

Элизабет Уорнер

«НЕ БУДЕМ МЫ ЕСТЬ ШОКОЛАДНЫХ КРОЛИКОВ!..»

(О пищевом коде пасхальных традиций русских иммигрантов Великобритании)

В статье «Традиция в свете фольклористической теории» К.В. Чистов писал: «Традиция — это механизм аккумуляции, передачи и актуализации человеческого опыта, то есть культуры»¹. Несомненно, это так, но на самом деле существует почти столько же дефиниций традиции, сколько ученых, пишущих о ней. Понятие «передача опыта или культуры» сразу поднимает вопрос о том, что именно передается, кем и зачем. Материалом для сообщения послужили интервью 2008 года, взятые у российских иммигрантов, живущих на севере Англии (Дарем, Ньюкастл) и в Шотландии (Эдинбург, Глазго). Я попытаюсь представить некоторые соображения, касающиеся сохранения и передачи культурных традиций.

В первую очередь было очень трудно определить, какая культура передается и актуализируется. В Великобританию из России и Советского Союза было три большие волны иммиграции. Беженцами времен революции и Гражданской войны (первая волна иммиграции) православие воспринималось как нечто врожденное и становилось фактором семейной и общественной сплоченности. Среди моих информантов из этой группы были представители высшей знати и дипломатических семей. Следующая волна иммиграции хлынула после Второй мировой войны, а третья — после перестройки и распада Советского Союза. В отличие от своих предшественников, последние иммигранты добровольно покинули родину, в основном по экономическим причинам. Большая часть тех, кто родился и вырос в советский период, имели поверхностное знание о церкви и церковной жизни. Они обратились в православие в постсоветское время, это было сознательным актом зрелого человека. Самые молодые информанты, которые родились в конце советского периода, приобщились к церкви во время ее ренессанса в России.

Таким образом, каждая волна иммиграции имела *свой* культурный, социальный и религиозный опыт. До эмиграции люди жили в разных регионах России, на Украине, в Белоруссии, Крыму, Прибалтике. При подобном разнообразии культурного, этнического и религиозного «багажа» трудно представить себе передачу какого-либо *общего* опыта. Тем не менее все они осознавали значение Пасхи, готовились к ней духовно: постились, соблюдали в той или иной степени традиционные для русской православной культуры обычаи. Большое внимание

¹ Čistov K. Tradicia vo svete folkloristickej teórie // Slovenský národopis. 1986. Roč. 34. No 1/2. S. 78—83.

уделялось собственно пасхальной трапезе: пищевой код у моих информантов оказался сложным и многослойным явлением, что подтверждает мысль о ключевой роли пищи в обрядности, в том числе и пасхальной.

ТВОРОЖНАЯ ПАСХА

Достаточно полная информация о приготовлении традиционной творожной пасхи сохранилась фактически только у представителей старой иммиграции и их детей. Мы столкнулись с разнообразием вариантов этого компонента пасхального стола. Упоминаются разные ингредиенты, способы приготовления, украшения. Безусловным был статус и авторитет хозяйки. Однако наблюдаются расхождения во вкусах у представителей одной и той же семьи, что нередко приводило и приводит к некоторой напряженности в семейных отношениях. Ведь готовилась не просто пасха, а *моя* пасха. К примеру, в одной иммигрантской семье почти до 1980-х годов соперничали три хозяйки: две женщины старшего поколения (сестры) и дочь одной из них. Последней разрешалось лишь готовить сырую пасху, в то время как мать занималась более сложной — заварной. «Дружеская конкуренция» продолжалась и в церкви, куда приносили еду на пасхальное разговение: было важно узнать, чья пасха самая красивая и вкусная. Для иммигрантов первой волны творожная пасха была, естественно, необходимым компонентом «русской» пасхальной трапезы, который играл существенную роль в самоидентификации индивидуума как в семье, так и в общественной группе. По их словам, «пасха должна была быть *правильной*, ее надо было готовить специфическим образом, ничего не оставлялось на волю случая». В прошлом даже добывание главных ингредиентов, в особенности творога, который не является традиционной пищей в Англии, требовало много времени и усилий. Пробовали использовать и другие сырные продукты, но консистенция была не та: они оказывались либо слишком жирными, либо «мокрыми», либо солеными. По словам моих собеседников, «никогда не получалось *правильно*». Готовить дома творог было трудно. Например, одна информантка объясняла, что при использовании шотландского домашнего сыра получилось много сыворотки, которая «повсюду брызгалась: попадала в волосы, в брови, по всей раковине — везде». Для этой консервативной иммигрантской семьи показательны и следующие обстоятельства. До тех пор пока мать была жива, все делалось *обязательно вручную*; более того, когда в Великобритании стали продавать творог в польских гастрономах, мама и тетя моей информантки отказывались покупать его.

Примерно такое же отношение сохранялось и в других семьях старой иммиграции. В моей коллекции есть рассказ англичанки, исповедующей православие, о том, как в 1950-е годы, будучи студенткой, она провела пасхальные каникулы в Ирландии в аристократической русской семье. Ей запомнилось, что хозяйка приглашала всех гостей по очереди принять участие в приготовлении пасхи. При этом каждый должен был произнести молитву. Другой пример: девяностолетний господин из Глазго в течение долгих лет берет на себя полную ответственность за приготовление семейной пасхи. Жене (англичанке), несмотря на то что она православная, доверяется только украшение пасхи сверху цукатами. На мой взгляд, такое регламентированное поведение указы-

вает на глубоко сакральное значение праздничной пищи для старшего поколения. Следующее поколение иммигрантов первой волны настроено менее консервативно. К примеру, женщина, родившаяся в Великобритании в конце 1940-х годов, спокойно пользуется электрическим миксером для приготовления пасхи и замораживает ее в морозильнике. После смерти мамы она немедленно выбросила «отвратительно грязные», как она выразилась, искусственные цветы, которыми испокон веков украшался пасхальный стол. Тем не менее и у нее сохраняется ощущение того, что пасха не просто «смесь определенных ингредиентов». Во время ее приготовления, по словам информантки, происходит «магическая трансформация», посредством чего пища «обыденная» превращается в особенную, «духовную».

Хотелось бы описать интересный случай, который заставляет лишний раз задуматься над значением традиции и механизма ее передачи. Один шотландец, не являясь православным, очень уважительно относится именно к *русским* пасхальным традициям. Его интерес к православию возник в 1970-е годы в связи с работой в организации по защите прав человека. С тех пор он начал готовить пасху: «Потому что, как мне показалось, она неотъемлемая часть Пасхи, просто *так принято*». Побужденный глубокими моральными импульсами, будучи сам баптистом, этот человек фактически воспринял *чужую* традицию и вскоре стал одним из самых активных ее приверженцев. Он придерживается только старых, «*аутентичных*» рецептов, все делает вручную и обязательно использует свежие продукты. На время приготовления пасхи выключается телефон и на кухню приносится икона, перед которой зажигается свеча. Он весьма гордится старой семейной пасочницей, которую унаследовал от своих друзей: «Это большая честь, потому что *я* как будто продолжаю *их* семейную традицию».

На рассмотренных примерах можно наблюдать сосуществование как бы двух параллельных традиций. В отношении к ритуалу «приемного сына» православия преобладает сверхточное исполнение всего, что он считает старинным и аутентичным, тогда как современная представительница исконно православной семьи готова приспосабливаться к новым условиям, но при этом сохраняя самое для нее сакральное.

Что касается недавних иммигрантов, выросших в советское время, некоторые из них вспоминают о «первомайском сырке». В их семьях, по утверждению моих собеседников, даже бабушки не готовили пасху. Молодые иммигрантки не решались сами готовить ее дома, потому что это «сложный процесс», а если все-таки собирались делать, то предпочитали самый простой вариант.

Итак, для представителей старой иммиграции *пищевой* код сохранял до некоторой степени смысл пасхи как сакральной пищи. Вряд ли можно сказать то же самое о *предметном* коде ее приготовления. Мало у кого сохранились старинные деревянные пасочницы (трагические события, связанные с отъездом из России, практически исключали возможность взять их с собой). Несмотря на высокий религиозный символизм этих предметов, они стали заменяться другими, исключительно светского назначения, например цветочными горшками (глиняными, пластмассовыми). В одной семье для приготовления пасхи до сих пор пользуются пластмассовыми абажурами, купленными за несколько пенсов почти полвека назад. В данном случае сакральность пищи не переходит на утварь, в которой она готовится.

КУЛИЧ

Другое необходимое блюдо на пасхальном столе — кулич. Если «без хлеба нет обеда», то без кулича нет пасхальной трапезы. В многочисленных материалах XIX века вкусный сдобный хлеб (желательно белый, пшеничный) упоминается как самое распространенное из пасхальных обрядовых блюд восточных славян. В отличие от творожной пасхи, он для всех моих информантов, независимо от их возраста, опыта или происхождения, являлся пищей знакомой, любимой, которая вызывала самые теплые воспоминания даже под «советским» названием «кекс Весенний» или, согласно воспоминаниям одной пожилой информантки о своем детстве в Ленинграде в предвоенные годы, «пирог Первомайский». Многие вспоминали, как бабушки в их семье пекли кулич. Сохраняется глубокая убежденность в том, что это не просто «вкусный хлеб», он имеет религиозное значение: после освящения в церкви становится «сакральным». С этим связываются особые свойства, приписываемые куличу: он не черствеет, может сохраняться до следующего года, его используют в лечебных целях. Мне показалось интересным замечание одной женщины из Эстонии. Ее бабушка (русская) говорила, что кулич — это «тело Христа». Возможно, она путала его с артосом либо с просфорой. У информантов чувствовались некие смутные представления о духовной общности, которая передается через совместное съедание ритуального хлеба.

В наше время традицию домашнего приготовления кулича соблюдают немногие мои информанты. Представителям старшего поколения уже не по силам заниматься этим. Кто-то просто покупает итальянское панеттоне¹. Молодые люди, если не переняли от бабушек и матерей особенности приготовления кулича, не берутся за это дело, опасаясь, что не справятся: «Уж какой я пекарь!» — посетовала одна из собеседниц. В другой семье мне рассказали, что молодая хозяйка все-таки умеет печь кулич, а его украшение — дело мужа. Сам он родом из Белоруссии, но его семья происходит из католической Польши. Муж продолжает традицию своей бабушки, которая всегда украшала кулич сверху крестиком. В этой семье пекут большой кулич для праздничного стола и несколько маленьких, «тоненьких как свечка», которые раздаривают родственникам и знакомым. В русском православном приходе г. Глазго сохраняется традиция пасхального угощения. При этом обмениваются крашеными яйцами и «подарочными» куличами.

КРАШЕНЫЕ ЯЙЦА

Во время разговоров о пасхальных блюдах тема крашенных яиц вызывала живейший отклик у моих собеседников. Все они участвуют в процессе окраски, который не требует особого мастерства. Большинство из них — старые и молодые — предпочитают красить яйца луковой шелухой. Этот простой тра-

¹ Панеттоне, панеттон (*итал.* panettone, *миланск. диал.* panetùn) — традиционный миланский рождественский пирог. Обычно имеет куполообразную форму и составляет около 30 см в высоту. Панеттоне изготавливается из мягкого, не полностью пропеченного теста с засахаренными фруктами и изюмом. — *Прим. ред.*

диционный метод доставляет им большую радость. Не случайно мне в подробностях описывали разнообразие получавшихся оттенков и их красоту. Показательно замечание, что от луковой окраски яйцо как бы светится, — это не мертвый цвет. Эстетическое удовольствие тесно связано с естественной природой красителя.

В Англии принято покупать на Пасху шоколадные яйца и кроликов. Все опрошенные иммигранты относятся к этому обычаю с некоторым отвращением: «К сожалению, везде скачут эти пасхальные кролики». Выходцы из России говорят, что эта традиция коммерческая, светская, языческая, привезенная из США. Никто из них не собирается покупать шоколадных продуктов. «Нет! — строго сказала одна моя собеседница. — Настоящие яйца мы ждем». Перед нами явная оппозиция «своего» — натурального, домашнего — и «чужого» — синтетического, магазинного. Шоколад, особенно в форме «поганых кроликов», противоречит традиционному и моральному образу православной пасхальной трапезы.

ОСВЯЩЕНИЕ ПАСХАЛЬНОЙ ЕДЫ

Приношение пасхальной еды в церковь, где она освящается перед разговором дома, существует в разных православных приходах, и в каждом из них имеет свои особенности. В наше время эта традиция более характерна для храмов, в которых большинство прихожан составляют русские. Община святого Андрея Первозванного в Эдинбурге может служить примером не только сохранения, но и трансформации данного обычая. Приход был основан вскоре после окончания Второй мировой войны для православных поляков (воевавших на стороне Великобритании против фашистской Германии), оставшихся жить в Шотландии, а также для беженцев из Восточной Европы, среди которых было много русских и сербов. В то время в храме служил русский священник, вследствие чего богослужения совершались на церковно-славянском языке. В дальнейшем этнический состав прихода стал постепенно меняться. Сегодня в нем больше греков, чем славян, кроме того, среди прихожан немало шотландцев и румын. Теперь в основном литургия проводится на английском и греческом языках, иногда на старославянском и румынском. Традиция приношения в церковь еды для ее освящения стала исчезать лет 10–12 назад. Характерен рассказ одной женщины о том, как в 2001 году, вскоре после переезда в Великобританию, она принесла в церковь корзину с пасхальной едой. Неожиданно для нее другие прихожанки стали брать оттуда понравившиеся продукты. Дело в том, что в нашей стране во многих церквях принято приносить домашнюю выпечку в любое воскресенье. Прихожане делят ее между собой на общем чаепитии после воскресной литургии. Принесенная пища считается общей.

Этими примерами далеко не исчерпывается пасхальный опыт моих собеседников. Тем не менее подведем некоторые итоги. Для представителей старой иммиграции пасхальные традиции были существенной частью семейной и национальной культуры, которой их лишили революция и война. В иммиграции

они продолжали (иногда с большим трудом) все то, что было привычно и любимо в их прежней жизни. Например, одна дама с настоящей болью восприняла решение эдинбургского прихода не читать больше «Слово св. Иоанна Златоуста» на славянском языке: «По-английски и по-гречески оно звучит совсем по-другому. Это связано не с религией, а с *обычаем, с воспоминаниями детства*». Иммигранты постсоветского времени либо сохраняли воспоминания об отдельных моментах пасхального празднования, либо стали соблюдать религиозные праздники только в 1990-е годы. Большинство из них обратились в православие, будучи взрослыми людьми. Они уже не столько продолжают традицию, сколько возрождают ее. Многие из них узнавали о духовном значении праздника, о его обрядах и обычаях в основном от священников и из религиозной литературы, а не из семейного предания. Характерная деталь: когда речь зашла об обрядовом поведении, одна моя молодая собеседница начала часто употреблять слово «обязательно». Сегодня религиозная начитанность может сочетаться с отсутствием уверенности в себе при исполнении обрядов.

Проведя много интервью, я пришла к заключению, что существенную роль в сохранении и передаче традиций играют личные воспоминания. Так, собеседница рассказывала о «божественно вкусной воздушной пасхе» приготовленной в Париже вдовой С.В. Рахманинова. Другой запомнилось, как четырнадцатилетней девочкой она в оккупированном немцами Царском Селе впервые попала на пасхальную службу. Для третьей оказались важны детские воспоминания о том, как бабушка в Светлое Христово воскресенье пекла «жворонков». Она ставила их на окошко и открывала форточку. В наши дни, собираясь впервые в Англии печь кулич и жворонков для своей дочки, она явно хотела не только воссоздать бабушкин пасхальный обычай, но и вызвать у дочки ту радость, которую она сама испытывала в детстве.

Традиции при кажущемся их всеобщем характере оказываются очень личными. Соблюдая их, мы как бы отмечаем жизненный путь «сигнальными флажками», которые помогают соединить наше прошлое с настоящим. Отсюда так важно само состояние ожидания Пасхи: «Яйца вот стоят на столе, и спрашивают: “Когда кушать их будем?” И я говорю: “Еще подождем”».

Обычаи, традиции объединяют людей, их придерживающихся, в одно общество — национальное, религиозное, приходское, семейное или просто человеческое. Если Великий пост сопоставим с воздержанием и смертью, то пасхальное изобилие пищи и ее «вкусность» утверждают «сакральность жизни». За пасхальной трапезой можно и нужно есть власть, как говорил один мой информант: «Никто не чувствует проблему потом. Парадокс, но этого нет». Пасхе не чужды ни чувственные, ни эстетические удовольствия. Почти все упоминают именно *красоту* пасхального стола и крашенных яиц. Возникают и новые традиции, например, в Эдинбурге уже несколько лет устраивают пасхальный пикник недалеко от знаменитого Рослинского храма, который фигурирует в романе Дэна Брауна «Код да Винчи». Наблюдается эволюция ритуального поведения в сторону его интернационализации. В том же Эдинбурге и Дареме греки стали делать пасху, хотя у них, по словам русских, она «не получается». Главное — что традиция не абстрактное понятие и не монолит. Она сохраняется по разным причинам и передается различными путями. Но остается ясным одно — русские иммигранты в Англии на Пасху еще долго не будут есть «английских шоколадных кроликов»...