

Норманская Ю.В.

УДК 008

## СЕМИОТИКА ПАСХАЛЬНОЙ ТРАПЕЗЫ НАРОДОВ КРЫМА

Главным предназначением семиотической теории является возможность её применения для изучения культурных систем, ритуалов, артефактов и тому подобного, в основе которых лежат знаки. Следовательно, семиотические понятия могут быть применены к изучению любых концепций, процессов, явлений. Семиотика может быть использована при изучении материальной культуры: в частности, одежда и пища устанавливают знаковые системы. Невербальная семиотика состоит из ряда дисциплин, в число которых входит гастика – наука о знаковых и коммуникативных функциях пищи и напитков, о приёме пищи, о культурных и коммуникативных функциях снадобий и угощений, кулинарном искусстве и искусстве приёма гостей [1].

Вопросы, связанные с питанием, раскрываются в ряде исторических и этнографических работ (П. Гиро, И. Забелин, Н. Костомаров, А. Терещенко). Результаты культурологических исследований данной проблемы отражены в работах О.М. Фрейденберг, Г.Д. Гачева, И.В. Сохань, М.В. Капкан. В 1960 – 70х гг. в работах структуралистов Р. Барта, К. Леви-Стросса, М. Дугласа активно разрабатывалась идея пищи как специфического культурного кода. Вслед за этими исследованиями появились аналитические работы Д. Гуди, М. Харриса, С. Бордоля, в которых пища рассматривается как сфера культуры, имеющая исторический, культурный и социальный контексты.

Кулинарные традиции украинского народа в основном изучались в контексте исследований украинского быта такими авторами, как Л.Ф. Артюх, М.Ф. Сумцова, П.П. Чубинский, В. Ястребов и др. Ценные сведения о караимской гастрономической культуре содержат работы Ю.А. Полканова, А.Ю. Полкановой, Т.А. Богославской. Однако проблема семиотики гастрономической культуры остаётся недостаточно разработанной.

Целью данной статьи является характеристика семиотики пасхальной трапезы народов Крыма – украинцев, караимов и крымчаков. Такой выбор обусловлен рядом причин. На базе украинской этнической культуры сформировалась украинская национальная культура. Согласно данным переписи населения 2001 года, украинцы являются вторым по численности этносом, населяющим Крым (24,4%). Хотя караимское и крымчакское население составляет очень малый процент населения Автономии, изучение их гастрономической культуры представляется важным в связи с тем, что караимы (караи) и крымчаки, как и крымские татары, являются коренным населением Крыма. Кроме того, три выбранных этноса исповедуют различные религии: украинцы являются христианами (преимущественно православными), караимы исповедуют караимизм, крымчаки – ортодоксальный иудаизм. Таким образом, изучение семиотики гастрономических культур названных этносов представляется актуальной для Крыма как полиэтнического, поликонфессионального и поликультурного региона.

По мнению семиотики и лингвиста Марселя Данези, при изучении материальной культуры с позиций семиотики ключевым является вопрос: как объекты, являющиеся знаками, порождают значения. Вообще, исследование семиотики какого-либо культурного феномена предполагает ответ на три основных вопроса: что он означает, как он кодирует своё значение, и почему он означает то, что означает. Ответ на первый вопрос предполагает выявление круга различных использований и функций знака или текста. Второй вопрос подразумевает определение характера использования основ теории знака для описания структурных характеристик исследуемого знака или текста. Рассуждения вокруг третьего вопроса включают две формы анализа: историческое исследование и коннотативный анализ. Всякий предмет культуры рассматривается с точки зрения его истории для выяснения вопроса о его происхождении, принадлежности к определённом коду и означивании. Коннотативный анализ необходим для определения культурного значения предмета [2, с.135 - 136].

Пасха, Праздник Светлого Христова Воскресения, является главным христианским праздником. Слово «Пасха» в переводе с греческого означает «прехождение», «избавление». Христово Воскресение – это основа христианской веры, первая и самая великая истина, которую стали проповедовать апостолы.

С давних времён среди христиан существует обычай дарить друг другу на Пасху яйца. Он берёт начало от св. равноапостольной Марии Магдалины, поднесшей императору Тиверию красное яйцо со словами «Христос воскрес!». Христианская церковь видит в яйце символ Гроба Господня и возникновения жизни. Красный цвет, в который традиционно окрашивают яйца, рассматривается как символ возрождения верующих «кровью Христа», символ всепобеждающей Божественной Любви.

Кулич является церковно-обрядовой пищей, родом артоса – хлеба, который освящается на пасхальном богослужении и раздаётся верующим в субботу Светлой Седмицы. Христианские пасхи и куличи уподобляются ветхозаветной пасхе, которую вкушал в первый день пасхальной седмицы богоизбранный народ. Артос всегда готовится из дрожжевого теста. Само слово «артос» переводится с греческого как «квасной хлеб». Подражая первым апостолам, раннехристианские пастыри установили в праздник Воскресения Христова полагать в храме хлеб как видимое выражение того, что Христос сделался для христиан хлебом жизни. Мука из зёрен в составе просфоры всецелой – артоса – символизирует и человеческое естество, и человечество в целом, святая вода – благодать Божию, дрожжи – животворящую силу Святого духа, что соответствует словам Христа о духовной жизни, стремящейся к Царству Небесному, как о закваске, благодаря которой поднимается всё тесто. На артосе изображается крест, на котором виден терновый венец, но нет Распятого, что символизирует Воскресение Христова, победу Христа над смертью [3]. Кулич на пасхальном столе символизирует присутствие Бога в мире и человеческой жизни, а его сладость – заботу Создателя о людях.

По свидетельству историка, этнографа и писателя Н. Маркевича, на Пасху со всей широтой украинской души готовился богатый стол: пекли паски из пшеничной муки, делали крашанки, писанки, готовили разнообразные колбасы, пекли кныши, калачи, хлеб. Полагалось освятить в церкви часть каждого блюда – «чтобы хозяйство велось». Вот как описывает это Н. Маркевич: «...вокруг церкви стоят телеги, на которых привезено съестное для освящения. Уморителен бывает юмор малороссиян в их замечаниях насчёт физиономий жареных поросят и недопечённых пасок. Нет хозяина, который бы не имел к этому дню поросёнка, колбасу, несколько крашеных яиц» [4, с. 5].

Пасхальный стол «панов» был несравненно богаче: несколько огромных сладких пасок из превосходной крупитчатой муки, на масле, яйцах и сахаре; одна или две кислые паски, сырная пасха, ягнёнок из масла, по паре поросят и ягнят – фаршированные и без фарша, окорок ветчины и окорок буженины, кендюх, зелёные овощи – лук и кресс-салат, тарелка пшена с четверговой солью, сало в кусках, несколько сортов сосисок и колбас; всё это обложено крашенными в синий, желтый, мраморный, а, преимущественно – красный цвет, яйцами. Так описывает пасхальное господское меню Н. Маркевич. Всё это великолепие дополнялось несколькими сортами водок и наливок, среди которых есть «и перчиковка, и калгановка, и кардамоновая, и кусака, и сливянка, и малиновка, и рябиновка, и терновка» [там же, с. 6].

Обратимся к символике украинской пасхальной трапезы. Н. Маркевич не употребляет в своих описаниях слово «кулич», можно предположить, что под «сладкими пасками из превосходной крупитчатой муки» он подразумевает изделия, которые в русской гастрономической культуре называются «куличами», а под «сырной пасхой» – творожную пасху. Такие пасхи традиционно делали в виде четырёхгранной пирамиды, что олицетворяло Голгофу. Украинский «великодній хліб» – паска – отличается от российского кулича тем, что паска украшается разнообразными узорами, а кулич заливается сбитым с сахаром белком и посыпается разноцветным «пшеном». Упомянутые Маркевичем ягнята на пасхальном столе символизируют Агнца Божьего, крестную жертвенную смерть Христа во имя человечества.

У караимов Пасха (Тымбыл Хыджы) начинается по караимскому календарю с вечера 14 на 15 месяца Нисана и продолжается семь дней. На Пасху пекут лепёшки: тонкие – «къярбуртыкы» и толстые – «тымбыл». Все лепёшки круглые, диаметром 15 – 20 см. У каждой хозяйки есть свой рецепт изготовления лепёшек. Изделия пекут заранее, из пресного теста, так как в пасхальную неделю действует запрет на употребление квасного. Праздничные лепёшки украшались узорами, нанесёнными либо вилкой, либо специальными деревянными гребнями разных форм и размеров (от 3 до 20 см) – тараками. Тараки используют только раз в году, а всё остальное время бережно хранят. Обычай нанесения узора на праздничные лепёшки встречается и у тувинцев. Помимо лепёшек, на праздничном столе присутствует запеченное мясо (как правило, баранина), яйца, рыба, бабка из конского щавеля, баранины, яиц и зелёного лука, горькие овощи – зелёный лук и чеснок, перец, хрен, а также мёд и вино. Тымбыл, мёд, соль и перец стоят на столе всю пасхальную неделю, а всё остальное должно быть съедено во время пасхального застолья. В настоящее время уже перестали запекать на Пасху целого ягнёнка, не делают и бабку. Но пресные лепёшки готовят до сих пор [5].

Крымчакская Пасха (Песах мийыгы) отмечается в апреле. Основными праздничными угощениями на крымчакском пасхальном столе являются маца (маца), амин йымырта (поминальные яйца), кызарган тавух (жареная курица), айох (бульон), толгъан балых (фаршированная рыба) [6].

В связи с дискуссионным вопросом о происхождении караимов и крымчаков – тюркском или еврейском, который и по сей день остаётся открытым, нам представляется интересным сравнить традиционные блюда евреев, караимов и крымчаков на Пасху (Песах).

Песах является одним из древнейших и важнейших еврейских праздников. Он был установлен в память об исходе евреев из Египта, из рабства – на свободу. Праздник начинается вечером 14-го нисана, когда устраивается пасхальный седер. В переводе с иврита седер означает «порядок». Мы рассмотрим символическое значение пищи, используемой при проведении седера.

Всего принято подавать шесть блюд, места которых на блюде часто подписаны. В память об исходе из Египта евреи в Песах не касаются квасного и едят мацу (опресноки). Квасным считается еда, приготовленная из пяти видов злаков: пшеницы, ячменя, овса, ржи, гречихи. Ещё в древности для ускорения приготовления в тесто для выпечки хлеба добавляли различные вещества. Из незаквашенного теста выпечь хлеб невозможно, из него получаются только тонкие лепёшки. В Торе (Исход, 12) говорится о том, что во время исхода из Египта израильтяне, торопясь уйти, чтобы не быть схваченными воинами фараона, несли с собой тесто, которое не успело закваситься. По дороге они пекли из него опресноки – мацу. Есть мацу обязательно только в первый день Песаха. В остальные дни это можно делать по желанию, но при этом не есть квасного. На блюдо для седера, кроме мацы, кладут горькие травы (марор) в память о горечи рабства, смесь сладких фруктов и орехов (харосет). Если в эту смесь добавить вино, он превратится во «вкусную глину». Она символизирует известковый раствор, который использовался при строительстве египетских городов.

Сваренное вкрутую яйцо (бейца) на седер символизирует несколько вещей: цикл жизни, жертву, приносимую в Храме, скорбь по разрушенному Храму. К варёным яйцам обычно подают солёную воду, олицетворяющую слёзы, пролитые еврейским народом в египетском рабстве. В солёную воду макают и весеннюю зелень, что является напоминанием об угнетении и о весеннем возрождении.

Небольшой кусочек мяса с косточкой на еврейской пасхальной трапезе символизирует пасхальную жертву в Храме, которую следовало обжаривать на огне. Однако на седер жареное мясо не едят в знак скорби о разрушенном Храме [7].

Как мы видим, маца присутствует и на еврейском, и на крымчакском пасхальных столах. Караимы пекут пресные лепешки – «кърбуртыкъ» и «тымбыл», причем технология их приготовления отличается от технологии мацы. Яйца (бейца) на седер имеет тройную символику, у крымчаков они являются поминальными. Есть определённые различия и в приготовлении яиц: еврейские хозяйки их варят вкрутую, крымчакские – запекают вкрутую. Иудеи на седер не едят жареного мяса, караимские хозяйки подают к пасхальному столу печеное мясо (по возможности баранину), а на крымчакском столе присутствует жареная курица. И еврейские, и караимские хозяйки ставят на стол горькие травы и зелень.

Таким образом, безусловно общим для рассмотренных гастрономических культур – украинской, караимской, крымчакской, – является наличие на пасхальном столе хлеба (квасного – паски, либо пресного – маца, лепёшки) как самого важного, сакрального продукта питания и яиц. Маца символически напоминает о бегстве из Египта, паска (кулич) на пасхальном столе символизирует присутствие Бога в мире и человеческой жизни. Яйцо приобретает особую символику в христианской (в данном случае – украинской) культуре, символизируя смерть (гроб) и воскресение в недрах его (бессмертие через смерть) [8]. Кроме того, яйцо, будучи символом плодородия и вечности, являлось неперенным атрибутом весенне-осенних земледельческих праздников. Явно выраженная цветовая символика просматривается в христианском обычае красить яйца на Пасху (преимущественно в красный цвет как символ жизни). В определённой мере цветовую символику можно увидеть в караимской традиции подавать на пасхальный стол свежую зелень и блюда из неё.

#### Источники и литература:

1. Крейдлин Г. Е. Невербальная семиотика в её отношении с вербальной : автореф. дис. ... д-ра филол. наук : спец. 10.12.19 «Общее языкознание, социолингвистика, психолингвистика» / Г. Е. Крейдлин. – М., 2000.
2. Данези М. Прикладные аспекты семиотики / М. Данези // Критика и семиотика. – 2008. – Вып. 12. – С. 135-154.
3. О просфоре, антидоре и артосе : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://pravoslavie.ru/put/shagi/pervieshagi09.htm>
4. Маркевич Н. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Извлечено из нынешнего народного быта и составлено Николаем Маркевичем / Н. Маркевич. – К. : Тип. И. и А. Давиденко, 1860 – 171 с.
5. Полканова А. Ю. Тымбыл – пасхальный хлеб : [Электронный ресурс] / А. Ю. Полканова. – Режим доступа : <http://karai.crimea.ua/242-tymbyl-paskhalnykh-khleb.html>
6. Крымчакская кухня : [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://crymchak.org/kulturnoe-nasledie/kuhnja-crymchakov>
7. Песах : специальное издание Министерства абсорбации Израиля. – 1994. – 32 с.
8. Похлёбкин В. В. Словарь международной символики и эмблематики / В. В. Похлёбкин. – М. : ЗАО Центрполиграф, 2006. – 543 с.

**Овчаренко Т.С.**

**УДК 069.4/5**

## **РОЛЬ КОЛЛЕКЦИОНИРОВАНИЯ В СИСТЕМЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЦЕННОСТЕЙ ЧЕЛОВЕКА**

**(на примере коллекций театральных музеев России и Украины)**

Повышение интереса к проблеме изучения ценностей происходит в период ценностных кризисов, ломки сложившейся системы и поиска новых культурных оснований и ориентаций существования человека. Вся история культуры это ни что иное, как движение и развитие ценностей, а сами ценности есть порождение культуры как специфического способа освоения мира человеком, в результате которого этот мир приобретает ценностно-смысловую реальность.

В настоящее время ценности перестали быть предметом устремления и стали предметом познания. Ценности, как известно, составляют ядро любой культуры, а индивидуальные ценности аккумулируют в себе основное содержание духовного мира личности. Они есть интимным приобретением индивидуальности и выражают уровень ее свободы и выводят в сферу социального взаимодействия.

Для нашего исследования не столь важно, какие именно ценностные системы существовали. Важно другое – существование этих ценностей определяло поведение людей в мире, их самоощущение, их окружение. Также для нас стало важным размежевание понятий «ценности» и «культурные ценности».

Для определения последнего в настоящее время используют разные характеристики. В значительной мере это объясняется многоаспектностью и сложностью самого понятия, которое может рассматриваться с философской, юридической, культурологической позиций. Полного совпадения признаков культурных ценностей в этих науках не существует, но главное, что между ними нет существенных различий. На сегодня можно утверждать наличие лишь некоторых успехов в их практическом применении: они вошли в нормативные документы украинского законодательства и используются в теоретических разработках разных сфер науки.

Первую группу источников составляют «классические» работы по философской теории ценностей (Р.Г.Лотце, Г.Ріккерт, В.Виндельбанд, Ф.Ніцше, О.Ф.Лосев, М.О.Бердяев), культурологии и философии