

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОБРАЗЫ КАК СОЦИОКУЛЬТУРНЫЙ ФЕНОМЕН РАННЕЙ ДРАМАТУРГИИ А.Н. ОСТРОВСКОГО

Стаття присвячена осмисленню соціокультурної функції кулінарних реалій в ранніх п'єсах О. М. Островського, що розширює уявлення про культурно- побутовий контекст драматургічних творів та відкриває нові можливості для осмислення епічних тенденцій драматургічного тексту. Розглядаються такі складові кулінарних реалій, як їжа та напої, трапеза, кулінарний антураж.

Ключові слова: образи їжі та пиття, кулінарний антураж, соціальна коннотація, субкультура купецтва.

До настоящего времени вопрос о художественной значимости гастрономических образов в ранней драматургии А. Н. Островского внимание исследователей практически не привлекал. Ведущие островсковеды (А. И. Журавлева, И. А. Овчинина, А. Ю. Садофьева и мн. др.) преимущественно рассматривали такие детали быта, как внешнее убранство дома, предметы интерьера, костюм, транспорт и прочее [3; 9; 15].

Недостаточная изученность кулинарных реалий в художественном мире А. Н. Островского обуславливает актуальность данной статьи, цель которой осмыслить социокультурные функции еды и питья в пьесах раннего периода творчества писателя.

К первым драматургическим произведениям А. Н. Островского относятся пьесы «Семейная картина», «Свои люди – сочтёмся!», «Утро молодого человека» и «Неожиданный случай». Предполагается рассмотреть функционирование кулинарных реалий в первых трех пьесах.

Подчеркнем, что становление Островского-писателя связано с гоголевским направлением в литературе 40-х гг. XIX ст. – натуральной школой. Писатели «гоголевского направления» в физиологических очерках активно проявляли интерес к повседневной жизни человека: быту, самым простым и обыденным делам. Именно переход от героя к среде становится ведущей особенностью русских физиологий, содействующих развитию реалистической эстетики в литературе. Прозаические опыты молодого Островского также тяготели к объективному бытописанию, что, несомненно, дает право говорить об их преемственных связях с физиологическим очерком. В «Записках Замоскворецкого жителя» писатель сосредоточивает внимание на детальном воспроизведении бытовой культуры замоскворецкой жизни. Он «описывает Замоскворечье в праздник и в будни, в горе и в радости, описывает, что творится по большим длинным улицам и по мелким, частным переулочкам» [10, 17].

Поэтика физиологического очерка оказала непосредственное влияние и на раннюю драматургию А. Н. Островского. В своих пьесах он воспроизводил бытовые подробности, ведущие к ослаблению сценического действия и усилению эпического компонента в драматургических произведениях. Однако, в отличие от эпического рода литературы, драматург пользовался лишь частью предметно-изобразительных средств. Гастрономические образы как часть предметного мира преимущественно входят в диалогическую структуру его произведений, в которой, по мнению Н. В. Глущенко, «эксплицирована тесная связь с обстановкой, в которой происходит общение» [1, 15].

Купечество имело особый уклад жизни и поведения, свои сложившиеся социокультурные традиции. Устойчивость, консерватизм его бытовых норм отчетливо проявились в культуре питания. Известно, что детство и часть юности Островского прошли в центре Замоскворечья, где он постигал купеческий быт во всем его многообразии. По словам создателя биографического труда об Островском В. Я. Лакшина, будущий писатель наблюдал, как бородатые купцы «любили говорить о варке варенья и солке огурцов, <...> заготавливали впрок солонину, покупали годовые запасы рыбы, меду и капусты <...> чай пили только с медом да с изюмом <...> пекли пироги, ужинали «туго-натуго», рано ложились спать» [6, 21]. Кулинарные традиции замоскворецкого купечества нашли отражение в ранней драматургии А. Н. Островского.

Гастрономические образы понятие широкое; оно включают в себя пищу и напитки, трапезу и кулінарний антураж. Рассматривая эти составные в обозначенной последовательности, выделим два основных лексико-семантических поля еды в ранних пьесах драматурга: пища и напитки. Из них лексика с семантикой «еда» содержит 79% от общего количества лексических единиц, тогда как лексике с семантикой «напитки» отводится всего лишь 21%.

В первую очередь, еда в ранних пьесах драматурга выступает средством воссоздания национальной гастрономической традиции, являющейся частью патриархальной культуры. Пищевые подробности характеризуют купеческую среду как хранительницу русской национальной кухни. В диалогах действующих лиц в пьесах «Семейная картина», «Свои люди – сочтёмся!» и «Утро молодого человека» упоминаются различные названия блюд и напитков, присутствующие в их рационе питания: *пироги, ватрушки, драчена, калачи, спаржа, соленье (огурцы, капуста), селедка, соус с подливкой, гусь жареный, щи с солониной, поросенок, чай, вино (лафит, мадера, шампанское), водка (бальсанец, мадера), пунш*. Эти кушанья и напитки были традиционными для купеческой трапезы. Введение в драматургический текст такого количества статистических и этнографических данных позволяют увидеть признаки «документальности» [8, 116], свойственные жанру физиологий.

Трапеза – это особая субкультура купечества с определенным знаковым содержанием и распределением ролей. Составными элементами трапезы является ритуал (время и место употребления пищи, прием гостей, торжественные события и праздники), церемониал (ряд кулинарных действий и изъяснений символического характера) и этикет (строго регулируемые нормы и правила поведения за столом). В ритуалах купеческой трапезы реализовывалась система основных ценностей купеческого сословия, ориентировавшегося на сохранение патриархальных традиций.

Одной из таких патриархальных констант являлась «домашняя еда», которая объединяла семью и родственников за одним столом. Старшее поколение купцов принимало пищу три раза в день: на завтрак в семье Большовых было принято пить *чай ... и ватрушку* [11, 87]; около двух часов плотно обедали; в восемь часов вечера ужинали. Во время еды существенную роль играл комплекс ритуальных действий. Одно из них – последовательность подачи блюд. Ключница из пьесы «Свои люди – сочтёмся!» вначале подает хозяину дома на обед *холодного поросенка*, затем *щи с солониной, жареного гуся* и на сладкое *дрочёну* [11, 119]. Один из первых русских кулинаров В. А. Левшин в книге «Русская поварня» обращал внимание на очередность блюд, состоящую из четырех подач: «холодные ества, горячее или похлебки, взвары и жареное, и пирожки» [7, 1].

Ритуал как один из элементов трапезы неизменно связан с приемом гостей. М. И. Лавицкая, изучавшая повседневную жизнь купечества Орловской губернии, отмечала, что хождение в гости и приглашение гостей было наиболее приятной и доступной формой «межсемейного общения, освещенное древним обычаем гостеприимства» [5, 34]. Свое хлебосольство купцы проявляли в угощении важного гостя хорошим напитком и закуской.

Среди напитков, упоминаемых в ранних пьесах А.Н.Островского, следует выделить чай. Обычай русского чаепития 40-50-х гг. XIX ст. подробно воссоздан драматургом. Именно в это время происходило быстрое распространение чая во всех слоях русского общества и, прежде всего, среди купечества. В. В. Похлебкин писал, что чай в значительной степени благодаря Островскому стал считаться купеческим напитком, «хотя в действительности он был с середины XVIII ст. и до сер. XIX ст., <...> преимущественно, а иногда исключительно дворянским» [12, 279].

Примечательно, что у Островского зафиксирован целый церемониал купеческого чаепития, в котором главным атрибутом выступал большой красивый русский самовар, из которого Степанида Трофимовна («Семейная картина») и Аграфена Кондратьевна («Свои люди – сочтёмся!») разливают чай своим домочадцам и гостям. В чайный антураж включены также большие фарфоровые плоские блюда, именуемые плошками:

Степанида Трофимовна. (Ширялову): батюшка, выкушайте, что за счеты!

Ширялов. Плошечку пропустить можно-с. [11, 77]

Заметим, что пить из блюда считалось крайне вульгарным в дворянском обществе, однако для купцов это была норма, ставшая традицией. Купцы и купчихи в пьесах пьют чай вприкуску с *ватрушками, пирогами», вареньем, медом, сахаром*.

Чаепитие выполняло важные функции: во время него решались деловые вопросы или возникла душевная беседа. «Угощение чаем в патриархальных семьях, по словам Н. М. Ядринцева, «доведено до утонченности, это целый этикет, хозяйка после первой чашки упрощает гостя или гостю, гость должен отказываться. Он накрывает чашку и кладет кусок сахара наверх. Только в высшем кругу вошло уже в обыкновение класть ложечку в стакан» [17]. Персонажи в пьесах Островского соблюдают и чтят правила бытового поведения:

Степанида Трофимовна. Чайку не хотите ли, Парамон Ферапонтыч?

Ширялов. Покорно благодарствуйте. <...> Сейчас пил, матушка, сейчас пил.

Антип Антипыч. С нами-то за компанию [11, 77].

Потчуж своих визитеров дорогим чаем, замоскворецкие купцы решали вопросы женитьбы либо совершали деловые сделки. Аграфена Кондратьевна из пьесы «Свои люди – сочтёмся!», желая встретить сваху надлежащим образом, приказывает ключнице Фоминишне немедленно поставить самовар: *Поди-ко вели нам, Фоминишна, самоварчик согреть* [11, 92].

Во время чаепития купчиха располагает сваху к доверительной беседе, в атмосфере которой договаривается насчет выгодного жениха для дочери. В «Семейной картине» Степанида Трофимовна, уговаривая потенциального зятя, купца Ширялова, выкупать чашечку чая, пытается во время чаепития привлечь внимание к своей дочери как потенциальной невесте.

«Домострой» устанавливал строгую иерархию межличностных отношений во время приема гостей; учитывались социально-статусные и коммуникативные различия: пол, возраст, степень знакомства. Так, необходимым действием, подчеркивающим уважительное отношение к важному гостю, считалось предложить ему место подальше от самовара. Самому же хозяину причиталось сидеть возле чайного прибора и разливать чай. В пьесе «Семейная картина» купцу Ширялову также оказывают такое почтение, из-за чего он постоянно подвигается в сторону Пузатова, чтобы тот услышал его [11, 79].

Застольный этикет регулировал поведение и самих гостей. За столом им надлежало в первую очередь справиться о здоровье хозяина.

Устинья Наумовна. Здравствуй, Аграфена Кондратьевна, как встала, ночевала, все ли жива, бралиянтовая? [11, 92]; а затем похвалить хозяйку и с благодарностью отвежать предложенные ему кушанья и напитки:

Степанида Трофимовна. Выкушайте <...> чашечку!

Ширялов. Много доволен, Степанида Трофимовна, много доволен [11, 77].

Не без влияния Островского тема купеческого чаепития нашла широкое отражение не только в литературе, но и в русском изобразительном искусстве: картинах В. Г. Петрова «Чаепитие в Мытищах» (1862 г.), И. Кудрина «Купец, пьющий чай» (1869 г.), Б. Кустодиева «Купчиха за чаем» (1918 г.) и др.

Наряду с чаем в пьесах драматурга присутствует и лексико-семантический ряд микрополя алкогольные напитки: водка, вино, шаманское, пунш. Употребление спиртного было весьма характерным для русского купечества. Алкоголь принимали в любое время суток и по любому поводу. Одним из национальных и традиционных напитков являлась водка, которая имела в старой Московии различные наименования: хлебное вино, рябиновка, ерофеич. Таковыми в основном называли неочищенные настойки, потребляемые в повседневной жизни. Именно такой хлебной настойкой, бальсанцем, угощает пришедшую сваху Аграфена Кондратьевна в комедии «Свои люди – сочтёмся»: *Фоминишна: А, я, матушка, вот что думаю: не пригоже, ли, будет подать бальсанцу с селедочкой?* [11, 93].

В «Семейной картине» Пузатов с Ширяловым весело проводят время, выпивая сначала по несколько чашек чая, затем водку, а после нее уже принимались за пунш. В своих воспоминаниях И. В. Кулаев писал: «купец того времени любил повеселиться нараспашку, по-своему, в теплой своей купеческой компании, zelo хорошо выпить, в беседе не стесняться в выражениях – вроде всем известного тогда томского купца Евграфа Ивановича Кухтерина» [4, 238].

Помимо будничных напитков в драматургическом тексте А.Н.Островского упоминаются и те, которые подавались в купеческих семьях по особому поводу. Речь идет о шампанском, весьма дорогим и изысканным вине. Таким поводом в семье Большовых становится помолвка Липочки с Подхалюзиним. На радостях Самсон Силыч приказывает ключнице принести шампанское, чтобы поздравить будущих молодоженов:

Большов. Да подай-ко ты нам бутылочки шипучки!

Фоминишна. Сейчас, батюшка, сейчас! [11, 136].

Особый интерес в данной пьесе вызывает и лексика с семантикой «напитки», которые использовались в лечебных целях. Так, еще В. А. Лакшин писал, как в Замоскворечье «беседовали за <...> стаканчиком «пунштিকা» бородатые купцы <...> Здесь от всех болезней лечились банькой да полустофом ерофеича, настоянного на красном перце» [6, 21]. О таком действенном методе лечения, основанном на употреблении пунша, известного купеческого напитка, занимающего едва ли не первое место после водки, рассказывает Ширялов: *Дай-ка, думаю, я в баню схожу. Вот и пошел, сударь ты мой, да винца послал купить полистофчика, <...> красного перцу стручкового два стручка...*

Степанида Трофимовна. Что ж, батюшка, бывает. Вот у меня Антипушка все пуншом лечится [11, 77].

Пищевые реалии выступают в пьесах и как способ репрезентации православного сознания купеческого сословия. Купеческая семья Большовых чтит религиозные праздники и соблюдает посты. Аграфена Кондратьевна впрок делает заготовки на зиму, чтобы в период запрета скоромной пищи было чем разнообразить домашнее меню. Она квасит *соленые огурчики*, печет *дрочёну*, постное блюдо, приготовленное из овощей [11, 150; 119]. Для старшего поколения было очень важно, чтобы и их дети соблюдали религиозные праздники. При выборе жениха для своей юной сестры купец Пузатов советует обратить внимание именно на того, кто *в мясоед луком пахнет, а*

в пост-то так просто ужасть [11, 72]. Обильное употребление лука в постные дни объясняется тем, что к основным рыбным блюдам подавали приправу «мурцовку». «Это была мелко тертая «злая» редька, с резаным репчатым луком, толченым чесноком и солью, которую заливали холодной водой и добавляли сметану» [2, 80]. Степанида Трофимовна убеждена, что человек, который *по постам скоромное лопает*, ни в коем случае не может быть ее зятем [11, 73]. Купчиха предлагает дочери пригладеться к набожному купцу Ширялову: он *великим постом и чаю не пьет с сахаром – все с медом либо с изюмом* [11, 74]. Известно, что чай с сахаром исключался в постные дни; вместо него употребляли мед или изюм.

Таким образом, еда и напитки, активно включенные Островским в речь действующих лиц, позволяют сделать вывод: старшее поколение купечества стремилось сохранить те кулинарные традиции, которые являлись частью национальной патриархальной культуры.

Однако, для драматурга важно было показать происходящее разрушение сложившихся веками традиций. Репрезентантом авторской мысли выступает младшее поколение, ориентировавшееся на европейскую моду не только в костюме, но и в своих пищевых предпочтениях. Благодаря реформам Петра I отечественная кухня постепенно утрачивала исконно «русский национальный характер» и открыто, «а подчас демонстративно порывала с русскими национальными традициями» [13, 90]. Проникновение европейской кулинарии в русскую происходило двумя путями. В первую очередь, за счет появления в России огромного количества иностранных поваров, которые пользовались у купеческой молодежи большим спросом, и посредством перевода западных кулинарных рецептов на русский язык. Популярными продуктами на столах нуворишей купцов (Липочки, Недопекина, Матрены Савишны и Марьи Антиповны) становятся разнообразие экзотические продукты, привезенные из-за рубежа, в частности *спаржа, дичь*, [11, 162]; из напитков – французские, португальские, итальянские вина.

Изменяется отношение «золотой купеческой молодежи» и к ритуалу трапезы. Прежде всего, это касается времени и места приема пищи. Так, в драматическом этюде «Утро молодого человека» купчик, желая приобщиться к

дворянскому образу жизни, полностью изменяет свой распорядок дня. В отличие от старшего поколения купцов молодой человек спит допоздна, и, соответственно, завтракает около двух часов, как того требовала мода. Друг Недопекина учит его, в какое время нужно принимать пищу:

Лисавский. Положи ты себе за правило: завтракать в час, обедать в четыре. Все порядочные люди так делают.

Недопекин. Разве все в час завтракают?

Лисавский. Да разумеется, что все [11, 162].

Взгляды дяди и племянника расходятся и по поводу места трапезы. Известно, что вплоть до проведения петровских реформ купцы всегда обедали у себя дома, где их ожидала супруга за большим столом. Трапезничать же за пределами дома считалось крайне неприличным. Представители купеческого сословия «гнушались площадною, уличною, трактирною жизнью, особенно молодым людям, благородно рожденным и воспитанным, она ставилась в преступление, а обедать даром у тетюшек, у дядюшек, даже у приятелей родственников или коротко знакомых было обязанностью» [14, 114]. Однако, уже в начале 30-х гг. XIX ст. трактиры становятся основным местом сбора золотой купеческой молодежи. Именно поэтому Смуров ставит в упрек своему «культурному племяннику» посещение таких мест: *Из трактиров не выходит, по рощам шампанское пьет* [11, 166].

Липочка из пьесы «Свои люди – сочтемся!» мечтает о встрече с женихом на купеческом собрании: *Приедешь в собранье али кому на свадьбу <...> вдруг подлетает кавалер: Удостоите счастья, сударыня!* [11, 86]. Купеческое собрание, его еще называли купеческим клубом, являлось «одной из кулинарных достопримечательностей Москвы» [16, 15]. В этом месте готовили иностранные блюда, пользовавшиеся большой популярностью среди замоскворецкой молодежи.

Таким образом, в ранних пьесах Островского гастрономические образы выступают объектом вещного мира с элементом физиологичности и одновременно социокультурным микроидентификатором «своего» – «чужого» в патриархальном мире замоскворецкого купечества.

Список использованных источников

1. Глуценко Н. В. Драматический диалог как дискурсивная практика (А. Н. Островский, А. П. Чехов, Д. Хармс): автореф. ... канд. филол. наук / Н.В. Глуценко. – Тверь, 2005. – 22 с.
2. Гончаров Ю. М. Купеческая семья второй половины XIX – начала XXв. (по материалам компьютерной базы данных купеческих семей Западной Сибири) / Ю.М. Гончаров. – Барнаул : Изд-во Алтайского университета, 1999. – 244 с.
3. Журавлева А. И. А. Н. Островский-комедиограф / А.И. Журавлёв. – М. : Изд-во Моск. ун-та, 1981. – 216 с.

4. Кулаев И. В. Под счастливой звездой. Воспоминания / И.В. Кулаев. – М. : Русский путь, 1999. – 296 с.
5. Лавицкая М. И. Повседневная жизнь купечества орловской губернии XIX – н. XX в. / М.И. Лавицкая // Вестник Челябинского государственного университета. – 2009 . – № 4. – С. 30 –39.
6. Лакшин В. Я. Александр Николаевич Островский / В.Я. Лакшин. – М. : Искусство, 1982. – 568 с.
7. Левшин В. А. Русская поварня / В.А. Левшин. – М., 1986. – 238 с.
8. Манн Ю.В. Человек и среда (Заметки о натуральной школе) / Ю.В. Манн // Вопросы литературы. –1968. – № 9. – С. 116.
9. Овчинина А. И. Этапы творчества А. Н. Островского: Эстетика национального быта и характера: дисс. ...докт. филол. наук / А.И. Овчинина. – М., 2002. – 356 с.
10. Островский А. Н. Записки замоскворецкого жителя / А.Н. Островский // Художественная проза. Пьесы. – М. : Правда, 1987. – 512 с.
11. Островский А. Н. Полн. собр. соч.: в 12 т. / А.Н. Островский. – М. : Искусство, 1973. – Т.1. – 587 с.
12. Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры / В.В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 1996. – 449 с.
13. Похлебкин В. В. Русская кухня / В.В. Похлебкин. – М. : Центрполиграф, 1983. – 316 с.
14. Рабинович М. Г. Очерки этнографии русского феодального города. Горожане, их общественный и домашний быт / М.Г. Рабинович. – М. : Наука, 1978. – 328 с.
15. Садофьева А. И. Культурно-бытовые детали художественного текста в сопоставительном изучении: на материале английских переводов произведений Н. В. Гоголя, М. Е. Салтыкова-Щедрина, А. Н. Островского: дисс. ... канд. филол. наук / А.И. Садофьева. – М., 2009. – 171 с.
16. Ципринус (О. А. Пржецлавский) Калейдоскоп воспоминаний / Ципринус (О. А. Пржецлавский). – М., 1984. – Вып. 1. – С. 15-16.
17. Ядринцев Н. М. Сибирское хлебопечение / Н.М. Ядринцев // Восточное обозрение. – М., 1893. – 9 мая.

***Summary.** The article is devoted to the comprehension of social-cultural function of the culinary realities in the early plays of A. N. Ostrovsky. It extends the picture of cultural and welfare context of dramaturgic works and opens new possibilities for the comprehension of epic tendencies of the dramaturgic text. The object of the examination are the early plays of the A. N. Ostrovsky such as “The Family Picture”, “It’s all among family” and “The Morning of the Young Man”. On the basis of these texts it’s analyzed the culinary segments as the social-cultural signs of the “Ours-Theirs” that reveal the peculiarities of the patriarchal world of the merchants. The descriptive, comparative, historical and social-cultural scientific methods are used. Things as social-cultural signs allow tracing changes in merchant clothes and they help to divide the heroes of the play into two types: the type of the patriarchal merchant who try to save the traditions of the XVIII century and the type of the merchant young people who ignore traditions and are oriented on the culture of the West.*

There are examined such components of the culinary realities as food and drinks, meal, culinary environment. During the examination of these components in the marked sequence, it is selected two basic lexical-semantic fields of the meal in the early plays of dramatist: food and drinks. The vocabulary with the semantics of the «meal» contains 79% from the general amount of lexical units, while to the vocabulary with the semantics of the «drinks» takes just 21%. It is proved that the appearances of meal in the dramaturgic plays function as the microidentifactor of the merchant culture from the one side, and from the other side, – they create the physiological traits to the artistic world of A. N. Ostrovsky. The attention is paid to the fact that the author doesn’t use the unfolded descriptions of the food’s segments due to the dramaturgic sort of literature

***Key words:** appearances of the meal and drink, culinary environment, social connotation, the subculture of the merchants.*

Отримано: 25.07.2014 р.