимавшего свой пост до 1989 г. Он вместе с рядом коллег разработал теорию этноса, которая позволяла говорить о наличии у советской этнографии особого предмета исследования, отличающего ее от других исторических наук. Такая новация должна была помочь в защите этнографии от административных попыток ограничить ее автономию или ликвидировать ее кафедры.

В это время серьезное давление испытывали и археологи. Петербургский представитель этой дисциплины Лев Самуилович Клейн приводит определение заведовавшего кафедрой археологии в МГУ с 1939 по 1978 г. Арциховского о том, что археология — это “история, вооруженная лопатой” (Клейн 1993: 39). Следствием этой формулы было представление о том, что археологи отличаются от остальных историков только тем, что применяют особый метод исследования — раскопки. На историческом факультете ЛГУ в 1970–1980-е годы деканат постоянно пытался уменьшить число часов, выделяемых для чтения специальных предметов археологам и этнологам. Одной из целей

Клейна при написании книг по теоретической археологии было показать, что в археологии существует особая теория, отделяющая эту дисциплину от прочих исторических наук, и это должно учитываться в процессе обучения будущих археологов.

Аналогичные цели преследовал Бромлей, который прямо дал своей монографии, изданной на английском языке, название *Theoretical Ethnography* (Bromley 1984). Он использовал возвращенное в этнологию еще во второй половине 1940-х — начале 1950-х годов Павлом Ивановичем Кушнером понятие “этнос”, позволявшее описывать многие аспекты жизни народов, не обращаясь за теоретическим объяснением к историческому материализму. Наличие собственной теории давало возможность избегать положения, когда для этнографии можно было вывести определение, подобное формуле Арциховского, и охарактеризовать ее как “историю, вооруженную карандашом и блокнотом для записи рассказов скачущих старушек об их девицестве”. При этом теория этноса не шла на полный разрыв с советской версией марксизма, сохранив в качестве одного из своих элементов идею деления этносов на племена—народности—нации с привязкой к определенным социально-экономическим формациям. Вывести этнографию из состава исторических наук Бромлей не мог, поскольку этого не позволили бы партийные органы. Хотел ли он этого — другой вопрос.

После того как тематика, связанная с теорией этноса, этносоциологией, этногеографией, этнодемографией и другими сюжетами, обсуждаемыми в работах Бромлея, появилась в публикациях головного института, она стала занимать видное место и в работах сотрудников других академических институтов и университетских подразделений.

В этот период произошел рост числа этнографических кафедр. К середине 1960-х годов в Ленинграде стала остро ощущаться нехватка специалистов с этнологическим образованием. ЛЧ ИЭ и исторический факультет ЛГУ поставили вопрос о возрождении кафедры, и в 1968 г. начала работу вновь открытая кафедра этнографии и антропологии (Итс 1984: 127; Козьмин 2004: 325).

В Казани мечта Бусыгина о подготовке этнологов реализовалась в 1988 г. с созданием на историческом факультете КГУ кафедры этнографии и археологии (Переведенцев 2003: 11). В соседней Уфе в Башкирском государственном университете кафедру археологии и этнографии Республики Башкортостан открыли тремя годами позднее (Кафедра истории РБ б.г.).

Начало истории этнологии в Томске напоминает московскую и петроградскую: с середины 1921 по середину 1922 г. там существовало этнолого-лингвистическое отделение Томского государственного университета (ТГУ). В 1962 г. на историко-филологическом факультете открылась кафедра археологии, этнографии и истории Сибири. Однако она была ликвидирована в 1965 г. В 1968 г. появилась Проблемная научно-исследовательская лаборатория истории, археологии и этнографии Сибири (ПНИЛ) (Зиновьев и др. 2008: 14, 24). Но в статье к юбилею лаборатории ее сотрудники отмечают: “В неблагоприятные для науки 1990-е гг. коллектив лаборатории практически распался...” (Плетнева, Черняк 2018: 149—150).

ТГУ окончил и там же, в ПНИЛ, начал карьеру один из первых профессиональных этнологов Омска Николай Аркадьевич Томилов. Он последовательно возглавлял в Омском государственном университете созданную в 1985 г. кафедру этнографии, историографии и источниковедения, с 1991 г. — кафедру этнографии и современной отечественной истории, а с 1994 г. — кафедру этнографии и музееведения (Томилов, Жигунова 2010: 287).

Постсоветский этап в российской этнологии (с 1992 г.)

Данный этап в российской этнологии можно разделить на два периода. *Первый период (период кризиса и надежд)* я датирую 1992–2004 гг., но если быть более строгим,

то его начало следует относить к 1989/1992 гг., поскольку распаду СССР предшествовал отказ от гегемонии КПСС в жизни страны. Идеологическому кризису сопутствовал кризис экономический, в результате которого изменилось привычное финансирование научной и образовательной деятельности. Вместе с тем появились надежды на возможность свободного научного творчества и взаимовыгодное сотрудничество с зарубежными учеными. Эти события совпадают по времени с приходом на директорскую должность в ИЭ Валерия Александровича Тишкова. Его деятельность привела к отказу института от программы Бромлея и переходу части известных этнологов на позиции конструктивистской теории. Тишков предложил вместо термина “этнография” использовать термины “социокультурная антропология” и “этнология” и добился того, что в 1990 г. учреждение получило новое название — Институт этнологии и антропологии РАН (ИЭА). Это было не просто сменой вывески, но движением в сторону понимания этнологии как самостоятельной дисциплины в рамках широкого социального и гуманитарного знания и отходом от позиционирования ее в качестве одной из исторических наук.

В России главным событием в организационной жизни этнологических исследовательских учреждений в этот период стало преобразование в 1992 г. ЛЧ ИЭ в самостоятельный МАЭ РАН (История Кунсткамеры б.г.). Кроме того, в Уфе в 1999 г. был создан Центр этнологических исследований (История б.г.), в состав которого был включен образованный в 1976 г. Музей археологии и этнографии. Позднее центр сменил свое название на Институт этнологических исследований им. Р.Г. Кузеева Уфимского НЦ РАН (Музей археологии б.г.; История б.г.). Было бы правильным указать и на формирование этнологических подразделений в различных учреждениях. Но я останавливаюсь только на двух названных институтах именно потому, что они являются самостоятельными научными структурами и, в отличие от подразделений в составе других организаций, их будет непросто ликвидировать или слить с другими учреждениями, если чиновники от науки войдут в административный раж.

В университетской сфере было создано большое число кафедр, готовящих этнологов. Соколовский приводит таблицу “Антропологические дисциплины в российских университетах” (Соколовский 2008: 140–148), где перечислено 39 существовавших в России с 1884 г. вузовских подразделений, из которых, по моим подсчетам, на момент публикации этой таблицы этнологов готовили 30 (в таблицу не попала уфимская кафедра), часть из них также обучала специалистов по другим дисциплинам, что отразилось в их наименованиях. В названиях новых подразделений, входивших в состав Дальневосточного государственного университета, Дальневосточного государственного технического университета, Российского государственного гуманитарного университета (РГГУ), Российского государственного социального университета, Читинского государственного университета, Уральского государственного технического университета, фигурируют термины не “этнология” или “этнография”, а “социальная” или “культурная антропология”.

Особым случаем является Санкт-Петербургский государственный университет (СПбГУ). Выше описывалась история кафедры этнографии и антропологии на его историческом факультете. Под антропологией здесь подразумевается физическая антропология. В основном кафедра готовит этнологов, но раз в несколько лет кто-то из студентов желает специализироваться по физической антропологии и получает такую возможность.

Одновременно на факультете социологии СПбГУ существует созданная стараниями социального психолога Юрия Николаевича Емельянова кафедра культурной антропологии и этнической социологии. Его ученик, сотрудник этой кафедры Александр Владимирович Тавровский рассказывал мне, что культурной антропологией Емельянов увлекся в перестройку во время поездки в США, когда познакомился с мало кому известной в СССР дисциплиной. Другие коллеги Емельянова дополняют этот рассказ

некоторыми подробностями о появлении кафедры и об истории включения в 1993 г. Министерством образования социальной антропологии в список специальностей (Бороноев и др. 2013). Можно считать, что возникновение кафедры произошло благодаря сочетанию нескольких обстоятельств: принятому в 1989 г. решению ЦК КПСС о создании факультетов социологии в МГУ и ЛГУ, интересу Емельянова к культурной антропологии, увлеченности тогдашнего декана нового факультета Асалхана Ользоновича Бороноева этносоциологией и необходимостью наращивать число кафедр на вновь созданном факультете. Кандидатские диссертации выпускники кафедры защищают по социологии.

В 2000 г. в составе РГГУ под руководством Тишкова был образован Учебно-научный центр социальной антропологии (УНЦСА), ставший продолжением программы Тишкова, направленной на разрыв с устаревшими, как представлялось ее автору, тенденциями в российской этнологии, пребывавшей в кризисном состоянии (см., напр.: Тишков 1992: 8–11). Главным пунктом программы является преобразование этнологии из исторической дисциплины в более широкую исследовательскую область с акцентом на изучение современности, подобно англоязычной антропологии. Сложно сказать, было ли такое же стремление ведущим в других перечисленных антропологических подразделениях или перед ними просто стояла задача закрепиться на тех неисторических факультетах, где они были организованы¹⁵.

Накопившиеся после 1991 г. изменения в общем контексте российской жизни и внутридисциплинарной ситуации позволяют говорить о том, что в начале 2000-х – 2005 г. произошел переход ко *второму периоду постсоветского этапа (периоду теоретической и теоретической диверсификации)*. По-прежнему тон в российской этнологии задают два учреждения – ИЭА РАН, где по состоянию на 2008 г. наукой занималось более 170 человек (Справочник б.г.), и МАЭ РАН, в котором тогда работало 200 человек, в т.ч. 61 научный сотрудник (Отчет о работе 2017: 6). В то же время можно отметить и появление некоторых новых явлений. Сотрудник МАЭ Татьяна Борисовна Щепанская, обсуждая со мной идею данной статьи, заметила, что по ее ощущениям в первой половине 2000-х годов произошли важные изменения внутри дисциплинарного дискурса. Не будучи специалистом в дискурс-анализе, я не берусь проверить ее мнение с его помощью, но полагаю, что этот опытный исследователь интуитивно уловила какие-то существенные вещи. Можно вычленить несколько индикаторов перехода к новому периоду в этнологии. В 2004 г. главным редактором “Этнографического обозрения” стал Соколовский. С его приходом связаны изменения практики формирования номеров журнала и смена редакционной политики в плане селекции статей: сокращение доли публикаций с тематикой, характерной для советской этнографии, рост тематического разнообразия. В том же году в Петербурге началось издание “Антропологического форума”, в котором необычно большое внимание уделяется обсуждению дискуссионных проблем в непривычном для российского читателя формате.

Примерно с этого же времени появляются первые выпускники из числа студентов, принятых на учебу на этнологические подразделения вузов, созданные на рубеже 1990–2000-х годов. Особенно стали заметны выпускники бакалавриата УНЦСА, программа подготовки которых изначально была разработана в рамках англоязычной антропологической традиции.

В 1994 г. создан Европейский университет в Санкт-Петербурге (ЕУ), в составе которого с 1995 г. функционирует факультет этнологии. В 2008 г. он переименован в факультет антропологии. ЕУ относится к новому для России типу учебных заведений постбакалаврского уровня (Факультет антропологии б.г.). В 2001 г. Илья Владимирович Утехин, окончивший перед учебой в ЕУ филологический факультет СПбГУ, защитил в МАЭ первую среди выпускников факультета кандидатскую диссертацию по этнологии. В 2003 г. там же защитились сразу три выпускника этого

факультета. А всего с 2001 по 2012 г., по моим данным, было 12 таких защит. Руководили диссертантами следующие преподаватели ЕУ: организатор факультета антропологии ЕУ, получивший филологическую подготовку в Тартусском государственном университете, Альберт Кашфуллович Байбуurin; социоллингвист Николай Борисович Вахтин; археолог и специалист по сравнительной мифологии Юрий Евгеньевич Березкин; фольклорист и литературовед Георгий Ахиллович Левинтон; а также уже упоминавшийся Утехин. То есть в деятельности факультета очень сильна филологическая составляющая.

Из 30 названных Соколовским университетских подразделений, готовивших этнологов, в настоящее время в интернете имеется информация о 13. Остальные слились с другими кафедрами и отказались от подготовки этнологов либо были ликвидированы в ходе административных преобразований. По некоторым вообще не найдена информация в Сети, что свидетельствует об их исчезновении. При этом кафедра социальной психологии и этнологии Северо-Кавказского федерального университета не выпускает этнологов: здесь имеются бакалавриат по теологии, магистратура по конфликтологии и теологии, аспирантура по социальной философии и философской антропологии, философии культуры (Кафедра социальной б.г.).

В таблице Соколовского не указана существующая с 2001 г. кафедра теории, истории культуры и этнологии, находящаяся сейчас в составе Вологодского государственного университета и выпускающая культурологов (Кафедра теории б.г.). Почему в названии кафедры присутствует слово “этнология”, выяснить не удалось. К сохранившимся подразделениям добавилась созданная в 2017 г. кафедра антропологии и этнологии в ТГУ, куда устроилась часть бывших сотрудников ПНИЛ (Кафедра антропологии и этнологии б.г.).

Еще одним учреждением, где сформированы новые этнологические подразделения, стала Высшая школа экономики. В ее московском филиале появился Международный центр антропологии. Из CV директора центра Дмитрия Михайловича Бондаренко видно, что работа этого подразделения началась не позднее февраля 2018 г. (Международный центр б.г.). В петербургском филиале в том же году была открыта Базовая кафедра МАЭ (О кафедре б.г.) во главе с директором МАЭ Андреем Владимировичем Головнёвым.

Вероятно, в значительной степени ситуация с быстрым ростом и столь же быстрым сокращением числа кафедр объясняется безграмотной и безответственной политикой ведомств, отвечавших за высшее образование в России. На круглом столе, проведенном 16 декабря 2013 г. в МГУ, Тишков в пересказе завкафедрой этнологии МГУ Дмитрия Анатольевича Функа сделал следующее заявление:

“Совершенно недопустимы ситуации, подобные той, что сложилась в стране примерно 15 лет тому назад, когда было открыто УМО по социальной антропологии, которое свело все к симбиозу социальной работы и псевдофилософии. Создание такого УМО, по сути, на 10 лет лишило российское профессиональное сообщество этнологов и антропологов возможности создать УМО и утвердить социальную антропологию в ее мировом смысле”. Он также возложил большие надежды на «факт утверждения нового самостоятельного направления высшего профессионального образования “Антропология и этнология”» (Функ 2014: 96–97).

К сожалению, недостаток материала ведет к лакунам и возможным неточностям в предложенном читателю обзоре. Нехватка данных особенно сказывается на описании постсоветского этапа. Однако необходимо учитывать, что собранная информация предназначена не для того рода исследования, которое делают историографы этнологии, а для проведения статистического анализа тематических предпочтений

ученых в разные временные периоды¹⁶. Помимо этого возможен статистический анализ особенностей специализации этнологических центров. С учетом опыта социологической науки, которая, имея дело, как правило, с неполными данными, тем не менее в состоянии получать в количественных исследованиях обоснованные (valid) и надежные (reliable) результаты, мы полагаем, что полученное описание истории этнологии в России позволяет сформулировать гипотезы для статистической проверки предлагаемой схемы периодизации, а также проверки наличия тематических предпочтений у крупнейших этнологических центров.

Таким образом, целесообразно сформулировать для продолжения настоящего исследования следующие гипотезы:

1. В разные исторические периоды у этнологов были разные тематические предпочтения.

2. Существуют статистические различия между тематическими интересами этнологов, работавших в разных республиках, городах, учреждениях.

Проверке этих гипотез будут посвящены две следующие статьи с моим участием.

Примечания

¹ Понятия когнитивной и социальной структуры научных дисциплин и социальной институционализации введены британским социологом Ричардом Уитли (Уитли 1980). В данной статье из-за требований к ее объему когнитивный аспект, т.е. содержание научного знания, не рассматривается. Необходимо иметь в виду, что история науки не может анализироваться исключительно через развитие научных идей. Например, такое направление в социологии науки, как Science and Technology Studies, сознательно не исследует содержания теорий, которыми занимаются изучаемые в рамках направления ученые и научные организации. Несомненно, правильнее будет, если рассмотрением научных идей различных дисциплин займутся не социологи, а специалисты из соответствующих дисциплин, тем более что даже внутри одной дисциплины присутствует множество теорий, доскональное знание которых неподвластно одному исследователю.

² Под этнологией в статье понимается дисциплина, которая в России изначально называлась этнографией, а в последнее время ряд специалистов называет ее социальной, культурной или социокультурной антропологией. Далее социальная антропология называется просто антропологией, термин “физическая антропология” употребляется в своем традиционном значении. Здесь я использую термин “этнология” для удобства изложения, а не для полемики со сторонниками иных названий дисциплины.

³ Как правило, типологию — в нашем случае выделение исторических периодов — принято осуществлять на основании одного или нескольких критериев различия, общих для всех выявляемых типов. Однако этот принцип не всегда является обязательным. Например, в экономическом районировании возможно использование “плавающих признаков”, когда районы выделяются по разному набору атрибутов (Смирнягин 1989: 30). В связи с этим в данной работе я не придерживаюсь в разбиении на этапы и периоды какого-то строгого критерия.

⁴ Взаимосвязь социального контекста и возникающего в нем мышления является предметом социологии знания (Бергер, Лукман 1995: 14).

⁵ Из-за ограниченного объема статьи в ней не рассматривается материал, относящийся к другим бывшим союзным республикам и постсоветским государствам.

⁶ Они включали в русскую этнографию также украинскую и белорусскую (Пытин 1891; Токарев 1966: 258–259, 314–318). Это спорный момент, поскольку из украинской этнографии при таком подходе оказываются исключенными украинские исследователи из Австро-Венгрии и межвоенной Польши. Однако этот сюжет не имеет прямого отношения к цели настоящей статьи и отражен в работах других авторов (см., напр.: Борисенко и др. 2007: 75–76, 79–80).

⁷ Постановление Совнаркома допускало, что “степень доктора может быть присуждена без защиты диссертации лицам, известным выдающимися научными трудами, открытиями или изобретениями” (Совет Народных Комиссаров 1934: Пункт 6. Прим. 2).

⁸ У разных авторов это подразделение фигурирует то как отделение, то как кафедра.

⁹ Он возглавлял кафедру этнографии на филологическом и восточном факультетах ЛГУ с 1938 г. до ее перехода на истфак в 1949 г.

¹⁰ На истфаке кафедра этнографии была объединена с кафедрой археологии в кафедру археологии и этнографии (Козьмин 2009: 111). Постепенно слово “этнография” из ее названия выпало.

¹¹ Козьмин — завкафедрой этнографии и антропологии СПбГУ с 2002 по 2012 г.

¹² Гадло — завкафедрой этнографии и антропологии СПбГУ с 1990 по 2002 г.

¹³ Итс — завкафедрой этнографии и антропологии СПбГУ с 1968 по 1990 г.

¹⁴ Тем не менее окончательную точку в вопросе о причинах закрытия кафедры пока ставить рано. Возможно, помочь здесь может исследование архивных материалов. Однако я не уверен, что даже если какие-то документы найдутся, они прямо укажут на эти причины.

¹⁵ В двух случаях (Уральский ГТУ и Читинский ГУ) Соколовский не смог выяснить, на каких факультетах были соответствующие кафедры, но они тоже находились не на исторических факультетах. В Чите кафедра социальной и культурной антропологии была на факультете социальных систем и регионального прогнозирования (Андрей б.г.). В своем старом конспекте, не содержащем ссылок, я нашел запись о том, что кафедра социальной и культурной антропологии Уральского ГТУ создана в 1992 г. В настоящее время кафедры с таким названием в этом университете нет.

¹⁶ Следует оговориться, что предложенная периодизация не исключает возможности альтернативных периодизаций дисциплины. Выбор принципов периодизации определяется целями исследователя. Однако, я надеюсь, в данном случае предлагаемая схема окажется не чисто спекулятивной.

Источники и материалы

Андрей б.г. — Андрей Григорьевич Букин // Skipeople. <http://scipeople.ru/users/bukin/> (дата обращения: 18.12.2019).

Арзютов и др. 2014 — От классиков к марксизму: совещание этнографов Москвы и Ленинграда (5–11 апреля 1929 г.) / Под ред. Д.В. Арзютова, С.С. Алымова, Д.Дж. Андерсона. СПб.: МАЭ РАН, 2014.

Архив б.г. — Архив Российской Академии наук. Санкт-Петербургский филиал. <http://db.ranar.spb.ru/ru/person/id/16210/> (дата обращения: 08.11.2019).

Бусыгин б.г. — Бусыгин Евгений Прокопьевич // Отечественные этнографы и антропологи. XX век. http://ethnographica.kunstkamera.ru/w/index.php?title=%D0%91%D1%83%D1%81%D1%8B%D0%B3%D0%B8%D0%BD_%D0%95%D0%B2%D0%B3%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%BF%D1%8C%D0%B5%D0%B2%D0%B8%D1%87 (дата обращения: 29.12.2019).

Винников 1938 — Винников И. Вновь организуемое этнографическое отделение на филологическом факультете Ленинградского государственного университета // Советская этнография: сб. ст. М.; Л.: Изд-во Академии наук СССР, 1938. С. 232–233.

Воробьев б.г. — Воробьев Николай Иосифович // Казанский федеральный университет. <https://kpfu.ru/imoiv/etnograficheskij-muzej/personalii/vorobev-nikolaj-iosifovich> (дата обращения: 20.11.2019).

История б.г. — История // Институт этнологических исследований им. Р.Г. Кузеева. <http://ikuzeev.ru/node/17> (дата обращения 26.12.2019).

История Кунсткамеры б.г. — История Кунсткамеры // Кунсткамера. http://www.kunstkamera.ru/exposition/kunst_hist (дата обращения: 17.12.2019).

История ИЭА б.г. — История ИЭА РАН // Институт этнологии и антропологии. <http://iea-ras.ru/index.php?go=Content&id=13> (дата обращения: 06.11.2019).

Кафедра антропологии и этнологии б.г. — Кафедра антропологии и этнологии // Факультет исторических и политических наук. <http://history.tsu.ru/node/5912> (дата обращения: 20.11.2019).

Кафедра истории РБ б.г. — Кафедра истории РБ, археологии и этнологии // Башкирский государственный университет. <http://www.bashedu.ru/node/690> (дата обращения: 20.12.2019).

Кафедра социальной б.г. — Кафедра социальной философии и этнологии // Северо-Кавказский федеральный университет. <http://www.ncfu.ru/export/university/institutes/hum-inst/kafedra-socialnoy-filosofii-i-etnologii/> (дата обращения: 20.12.2019).

- Кафедра теории б.г. — Кафедра теории, истории культуры и этнологии // Вологодский государственный университет. <https://ikt.vogu35.ru/kftikie/> (дата обращения: 20.12.2019).
- Корбе, Стратанович* 1949 — *Корбе О., Стратанович Г.* Обсуждение доклада И.И. Потехина “Задачи борьбы с космополитизмом в этнографии” // Советская этнография. 1949. № 2. С. 170–177.
- Международный центр б.г. — Международный центр антропологии // Высшая школа экономики. <https://hist.hse.ru/ica/> (дата обращения: 19.12.2019).
- Музей археологии б.г. — Музей археологии и этнографии (Уфа) // Википедия. [https://ru.wikipedia.org/wiki/Музей_археологии_и_этнографии_\(Уфа\)](https://ru.wikipedia.org/wiki/Музей_археологии_и_этнографии_(Уфа)) (дата обращения: 03.08.2018).
- О кафедре б.г. — О кафедре // Высшая школа экономики. <https://spb.hse.ru/humart/kunstkamera/about> (дата обращения: 26.12.2019).
- Отчет о работе 2017 — Отчет о работе в 2017 году. СПб.: [МАЭ РАН], 2017.
- Первый этнографический 1940 — Первый этнографический диспут в Ленинградском Государственном университете // Советская этнография: сб. ст. Т. IV. М.; Л.: Изд-во Академии наук СССР, 1940. С. 212–213.
- Резолюция 1932 — Резолюция Всероссийского археолого-этнографического совещания 7–11 мая 1932 года // Советская этнография. 1932. № 3. С. 4–14.
- Совет Народных 1934 — Совет Народных Комиссаров СССР. Постановление от 13 января 1934 года № 79. Об ученых степенях и званиях // Собрание законов и распоряжений Рабоче-Крестьянского Правительства Союза Советских Социалистических Республик. 1934. № 3. https://ru.wikisource.org/wiki/Постановление_СНК_СССР_от_13.01.1934_г._№_79_“Об_ученых_степенях_и_званиях” (дата обращения: 24.11.2019).
- Справочник б.г. — Справочник Российского совета по международным делам // Российский совет по международным делам. <http://ir.russiancouncil.ru/organisations/iea-ran/> (дата обращения: 13.11.2019).
- Факультет антропологии б.г. — Факультет антропологии // Европейский университет в Санкт-Петербурге. <https://eusp.org/anthropology/about> (дата обращения: 18.12.2019).
- Хроника 1929 — Хроника совещания этнографов Ленинграда и Москвы (5/IV–11/IV 1929 г.) // Этнография. 1929. № 2. С. 110–114.

Научная литература

- Астафьев В.В.* Общество археологии, истории и этнографии при Казанском университете и его уникальный опыт интерпретации исторических памятников // Вопросы музеологии. 2011. № 1 (3). С. 81–85.
- Бергер П., Лукман Т.* Социальное конструирование реальности: трактат по социологии знания. М.: Московский философский фонд, 1995.
- Борисенко В.К. и др.* З історії української етнології // Українська етнологія / Ред. В.К. Борисенко. Київ: Либідь, 2007. С. 70–92.
- Бороньев А.О., Скворцов Н.Г., Шаров А.Н.* Юрий Николаевич Емельянов: социальный психолог и культурный антрополог. К 80-летию со дня рождения // Вестник Санкт-Петербургского университета. 2013. Сер. 12. № 4. С. 205–208.
- Бусыгин Е.П., Зорин Н.В.* Этнография в Казанском университете. Казань: Изд-во Казанского ун-та, 2002.
- Зиновьев В.П., Фоминых С.Ф., Хашинов Д.В., Некрылов С.А.* Краткий очерк истории исторического факультета ТГУ // Историческому образованию в Сибири 90 лет: исторический факультет Томского государственного университета в воспоминаниях и документах 2008 / Сост. Д.В. Хашинов, С.А. Некрылов; Ред. В.П. Зиновьев, С.Ф. Фоминых. Томск: Изд-во Томского ун-та, 2008. С. 8–35.
- Ипполитова А.Б.* История Музея народов СССР в Москве // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. С. 144–160.
- Итс Р.Ф.* Место этнографии в системе университетского образования // Вестник Академии наук СССР. 1982. № 3. С. 48–54.
- Итс Р.Ф.* Кафедра этнографии и антропологии // Вопросы истории исторической науки / Отв. ред. В.В. Мавродин, И.Я. Фроянов. Л.: Изд-во Ленинградского ун-та, 1984. С. 126–136.
- Клейн Л.С.* Феномен советской археологии. СПб.: ФАРН, 1993.

- Козьмин В.А. Кафедра этнографии и антропологии // Исторический факультет Санкт-Петербургского университета 1934–2004. Очерк истории / Отв. ред. А.Ю. Дворниченко. СПб.: Изд-во С.-Петербургского ун-та, 2004. С. 317–341.
- Козьмин В.А. Из истории этнографического образования в Ленинградском/Санкт-Петербургском университете // Этнографическое обозрение. 2009. № 4. С. 109–117.
- Переведенцев Ю.П. Профессор Е.П. Бусыгин – глазами географа // Народы Волго-Уралья: история, культура, взаимодействие: материалы научно-практической региональной конференции / Ред. Н.А. Петров. Казань: Казанский государственный ун-т, 2003. С. 10–12.
- Плетнева Л.М., Черняк Э.И. Вклад сотрудников ПНИЛ ИАЭС в деятельность Музея археологии и этнографии Сибири // Вестник Томского государственного ун-та. Культурология и искусствоведение. 2018. № 32. С. 144–154.
- Пытин А.Н. История русской этнографии. Т. III: Этнография малорусская. СПб.: Тип. М.М. Стасюлевича, 1891.
- Тумаркин Д.Д. (отв. ред.) Репрессированные этнографы. Вып. 1. М.: Восточная литература, 1999.
- Тумаркин Д.Д. (отв. ред.) Репрессированные этнографы. Вып. 2. М.: Восточная литература, 2003.
- Решетов А.М. Кафедра этнографии в структуре филфака (1938–1944 гг.) // Материалы XXXI Всероссийской научно-методической конференции преподавателей и аспирантов. Вып. 10: Секция истории филологического факультета. 11–16 марта 2002 г. СПб.: [Б.и.], 2002. С. 35–40.
- Румянцева М.Ф. Компаративное источниковедение: апробация метода // Источниковедение: учеб. пособие / Отв. ред. М.Ф. Румянцева. М.: Изд. дом Высшей школы экономики, 2015. С. 481–503.
- Смирнягин Л.В. Районы США: портрет современной Америки. М.: Мысль, 1989.
- Смирнова Т.М. Институт народов Севера в Ленинграде – учебное заведение нового типа // Вестник Ленинградского государственного университета им. А.С. Пушкина. 2012. № 2. С. 51–65.
- Соколовский С.В. Российская антропология и проблемы ее историографии // Антропологический форум. 2008. № 9. С. 123–153.
- Соколовский С. В цейтноте // Laboratorium. 2011. № 2. С. 70–89.
- Соколовский С. Прошлое в настоящем российской антропологии // Антропологические традиции: стили, стереотипы, парадигмы / Ред. А.Л. Елфимов. М.: Новое литературное обозрение, 2012. С. 78–108.
- Соловей Т.Д. От “буржуазной” этнологии к “советской” этнографии: история отечественной этнологии первой трети XX века. М.: Координационно-методический центр прикладной этнографии ИЭА РАН, 1998.
- Соловей Т.Д. Власть и наука в России. Очерки университетской этнографии в дисциплинарном контексте (XIX – начало XXI в.). М.: Прометей, 2004.
- Станюкович Т.В. Из истории этнографического образования (Ленинградский географический институт и географический факультет ЛГУ) // Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии. Вып. V. Труды института этнографии им. М.М. Миклухо-Маклая. Новая серия. Т. 95. М.: Наука, 1971. С. 121–138.
- Станюкович Т.В. Этнографическая наука и музеи (по материалам этнографических музеев Академии наук). Л.: Наука, 1978.
- Титина А.Н., Шахнович М.М. Михаил Иосифович Шахнович (жизненный и творческий путь) // Смыслы мифа: мифология в истории и культуре: сб. в честь 90-летия профессора М.И. Шахновича / Под ред. М.М. Шахнович. СПб.: Санкт-Петербургское философское общество, 2001. С. 11–17.
- Тишков В.А. Советская этнография: преодоление кризиса // Этнографическое обозрение. 1992. № 1. С. 5–20.
- Токарев С.А. История русской этнографии (Дооктябрьский период). М.: Наука, 1966.
- Томилов Н., Жигунова М. Омский научный этнографический центр: штрихи к портрету // Антропология академической жизни: междисциплинарные исследования. Т. II / Под ред. Г.А. Комаровой. М.: МАЭ РАН, 2010. С. 285–295.
- Уитли Р. Когнитивная и социальная институционализация научных специальностей и областей исследования // Научная деятельность: структура и институты / Сост., общ. ред. Э.М. Мирского, Б.Г. Юдина. М.: Прогресс, 1980. С. 218–256.
- Функ Д.А. Обсуждение перспектив развития кафедры этнологии МГУ // Исторический журнал: научные исследования. 2014. № 1 (19). С. 93–102. <https://doi.org/10.7256/2222-1972.2014.1.12191>

- Blaikie N. *Designing Social Research: The Logic of Anticipation*. Cambridge: Polity Press, 2000.
- Bromley J. *Theoretical Ethnography*. M.: Nauka, 1984.
- Merton R.K. Science, Technology and Society in Seventeenth Century England // *Osiris*. 1938. Vol. 4. P. 360–632.
- Vermeulen H. *Before Boas: The Genesis of Ethnography and Ethnology in the German Enlightenment*. Lincoln: University of Nebraska Press, 2015.

Research Article

Wiener, B.E. An Institutional History of Russian Ethnology: A Brief Overview [Institutsional'naia istoriia rossiiskoi etnologii: kratkii obzor]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 150–166. <https://doi.org/10.31857/S086954150010839-2> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Boris E. Wiener | <http://orcid.org/0000-0001-9319-0250> | wienerras@yandex.ru | Sociological Institute, Federal Center of Theoretical and Applied Sociology, Russian Academy of Sciences, St. Petersburg, Russian Federation (7th Krasnoarmeyskaya, d. 25/14, St. Petersburg, 190005, Russia)

Keywords

history of ethnology, history of sociology, sociology of ethnology, sociology of knowledge, sociology of science

Abstract

This article proposes a periodization scheme for Russian ethnology, taking changes in the institutional structure of the discipline (particularly in research institutions, university departments, and ethnographic museums) as a starting point. Drawing on Richard Whitley's idea of social institutionalization, I distinguish three stages in the history of Russian ethnology: the imperial stage, including the pre-institutional period (1724–1844) and the period of early institutionalization (1845–1917); the Soviet stage, with periods of voluntary “Marxization” (1917/18–1929/32), elimination of methodological pluralism (1929/32–1953), the Tolstov period (1954–1966/67), and the Bromley period (1966/67–1991); and the post-Soviet stage subdivided into the period of crisis and hope (1992–2004) and the period of thematical and theoretical diversification (since 2005). In my subsequent research and publications, I will be testing this scheme empirically, using statistical data on ethnologists' thematic preferences in different time periods.

References

- Astafiev, V.V. 2011. Obshchestvo arkheologii, istorii i etnografii pri Kazanskom universitete i ego unikal'nyi opyt interpretatsii istoricheskikh pamyatnikov [Society of Archeology, History and Ethnology at Kazan University and Its Unique Experience in Interpreting Historical Artifacts]. *Voprosy muzeologii* 1: 81–85.
- Berger, P.L., and T. Luckmann. 1995. *Sotsial'noe konstruirovaniye real'nosti: traktat po sotsiologii znaniya* [The Social Construction of Reality: A Treatise in the Sociology of Knowledge]. Moscow: Moskovskii filosofskii fond.
- Blaikie, N. 2000. *Designing Social Research: The Logic of Anticipation*. Cambridge: Polity Press.
- Borisenko, V.K., et al. 2007. Z istorii ukrains'koi etnologii [From the History of Ukrainian Ethnology]. In *Ukrains'ka etnologiya* [Ukrainian Ethnology], edited by V.K. Borisenko, 70–92. Kyiv: Lybid'.
- Boronoev, A.O., N.G. Skvortsov, and A.N. Sharov. 2013. Yurii Nikolaevich Emel'ianov: sotsial'nyi psikholog i kul'turnyi antropolog. K 80-letiiu so dnia rozhdeniia [Yuri Nikolaevich Emelianov: Social Psychologist and Cultural Anthropologist. On the 80th Anniversary]. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta* 12 (4): 205–208.
- Bromley J. 1984. *Theoretical Ethnography*. Moscow: Nauka.

- Busygin, E.P., and N.V. Zorin. 2002. *Etnografiia v Kazanskom universitete* [Ethnology at the Kazan University]. Kazan: Izdatel'stvo Kazanskogo universiteta.
- Funk, D.A. 2014. Obsuzhdenie perspektiv razvitiia kafedry etnologii MGU [Discussion on Development Prospects for Ethnology Department of the Moscow State University]. *Istoricheskii zhurnal: nauchnye issledovaniia* 1: 93–102. <https://doi.org/10.7256/2222-1972.2014.1.12191>
- Ippolitova, A.B. 2001. Istoriia Muzeia narodov SSSR v Moskve [History of the Moscow Museum of Peoples of the USSR]. *Etnograficheskoe obozrenie* 2: 144–160.
- Its, R.F. 1982. Mesto etnografii v sisteme universitetskogo obrazovaniia [The Place of Ethnology in the System of University Education]. *Vestnik Akademii nauk SSSR* 3: 48–54.
- Its, R.F. 1984. Kafedra etnografii i antropologii [Department of Ethnology and Anthropology] In *Voprosy istorii istoricheskoi nauki* [Issues of the Historical Science History], edited by V.V. Mavrodin and I.Ya. Froianov, 126–136. Leningrad: Izdatel'stvo Leningradskogo universiteta.
- Klein, L.S. 1993. *Fenomen sovetskoi arkhologii* [The Phenomenon of Soviet Archeology]. St. Petersburg: FARN.
- Kozmin, V.A. 2004. Kafedra etnografii i antropologii [Department of Ethnology and Anthropology]. In *Istoricheskii fakul'tet Sankt-Peterburgskogo universiteta 1934–2004. Ocherk istorii* [History Department of St. Petersburg University 1934–2004. Essay on the History], edited by A.Yu. Dvornichenko, 317–341. St. Petersburg: Izdatel'stvo S.-Peterburgskogo universiteta.
- Kozmin, V.A. 2009. Iz istorii etnograficheskogo obrazovaniia v Leningradskom/Sankt-Peterburgskom universitete [From the History of Ethnographic Education at Leningrad/St. Petersburg University]. *Etnograficheskoe obozrenie* 4: 109–117.
- Merton, R.K. 1938. Science, Technology and Society in Seventeenth Century England. *Osiris* 4: 360–632.
- Perevedentsev, Yu.P. 2003. Professor E.P. Busygin – glazami geografa [Professor E.P. Busygin Through the Eyes of a Geographer]. In *Narody Volgo-Ural'ia: istoriia, kul'tura, vzaimodeistvie: materialy nauchno-prakticheskoi regional'noi konferentsii* [The Peoples of the Volga-Ural Region: History, Culture, Interaction: Materials of a Scholarly and Practical Regional Conference], edited by N.A. Petrov, 10–12. Kazan: Kazanskii gosudarstvennyi universitet.
- Pletneva, L.M., and E.I. Cherniak. 2018. Vklad sotrudnikov PNIL IAES v deiatel'nost' Muzeia arkhologii i etnografii Sibiri [The Contribution of Employees of the Problem Laboratory of History, Archaeology and Ethnography to the Works of the Museum of Archaeology and Ethnography of Siberia]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Kul'turologiia i iskusstvovedenie* 32: 144–154.
- Pypin, A.N. 1891. *Istoriia russkoi etnografii. T. 3. Etnografiia malorusskaia* [History of Russian Ethnology. Vol. 3. Little Russia Ethnology]. St. Petersburg: Tipografiia M.M. Stasiulevicha.
- Reshetov, A.M. 2002. Kafedra etnografii v strukture filfaka (1938–1944 gg.) [Department of Ethnology in the Structure of the Philological Faculty (1938–1944)]. In *Materialy 31 Vserossiiskoi nauchno-metodicheskoi konferentsii prepodavatelei i aspirantov. Vyp. 10: Sektsiia istorii filologicheskogo fakul'teta. 11–16 marta 2002 g.* [Materials of the 31st All-Russian Scholarly and Methodological Conference of Teachers and Graduate Students. Vol. 10: Section for History of the Philological Faculty. March 11–16, 2002], 35–40. St. Petersburg.
- Rumiantseva, M.A. 2015. Komparativnoe istochnikovedenie: aprobatitsiia metoda [Comparative Source Studies: Method Approval]. In *Istochnikovedenie: uchebnoe posobie* [Source Studies: Tutorial], edited by M.F. Rumiantseva, 481–503. Moscow: Izdatel'skii dom Vysshei shkoly ekonomiki.
- Smirniagin, L.V. 1989. *Raiony SShA: portret sovremennoi Ameriki* [Regions of the USA: A Portrait of Modern America]. Moscow: Mysl'.
- Smirnova, T.M. 2012. Institut narodov Severa v Leningrade – uchebnoe zavedenie novogo tipa [The Institute of Peoples of the North in Leningrad as a New Type Educational Institution]. *Vestnik Leningradskogo gosudarstvennogo universiteta im. A.S. Pushkina* 2: 51–65.
- Sokolovskiy, S.V. 2008. Rossiiskaia antropologiya i problemy ee istoriografii [Russian Anthropology and Its Historiography]. *Antropologicheskii forum* 9: 123–153.
- Sokolovskiy, S.V. 2011. V tseitnote [Under Time Pressure]. *Laboratorium* 2: 70–89.
- Sokolovskiy, S.V. 2012. Proshloe v nastoiashchem rossiiskoi antropologii [The Past in the Present of Russian Anthropology]. In *Antropologicheskie traditsii: stili, stereotipy, paradigmy* [Anthropological Traditions: Styles, Stereotypes, Paradigms], edited by A.L. Elfimov, 78–108. Moscow: Novoe literaturnoe obozrenie.
- Solovei, T.D. 1998. *Ot "burzhuaiznoi" etnologii k "sovetskoi" etnografii: Istoriia otechestvennoi etnologii pervoi treti XX veka* [From "Bourgeois" Ethnology to "Soviet" Ethnography: History of Russian

- Ethnology in the First Third of the 20th Century]. Moscow: Koordinatsionno-metodicheskii tsentr prikladnoi etnografii IEA RAN.
- Solovei, T.D. 2004. *Vlast' i nauka v Rossii. Ocherki universitetskoj etnografii v distsiplinarnom kontekste (XIX – nachalo XXI v.)* [Power and Science in Russia. Essays on University Ethnology in a Disciplinary Context (19th – Early 21st Century)]. Moscow: Prometei.
- Staniukovich, T.V. 1971. Iz istorii etnograficheskogo obrazovaniia (Leningradskii geograficheskii institut i geograficheskii fakul'tet LGU [From the History of Ethnographic Education (Leningrad Geographical Institute and the Faculty of Geography of the Leningrad State University)]. In *Ocherki istorii russkoi etnografii, fol'kloristiki i antropologii* [Essays on the History of Russian Ethnology, Folklore and Anthropology]. Issue 5. *Trudy instituta etnografii im. M.M. Miklukho-Maklaia. Novaia seriia* 95, 121–138. Moscow: Nauka.
- Staniukovich, T.V. 1978. *Etnograficheskaja nauka i muzei (po materialam etnograficheskikh muzeev Akademii nauk)* [Ethnological Scholarship and Museums (Based on the Material of the Ethnographic Museums of the Academy of Sciences)]. Leningrad: Nauka.
- Tipsina, A.N., and M.M. Shakhnovich 2001. Mikhail Iosifovich Shakhnovich (zhiznennyi i tvorcheskii put') [Mikhail Iosifovich Shakhnovich (Life and Career)]. In *Smysly mifa: mifologija v istorii i kul'ture: K 90-letiju so dnia rozhdeniia prof. M.I. Shakhnovicha* [The Meanings of Myth: Mythology in History and Culture: On the 90th Anniversary of Prof. M.I. Shakhnovich], edited by M.M. Shakhnovich, 11–17. St. Petersburg: Sankt-Peterburgskoe filosofskoe obshchestvo.
- Tishkov, V.A. 1992. Sovetskaia etnografiia: preodolenie krizisa [Soviet Ethnology: Overcoming the Crisis]. *Etnograficheskoe obozrenie* 1: 5–20.
- Tokarev, S.A. 1966. *Istoriia russkoi etnografii (Dooktiabr'skii period)* [History of Russian Ethnology (Pre-October Period)]. Moscow: Nauka.
- Tomilov, N., and M. Zhigunova. 2010. Omskii nauchnyi etnograficheskii tsentr: shtrikhi k portretu [Omsk Scholarly Ethnological Center: Strokes for a Portrait]. In *Antropologija akademicheskoi zhizni: mezhdistsiplinarnye issledovaniia* [Anthropology of Academic Life: Interdisciplinary Studies]. Vol. 2, edited by G.A. Komarova, 285–295. Moscow: MAE RAN.
- Tumarkin, D.D., ed. 1999. *Repressirovannye etnografy* [Repressed Ethnographers]. Vol. 1. Moscow: Vostochnaia literatura.
- Tumarkin, D.D., ed. 2003. *Repressirovannye etnografy* [Repressed Ethnographers]. Vol. 2. Moscow: Vostochnaia literatura.
- Vermeulen, H. 2015. *Before Boas: The Genesis of Ethnography and Ethnology in the German Enlightenment*. Lincoln: University of Nebraska Press.
- Whitley, R. 1980. Kognitivnaia i sotsial'naia institutsionalizatsiia nauchnykh spetsial'nostei i oblastei issledovaniia [Cognitive and Social Institutionalization of Scientific Specialties and Research Areas]. In *Nauchnaia deiatel'nost': struktura i instituty* [Scientific Activity: Structure and Institutes], edited by E.M. Mirskoi and B.G. Yudin, 218–256. Moscow: Progress.
- Zinoviev, V.P., S.F. Fominykh, D.V. Khaminov, and S.A. Nekrylov. 2008. Kratkii ocherk istorii istoricheskogo fakul'teta TSU [A Brief Essay on the History of the Historical Faculty of the Tomsk State University]. In *Istoricheskomu obrazovaniu v Sibiri 90 let: istoricheskii fakul'tet Tomskogo gosudarstvennogo universiteta v vospominaniakh i dokumentakh* [90 Years of Historical Education in Siberia: The History Department of the Tomsk State University in Memoirs and Documents], 8–35. Tomsk: Izdatel'stvo Tomskogo universiteta.

ОТ “НАБЛЮДАЕМОГО ИСЛАМА”
К “ДИСКУРСИВНОЙ ТРАДИЦИИ”: О КЛЮЧЕВЫХ
КОНЦЕПЦИЯХ ЗАПАДНОЙ АНТРОПОЛОГИИ
ИСЛАМА

Ключевые слова: антропология ислама, история науки, Клиффорд Гирц, Эрнест Геллнер, Таяль Асад, Саба Махмуд, ориентализм, секуляризм

Данная статья представляет собой критический обзор ключевых концепций западной антропологии ислама. Вся недолгая история антропологии ислама демонстрирует намерение исследователей преодолеть стереотипы, связанные с мусульманскими обществами. В 1960-е годы новаторством казалось в принципе обращение внимания на исламскую тематику, в 1980-е ставилась задача выйти за пределы эссенциализирующего видения ислама через призму “больших” и “малых” традиций, а в 2000-е годы — преодолеть доминирующий дискурс о радикальном исламе, используя дискурс “нормализации” ислама и концептуальную рамку “повседневного ислама”. Выстраивая генеалогию западной антропологии ислама, мы анализируем, как менялся фундаментальный исследовательский вопрос: что является объектом ее изучения? Внимание к отдельным проблемным ситуациям (и невнимание к другим), а также выбор исследовательских стратегий неизбежно опосредованы социально-политическим контекстом: если на заре развития этого направления речь шла о колониальном опыте, то в 2000-е годы очевиден крен в сторону левого либерализма и секуляризма.

Немецкий антрополог С. Шильке пишет, что концепция Т. Асада о рассмотрении ислама как дискурсивной традиции — это едва ли не первое, что узнают аспиранты-исламоведы: “Т. Асад предложил такое мощное решение, что вопрос о том, что такое ислам, стал стандартной частью преподавания, докторских диссертаций и теоретических разделов научных работ” (*Schielke* 2010: 3). Однако, к сожалению, такое положение дел актуально для западной науки об исламе и мусульманах. Российское классическое исламоведение прежде всего сконцентрировано на изучении священных текстов и иных первоисточников, и зачастую даже вопрос реинтерпретации этих текстов в современном пространстве, а тем более дискурсы и социальные порядки, которые формируют эти новые реинтерпретации, остаются “за кадром”. К теме ислама обращаются арабисты, когда изучают историю ближневосточных обществ. Что же касается современности, то зачастую над исламской тематикой довлеет нарратив безопасности. В связи с активизацией в последнее время радикальных движений, использующих исламскую риторику, ислам все чаще рассматривается в терминах угрозы и поиска оптимальных стратегий противодействия экстремизму

Софья Андреевна Рагозина | <https://orcid.org/0000-0003-2732-0226> | sofyaragozina@gmail.com | к. полит. н., лаборант-исследователь | Институт востоковедения РАН (ул. Рождественка 12, Москва, 107031, Россия)

Исследование проведено при финансовой поддержке следующих организаций и грантов: РФФИ, <https://doi.org/10.13039/501100002261> [проект № 19-39-60010]

и терроризму (Sunier 2014). Подобная секьюритизация значительно редуцирует предмет исследования, оставляя за скобками многообразие религиозных практик и форм существования мусульманских общин в России. И несмотря на наличие отдельных исследователей, занимающихся исторической и социальной антропологией, этнографией российского мусульманского сообщества, пока что рано говорить о складывании самостоятельного направления антропологии ислама. Представляется, что одна из причин — это недостаточный опыт теоретического осмысления богатой эмпирики, накопленной в ходе многолетних экспедиций и наблюдений. Данная статья призвана восполнить пробел в этом сегменте российской историографии. Излагая концепции ключевых западных теоретиков антропологии ислама, а также основные тезисы критики их подходов, мы выстраиваем генеалогию этого направления исследований.

В попытке обнаружить корни антропологии ислама мы неизбежно обращаемся к антропологии ближневосточных обществ и востоковедению, возникших, в свою очередь, из потребности западного мира изучить свои колонии, в т.ч. и улучшить управление ими. Нельзя сказать, что ислам полностью игнорировался — скорее он выступал элементом контекста, а не самостоятельным объектом исследования. До конца 1960-х годов антропологи концентрировали свое внимание на так наз. примитивных религиях. Научное изучение архаичных религиозных форм учеными викторианской эпохи было призвано раскрыть истоки веры. Сторонники функционалистского подхода в значительной степени отказались от этих поисков, но настаивали на том, что примитивные и локализованные религии позволяют изучить природу религиозных чувств (Mahmood, Landry 2017). Между тем исследования по исламу были прежде всего текстологическими и проводились востоковедами. Едва ли не единственным исключением стала работа Э.Э. Эванса-Причарда о сенуситах Киренаики. Однако описание структуры племен, снижающей влияние итальянской колониальной власти в Ливии, скорее, представляло собой прежде всего историческое исследование.

Почему ислам столь долгое время оставался без внимания? Профессор антропологии Бостонского университета Ч. Линдхолм выделяет три причины (Lindholm 2002). Первая, с которой едва ли можно согласиться, — “страх мусульманской угрозы” (Ibid.: 111). Исследователь начинает свою аргументацию с пространного и якобы не требующего доказательств тезиса о том, что “мусульманский Ближний Восток” всегда представлял угрозу для Запада. Так как обзор был опубликован в 2002 г., то можно предположить, что этот тезис, скорее, опосредован не обошедшей стороной и академическую сферу паранойей после теракта 9/11. В качестве контраргумента можно привести долгую традицию изучения ближневосточных обществ, заложенную еще во время египетского похода Наполеона. Вопрос же в том, почему именно ислам не привлекал особого внимания исследователей? Последующие два аргумента Ч. Линдхолма более убедительны: 1) такое невнимание было обусловлено установкой на то, что исламская доктрина сходна и органически связана с христианской и иудейской традициями, и, как следствие, 2) кажущейся понятностью, простотой и даже догматической ограниченностью ислама. “Где в исламской догме и практике сложные символические системы, загадочные церемонии, неясные ритуалы и мифические повествования, которые антропологи любят интерпретировать, чтобы раскрыть скрытые основы и противоречия культуры?” (Ibid.: 112) Казалось, что ислам сводится к текстам, глубоким традициям экзегезы и “обезличенному” следованию пяти столпам — что никак, с точки зрения исследователей того времени, не соотносилось с реально существующими символическими системами и уж тем более социальными порядками.

Ситуация изменилась в 1960-е годы, когда были опубликованы труды “Islam Observed” (1968) К. Гирца и “Saints of the Atlas” (1969) Э. Геллнера. По мнению последующих поколений ученых, изучающих мусульманские общества, именно эти работы легли в основу отдельного направления в рамках социальной антропологии — антропологии ислама. Характерной чертой нового направления стала специфика предмета исследования:

в отличие от востоковедов, изучавших текстологическую традицию, антропологи ислама сконцентрировались на “народном” исламе — на локальных религиозных исламских практиках. Сами К. Гирц и Э. Геллнер не позиционировали себя в качестве основателей нового направления, а первые попытки осмысления антропологии ислама как отдельной дисциплины относятся к середине 1970-х годов.

Данный обзор построен преимущественно по хронологическому принципу. Анализируя смены парадигм в социальных науках в целом и в антропологии в частности, мы выделяем три периода становления антропологии ислама. Первый связан с уже упомянутыми выше работами К. Гирца и Э. Геллнера, в них были заданы основные эпистемиологические тенденции в развитии этого исследовательского направления. Второй период — с конца 1970-х до начала 2000-х годов — вписывается в общий тренд антиколониальной критики антропологии за создание эссенциалистских культурных описаний, используемых европейскими державами для перестройки незападных традиций в соответствии со своими модернистскими проектами. На волне этой критики и растущей популярности концепций власти и гегемонии М. Фуко и А. Грамши значительно расширяется репертуар антропологии ислама: в повестке появляются вопросы гендера и сексуальности, формируется юридическая антропология и т.п. Наконец, мы выделяем период с начала 2000-х годов, когда на центральное место выходит концепция “повседневного ислама”. На фоне кажущейся тотальной секьюритизации исламской проблематики в связи с терактом 9/11 и растущей исламофобии антропология ислама ставит своей целью гуманизацию ислама и “возвращение мусульман в мир простых людей” (*Fadil, Fernando* 2015: 75). Однако в западном контексте это порождает новое противоречие: предметом изучения становятся лишь те практики “повседневного ислама”, которые входят в конфликт с секулярными ценностями европейского общества, и на первый план выходит задача “секулярных переводов ислама”. Мы не претендуем на тотальный охват работ, выполненных представителями этого направления. Мы рассматриваем лишь наиболее цитируемые и востребованные вплоть до сегодняшнего дня публикации, а некоторые упоминаем лишь кратко для большей репрезентативности. Данный обзор призван сформулировать фундаментальные исследовательские вопросы и проблемные ситуации, которые могут быть актуальны для современного отечественного знания об исламе.

К. Гирц и Э. Геллнер — “отцы-основатели” антропологии ислама

Одним из первых, кто сумел “разглядеть” ислам и наблюдал его в повседневных практиках, стал К. Гирц. Речь идет о почти “одноименном” исследовании “Islam Observed” (в названии присутствует не переводимая лаконично на русский язык игра слов: “Ислам наблюдаемый”/“Ислам соблюдаемый”), опубликованном в 1968 г. (*Geertz* 1968). В интервью журналу *Ab Imperio* К. Гирц сказал, что писал эту книгу “об эмпирическом наблюдении ислама”, чтобы “рассказать американцам (как раз в тот момент, когда это было необходимо), что не существует холистического понятия ислама” (цит. по: *Глебов* 2016). Исследователь берет радикально разные кейсы — Марокко и Индонезию, чтобы найти что-то глубинно общее (*Geertz* 1968: 55), а также предложить единую рамку для сравнительного анализа всех религий. “Цель комплексного изучения религии — не просто описать идеи и институты, но определить, как эти идеи и институты поддерживают или не поддерживают, а может, даже сдерживают религиозную веру” (*Geertz* 1968: 2). Начав с концептуального описания проблемы и пространного исторического обзора обеих стран, затем автор переходит к выявлению классических религиозных стилей, к определению уникальных черт “марокканского ислама” и “индонезийского ислама”, используя крайне нетривиальный подход: выбирает в обеих странах по персонажу, подразумевая, что

в нем сочетаются все характеристики религиозного стиля. В Индонезии — это Сунан Калдижага, один из “деяти святых яванского ислама”, с ним связывают активный призыв в ислам на Яве во второй половине XVI в. В Марокко — это Абу Али аль-Хасан аль-Юси, известный марокканский ученый XVII в., один из соратников первого правителя из династии Алавитов. Описывая жизненные пути персонажей, К. Гирц приходит к выводу, что “концепции, которые они называли исламскими, значили совершенно разное”:

Для индонезийской стороны — это внутренняя сила, невозмутимость, терпение, уравновешенность, чувствительность, эстетизм, элитизм и почти одержимое самоуничтожение, радикальное растворение личности; для марокканской стороны — активизм, рвение, пылкость, сила духа, прочность, морализм, популизм и почти одержимое отстаивание своих прав и радикальная интенсификация личности (Ibid.: 54).

Все это привело к появлению двух различных типов ислама: марокканского ригористического и индонезийского компромиссного (Ibid.: 16). Как можно делать такие обобщения на основе сравнения отдельных фигур? Почему из всей многовековой истории этих обществ выбрано по одному не самому известному полубогатырскому персонажу? Как вообще появляются феномены марокканского и индонезийского ислама?

Частично ответы на эти вопросы обусловлены многолетним опытом исследовательской работы К. Гирца в регионе и выработанным им за эти годы специфическим методологическим подходом, который подробно изложен в книге “Интерпретация культур”, опубликованной в 1973 г. (Гирц 2004). Символ — ключевая категория его концепции. Символ не просто опосредует, но формирует культуру через значения, которые ему приписывают участники того или иного сообщества. К. Гирц последователен в своей текстологичности: для него культура — это “паутина значений”, поэтому ее анализ — это “дело науки не экспериментальной, занятой поисками закона, а интерпретативной, занятой поисками значений” (Там же: 11). И в этом смысле религия — один из каналов фиксации смыслов:

...система символов, которая способствует возникновению у людей сильных, всеобъемлющих и устойчивых настроений и мотивации, формируя представления об общем порядке бытия и придавая этим представлениям ореол действительности таким образом, что эти настроения и мотивации кажутся единственно реальными (Там же: 108).

Именно поэтому в выборе идеальных типов для К. Гирца принципиальную роль играет не то, кем они (эти персонажи) были на самом деле (и были ли вообще), а то, какую символическую функцию они выполняют, то, какие их образы имеют значение сейчас. Так, он говорит, что Сунан Калиджага — это герой, который благодаря своей “абсолютной глубине, чистоте и непоколебимой стабильности внутреннего мира” смог перенести все общество на новый уровень духовного существования (Geertz 1968: 55). Аналогично и для аль-Юси: исторические свидетельства жизни этой фигуры не важны (в тексте описания и индонезийского, и марокканского персонажей нет ни одной ссылки), гораздо важнее его нарратив, сложившийся на основе мифов, легенд, куда, возможно, вплетены и реальные исторические факты. Мы должны “прочитать” культуру. И идеальное прочтение заключается в том, чтобы не упустить ни одного символа и не потерять ни одного фрагмента интерпретации. Такой подход К. Гирц называет “насыщенным описанием” (*thick description*). О его применении подробно рассказано в ставшем хрестоматийным эссе “Глубокая игра: заметки о петушиных боях у балийцев” (Гирц 2004: 473–520). Автор называет петушиный бой текстом, т.к. именно он и представляет символическую систему, организующую жизнь балийцев. Причем одна из особенностей этой системы в логике К. Гирца — ее стабильность. Можно лишь

углубляться, “вчитываться”, расширяя количество символов и интерпретаций, но никак не видеть ее в динамике. Символическая система предстает имманентной чертой того или иного общества. Так, по мнению К. Гирца, рассмотренные им идеальные типы “репрезентативны не только для выявления характеристики страновых моделей ислама, но и для описания культурных стилей современной политики и политических лидеров” (цит. по: *Baeq* 2014: 11). В качестве примеров он приводит стиль правления Мухаммеда V, характеризуя его как “марокканский марабутизм”, и режим Сукарно, называемый им “индонезийским иллюминационизмом”.

Другой труд, легший в основу антропологии ислама, — “Мусульманское общество” Э. Геллнера, впервые был опубликован в 1981 г. (*Gellner* 1981). Получивший известность благодаря книге “Слова и вещи” (1959 г.), где он последовательно критикует философию языка Л. Витгенштейна, в 1960-е годы Э. Геллнер увлекается модной тогда антропологией Б. Малиновского и уже в 1969 г. издает книгу “Святые Атласа”. Продолжая на протяжении последующих десяти лет полевые исследования в горах Атласа, в “Мусульманском обществе” Э. Геллнер собирает отдельные очерки, эссе и статьи, в которых отводит значительное место теоретическим основам своего подхода — именно благодаря этому труд и привлек внимание последующих поколений антропологов ислама. И хотя сборник не стал таким популярным, как вышедшая за ним в 1983 г. книга “Нации и национализм”, многие идеи Э. Геллнера о национализме и модернизации были изложены как раз в “Мусульманском обществе”: так, процессы, происходящие в “мусульманских обществах”, стали иллюстрацией абсолютного приоритета политического контекста над исламским.

В одном из интервью в начале 1990-х годов Э. Геллнера спросили, кем он считает себя, философом или антропологом? Отождествляя себя, скорее, с представителями широкой критической социальной науки, ответ свой он начал с прояснения своей базовой методологической установки: “Центральным моментом для меня в понимании мира всегда была разница между аграрным религиозным миром и индустриальным научным” (*Davis* 1991: 67). Э. Геллнер никогда не скрывал своих симпатий к социально-политическим концепциям марксизма и к структурному функционализму Э. Дюркгейма, что отлично демонстрирует предложенная им модель описания мусульманских обществ. В одном из эссе, вошедшем в сборник 1981 г., он подробно рассматривает ставшую хрестоматийной дихотомию “племенного периферийного” и “городского” ислама на марокканском полевом материале. Также как и К. Гирц, он выделяет несколько черт, имманентно присущих этим идеальным типам. “Периферийный” ислам должен быть опосредован святым (личностью, обладающей сакральным статусом), не подразумевает эгалитаризма, является “развлекающим и фестивальным” (*joyous and festival-worthy*), а не пуританским и научным, предполагает иерархию и инкарнацию в отдельных людях, а не в текстах, пропагандирует этику лояльности, а не следование правилам. “Городской” же ислам прямо противоположен:

Здесь не требуются медиаторы и арбитры: правитель ответственен за справедливость. <...> Далекую от фестивалей богатую городскую буржуазию удовлетворяет учение благочестие, их вкусы более совместимы с достоинством и коммерческими устремлениями. ...городская жизнь обеспечивает базу для скриптуалистского унитарного пуританизма (*Gellner* 1981: 41).

Если М. Вебер утверждает, что протестантская этика предопределила успех капитализма в западных обществах, то Э. Геллнер, наоборот, последовательно доказывает, что своеобразный социально-политический контекст обусловил появление таких исламских религиозных стилей. Институт — одно из центральных понятий в теории Э. Геллнера. Поэтому не ислам (и его “символическая система” в терминологии К. Гирца) объясняет все, но политические институты предопределяют появление того или иного идеального типа ислама; ислам лишь “подходит” (*suits*) конкретному

социальному порядку. Несомненно, Э. Геллнеру симпатична объяснительная модель М. Вебера (взять хотя бы то, что свою аргументацию на первых страницах эссе он выстраивает на противопоставлении ислама христианству), поэтому он имплицитно старается найти протестантские ценности в “городском исламе”, когда говорит о модернизации мусульманских обществ. “Модерн прежде всего означает эффективную централизацию и поэтому конец или спад трайбализма” (Ibid.: 56). Э. Геллнер использует метафору маятника для описания модернизации: чем она успешнее, тем “больше” “городского ислама”, и наоборот (Gellner 1968). Почему именно “городской ислам” обладает большим модернизационным потенциалом (*modernisable*)? Связанный с письменной традицией, именно он служит лучшим фундаментом для формирования национальной идентичности (Gellner 1981: 58).

Э. Геллнер предлагает убедительное теоретическое обоснование для столь строгой дихотомии (“племенного периферийного” и “городского” ислама). Во-первых, он апеллирует к концепции религии Д. Юма, в которой тот обращает внимание на колебания между унитарной письменной традицией и ритуальным энтузиазмом. Но, с точки зрения Э. Геллнера, эта концепция слишком психологична, поэтому для анализа политического контекста он обращается к “Мукаддиму” Ибн Халдуна и его теории о взаимозависимости стадии развития государства и изменения соотношения между племенами и городами. Наконец, он обращается к теории сегментации Э. Эванса-Причарда, которая “объясняет связи и кооперацию групп, даже несмотря на то что они лишены сильного лидера или эффективных централизованных институтов” (Ibid.: 39). Кстати, по мнению Р. Тоболки, который подробно изучил становление теории сегментации на примере марокканского общества, именно Э. Геллнер стал на долгие годы главным ее сторонником. “Сила модели проистекает из элегантного способа увязки общих наблюдений за патрилинейными родственными связями, конфликтами между индивидами и группами, племенной экономикой и экологией племенной территории” (Tobolka 2003: 103). Кроме того, предугадывая критику ограниченности строгого разделения ислама на “городской” и “сельский”, Э. Геллнер довольно значительное место в своих рассуждениях уделяет ответам на вопросы предполагаемых оппонентов: как быть с меньшинствами, не подпадающими под данную классификацию? действительно ли есть связь между городским контекстом и унитаристской версией ислама? Он абсолютно убежден в тотальности своей модели: все, что не подпадает под ее условия, — это “не то, что может изменить базовые правила игры” (Gellner 1981: 73), а исключения вроде политического развития Османской империи, лишь подтверждают эти самые правила. В конечном счете “любая модель лучше, чем никакая”, — главный аргумент, который впоследствии и критики, и последователи Э. Геллнера стали восторженно цитировать.

Антропологов привлекали именно суфийские практики как интересные “малые” традиции. Казалось, что эти практики выступают в качестве внешних посреднических сил, способных “перекрещивать” родственные связи в сегментированных обществах, что только суфизм и способен показать живую ткань ислама (McLoughlin 2007: 281). В многочисленных рецензиях “первой волны” (опубликованных в первые 2-3 года после выхода этих книг К. Гирца и Э. Геллнера) акцентировалось внимание на новаторском характере исследований. Восхищала сама возможность изучения ислама в антропологическом контексте (Schorger 1970; Brown 1983; Nader 1985). В заслугу авторам ставилось их стремление показать разнообразие исламских практик, ввести сравнительную перспективу, преодолеть стереотипы эпохи колониализма. В то же время уже тогда стала звучать и первая критика. Насколько адекватен подход К. Гирца, если для анализа берутся такие радикально разные кейсы? Описывает ли одно событие весь феномен (Shankman 1984: 267)? Не слишком ли упрощает модель Э. Геллнера многообразие социального опыта (Munson 1993)? Едва ли методы интерпретации культур или структурного функционализма могли дать ответы на новые возникающие вопросы.

Во многом в критике этих идей К. Гирца и Э. Геллнера и сформировался главный исследовательский вопрос антропологии ислама, актуальный и по сей день: какая аналитическая рамка позволит достичь баланс между изучением, с одной стороны, ислама без его эссенциализации, а с другой — многочисленных локальных мусульманских практик без чрезмерной дифференциации?

От ислама к исламам: в поисках эпистемологических основ антропологии ислама в 1970-е годы. “Дискурсивная революция” Т. Асада

По-новому работы К. Гирца и Э. Геллнера стали звучать в конце 1970-х годов. Поворотным моментом в осмыслении основ антропологии ислама стал выход в 1978 г. “Ориентализма” Э. Саида. Под вопрос ставились эпистемологические основы знания о Востоке как таковые. Теперь схематичность дихотомии “городского” и “сельского” ислама (как универсального и надежного ключа для понимания восточных обществ) интерпретировалась как колониальная рамка, значительно упрощающая живую ткань исламских практик. Полевые исследования локальных традиций казались панацеей от колониального ориентализма. Этому способствовали и критика структурализма в антропологии, и становление постструктуралистских концепций. Полемика вокруг концепции К. Леви-Строса и сомнения в наличии универсальных структур как тотальных первопринципов в числе прочего привели к росту интереса к антропологии ислама, которая активно развивается в этот период.

К. Гирц и Э. Геллнер были пионерами изучения Марокко, но далеко не единственными его исследователями. Соотношение колониальной истории и локальных дискурсов института исламских святых, дилемма традиции и современности, а также осмысление самой полевой работы дали материал для размышлений целой плеяде блестящих антропологов (*Rabinow* 1977; *Crapanzano* 1980; *Dwyer* 1982). Антропология ислама существенно расширялась географически, выходя за границы Ближнего Востока и Северной Африки и включая в себя так наз. периферию исламского мира, например Африку южнее Сахары. Разрастался и тематический репертуар нового направления. В 1970-е годы в антропологию пришла гендерная теория: антропологи ислама стремились противостоять изображению женщин-мусульманок пассивными жертвами патриархального угнетения, апеллируя к концепции дисциплинарной власти М. Фуко (*Nelson* 1974; *Boddy* 1989). В 1980-е годы исламское право появляется как объект антропологического исследования. В отличие от востоковедов, которые и ранее изучали исламские юридические тексты, первые антропологи, занимавшиеся этой темой, сконцентрировались на практике, на основе которой формируется исламское право в локальных контекстах, а также обратились к истории, чтобы оценить, насколько современная кодификация изменила исламские правовую традицию и практику — примером этому может служить работа Л. Розена “Антропология права” (*Rosen* 1989). Кстати, именно на последующих трудах Л. Розена выросла подветвь юридической антропологии в рамках антропологии ислама. К сожалению, объем статьи не предполагает подробного рассмотрения всех этих многочисленных работ, поэтому мы хотели бы сосредоточиться на теоретических обзорах, публиковавшихся в период с конца 1970-х до начала 2000-х годов и претендующих на теоретическое осмысление предмета антропологии ислама.

Еще в 1977 г. появляется первый критический обзор ключевых работ, отражавших, с точки зрения автора, господствующие на тот момент методологические подходы. “Между идеологией и теологией: в поисках антропологии ислама” до сих пор остается одной из самых цитируемых теоретических статей, относящихся к этому научному направлению (*El-Zein* 1977). Ее автор, египетский антрополог А.Х. Эль-Зейн, с конца 1950-х годов сам вел полевые исследования в Нубии, результатом которых стала фундаментальная диссертация, посвященная социальным основам

египетской ирригационной системы (см.: *Eickelman* 1981). Он также изучал культ святых на о-ве Ламу в Кении. В своем обзоре А.Х. Эль-Зейн показывает несостоятельность структурализма К. Леви-Строса в исследовании мусульманских обществ на примере трудов пяти исследователей: А. Буджра, В. Крапанзано, Д. Эйкельмана, М. Гилзнэна и К. Гирца. Подробно анализируя подход каждого автора, А.Х. Эль-Зейн приходит к выводу, что всех их объединяют, во-первых, исходная, не нуждающаяся в верификации предпосылка о наличии универсальной объяснительной рамки — будь то социально-экономическая система или история, и, во-вторых, поиск “настоящего” ислама, который вписывается в эту рамку (и “ненастоящего”, который не вписывается). Именно из-за этого появляется разделение на “ислам улемов” и “народный ислам”. Первый, выступая в качестве эксплицитной идеологии, отражающей влияние культурнорелятивистских ценностей и верований, больше подходит под термин “религия”. В то время как второй — локальные версии ислама — понимается как имплицитные идеологии и объединяет все то, что выходит за рамки “рациональности ислама улемов”. Конечно, это не исключает возможных социальных изменений, различий в зависимости от культурного бэкграунда и реинтерпретаций отдельных символов — но в логике рассматриваемых пяти авторов это возможно только в рамках заданных предположений об универсальности ислама (*El-Zein* 1977: 248). А.Х. Эль-Зейн также обращает внимание, что такое положение дел сближает антропологов ислама и теологов: и те и другие настаивают на наличии единственной настоящей сущности ислама (*essence of Islam*), только обосновывают это с прямо противоположных позиций. Богословы осуждают разнообразие опыта, чтобы навязать свое видение вечного смысла ислама, а антропологи рассматривают различные выражения ислама, искаженные магией и суеверием, и тем самым косвенно подразумевают существование чистой и четко определенной его сущности (*El-Zein* 1977: 243). Как же преодолеть этот тотальный эссенциализм? «Мы должны начать с “местных моделей ислама” и проанализировать отношения, которые продуцируют значения», а не рассматривать ислам в качестве артикуляции уже существующей структуры отношений, отмечает А.Х. Эль-Зейн (*Ibid.*: 251). Изучать не ислам, а исламы — революционность именно этой идеи подчеркивали все последующие поколения исследователей мусульманской повседневности.

К сожалению, А.Х. Эль-Зейну не удалось развить свою теорию из-за внезапной кончины 13 августа 1979 г., но основной посыл о плюралистичном характере ислама и его “удобная” концептуализация нашли отражение в статье Т. Асада, которой суждено было совершить настоящую революцию в области антропологии ислама. Речь, конечно, об “Идее антропологии ислама”, опубликованной Центром современных арабских исследований Джорджтаунского университета (*Asad* 1986). Именно Т. Асладу удалось то, что не успел А.Х. Эль-Зейн: сделать следующий после критики ключевых работ шаг, предложив оптимальный методологический подход, преодолевающий ограничения видения ислама через призму “большой” и “малой” традиций. Т. Асад начинает с, казалось бы, простого вопроса: каков объект исследования антропологии ислама? Кстати, он отмечает “смелую”, хоть и “безрезультатную”, попытку А.Х. Эль-Зейна ответить на него. По мнению Т. Асада, египетский антрополог вроде бы обратил внимание на разнообразные формы ислама, но сам же нивелировал этот тезис, отметив, “что все эти формы в конечном счете выражают собой базовую бессознательную логику” (*Asad* 2017: 43). Большую часть своих рассуждений Т. Асад строит, полемизируя с Э. Геллнером и — в меньшей степени — с К. Гирцем. Ограниченная и оттого ошибочная репрезентация ислама — вот какой “диагноз” он ставит антропологии ислама 1960–1970-х годов. Концепция противопоставления “городского” и “сельского” ислама неадекватна, т.к. изначально редуцирует многообразие мусульманских практик, но именно она стала популярной, поскольку хорошо коррелировала с дихотомией социальной структуры, выдвинутой специалистами по французскому колониализму

в Марокко (Асад 2017: 47). Кроме того, концепция привлекала и своей драматичностью: каждый играл свою четко определенную роль — будь то обезличенная пури-танская городская буржуазия или столь же обезличенные сельские святые. Такая искусственная категоризация не имеет ничего общего с аналитическими теориями. К тому же это приводит к “ложным концептуальным оппозициям и тождествам”, а также к «слабо обоснованным выводам о мотивах, смыслах и эффектах, проявляющихся в “религиозной” области» (Ibid.: 54). Одно из ярких проявлений такой аберрации Т. Асад видит во все возрастающем внимании к “консервативному” и “радикальному” исламу, а также к “заезженному вопросу о тоталитарном характере ортодоксального ислама” (Ibid.). В качестве средства против навязываемого редукционизма Т. Асад предлагает концепцию ислама как дискурсивной традиции. Для этого в первую очередь нужно отказаться от тезиса об имманентности гомогенности традиции — наоборот, традиция состоит из множества дискурсов, “нацеленных на обучение последователей правильным формам и назначениям конкретных практик, устоявшихся и потому имеющих свою историю” (Ibid.: 55). И в этом смысле исламская традиция гетерогенна по своей сути. “Изучение антропологии ислама следует начинать, как делают сами мусульмане, с концепции дискурсивной традиции, включающей в себя и возводящей себя к базовым текстам Корана и хадисов” (Ibid.). Акцент на дискурсивности, с одной стороны, позволил вновь обратиться к изучению священных текстов, отброшенных антропологами в связи с неочевидностью их связи с повседневными практиками, а с другой — наделил субъектностью самих мусульман, ранее выступавших исключительно обезличенным объектом исследования. Кроме того, такой подход стал убедительной альтернативой и бесконечным поискам “ортодоксального ислама”. Т. Асад не отрицает категории ортодоксии и ее важности для всех исламских традиций, но описывает ее исключительно как “особое отношение между истиной и властью” (Ibid.: 57). “Ортодоксия доминирует там, где мусульмане имеют власть регулировать, поддерживать, навязывать или адаптировать корректные практики, а также осуждать, отвергать, ослаблять и заменять некорректные” (Ibid.).

Нельзя сказать, что эта публикация произвела в середине 1980-х годов эффект разорвавшейся бомбы, популярность статья Т. Асада начинает приобретать несколько позже — с конца 1990-х и становится канонической к середине 2000-х годов. И обусловлено это не только новаторским характером предложенной концепции, но и структурными изменениями, происходящими в мусульманском мире. Г. Маранчи обращает внимание на методологический поворот в мусульманских исследованиях в 1980-е годы, связанный с появлением такого относительно нового феномена, как “европейские мусульмане”. Растущее число мусульманских общин, их новый общественно-политический активизм, а также репрезентация ислама в качестве маркера культурной идентичности заменили прежний антропологический интерес к национализму и этнической принадлежности. Концепция идентичности заняла центральное место в понимании того, как мусульманские общины соотносят свою религию с западными ценностями (Marranci 2008: 10). Все это отразилось в последующих поисках объекта антропологии ислама.

Например, в обзоре 1989 г. палестинско-американская исследовательница Л. Абу-Лугод ставит проблему наличия “зон теоретизирования” ближневосточных обществ. Что это такое? Это своего рода дискурсивные домены, формирование которых связано с тем, что А. Аппадурай называет феноменом “теоретической метонимии”. В научном языке, считает он, вырабатываются определенные “концепции-метонимы”, которые, по существу, начинают играть роль “концепций-блокираторов”, ибо они в действительности ограничивают понятийную область, тематический репертуар и приоритетность исследовательских вопросов в изучении выбранного региона (Abu-Lughod 1989: 279). По мнению Л. Абу-Лугод, такими “концепциями-метонимиями” в приложении

к изучению Ближнего Востока являются “сегментация”, “гарем” и “ислам”. Иными словами, это домены, которыми ограничен интерес западных исследователей к ближневосточным обществам. Уже упоминавшаяся теория сегментации нивелирует все разнообразие социального опыта до простых дихотомий, концепция-метоним “гарем” определяет рамки анализа гендерной тематики в терминах дискриминации и угнетения, и, наконец, ислам, рассматриваемый преимущественно в рамках концепции “больших” и “малых” традиций, также существенно ограничивает осмысление многообразия. И в этом смысле Т. Асад, с точки зрения исследовательницы, представил исчерпывающую критику исламской зоны теоретизирования. Обзор Л. Абу-Лугод очень показателен в качестве иллюстрации меняющегося аналитического языка описания антропологии ислама. На смену строгим дихотомиям, в действительности не способным описать разнообразие исламских практик, приходят плюралистичные модели, основанные на идее о множественности дискурсов и моделей идентичности. На повестке дня появляются проблемы гендера и — шире — субъектности мусульман. Л. Абу-Лугод в числе прочего ставит вопрос о тенденциозности (*biased*) самих исследователей, обращающая внимание на появление “престижных” зон изучения вроде Марокко и Северного Йемена (*Abu-Lughod* 1989: 279).

Наконец, американский социолог и антрополог Р.А. Люкенс-Булл делает следующий шаг: он критикует не только раннюю антропологию ислама, но и Т. Асада, который, как казалось, предложил уникальную эвристическую модель. Основная слабость операционализации ислама как дискурсивной традиции заключается в очень широкой трактовке и оттого сопряжена со сложностями в эмпирической верификации: кого считать мусульманами? каковы критерии, определяющие, что включать в дискурс, а что нет? (Например, кто-то выбирает в качестве критерия следование шариату для определения принадлежности к исламу, но как это соотносится с важностью категории самоидентификации в концепции Т. Асада?) могут ли неисламские элементы входить в исламскую традицию? (*Lukens-Bull* 1999: 12) И, наконец, один из главных эпистемиологических вопросов, который ставит Р.А. Люкенс-Булл: не слишком ли хаотична исламская традиция? «Если мы хотим понять ислам как каким-то образом связанную одну дискурсивную традицию, а не как мириады дискурсивных местных традиций, то мы должны понять, что связывает воедино различные местные “исламы”. Что общего в различных местных практиках, а что их отличает и почему?» (*Lukens-Bull* 1999: 14). Отметим, что Т. Асад не предполагает никакой сравнительной перспективы.

Через критику структуралистских подходов предпринимались попытки теоретического осмысления антропологии ислама как самостоятельной дисциплины. Вплоть до начала 2000-х годов (а в некоторых диссертациях и вплоть до настоящего времени) деконструкция подходов К. Гирца, Э. Геллнера и ряда других исследователей стала обязательным ритуалом. И те, кого поначалу превозносили за борьбу с ориентализмом, оказались по другую сторону баррикад. Их самих обвинили в зависимости от колониальных представлений о Востоке и эссенциализации ислама, критикуя неадекватность схематичности концепции “большой” и “малой” традиций, не учитывающей многообразие мусульманского опыта. Новое поколение антропологов ислама также не упускало возможности покритиковать отцов-основателей, однако мы намеренно вынесли период после середины 2000-х годов в отдельный раздел, т.к., во-первых, этот этап характеризуется взрывным развитием антропологии ислама, отражающимся в концептуальной рамке “повседневного ислама”, а во-вторых, появляется и “критика критики”: если еще в начале 2000-х годов “дискурсивная традиция” казалась универсальным решением всех возможных методологических проблем мусульманских исследований, то сейчас и к ней возникают вопросы из-за “неожиданно” тесной связи с дискурсом секуляризма.

“Радикальная локализация” и “секулярные переводы” ислама

С начала 2000-х годов наблюдается заметный рост интереса к концепции Т. Асада. Благодаря ее широте и всеобъемлемости многие исследователи легко могли использовать рамку дискурсивной традиции для концептуализации своих эмпирических наработок по различным аспектам мусульманской повседневности. После теракта 9/11 на фоне шквала публикаций о связи ислама и терроризма и проблемах “радикального ислама” изучение мусульманского индивидуального опыта становилось вопросом не только академическим, но и нормативным. Подобные работы были призваны разрушить стереотипы, складывающиеся вокруг идей об имманентности радикализма и насилия в исламе, показывая “нормальность” обычных мусульман. Но, по меткому замечанию М. Болониани, любое изучение мусульман в нынешней ситуации оказывается политическим. Сами исследования становятся “дискурсивной практикой, которая является частью социального конструирования значений” (Bolognani 2007: 291). И академические публикации, призванные гуманизировать мусульман, сами стали частью леволиберального идеологического проекта.

Окончательная легитимация подхода Т. Асада для изучения локальных мусульманских практик произошла после выхода в 2005 г. работы С. Махмуд об участии женщин в салафитском движении в современном Египте. Отмеченное множеством наград и вызвавшее широкий резонанс в научном сообществе, это исследование четко закрепило связь дискурсивной традиции и агентности мусульман, что, как следствие, показало ограниченность западной социальной теории в интерпретации локальных практик. С. Махмуд изучает “вызовы, которые участие женщин в исламистском движении ставит перед феминистической теорией в частности и секулярно-либеральной мыслью в общем” (Mahmood 2005). Проводя свое полевое исследование в каирских мечетях, она приходит к выводу о наличии у женщин рациональности и агентности, не укладывающихся в представления западных ученых о восточных обществах. Исследователи проблем гендера отмечали это еще в 1980-е годы, но теперь этот тезис оказался органично вписан в либеральный дискурс. Женщины могут сознательно встраиваться в систему социальных ограничений в стремлении к эмансипации, т.к. даже нелиберальные доктрины открывают пространство для деятельности. В своей монографии С. Махмуд препарирует ключевые концепции либеральной теории (свобода, индивидуализм и проч.) и убедительно доказывает, что египетские женщины, которых она изучает, “занимают неудобное место в феминистской науке, поскольку они придерживаются практики и идеалов, заложенных в традиции, которая исторически ставила женщин в подчиненное положение” (Nelson 2005: 508).

Эмпирическое исследование С. Махмуд настолько убедительно подкрепило теорию Т. Асада и акцентировало внимание на ее продуктивных моментах, что именно этой работе суждено было стать хрестоматийной в лоне современной антропологии ислама. Авторитетный итальянский антрополог Д. Вариско в своем блестящем труде 2005 г. “Ислам затемненный” (“Islam Obscured”, очевиден намек на “Islam Observed” К. Гирца) вслед за многими другими авторами критикует тексты К. Гирца (за “этнографическую худосочность”) и Э. Геллнера (за полное игнорирование саморепрезентации практикующих мусульман) и фактически подводит черту эпохе антропологии ислама 1960–1980-х годов (Varisco 2005). Канонизация определенных текстов об исламе в качестве основополагающих для антропологии, по словам Д. Вариско, установила для этих конкретных работ “срок годности, намного превышающий границы их применимости и актуальности” (цит. по: Хьюстон 2018: 12).

Теперь, как отмечают Н. Фадиль и М. Фернандо, “обычная”, или “повседневная”, этика превратилась едва ли не в основной предмет антропологического внимания, что большая часть исследователей связывает с основополагающим вкладом

С. Махмуд и Т. Асада, даже если опровергает их идеи (*Fadil, Fernando* 2015: 61). Чуть ли не все аспиранты начинают изучение антропологии с работ этих двух авторов, их ритуальное упоминание (как некогда упоминание Э. Саида) свойственно всем постколониальным исследованиям. “Повседневный”, или “проживаемый”, ислам (*everyday/lived Islam*) появился вследствие “радикальной локализации” дискурсивной традиции Т. Асада. Целую плеяду ученых объединил поиск ответа на вопрос: что значит быть мусульманином? Например, Г. Марранчи говорит, что “быть мусульманином” — означает “чувствовать себя мусульманином”. Необходимо сосредоточить внимание на этом чувстве, а не на символике, чтобы понять, как мусульмане выражают, формируют и развивают свою идентичность, выходящую за рамки навязанных стереотипов (*Marranci* 2008: 11). Анализ таких фундаментальных категорий, как “благочестие”, “чистота”, “авторитет”, в различных региональных контекстах демонстрировал большое разнообразие возможных ответов на этот вопрос (*Osella, Soares* 2010). Ислам вновь распадался на множество локализованных исламов, но теперь это оправдывалось не только методологически, как это делалось А.Х. Эль-Зейном, но и идеологически: тезис о плюралистичной природе ислама рассматривался как единственно возможный адекватный ответ на его гомогенизацию в связи с укрепляющимися стереотипными представлениями о “радикальном исламе” и поэтому стал своего рода аксиомой для большинства современных антропологических исследований. Особую актуальность подобные исследования приобрели на Западе в связи с усложнением процессов взаимодействия мусульманских сообществ с государством. Изучение проблемы гендера в исламе, заикнувшееся прежде всего на различных женских практиках, вообще стало практически отдельным научным направлением. Неужели такое пристальное внимание к повседневности устранило все проблемы антропологии ислама?

Основные претензии к концепции “повседневного ислама” довольно просты: ее необходимо воспринимать критически, чтобы за удобной рамкой, увязывающей теорию и эмпирику, увидеть идеологию. В качестве примера последовательной критики Т. Асада и С. Махмуд хотелось бы обратиться к работам профессора С. Бангстада из Университета Осло. Анализируя имплицитное доминирование секулярного дискурса в объяснении процессов, происходящих в мусульманских обществах, С. Бангстад отмечает, что такой подход чреват серьезными противоречиями. По его мнению, Т. Асад, хоть и действует в традициях постколониальных исследований, все равно оказывается зависим от дихотомии “западное—незападное”. С. Бангстад приводит несколько примеров, где сам Т. Асад — несмотря на призывы обратить внимание на дискурсы самих мусульман и обвинения в адрес М. Фуко об отсутствии внимания к западному миру — неоднократно демонстрирует свою склонность к изучению “ЕвроАмерики”, т.к. “европейская история оказала глубочайшее влияние на то, каким образом доктрина секуляризма была осмыслена и реализована в остальной части развивающегося мира” (*Bangstad* 2009: 192). Из-за этого в концепции антропологии ислама Т. Асада “слишком много” секуляризма. Дихотомия “западный—незападный” и, как следствие, акцент на государстве могут “ослепить нас” в вопросе агентности европейских мусульман в отношениях со светскими акторами. Антропология секуляризма как локальной практики (*the secular as a vernacular practice*) должна исследовать выносимый на обсуждение локальными сообществами мусульман опыт независимо от того, основан ли он на конвергенции или несоизмеримости того, что определяется как “исламское”, и того, что обозначается как “секулярное” и “секуляризм” (*Bangstad* 2009: 201). Иными словами, исламская дискурсивная традиция в конечном счете подвергается “секулярному переводу”, что, по мнению С. Бангстада, ограничивает контекст изучения ислама, а по мнению самого Т. Асада, уже стало объективной тенденцией, которую также необходимо изучать (чему и посвящена его последняя книга [*Asad* 2018]).

В то время как Т. Асад ограничивается теорией, что также является слабой сто-

роной его работ, по мнению С. Бангстада, исследование С. Махмуд, в полной мере лишенное этого недостатка, также подвергается критике с его стороны. Во-первых, С. Бангстад обращает внимание на ограничения, вытекающие из самого объекта исследования — повседневных исламских практик. Изучая салафизм в нескольких отдельно взятых мечетях, С. Махмуд не уделяет должного внимания ни истории данного феномена в Египте, ни социальному статусу женщины вне религиозного сообщества. Не понятно, в какой степени моральные установки, культивируемые в ритуальной среде, соотносятся с поведением этих благочестивых мусульманских женщин в других социальных сферах (*Bangstad 2011: 32*). Фактически деконтекстуализированный, узкий и неоднозначный фрагмент социальной реальности становится эмпирической базой для широких обобщений относительно агентности женщины в мусульманском сообществе. Во-вторых, постановка проблемы “выдает” некоторую ангажированность С. Махмуд. В конце книги она сама себе задает следующие вопросы: «Сталкиваются ли когда-либо мои политические взгляды с ответственностью, которую я несу, за разрушение форм жизни, чтобы “непросвещенных женщин” научили жить свободнее? Понимаю ли я те формы жизни, которые так страстно хочу переделать?». В своих интервью С. Махмуд никогда не скрывала своей приверженности левым взглядам. И, по мнению С. Бангстада, не удалось ей сделать этого и в “Политике благочестия”. Она хочет разоблачить западный либеральный феминизм и либерализм, но на самом деле “ей просто тяжело признавать, что она феминистка и что она хочет внести свой вклад в теорию феминизма” (*Ibid.: 42*). Отказываясь от нормативности феминизма, в своих выводах относительно креативной агентности мусульманок даже в дискриминационном контексте она тем не менее подтверждает одну из базовых установок феминизма. Вердикт С. Бангстада довольно пессимистичен:

Помимо осуждения универсалистских представлений светского феминизма, призыва к “большему пониманию” благочестивых мусульманских женщин и “большей трансформации культурных и этических чувств, лежащих в основе закона” в “западных” контекстах, и предложения острой постструктуралистской критики современной государственной власти и “западного” светского либерализма, Махмуд, похоже, не предлагает никакого практического выхода из нынешнего тупика (*Ibid.: 44*).

В продолжение этой критики интересна полемика, развернувшаяся вокруг статьи Н. Фадиль и М. Фернандо на страницах “Журнала этнографической теории” (№ 2, 2015 г.), в которой авторы развивают многие тезисы С. Бангстада применительно к концепции “повседневного ислама”. С. Шильке и Л. Диб (основные объекты критики Н. Фадиль и М. Фернандо), вступив в дискуссию, предложили свое видение этой проблемы. Авторы обсуждаемой статьи, отвечая на реплики оппонентов, ставят перед собой простой вопрос: почему рамка “повседневного ислама” стала такой популярной? По их мнению, причина вновь кроется в господстве секулярного нарратива и либерального дискурса. Радикальная провинциализация светских концепций, категорий и привязанностей позволила многим ученым сделать секуляризм и секулярность не просто фоновым условием своей интеллектуальной работы, но и объектом наблюдения и анализа (*Fadil, Fernando 2015: 64–65*). Креативный индивидуальный опыт противопоставляется исламской традиции и нормативному дискурсу, вновь воспроизводя уже, казалось бы, давно изжившую себя дихотомию “большой” и “малой” традиций. На этом фоне возникает и другая бинарная оппозиция — “религия—повседневная религиозность”. Подразумевается, что всегда есть разрыв между нормативной моралью и обычными практиками, что повседневное — это пространство противостояния религиозным нормам. Но Н. Фадиль и М. Фернандо справедливо задают вопрос: как выстраиваются эти самые “так неприятные” антропологам правила? Только через дискурсивные нормы и властные отношения,

которым нет места в повседневности. У такого ограничения благая цель — устранить онтологические различия, приписываемые мусульманам, и противостоять дегуманизации ислама, поскольку разговор об обычной жизни мусульман акцентирует внимание именно на сходствах. Неудивительно, что это “сближение” происходит по инициативе самих исследователей и поэтому на понятном для них языке концептов теории секулярности. Перспектива «возвращения мусульман в царство простых людей» зависит от того, насколько приверженцы ислама — во всяком случае, “повседневного ислама” — смогут продемонстрировать, что они развивают ценности, укорененные в светском образе жизни» (Ibid.: 75). Хороший пример — многочисленные исследования, посвященные проблеме хиджаба на Западе: это такая “идиосинкразия, которая неизбежно требует объяснения”. Получается, ученый уже изначально ограничен представлениями об “ортодоксальном поведении мусульман”. В итоге другие формы поведения остаются неисследованными, объектом изучения становятся только те практики, которые не соответствуют “светскому образу жизни” (Ibid.: 65). И вроде бы, выступая против ориентализма, исследователи в рамках такого подхода все так же выстраивают красные линии, с одной стороны которых ненастоящие мусульмане — салафиты, а с другой настоящие — хорошие секулярные мусульмане.

* * *

Вся недолгая история антропологии ислама демонстрирует намерение исследователей преодолеть стереотипы, связанные с мусульманскими обществами. В 1960-е годы новаторством казалось в принципе акцентирование внимания на исламе, в 1980-е ставилась задача преодолеть эссенциализирующее видение ислама через призму “больших” и “малых” традиций, а в 2000-е годы — выйти за рамки доминирующего дискурса о радикальном исламе через дискурс “нормализации” ислама и концептуальную рамку “повседневного ислама”. В то же время не прекращалось и обсуждение центрального вопроса антропологии ислама: *что* же является ее объектом? Если в 1970-е годы казалась революционной сама постановка этого вопроса, то позже он усложнился: *почему* именно это — будь то суфийские братства, ношение платка или халяльная индустрия — является объектом исследования? Оказывается, что как бы ученые ни старались “нормализовать” мусульманские общества, попытки определиться с тем, как изучать их, вновь и вновь возвращают нас к кажущимся устраимыми разграничительным линиям. И если в XX в. исследовательский опыт был преимущественно опосредован опытом колониальным (выбор наиболее “подходящих” регионов для полевой работы, акцент на суфийских практиках как яркой иллюстрации “малой” традиции), то с середины 2000-х годов критика ориентализма в антропологических текстах фактически изживает себя, т.к. переходит на уровень общего знания, а вопросы ставятся в рамках теории секулярности. Особенно рельефно это видно в исследованиях мусульман в Европе, когда на первое место среди самых цитируемых выходят работы по конфликтам, связанным с ношением хиджаба в публичном пространстве (*veil-gate*), по исламскому феминизму и соотношению норм ислама и демократии. Выбор изучаемых проблем вновь тенденциозен, но теперь он определяется не колониальным опытом, а, скорее, креном в сторону леволиберальной повестки.

Можно ли как-то это преодолеть? Н. Фадиль и М. Фернандо видят два пути. Первый — довольно пространный — найти другой аналитический язык, который не будет воспроизводить парадигму схожести/различий. Второй — по-иному ставить исследовательский вопрос: например, почему определенное явление становится “проблемой”? Но и тот, и другой путь не предлагают ясной эмпирической перспективы. Как мне кажется, гораздо более продуктивно об этом размышляет авторитетный антрополог религии Дж.Р. Боуэн. В книге, которая так и называется “Новая антропология ислама”, он обобщает свой многолетний опыт полевых исследований

и приходит к выводу, что наиболее адекватный путь — “возвращение” к текстам. Ислам сегодня лучше рассматривать как набор интерпретаций различных ресурсов и практик. “[Н]овая антропология ислама уделяет повышенное внимание религиозным текстам и идеям, но только в том виде, в каком они понимаются и передаются в определенное время и в определенном месте” (Bowen 2012: 4).

Именно эта идея, на наш взгляд, имеет особое значение для России и постсоветского пространства, где накоплен огромный опыт классического исламоведения, связанного прежде всего с именами В.В. Бартольда, И.Ю. Крачковского, И.П. Петрушевского, С.М. Прозорова и О.Г. Большакова, и где сформировалась богатая этнографическая и антропологическая традиция (от В.Н. Баилова до А.А. Ярлыкапова и В.О. Бобровникова) изучения мусульманских обществ. Однако часто складывается впечатление, что российская и западная антропологии ислама существуют в параллельных мирах. Восприятие опыта становления последней, на наш взгляд, позволит отечественным ученым сделать границы “классических” дисциплин более проницаемыми за счет расширения исследовательской повестки и включения теоретического инструментария, используемого в других направлениях, например в политологии и социологии. Успешный опыт подобной конвергенции уже есть: так, В.О. Бобровников, изучая шариат в Дагестане, органично сочетает текстологический подход с методами социальной антропологии; А. Халид предложил новое видение истории ислама в Центральной Азии, переосмыслив концепты идентичности и культурной автономии; О.Ю. Бессмертная в рамках подходов микроистории и истории культуры анализирует взаимодействие различных нарративов и конструирование идентичностей в текстах разных эпох; И.Л. Алексеев успешно синтезирует классический востоковедный (текстологический) и социологический подходы для изучения современных мусульманских сообществ. Эти примеры можно продолжить, а российская историография должна стать предметом отдельного исследования.

Усложнение социально-политического контекста и ускорение изменений в обществе диктуют необходимость обращения к междисциплинарным подходам. Киберислам, соотношение личного религиозного благочестия и светских норм, проблемы активизма и авторитета в мусульманских сообществах — именно дотошная контекстуализация в духе “насыщенного описания” индивидуальных исламских практик представляется наиболее перспективным направлением современных мусульманских исследований. Органичная методологическая синергия — больше текстов и больше контекстов, — а также особое внимание к ситуативности и дискурсивности многих исламских практик порождают новую исследовательскую перспективу, обладающую большим объяснительным потенциалом.

Научная литература

- Asad T. Идея антропологии ислама // *Islamology*. 2017. Т. 7. № 1. С. 42–60. <http://islamoved.ru/2018/talal-asad-ideya-antropologii-islama>
- Гирц К. Интерпретация культур. М.: РОССПЭН, 2004.
- Глебов С. Ислам, модерн, национализм. Интервью с Клиффордом Гирцем // *Исламовед.ру*. 18.10.2016. <http://islamoved.ru/2016/islam-modern-natsionalizm-intervyu-s-kliffordom-girtsem>
- Хьюстон К. Ислам антропологии // *Islamology*. 2018. Т. 8. № 1. С. 9–25. <http://dx.doi.org/10.24848/islm1g.07.1.02>
- Abu-Lughod L. Zones of Theory in the Anthropology of the Arab World // *Annual Review of Anthropology*. 1989. Vol. 18. P. 267–306.
- Asad T. The Idea of an Anthropology of Islam. Washington: Georgetown University, 1986. <http://dx.doi.org/10.24848/islm1g.07.1.02>
- Asad T. *Secular Translations: Nation-State, Modern Self, and Calculative Reason*. N.Y.: Columbia University Press, 2018.

- Baeq D.S.* Issues in the Anthropology of Islam: Contributions and Critics of Clifford J. Geertz // *Journal of Arab and Islamic World Studies*. 2014. Vol. 1. P. 1–42.
- Bangstad S.* Contesting Secularism/s: Secularism and Islam in the Work of Talal Asad // *Anthropological Theory*. 2009. Vol. 9 (2). P. 188–208. <http://dx.doi.org/10.1177/1463499609105477>
- Bangstad S.* Saba Mahmood and Anthropological Feminism after Virtue // *Theory, Culture & Society*. 2011. Vol. 28 (3). P. 28–54. <http://dx.doi.org/10.1177/0263276410396914>
- Boddy J.* Wombs and Alien Spirits: Women, Men, and the Zār Cult in Northern Sudan. Madison: University of Wisconsin Press, 1989.
- Bolognani M.* Islam, Ethnography and Politics: Methodological Issues in Researching amongst West Yorkshire Pakistanis // *Social Research Methodology*. 2007. Vol. 10 (4). P. 279–293. <https://dx.doi.org/10.1080/13645570701546570>
- Bowen J.R.* *New Anthropology of Islam*. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 2012.
- Brown K.* Review of: Gellner E. *Muslim Society*. Cambridge, 1981 // *Middle East Studies Association Bulletin*. 1983. Vol. 17 (2). P. 239–241.
- Crapanzano V.* *Tuhami, Portrait of a Moroccan*. Chicago: University of Chicago Press, 1980.
- Davis J.* An Interview with Ernest Gellner // *Current Anthropology*. 1991. Vol. 32 (1). P. 63–72.
- Dwyer K.* *Moroccan Dialogues: Anthropology in Question*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1982.
- Eickelman D.A.* A Search for the Anthropology of Islam: Abdul Hamid el-Zein // *International Journal of Middle East Studies*. 1981. Vol. 13 (3). P. 361–365.
- El-Zein A.H.* Beyond Ideology and Theology: The Search for the Anthropology of Islam // *Annual Review of Anthropology*. 1977. No. 6. P. 227–254.
- Fadil N., Fernando M.* Rediscovering the “Everyday” Muslim: Notes on an Anthropological Divide // *Hau: Journal of Ethnographic Theory*. 2015. Vol. 5 (2). P. 59–88. <https://dx.doi.org/10.14318/hau5.2.005>
- Geertz C.* *Islam Observed: Religious Development in Indonesia and Morocco*. Chicago: University of Chicago Press, 1968.
- Gellner E.* A Pendulum Swing Theory of Islam // *Archives Marocaines de Sociologie*. 1968. No. 1. P. 5–14.
- Gellner E.* *Muslim Society*. Cambridge: Cambridge University Press, 1981.
- Lindholm Ch.* Kissing Cousins: Anthropologists on Islam // *Interpreting Islam* / Ed. H. Donnan. L.: SAGE Publications, 2002. P. 110–129.
- Lukens-Bull R.A.* Between Text and Practice: Considerations in the Anthropological Study of Islam // *Marburg Journal of Religion*. 1999. Vol. 4 (2). P. 1–21.
- Mahmood S.* *Politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminist Subject*. Princeton: Princeton University Press, 2005.
- Mahmood S., Landry J.-M.* *Anthropology of Islam* // *Oxford Bibliographies*. 2017. <http://dx.doi.org/10.1093/OBO/9780199766567-0175>
- Marranci G.* *Anthropology of Islam*. N.Y.: Berg, 2008.
- McLoughlin S.* Islam(s) in Context: Orientalism and the Anthropology of Muslim Societies and Cultures // *Journal of Beliefs & Values*. 2007. Vol. 28 (3). P. 273–296. <http://dx.doi.org/10.1080/13617670701712539>
- Munson R.* Rethinking Gellner’s Segmentary Analysis of Morocco’s Ayt Atta // *Man*. 1993. Vol. 28. P. 267–280.
- Nader L.* Recognizing Islam: Religion and Society in the Modern Arab World by Michael Gilsenan // *International Journal of Middle East Studies*. 1985. Vol. 17 (3). P. 391–393.
- Nelson C.* Public and Private Politics: Women in the Middle Eastern World // *American Ethnologist*. 1974. No. 1. P. 551–563.
- Nelson C.* *Politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminist Subject* by Saba Mahmood // *Middle East Journal*. 2005. Vol. 59 (3). P. 507–510.
- Osella F., Soares B.* (eds.) *Islam, Politics, Anthropology*. Hoboken: Wiley-Blackwell, 2010.
- Rabinow P.* *Reflections on Fieldwork in Morocco*. Berkeley: University of California Press, 1977.
- Rosen L.* *The Anthropology of Justice: Law as Culture in Islamic Society*. Cambridge, UK: Cambridge University Press, 1989.
- Schielke S.* Second Thoughts about the Anthropology of Islam, or How to Make Sense of Grand Schemes in Everyday Life // *ZMO Working Papers*. 2010. No. 2.
- Schorger W.D.* *Islam Observed: Religious Development in Morocco and Indonesia* by Clifford Geertz // *American Anthropologist New Series*. 1970. Vol. 72 (1). P. 123–124.

- Shankman P. The Thick and the Thin: On the Interpretive Theoretical Program of Clifford Geertz // *Current Anthropology*. 1984. Vol. 25 (3). P. 261–280.
- Sunier Th. Domesticating Islam: Exploring Academic Knowledge Production on Islam and Muslims in European Societies // *Ethnic and Racial Studies*. 2014. Vol. 37. No. 6. P. 1138–1155. <https://dx.doi.org/10.1080/01419870.2012.753151>
- Tobolka R. Gellner and Geertz in Morocco: A Segmentary Debate // *Social Evolution & History*. 2003. Vol. 2 (2). P. 88–117.
- Varisco D. *Islam Obscured*. L.: Palgrave Macmillan, 2005.

Research Article

Ragozina, S.A. From “Islam Observed” to “Discursive Tradition”: On the Key Concepts of Western Anthropology of Islam [Ot “nabliudaemogo islama” k “diskursivnoi traditsii”: o kluchevykh kontseptsiiakh zapadnoi antropologii islama]. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 167–185. <https://doi.org/10.31857/S086954150010840-4> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Sofya A. Ragozina | <https://orcid.org/0000-0003-2732-0226> | sofyaragozina@gmail.com | Institute of Oriental Studies of the Russian Academy of Sciences (12 Rozhdestvenka str., Moscow, 107031, Russia)

Keywords

anthropology of Islam, history of anthropology, Islamic Studies, Clifford Geertz, Ernest Gellner, Talal Asad, Saba Mahmood, orientalism, secularism

Abstract

This article provides a critical review of the key concepts of Western anthropology of Islam. The entire short history of anthropology of Islam demonstrates the intention to overcome stereotypes associated with Muslim societies. In the 1960s, the attention to Islamic themes seemed innovative as such; in the 1980s, the aim was to move beyond the essentializing vision of Islam through the prism of “big” and “small” traditions; and in the 2000s, to overcome the dominant discourse on radical Islam using the discourse of “normalization” of Islam and the conceptual framework of “everyday” Islam. By building a genealogy of the Western anthropology of Islam, we analyze how the fundamental research question has changed: what is the object of study? Attention to certain problematic situations (and inattention to others), as well as the choice of research strategies, is inevitably mediated by the sociopolitical context: while at the dawn of this direction we were talking about the colonial experience as a dominant narrative, in the 2000s the leftist liberalism and secularism became the hegemonic discourse that frames anthropology of Islam.

Funding Information

This research was supported by the following institutions and grants:
Russian Foundation for Basic Research, <https://doi.org/10.13039/501100002261> [19-39-60010]

References

- Abu-Lughod, L. 1989. Zones of Theory in the Anthropology of the Arab World. *Annual Review of Anthropology* 18: 267–306.
- Asad, T. 1986. *The Idea of an Anthropology of Islam*. Washington: Georgetown University. <http://dx.doi.org/10.24848/islmlg.07.1.02>
- Asad, T. 2017. Ideia antropologii islama [The Idea of an Anthropology of Islam]. *Islamology* 7 (1): 42–60. <http://islamoved.ru/2018/talal-asad-ideya-antropologii-islama>

- Asad, T. 2018. *Secular Translations: Nation-State, Modern Self, and Calculative Reason*. New York: Columbia University Press.
- Baeq, D.S. 2014. Issues in the Anthropology of Islam: Contributions and Critics of Clifford J. Geertz. *Journal of Arab and Islamic World Studies* 1: 1–42.
- Bangstad, S. 2009. Contesting Secularism/s: Secularism and Islam in the Work of Talal Asad. *Anthropological Theory* 9 (2): 188–208. <http://dx.doi.org/10.1177/1463499609105477>
- Bangstad, S. 2011. Saba Mahmood and Anthropological Feminism after Virtue. *Theory, Culture & Society* 28 (3): 28–54. <http://dx.doi.org/10.1177/0263276410396914>
- Boddy, J. 1989. *Wombs and Alien Spirits: Women, Men, and the Zār Cult in Northern Sudan*. Madison: University of Wisconsin Press.
- Bolognani, M. 2007. Islam, Ethnography and Politics: Methodological Issues in Researching amongst West Yorkshire Pakistanis. *Social Research Methodology* 10 (4): 279–293.
- Bowen, J.R. 2012. *New Anthropology of Islam*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Brown, K. 1983. Review of *Muslim Society*, by E. Gellner. *Middle East Studies Association Bulletin* 17 (2): 239–241.
- Crapanzano, V. 1980. *Tuhami, Portrait of a Moroccan*. Chicago: University of Chicago Press.
- Davis, J. 1991. An Interview with Ernest Gellner. *Current Anthropology* 32 (1): 63–72.
- Dwyer, K. 1982. *Moroccan Dialogues: Anthropology in Question*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Eickelman, D.A. 1981. A Search for the Anthropology of Islam: Abdul Hamid el-Zein. *International Journal of Middle East Studies* 13 (3): 361–365.
- El-Zein, A.H. 1977. Beyond Ideology and Theology: The Search for the Anthropology of Islam. *Annual Review of Anthropology* 6: 227–254.
- Fadil, N., and M. Fernando. 2015. Rediscovering the “Everyday” Muslim: Notes on an Anthropological Divide. *Hau: Journal of Ethnographic Theory* 5 (2): 59–88. <https://dx.doi.org/10.14318/hau5.2.005>
- Geertz, C. 1968. *Islam Observed: Religious Development in Indonesia and Morocco*. Chicago: University of Chicago Press.
- Geertz, C. 2004. *Interpretatsiia kul'tur* [Interpretation of Cultures]. Moscow: ROSSPEN.
- Gellner, E. 1968. A Pendulum Swing Theory of Islam. *Archives Marocaines de Sociologie* 1: 5–14.
- Gellner, E. 1981. *Muslim Society*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Houston, C. 2018. Islam Antropologii [Islam of Anthropology]. *Islamology* 8 (1): 9–25. <http://dx.doi.org/10.24848/ismlg.07.1.02>
- Lindholm, Ch. 2002. Kissing Cousins: Anthropologists on Islam. In *Interpreting Islam*, edited by H. Donnan, 110–129. London: SAGE Publications.
- Lukens-Bull, R.A. 1999. Between Text and Practice: Considerations in the Anthropological Study of Islam. *Marburg Journal of Religion* 4 (2): 1–21.
- Mahmood, S. 2005. *Politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminist Subject*. Princeton: Princeton University Press.
- Mahmood, S., and J.-M. Landry. 2017. Anthropology of Islam. *Oxford Bibliographies*. <http://dx.doi.org/10.1093/OBO/9780199766567-0175>
- Marranci, G. 2008. *Anthropology of Islam*. New York: Berg.
- Munson, R. 1993. Rethinking Gellner's Segmentary Analysis of Morocco's Ayt Atta. *Man* 28: 267–280.
- McLoughlin, S. 2007. Islam(s) in Context: Orientalism and the Anthropology of Muslim Societies and Cultures. *Journal of Beliefs & Values* 28 (3): 273–296. <http://dx.doi.org/10.1080/13617670701712539>
- Nader, L. 1985. Recognizing Islam: Religion and Society in the Modern Arab World by Michael Gilsenan. *International Journal of Middle East Studies* 17 (3): 391–393.
- Nelson, C. 1974. Public and Private Politics: Women in the Middle Eastern World. *American Ethnologist* 1: 551–563.
- Nelson, C. 2005. Politics of Piety: The Islamic Revival and the Feminist Subject by Saba Mahmood. *Middle East Journal* 59 (3): 507–510.
- Osella, F., and B. Soares, eds. 2010. *Islam, Politics, Anthropology*. Hoboken: Wiley-Blackwell.
- Rabinow, P. 1977. *Reflections on Fieldwork in Morocco*. Berkeley: University of California Press.
- Rosen, L. 1989. *The Anthropology of Justice: Law as Culture in Islamic Society*. Cambridge, UK: Cambridge University Press.
- Schielke, S. 2010. Second Thoughts about the Anthropology of Islam, or How to Make Sense of Grand Schemes in Everyday Life. *ZMO Working Papers* 2.
- Schorger, W.D. 1970. Islam Observed: Religious Development in Morocco and Indonesia by Clifford Geertz. *American Anthropologist New Series* 72 (1): 123–124.

- Shankman, P. 1984. The Thick and the Thin: On the Interpretive Theoretical Program of Clifford Geertz. *Current Anthropology* 25 (3): 261–280.
- Sunier, Th. 2014. Domesticating Islam: Exploring Academic Knowledge Production on Islam and Muslims in European Societies. *Ethnic and Racial Studies* 37 (6): 1138–1155. <https://dx.doi.org/10.1080/01419870.2012.753151>
- Tobolka, R. 2003. Gellner and Geertz in Morocco: A Segmentary Debate. *Social Evolution & History* 2 (2): 88–117.
- Varisco, D. 2005. *Islam Obscured*. London: Palgrave Macmillan.

РЕЦЕНЗИИ

© Т.Д. Соловей. Рец. на: *Три века российской этнографии: страницы истории* / Отв. ред. А.А. Сирина, сост. А.А. Сирина, А.В. Терюков, М.Ф. Хартанович. М.: ИЭА РАН, 2017. 358 с., ил. (Серия “Из истории российской этнографии, этнологии и антропологии”. Вып. 1)

Основу сборника составили тексты докладов, прочитанных в рамках секции “История этнологии и этнографического музееведения” на XI Конгрессе этнологов и антропологов России (Екатеринбург, 2–5 июля 2015 г.). Однако составители не ограничиваются презентацией материалов секции, а прокламируют задачу возобновления традиции “периодических специализированных изданий” (с. 5), посвященных истории этнологии и смежных с ней дисциплин. Таким образом, сборник открывает новую серию “Из истории российской этнографии, этнологии и антропологии”. Следует всячески поддержать и одобрить подобную инициативу. Научное сообщество испытывает потребность в саморефлексии, а наличие респектабельной историографической традиции придает устойчивость самой дисциплине, олицетворяет дисциплинарный Космос/порядок, составляет неотъемлемую часть профессиональной идентичности.

Инициаторы публикации сборника справедливо отмечают назревшую потребность в создании “новых обобщающих монографий об истории российской этнологии, включая ее советский и современный периоды” (с. 5).

Что необходимо для реализации этой задачи? Во-первых, достаточная временная дистанция, отделяющая историографа от описываемых событий. Взгляд ученого в этом случае направлен не на актуальную динамику как череду разнокалиберных научных фактов: он нацелен на восприятие общих тенденций и качественных сдвигов. Во-вторых, наличие исследователя (или группы исследователей) со вкусом к изучению истории науки, что предполагает как особую интеллектуальную оптику, так и кропотливый труд по систематизации огромного объема источников и библиографической каталогизации. Немаловажным представляется существование развитой системы профессиональной коммуникации — каналов и площадок для регулярного обсуждения историографических проблем. В-третьих, общая концептуальная канва и конвенциональный язык, обеспечивающие целостность восприятия и описания прошлого.

Историографическая мысль воспроизводит логику развития науки и обобщает ее (науки) эмпирические и теоретические результаты, устанавливает своеобразные хронологические “отсечки” — этапы истории науки. Но историограф, фиксируя степень зрелости профессионального дискурса на том или ином этапе, ведет изложение с позиций сегодняшнего дня, исходя из презумпции знания результата — качественного состояния научной дисциплины здесь и сейчас. Прошлое науки реконструируется таким специфическим образом, дабы обосновать закономерность исторического итога, при этом научная традиция видится как непрерывная, а настоящее — как продолжение лучших сторон прошлого, их качественное улучшение и развитие.

Татьяна Дмитриевна Соловей | <https://orcid.org/0000-0002-7453-297X> | tsolovei19@yandex.ru | д. и. н., профессор кафедры этнологии исторического факультета | МГУ им. М.В. Ломоносова (Ленинские Горы 1, Москва, 119991, Россия)

А состояние дисциплины в настоящем (степень зрелости и способность к устойчивому развитию), в свою очередь, влияет на восприятие прошлого и определяет его контуры.

Поскольку советская история отечественной этнографии представляет собой завершившийся период, от которого нас отделяет без малого 30 лет, необходимость появления масштабного историографического полотна, отражающего специфику феномена советской науки, более чем назрело. Постсоветский период российской этнологии невозможно более рассматривать как несамостоятельный, транзитный. Транзит завершился, настало время осмыслить качество и специфику современной российской этнологии и антропологии. Однако обобщающий труд по истории советской этнографии до сих пор не появился. Почему?

Историографический бум 1990-х годов строился на негативистских основаниях, сопровождаясь тотальным отрицанием советского наследства в этнографии, пересмотром ее концептуальных оснований, ниспровержением идолов и кумиров. К началу 2000-х годов нигилизм по отношению к советскому периоду отечественной этнологии был преодолен, сменившись попытками его объективного анализа как неотъемлемой части истории цеховой традиции. Ситуативная социально-экономическая стабильность 2000-х обеспечила относительно беспрепятственное развитие научных исследований, в особенности полевых (“возможность ездить в экспедиции практически в любую страну мира” [с. 9]), и расширение их тематики. Открывшиеся перспективы, главным образом в области изучения современности, вытеснили на периферию интерес к прошлому науки.

Наметившееся с начала второго десятилетия XXI в. ухудшение финансово-экономических возможностей, связанных с “полем” и сбором эмпирического материала, парадоксальным образом стимулировало историографические исследования в этнологии. Одним из немногих доступных средств реализации интеллектуальных потребностей для части научного сообщества, не вписавшейся в рынок, вновь становятся книга и архивный документ. В ситуации драматического сжатия материальных возможностей продолжение научных исследований все чаще связывается с аккумуляцией и презентацией новых источников по истории российской этнологии различных периодов. Кроме того, можно осторожно предположить, что в истории цеховой традиции, которая при этом изрядно романтизируется, ученые пытаются отыскать точки опоры для кристаллизации трансформирующейся профессиональной идентичности.

Рецензируемый сборник — проявление и продукт возрождающегося интереса к историографическим изысканиям. Он свидетельствует как минимум о наличии группы исследователей, этнологов и антропологов, осознающих неотложную необходимость интенсифицировать профессиональную коммуникацию по вопросам историографии.

Вместе с тем сборник отражает сложности, связанные с перспективами историографического сегмента этнологии и антропологии. Главная проблема — отсутствие единой концептуальной канвы и конвенциональной системы понятий.

В среднюю и позднюю советскую эпоху основу концептуального единства составлял теоретико-методологический конструкт, за которым в историографии справедливо закрепилось наименование “советская теория этноса”. Ее различные интерпретации и классификации базировались на общей системе понятий и жанровых принципов, имели общий методологический исток. Этнические общности, рассматривавшиеся как целостность во всей совокупности их атрибутов и феноменов, составляли страновую специфику отечественной этнологии в советский период и позволяли возвести генезис этнографии как науки к Н.И. Надеждину и второй четверти XIX в., а истоки ее разыскивать в эпохи более отдаленные, увязывая их с накоплением сведений о народах-этнотесах. Было сформировано влиятельное коммуникативное пространство для

обсуждения историографических проблем: систематически выходил специализированный тематический сборник “Очерки истории русской этнографии, фольклористики и антропологии” (1956–1988).

Эти обстоятельства, а также высокий уровень зрелости, достигнутый этнографией в советскую эпоху, обеспечили успешное развитие историографической мысли и позволили С.А. Токареву отлить в канонические историографические формы историю отечественной этнологии досоветского периода (История русской этнографии. Доктябрьский период. М., 1966). Впечатляющие достижения советской науки в настоящем питали оптимистическую картину ее прошлого, способствуя формированию историографического мифа о “многовековом” развитии отечественной этнографии.

Современную ситуацию в интеллектуальной сфере вообще и в этнологии в частности характеризуют кризис идентичностей (личностных и профессиональных), теоретико-методологическая разногласица, нарастающая растерянность перед лицом социальных проблем, ухудшающийся морально-психологический климат. То, что редактор сборника оптимистично определяет как “персонификацию” и “децентрализацию” этнологии, уместнее характеризовать как проявление предельной *атомизации* научного сообщества, где отсутствуют не только общая повестка (смыслы и ценности), концептуальное единство (пусть в самом широком смысле), единое коммуникативное пространство и конвенциональный язык (что наметилось еще в конце прошлого столетия), но и совместимость на уровне хабитусов (т.е. экзистенциальных оснований личности и личностных стратегий).

Рецензируемый сборник — это россыпь профессионально написанных текстов по истории отечественной этнологии и антропологии, которые характеризуются широким хронологическим (XVIII — начало XXI в.) и проблемно-тематическим (история музейного дела и экспедиционной активности, развитие профессиональной периодики, эволюция научных школ и идей) охватом. Большинство текстов представляют собой очень качественную презентацию и профессиональное комментирование новых архивных (эпистолярных) источников, опубликованных и неопубликованных. Преобладающий жанр статей — научная биография, где выбор героя (среди которых В.В. Богданов, И.Г. Георги, Д.А. Золотарев, Д.А. Клеменц, С.В. Кокиев, Н.М. Могиланский, Б.М. Соколов, Е.Н. Широкогорова) представляет собой не только отражение историографического научного интереса, но и проявление интеллектуальной и человеческой эмпатии, фактически декларирование профессиональных и личностных ориентиров.

Группирование ученых в любую эпоху имеет одним из своих фундаментальных оснований не только общность проблемно-тематических интересов и предпочтение определенных исследовательских методик, процедур или научного стиля. Немаловажную роль в формировании научных школ и исследовательских коллективов играют психоэмоциональное единство и общность темпераментов. Однако наличие общей концептуальной и морально-ценностной рамки, конвенционального языка, ясных профессиональных ориентиров способно цементировать научное сообщество поверх групповых различий, обеспечивая устойчивое развитие научной (в т. ч. историографической) мысли.

Без концептуального стержня и/или основополагающей идеи героические усилия почти двух десятков высокопрофессиональных исследователей, направленные на создание историографической коммуникативной площадки, не выглядят успешными. Попытка инициаторов сборника связать разноформатные статьи через хронологическое структурирование и “через научные школы”, научные и образовательные центры, через “знаковые фигуры ученых и преподавателей”, “совместные проекты” кажется натянутой и не слишком удачной.

При отсутствии концептуального единства и конвенционального языка собранные в рецензируемом сборнике статьи и материалы представляют собой классический

пример “случайного множества”, фрагменты которого не имеют шансов сложиться в целостную мозаику.

Book Review

Solovei, T.D. Review of *Tri veka rossiiskoi etnografii: stranitsy istorii* [Three Centuries of Russian Ethnography: Pages of History], edited by A.A. Sirina. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 186–189. <https://doi.org/10.31857/S086954150010841-5> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Tatiana Solovei | <https://orcid.org/0000-0002-7453-297X> | tsolovei19@yandex.ru | Lomonosov Moscow State University (1 Leninskie Gory, GSP-1, Moscow, 119991, Russia)

© А.А. Сирина. Рец. на: *Safonova T., Sántha I. Evenki Microcosm: Visual Analysis of Hunter-Gatherers' Lifestyles in Eastern Siberia*. Fürstenberg/Havel: Verlag der Kulturstiftung Sibirien SEC Publications, 2019. 173 p., il.

Книга Татьяны Сафоновой и Иштвана Шанты представляет собой своего рода ремейк работы американских классиков культурной антропологии Грегори Бейтсона и Маргарет Мид, чей метод этнографического фотоанализа (*Bateson, Mead* 1942) авторы использовали в своих полевых исследованиях, проведенных в 2000-х годах в трех эвенкийских общинах Баунтовского р-на Республики Бурятия. В книге через визуальный анализ эвенкийской повседневности жизненный уклад охотников-оленьеводов Восточной Сибири представлен как микрокосм, открытый другим системам и находящийся с ними в постоянной связи (с. 8).

Этот случай антропологического мимезиса, помноженный на креативность авторов, в целом дал очень хороший результат. Из огромного объема полевого визуального материала — 14 тыс. негативов, 3 тыс. слайдов, 100 часов видеозаписей — Сафонова и Шанта выбрали 577 фотографий и распределили их по шести разделам, которые отражают особенности современной эвенкийской культуры: шаманское дерево, охота, собирательство, оленеводство, новые технологии, нефритовая дорога (т.е. экстрактивизм и инфраструктура) — и соотносятся с актуальными направлениями антропологических исследований. В книге затронуто и множество других вопросов: антропология взаимоотношений человека и животных, антропология эмоций, антропология материальности и т.д. Столь широкий охват проблем стал возможен исключительно благодаря избранному формату публикации. Каждый разворот, за исключением предисловия, включает в себя серию из пяти-девяти фотографий, подобранных по определенной теме, и пояснительный текст, помещенный на сосед-

Анна Анатольевна Сирина | <https://orcid.org/0000-0002-9268-9807> | annas@iea.ras.ru | д. и. н., ведущий научный сотрудник | Институт этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН (Ленинский пр-т 32а, Москва, 119991, Россия)

Рецензия публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ ИЭА РАН

ней странице. Эти фотографии не являются иллюстрацией к тексту; наоборот, текст написан для комментирования фотографий. Многие интерпретации, изложенные в коротких комментариях, основаны на акторно-сетевом подходе.

Рассматриваемые эвенкийские сообщества имеют длительную историю отношений с российским государством. Уже в 1822 г. “Устав об управлении...” поделил сибирских “инородцев” на категории бродячих, кочевых и оседлых. Сегодня большинство эвенков живут оседло, работают или получают социальные пособия и выплаты, т.е. находятся в непосредственных отношениях с государством. Среди эвенков Бурятии немало потомков смешанных браков с бурятами, русскими и представителями других национальностей, что сказывается на их этнокультурных особенностях (Беликов 1994). Для меня открытым и дискуссионным остается вопрос, можно ли называть такие сообщества эгалитарными. В концепцию эгалитарных обществ охотников-собирателей не вписываются гендерный состав современных неоседлых эвенков и практики экстрактивизма, направленные на извлечение сверхприбылей. Современные эвенки уже не те охотники-собиратели, которые рассматривались в классических работах. Какие они? Книга показывает и рассказывает об этом, но в ней явно не хватает послесловия, подобного “Этнографической заметке о Бали” в труде Бейтсона и Мид.

Работа Сафоновой и Шанты начинается с раздела “Шаманское дерево”, которое понимается “не только как совокупность вещей, а как живая система, которая повторяет черты организации других микрокосмических сущностей, таких, как зимовье или сам охотник” (с. 11). Шаманское дерево существует в тексте без шамана. Авторы рассматривают современную практику оставления даров (спичек, сигарет, хлеба, чая и др.) на шаманском дереве, обращают внимание на эти объекты (в интерпретации авторов — субъекты, или актанты) материального мира в контексте эвенкийской повседневности, что уводит все дальше от шаманского дерева, но приближает к пониманию связности и целостности эвенкийской культуры.

Охота у эвенков показана Сафоновой и Шантой как циклический процесс, в который вовлечены охотник, охотничья собака, лошадь, а также материальные объекты, рассматриваемые как участники социальных действий: ружье, охотничья добыча. Подчеркивается, что каждый актор действует (или задействован) в своем особом режиме. На основании фотодокументов авторы выделили четыре эмоциональные фазы в поведении эвенков на охоте — беспокойство, возбуждение, радость и спокойствие (с. 55). Судя по фотографиям, в той или иной степени такие эмоции присутствуют, но поведение эвенкийского охотника ими не ограничивается. Выходу на охоту предшествует момент подготовки и принятия решения (включения в расчет всех обстоятельств места и времени, планирование маршрута, продумывание запасных вариантов и др.), который, судя по выстроенной схеме, не получил отражения в визуальных материалах. Испытывая одно лишь беспокойство, охотник не сможет найти след зверя, просчитать свои и его действия. Такая эмоция на охоте, как радость, и ее намеренное выражение, традиционно свойственные якутам, бурятам и попавшим под их влияние эвенкам, были способом коммуникации с духом—хозяйном тайги представителей тюрко-монгольского мира (Василевич 1969). Однако у читателя складывается впечатление, что такое поведение на охоте свойственно эвенкийской охотничьей культуре в целом, что не соответствует действительности.

В разделе о собирательстве Сафонова и Шанта рассматривают эту практику как эгалитарную, но исключительно широко и нетрадиционно — как сбор не только пищи (ягод, корней, яиц и т.п.), но и любых других ресурсов (топлива для очага, льда для получения воды, крови домашнего оленя, взятой для ветеринарного обследования). Столь свободная трактовка собирательства позволяет включить сюда практически любые действия человека по жизнеобеспечению. Это любопытный подход, используя который авторы могли бы рассмотреть и собственное собирательство визуальных материалов, что добавило бы пикантности в их анализ. Но есть ли особенности

у эвенкийского собирательства? Тезис о том, что собирательство невозможно без беспорядка и хаоса (с. 103), звучит, на мой взгляд, излишне категорично, поскольку эвенки живут не в хаотичной среде, иначе не было бы у них знаний о ее закономерностях, местах, пригодных для охоты, рыболовства, собирательства, устройства стойбища, и о многом другом (ср.: *Lavrillier, Gabyshev* 2017). Авторы книги полагают, что собирательство “необязательно влечет за собой последующие действия... Ты можешь хранить собранные вещи или отложить решение о том, что с ними делать” (с. 75). Так бывает далеко не всегда; например, сбор ягод (а это быстро портящийся продукт) — обычно заранее планируемое, в том числе по способам реализации, а не спонтанное действие.

Фотографии в разделе об оленеводстве подобраны по нескольким микросюжетным линиям, в основе которых лежат отношения человека и оленя. Они показаны через особенности выпаса (уход — возвращение стада, подкормка животных на стойбище, изгороди для оленей, их поимка, забой) и образы оленеводства в эвенкийской культуре. Нетрадиционный подход к исследованию открывает новые нюансы совместного существования человека и оленя. Интересное наблюдение авторы сделали в отношении стада, находящегося в стойбище, где оно распадается на отдельные единицы и животные отдыхают, не боясь хищников и кровососущих насекомых (с. 115). Эвенкийские домашние олени хорошо приручены, они почти не боятся человека, в контакт с которым вступают буквально с рождения: им делаются метки на ушах, на них ездят верхом и перевозят выюки, запрягают в нарты. Это возможно потому, что человек целенаправленно формирует стадо, и в результате селекционной работы оно имеет определенную структуру: самцы-производители, холостые олени, в т.ч. верховые и выючные, важенки, телята разного возраста. Все они имеют соответствующие названия в эвенкийском языке и дополнительно клички, что говорит о различении эвенками оленей как отдельных самостоятельных особей. В комментариях к фотографиям отмечено, что стадо эгалитарно: любой олень может задать направление движения (с. 109, п. 3). Этологи тоже считают, что во главе стада может оказаться любое животное с повышенным уровнем оборонительной мотивации, однако чаще всего это взрослая важенка (*Баскин* 2011: 58).

В книге показаны новые технологии, которые используются эвенками, новые средства транспорта, параллельное использование старых и новых технологий (напр., ручной и мотопилы, электричества и керосиновой лампы и др.), особенности ремонта техники. Эта сторона жизни современных эвенков получила детальное визуальное и текстовое сопровождение.

Впервые Сафонова и Шанта подняли закрытую тему организации нефритового бизнеса на примере работы эвенкийской общины “Дылача” (в книге община не называется). С 1997 г. она вела добычу на Кавоктинском месторождении светлоокрашенных нефритов до его перехода под контроль государства в 2014 г. и передачи лицензии Забайкальскому горнорудному предприятию (*Мнение* 2018). Закрытая тема сужает возможности допуска, уменьшает глубину погружения (те же трудности встречаются исследователи, изучающие добычу мамонтовых бивней), а также накладывает ограничения на публикацию материалов. Авторы не дают подробную информацию об истории основания общины, ее структуре, этническом составе, экономических практиках, но зато делятся своими эмоциями и ощущениями от созданной в тайге инфраструктуры. Фотографии показывают налаженную систему добычи и транспортировки нефрита в г. Улан-Удэ (и затем в Китай) в период, когда интерес и контроль со стороны государства за добычей нефрита, месторождения которого расположены в местах эвенкийских кочевий, отсутствовали.

Очень важно, что исследователи сформировали богатейшую базу визуальных материалов, с которой возможна дальнейшая работа. В то же время парадоксально, что в этой интересной работе, уделившей внимание самым разным актантам, не слышно

голосов коренных жителей. Да, мы видим их в повседневном окружении, но сегодня это кажется недостаточным. Со времени Бейтсона и Мид изменились и изучаемая реальность, и антропологические подходы. Когда представители коренных народов становятся соавторами антропологов, книги приобретают многоголосие и выводят на новые уровни понимания повседневности (см., напр.: *Rose et al.* 2002; *Lavrillier, Gabyshev* 2017).

Предложенные авторами книги фотографии и их интерпретации вызывают ответную реакцию читателя, заставляют взглянуть на известные и малоизвестные темы под новым углом зрения. Книга будет интересна не только этнографам и антропологам, но и широкой читательской аудитории. Она дает повод поразмышлять о методологии и истории науки, возможности повторения лучших образцов классических работ, а также о том, какие преимущества и ограничения могут встретиться на этом пути.

Книга вышла под грифом фонда Kulturstiftung Sibirien (Фонд культуры народов Сибири) в бумажном варианте и имеет электронную версию, которая размещена на сайте (Фонд б.г.). Фонд проводит большую исследовательскую, издательскую, выставочную и образовательную работу в целях сохранения культурного наследия и многообразия народов Севера.

Источники и материалы

Мнение 2018 — Мнение: “Очень хороший нефрит стоит достаточно дорого, но его, как правило, бывает два-три процента” // БМК: информационное агентство. 24.07.2018. <https://www.baikal-media.ru/news/business/351430/>

Фонд б.г. — Kulturstiftung Sibirien (Фонд культуры народов Сибири). http://www.kulturstiftung-sibirien.de/bibliothek_R.html

Научная литература

Баскин Л.М. Вожак в группах животных и человека // Социологический ежегодник / Науч. ред. Н.Е. Покровский, Д.В. Ефременко. М.: ИНИОН РАН; ВШЭ, 2011. С. 52–68.

Беликов В.В. Эвенки Бурятии: история и современность. Улан-Удэ: БНЦ СО РАН, 1994.

Василюк Г.М. Эвенки. Историко-этнографические очерки (XVIII — начало XX в.). Л.: Наука, 1969.

Bateson G., Mead M. Balinese Character; A Photographic Analysis. N.Y.: New York Academy of Sciences, 1942.

Lavrillier A., Gabyshev S. An Arctic Indigenous Knowledge System of Landscape, Climate, and Human Interactions: Evenki Reindeer Herders and Hunters. Fürstenberg: Kulturstiftung Sibirien SEC Publications, 2017.

Rose D., D'Amiko Sh., Daiyi N., Devereaux K., Daiyi M., Ford L., Bright A. Country of the Heart: An Indigenous Australian Homeland. Canberra: Aboriginal Studies Press, 2002.

Book Review

Sirina, A.A. Review of *Evenki Microcosm: Visual Analysis of Hunter-Gatherers' Lifestyles in Eastern Siberia*, by T. Safonova and I. Sántha. *Etnograficheskoe obozrenie*, 2020, no. 4, pp. 189–192. <https://doi.org/10.31857/S086954150010842-6> ISSN 0869-5415 © Russian Academy of Sciences © Institute of Ethnology and Anthropology RAS

Anna Sirina | <https://orcid.org/0000-0002-9268-9807> | annas@iea.ras.ru | Institute of Ethnology and Anthropology, Russian Academy of Sciences (32a Leninsky prospekt, Moscow, 119991, Russia)

ГАУГН-ПРЕСС

«ГАУГН-ПРЕСС» осуществляет свою деятельность на базе Государственного академического университета гуманитарных наук (ГАУГН) и научно-исследовательских институтов Российской академии наук социогуманитарного профиля в рамках их сетевого взаимодействия.



КЛЮЧЕВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ

- формирование учебно-методических комплексов
- развитие научной периодики
- внедрение новых стандартов научной коммуникации



ПРИНЦИПЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

- интеграция науки и образования
- модульный характер актуализации гуманитарного знания
- сетевое взаимодействие научных и методических центров

НАУЧНАЯ И УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА



СЕТЕВАЯ ПЕРИОДИКА



По вопросам приобретения научной и учебной литературы, печатных изданий журналов Российской академии наук, а также оформления подписки на сетевую периодику обращаться по адресу **press@gaugn.ru**



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АКАДЕМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ
ГУМАНИТАРНЫХ НАУК

НА БАЗЕ РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК
с 1994 года



Преподаватели – ведущие российские ученые

- более 30% – доктора наук
- более 45% – кандидаты наук



Стажировки в:

- ведущих научно-исследовательских организациях
- органах государственной власти
- крупнейших общественных организациях
- бизнес-структурах



Интеграция науки и образования



Бюджетные места



Насыщенная студенческая жизнь



Отсрочка от армии

БАКАЛАВРИАТ

МАГИСТРАТУРА

АСПИРАНТУРА

НАПРАВЛЕНИЯ ПОДГОТОВКИ:

• История

• Философия

• Политология

• Социология

• Международные отношения

• Зарубежное регионоведение

• Востоковедение и африканистика

• Психология

• Культурология

• Археология

• Менеджмент

• Юриспруденция

• Экономика

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Горячая линия: +7 (499) 238-04-12



facebook.com/gaugn



instagram.com/gaugn_/_



gaugn.ru



E-mail: info@gaugn.ru



vk.com/gaugn

