

УДК 069: 394.21.(571.17)

АКТУАЛИЗАЦИЯ ТРАДИЦИОННОЙ ОБРЯДОВОЙ КУХНИ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ МУЗЕЕВ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ¹

Кимеева Т. И., кандидат культурологии, доцент, доцент кафедры музейного дела, Кемеровский государственный университет культуры и искусств (г. Кемерово). E-mail: tat-kimeeva@mail.ru

Глушкова П. В., магистрант кафедры музейного дела, Кемеровский государственный университет культуры и искусств (г. Кемерово). E-mail: polina-glushkova@mail.ru

Статья посвящена проблемам актуализации нематериального культурного наследия, а именно обрядовой кухни в деятельности музеев Кемеровской области. Авторами обобщен опыт реконструкции и презентации ритуальных блюд в рамках музейных мероприятий, раскрыт научный потенциал данного явления, выявлены проблемы актуализации традиционной обрядовой кухни и определены пути их решения.

Ключевые слова: нематериальное культурное наследие, календарная обрядность, обрядовая кухня, актуализация культурного наследия, реконструкция наследия.

UPDATING THE TRADITIONAL CUISINE RITUAL IN MUSEUMS OF KEMEROVO REGION

Kimeeva T. I., Candidate of Culturology, Docent, Docent of Chair of Museum Science, Kemerovo State University of Culture and Arts (Kemerovo). E-mail: tat-kimeeva@mail.ru

Glushkova P. V., Undergraduate Student of Chair of Museum Science, Kemerovo State University of Culture and Arts (Kemerovo). E-mail: polina-glushkova@mail.ru

In modern society, there has been increased interest in the intangible cultural heritage. Relevance of that ritual kitchen as one of the layers of this heritage is an integral part of calendar rites. Ceremonies are recreated in the museum activities. There is a need to justify the methods traditional cuisine update in the structure of rites held at the museum. This problem was not considered by culturologists. A study of museums of Kemerovo region has allowed to identify the most popular method of updating the traditional cuisine, a reconstruction based on ethnographic descriptions. Ritual serves of traditional Russian cuisine in Siberia are closely connected with the national calendar. Especially their preparation and selection reflect the deep representation of the people of the world order. The article examines the current state and possible reconstruction in museums of Kemerovo region in the structure of the kitchen ritual ceremonies calendar cycle in Russian and their attachment

¹ Работа выполнена при поддержке проекта РГНФ №13-11-42006.

to the seasonal rites in the indigenous population, Shors and Teleuts. We consider other forms of update: master classes at the museum, organizing fairs, specialized programs. Ritual kitchen can be presented in the framework of the thematic excursions, where by means of material objects from the museum's collections can be represented by intangible heritage, dishes based on traditional recipes.

Keywords: intangible cultural heritage, calendar rites, ritual kitchen, updated cultural heritage, reconstruction heritage.

Современные музееведческие исследования свидетельствуют о повышенном интересе к нематериальному культурному наследию. Ряд ученых утверждает, что «появление в музеях нематериальных объектов наследия не есть открытие сегодняшнего дня и... первые попытки их включения в сферу музейных интересов можно отметить уже в XIX веке» (см. [1]). Другие музеееды считают, что научный интерес к нематериальному культурному наследию, включающий осмысление его сути, способов сохранения и актуализации начался сравнительно недавно. Как целостное явление данный вид культурного наследия попадает в сферу интереса ученых с конца 1980-х годов, а объектом пристального внимания становится с начала XXI столетия после обсуждения на различных международных музейных форумах, заседаниях Организации Объединенных Наций по вопросам образования, науки и культуры, Международного совета музеев, Международного комитета по музеологии и других институций. Подчеркивая особую актуальность нематериального культурного наследия культурологи акцентируют наличие в Конвенции 2003 года формулировки, согласно которой данное явление народной культуры можно назвать «горнилом культурного разнообразия» и «гарантией устойчивого развития» культуры и общества (см. [3]).

Под актуализацией наследия понимается «деятельность, направленная на сохранение и включение культурного и природного наследия в современную культуру путем активизации социокультурной роли его объектов и их интерпретации» [7]. Вопросы актуализации культурного наследия волнуют прогрессивное человечество всего мира. Это подчеркивалась в «Международной конвенции по охране нематериального культурного наследия», принятой на Генеральной конференции ЮНЕСКО в Париже 17 октября 2003 года. В документе сформулировано, что нематериальное культурное наследие проявляется в устных традициях и формах выражения, вклю-

чая язык в качестве носителя нематериального культурного наследия; в исполнительских искусствах; обычаях, обрядах, празднествах; знаниях и обычаях, относящихся к природе и вселенной; знаниях и навыках, связанных с традиционными ремеслами [6].

Традиционная обрядовая кухня представляет собой один из интереснейших пластов нематериального культурного наследия, однако исследования в данной области часто сводятся к изучению рецептов блюд, либо в работах фольклористов и этнографов содержатся лишь фрагментарные сведения. В рамках актуализации нематериального наследия в музеях народной кухни не всегда отдается должное, она презентуется лишь как дополнение по отношению к другим объектам нематериального или материального наследия.

Традиционная обрядовая кухня каждого народа уникальна и отражает не только знания о приготовлении блюд, но и содержит в себе множество семантических пластов. В особенностях приготовления и выбора обрядовых блюд находят отражение глубинные представления о мироустройстве того или иного народа. Сибирская обрядовая кухня русских достаточно разнообразна. Ритуальные блюда тесно увязаны с народным календарем. Взаимосвязь обусловлена не только сезонностью продуктов, но и семантикой того или иного блюда. Так, свинина связывалась в народном сознании русских крестьян с плодородием и обилием, мясные блюда выполняли продуцирующую функцию. Яйцо являлось символом жизни, обновления. Поэтому блюда из яиц обязательны для праздников весеннего цикла. Естественно, что имеется тесная связь с христианскими запретами на определенные продукты во время постов. Блюда ритуальной кухни русских можно условно разделить в зависимости от принадлежности их к тому или иному календарному циклу.

Самым большим праздником зимнего цикла являлись Святки. Разговевшись на Рождество, русские крестьяне накрывали изобильный стол

на празднование Нового года. Последний как новая веха в жизни задавал вектор следующего года. Поэтому стол на данный праздник был очень богатым. Наряду с традиционной выпечкой присутствовали мясные блюда. Обязательными являлись блюда из свинины. К Новому году закалывали поросенка и запекали его. Это должно было обеспечить богатый урожай и благополучие на весь будущий год. На святочных вечерах молодежь угощалась лакомствами, которые они получили в ходе колядования: «сырчиками» – замороженными колобками из сметаны и творога, пирогами и шаньгами, лепешками из кислого теста, покрытыми смешанной с мукой сметаной [8].

Стоит отметить, что Святочная кухня практически не актуализируется в музеях. Несмотря на то, что Святки проводятся повсеместно, акцент делается непосредственно на обрядовых действиях. Традиционные же блюда игнорируются, несмотря на то, что они имели очень важное значение в сознании сибирского крестьянина. Хотя в практику экомuzeя-заповедника «Тюльберский городок» вводится приготовление на Святки «сырчиков», которыми угощают колядующих во время реконструкции одноименного обряда.

Весенний цикл открывался разгульным праздником Масленицы. Символом ее являлись блины или другая выпечка круглой формы – шаньги, пироги с различными начинками. В сибирской кухне блюда этого праздника отличало обилие жирной пищи – молока, сметаны, масла, яиц и творога. Старожилы готовили не только простые блины, но и слоеные блинники – сложенные стопкой тонкие блины, промазанные между слоями маслом и болтушкой из разведенных молоком яиц, запекаемые затем в печи. Мяса на Масленицу в Сибири не ели, но к празднику заготавливали много рыбы, которую жарили, варили, запекали [4, с. 177]. **Обязательные блюда из злаковых** в народном сознании увязывались с идеей плодородия, а круглая форма соответствовала солярному знаку, в этом отражалась взаимосвязь Масленицы с весенним равноденствием. Производящее значение заключалось в обилии, жирности пищи во время сырной недели.

В рамках актуализации масленичной кухни в музеях Кемеровской области повсеместно выпекаются блины. Однако не всегда акцентируется внимание на семантике данного блюда. Кроме

того, игнорируются другие виды выпечки, также широко бытовавшие в русских селах. Например, незаслуженно обходится вниманием такое специфически сибирское блюдо, как шаньги. В то время как включение в актуализацию региональных компонентов культуры, способствует более глубокому ее познанию и пониманию.

В экомузее «Тюльберский городок» гости не только могут угоститься блинами. Ведущий мероприятия объясняет значение этого ритуального блюда. Еще одной ритуальной выпечкой становятся пирожки с яйцом, также символизирующие солярный знак и весеннее обновление.

Следующий за Масленицей обрядовый русский праздник также заслуживает внимания в плане его актуализации в музее. Весну, по поверьям, приносят на крыльях птицы. Независимо от климатических условий местности, а также раннего или позднего потепления, русские Сибири отмечали прилет птиц 9 марта (по старому стилю), в день 40 мучеников по церковному календарю, по народному обозначению – «Сороки» [4, с. 186]. В Сибирских селах в этот день выпекали жаворонков из теста, символизовавших приход весны [5, с. 50]. В экомузее-заповеднике «Тюльберский городок» по этнографическим описаниям воссоздаются подобные фигурки из теста, которые используются в реконструкции обрядовых действий, направленных на закликание весны, также по ним проводится гадание: внутрь запекается предмет, на основе которого предсказывается будущее: кольцо, денежка и т. д.

Пасхальная кухня была разнообразной как в европейской части России, так и в Сибири. Обилие мясных блюд сочеталось с мучными и молочными. Обязательным атрибутом пасхального стола являлся кулич или творожная пасха (панафида). Куличи используются музеями в рамках проведения пасхальных мероприятий в качестве угощения или как атрибут праздничного стола. В музее «Археология, этнография и экология Сибири» в рамках празднования Чистого четверга была актуализирована технология изготовления куличей и панафид посредством презентации традиционных рецептов. Ключевым элементом пасхальных торжеств было крашеное яйцо, совмещающее в себе два семантических пласта: христианский и языческий, связанный с идеей нарождающейся жизни. В музеях Кемеровской

области яйца красят в рамках всех пасхальных мероприятий. Традиционно в структуру праздника включаются игры с яйцами. Самой популярной становится катание яиц с лотка. Смысл игры в старину сводился к стремлению попасть в разложенные на кону яйца соперников. Когда катившееся яйцо ударялось о чье-нибудь из лежащих на земле, играющий брал это яйцо себе. Выигрывал тот, чье яйцо прокатилось дальше. В музее КеМГУ «Археология, этнография и экология Сибири» был проведен мастер-класс по окраске яиц традиционными для сибирского региона способами. Стоит отметить, что в Сибири не прослеживается традиция расписывать яйца: их красили луковой шелухой, реже – цветными нитками. Зачастую данная региональная особенность игнорируется музеями Кемеровской области.

Яйца красили не только на Пасху, но и на другие праздники весеннего цикла: на Красную горку, на Троицу, на Николу Вешнего. Календарный праздник Никола Вешний проводится в экомузее «Тюльберский городок». В рамках мероприятия реконструируются традиционные игры с яйцом. Данные игры представляют собой не только развлечения, но имеют и продуцирующее значение: катание яйца – символа плодородия, обладает способностью передать свои свойства земле, которая должна впоследствии дать богатый урожай. Также гости мероприятия угощаются традиционными пирожками со злаковыми, семантически увязанными с культом земледелия.

Значимым праздником весенне-летнего цикла являлась Троица. При проведении данного праздника в музеях акцент делается, прежде всего, на обрядовых действиях, традиционная кухня либо не учитывается, либо воспроизводится фрагментарно. В экомузее-заповеднике «Тюльберский городок» варят яйца, которые используются при проведении Троицких обрядов. В стадии разработки находится идея изготовления на троичные гуляния яичницы и реконструкция обряда яичного заговенья. Актуальной также видится идея презентации обряда приготовления на Троицу пива, бытовавшая в Сибирских селах.

В обрядах перехода от лета к осени главным блюдом становится поспевший урожай. Наиболее популярным праздником, проводимым в музеях Кемеровской области, является Медовый Спас. В рамках празднования Медового Спаса гостей

традиционно угощают медом. В народе считалось, что тот, кто его испробует, не будет знать болезней целый год. При функционировании в экомузее-заповеднике «Тюльберский городок» пасеки участники мероприятия могли наблюдать непосредственно процесс извлечения меда из ульев, то есть познакомились еще и с традиционными занятиями русских Сибири. Впоследствии же стал использоваться покупной мед, однако неотъемлемой частью мероприятия остается освящение его церковнослужителем.

Для всех, без исключения, обрядов календарного цикла русских обязательными были блюда из злаков. Среди них – традиционная выпечка, которая либо формой, либо содержанием соответствовала представлениям о том или ином празднике. Из зерновых также готовили ритуальные напитки – пиво и квас из ячменного солода. Для приготовления солода мешки с ячменем погружали в воду, где они мокли в течение двух недель. Вымоченное зерно расстилали на соломе, зерно прорастало. После достижения ростками размеров пчелиной лапки, их сгребали, сушили и мололи. Полученный солод, смешанный с мукой или ячменными отрубями, заливали горшком горячей воды, кипятили и ставили на ночь в вытопленную печь. Жидкость оставляли в прохладном месте для брожения, после окончания брожения процеживали и опускали в погреб.

Похожая технология приготовления ритуальных напитков была известна автохтонным народам Кемеровской области – шорцам и бачатским телеутам, которые в культовых обрядах применяли напитки на основе солода. Приготовленные для обрядов «абыртку», «араку» или «татар арагазы» заливали в большие туеса «түүс», доставляемые на праздник. После шаманского камлания, как правило направленного на благополучие рода и плодородие, служитель культа черпал напиток специальной деревянной чашкой и разбрызгивал – «кропил» напиток духам, обитающим на четырех сторонах света. При этом произносились специальные заклинания, чтобы обрядовый жертвенный напиток был принят. После «угощения» ритуальным напитком почитаемых духов, его отведали все участники обряда.

Практиковалось у шорцев, занимающихся наряду с охотой мотыжным земледелием, использование блюд из злаков в обрядах жертвоприно-

шения домашним покровителям «орекеннерам». Телеуты похожие обряды устраивали для «эмегендеров». Изображения этих духов, изготовленных в виде стилизованных антропоморфных фигурок с глазами из перламутровых бисерин, для обряда устанавливали в ряд на лавке и «кормили» из обрядовой деревянной чашки: шорцы – «талканом» – мукой из обжаренных зерен ячменя, разведенной водой до жидкой кашицы; телеуты – обильно сдобренной маслом кашей «саламат». Проводивший обряд проговаривал при этом заклинания, под действием которых дух, покровительствующий семье или роду, «вселялся» в изображение и, вкусив ритуальной кашицы, помогал обеспечить благополучие семье или роду [2, с. 134, 136, 159]. Злаки использовались телеутами для «хвороста», сворачиваемого в форме кольца, и другой разнообразной выпечки, а также приготовления пресного теста для вареников, начиненных рубленным мясом.

В летних и переходных (от лета к осени) обрядах готовили ритуальные блюда. Они могли быть только из растений (созревших плодов или клубней). У русских такие блюда предварительно освящались церковнослужителем. Шорцы после сбора кандыка в начале лета готовили «абыртку», заквашивая ее не на солоде, а на собранных луковицах растения. Такие блюда также имели символическое значение: их потребление было направлено на плодородие растений в последующем сезоне.

Автохтонные народы Сибири к календарной обрядности обращались фрагментарно. Так, в проводимых в Историко-этнографическом музее «Чолкой» реконструкциях календарного обряда «Кёлдо», отражающих взаимосвязь с русским обрядом колядования на Рождество, участники ходят по дворам, поют песни под аккомпанемент комуса и собирают в специально сшитые для этого обряда мешочки хлеб «калаш», кровавую колбасу «кан» и крашеные яйца.

В традиционных праздниках у шорцев практикуются бескровные кропления духам в виде «талкана». У телеутов жертвоприношения духам «пайана» в обрядах весеннего и свадебного поклонения «сомо» подразумевают как использование злаков, так и молока. Каждая из березок жертвенника «сом» посвящена определенному

духу. Последняя предназначена злему духу, ее называют «вдовьей» и испытывают перед ней чувство повышенного страха, стараясь ее особенно задобрить, поклониться во время свадьбы во избежание вдовьей участи. К этой березке подвязывался туесок с жертвенным зерном. Во избежание болезней в семье устраивали обряды «кропления» у данного жертвенника молоком.

Исследование этнографических источников свидетельствует, что в музее «Чолкой» закономерной является реконструкция обрядов с использованием зооморфных фигурок из злаков. У телеутов страдающий заболеванием рук изготавливал из теста фигурки лягушки, ящерицы, змеи для проведения специального обряда. Приглашенный шаман совершал с ними ритуальные действия с заклинаниями «алкаш сос», бросая эти изображения в разведенный огонь для исцеления больного [2, с. 156].

Таким образом, в обрядовой кухне используются определенные продукты питания, наделенные особой семантикой. Зарождение новой жизни символизирует куриное яйцо, фигурирующее у русских в целом ряде календарных праздников. У телеутов яйцо встречается в рождественских «Кёлдо» и, вероятно, заимствовано вместе с самим обрядом. Наличие солярного культа отражает выпечка круглой формы: блины и шанги у русских, свернутый кольцом хворост у телеутов. Продуктами, отвеживание которых предвещало плодородие, являлись злаковые, которые использовались всеми народами Кемеровской области. Имели место ритуальные блюда, связанные с зооморфным культом: у русских это выпечка в виде жаворонков и блюда из курицы, у телеутов – жертвенные фигурки ящерицы, змеи, лягушки. Стремление к благополучию у всех народов связано было с потреблением в ритуальных обрядах мясных блюд.

На основе анализа деятельности музеев Кемеровской области можно сделать ряд выводов. Традиционная кухня актуализируется в основном в рамках проведения музейных праздников, основанных на народном календаре. Наиболее популярным методом актуализации становится реконструкция на базе этнографических описаний, хотя нередко используется и метод стилизации. Ритуальные блюда воспроизводятся опосредованно

но и предлагаются гостям в качестве угощения, хотя в некоторых музеях наблюдается тенденция использовать ритуальные блюда в рамках реконструкции традиционных обрядов и народных игр. Недостаточное внимание уделяется актуализации семантики тех или иных блюд. Единичны случаи проведения мастер-классов по приготовлению традиционных кушаний.

На наш взгляд, потенциал такого пласта нематериального наследия, как традиционная обрядовая кухня используется недостаточно. Ритуальные блюда могут актуализироваться в рамках календарных обрядов, однако, не в качестве дополнения, а как самостоятельное явление. Можно также актуализировать традиционные способы приготовления блюд, проводить мастер-классы, интерактивные программы, устраивать ярмарки. Ритуальная кухня может быть презентована в рамках тематических экскурсий посредством материальных предметов, кухонной утвари. Актуализация народной кухни в реконструкции календарной обрядности в музее также позволяет опосредованно презентовать материальное наследие: возникает потребность в реконструкции на основе подлинных музейных предметов кухонной и столовой утвари, печи, в которой готовились блюда, красного угла, где накрывался в избе праздничный стол и т. д.

При актуализации традиционной кухни в рамках музейной деятельности необходимо опираться на те же принципы, что и при актуализации других пластов нематериального наследия: научности, ориентации на подлинность, комплексности, темпоральной соотнесенности, аттрактивности и интерактивности. То есть традиционные блюда должны изготавливаться с ориентацией на научную литературу или полевые материалы; по формальным признакам обладать высокой степенью достоверности; при презентации ритуальных блюд должна использоваться соответствующая утварь (возможно использование реконструкций), а также воспроизводиться процессы приготовления, актуализироваться семантика блюда; презентация тех или иных яств должна проводиться в соответствующий период времени, в увязке с традиционным календарем; и, наконец, презентовать традиционные блюда и технологии их изготовления стоит в увлекательной форме, вовлекая посетителя в данный процесс.

Так, на основе уже имеющегося в практике отдельных музеев Кемеровской области опыта и введения разработанных культурологических методик, становится возможной актуализация уникального пласта нематериального наследия, традиционной обрядовой кухни народов Кузбасского Притомья.

Литература

1. Каулен М. Е. Музеефикация объектов наследия: от предмета до традиции // Культура российской провинции: век XX–XXI веку. – Калуга, 2000. – С. 200.
2. Кимеева Т. И. Культура народов Притомья как результат межэтнического взаимодействия (конец XIX – начало XX века). – Кемерово: Кузбассвузиздат, 2007. – 295 с.
3. Климов Л. А. Музей в сохранении и презентации нематериального культурного наследия: автореф. дис. ... канд. культурологии: 24.00.03. – СПб., 2012.
4. Липинская В. А. Старожилы и переселенцы. Русские на Алтае. XVIII – начало XX века. – М.: Наука, 1996. – С. 269.
5. Макаренко А. Сибирский народный календарь. – Новосибирск: Наука, Сибир. издат. фирма, 1993. – С. 50–52.
6. Международная конвенция по охране нематериального культурного наследия, Париж, 17 окт. 2003 года [Электронный ресурс]. – URL: fapcom.ru/files/Konventsija_ob_ohrane_nematerial_nogo_kul_turnogo_nasledija.pdf. – Загл. с экрана.
7. Российская музейная энциклопедия [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.museum.ru/rme/dictionary.asp>. – Загл. с экрана.
8. Фурсова Е. Ф. Календарные обряды [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.sati.archaeology.nsc.ru/library/fursova/calendar.html>. – Загл. с экрана.

References

1. Kaulen M. Ye. Muzeefikacija ob'ektov nasledija: ot predmeta do tradicii. *Kultura rossijskoj provincii: vek XX – XXI veku*. Kaluga, 2000, p. 200.
2. Kimeyeva T. I. Kul'tura narodov Pritomja kak rezul'tat mezhetnicheskogo vzaimodejstvija (konec XIX – nachalo XXI veka). Kemerovo, Kuzbassvuzizdat Publ., 2007. 295 p.

3. Klimov L. A. Muzej v sohranenii i prezentacii nematerial'nogo kul'turnogo nasledija. Avtoref. diss. kand. kul'turologii. 24.00.03. Sankt-Peterburg, 2012.
4. Lipinskaja V.A. Starozhily i pereselency. Russkije na Altaje. XVIII – nachalo XX veka. – Moscow, Nauka Publ., 1996, pp. 177, 186.
5. Makarenko A.A. Sibirskij narodnyj calendar'. Novosibirsk, Nauka Publ., Sibirskaja izdatel'skaja firma Publ., 1993, pp. 50–52.
6. Mezhdunarodnaja konvencija po ohrane nematerial'nogo kul'turnogo nasledija, Parizh, 17 oktjabrja 2003 goda. Available at: fapcom.ru/files/Konventsija_ob_ohrane_nematerial_nogo_kul_turnogo_naslediya.pdf.
7. Rossijskaja muzejnaja enciklopedija. Available at: <http://www.museum.ru/rme/dictionary.asp>.
8. Fursova Ye.F. Kalendarnyje obrjady. Available at: <http://www.sati.archaeology.nsc.ru/library/fursova/calendar.html>.