

Наталья Цветова

Антропология русского огорода

Из художественного опыта В. П. Астафьева

Русская традиционная проза советского периода, воссоздающая особенности национальной культуры, материальным выражением которых является предметный код, имеет архетипический подтекст, который может проявляться в продуктовых и пищевых пристрастиях персонажей. В этом отношении особенно показательно творчество В. П. Астафьева, автора эпохальных полотен о жизни русской деревни. В наследии этого писателя есть два произведения, которые напрямую касаются продуктивно-пищевой проблематики, выводят эту проблематику за пределы утилитаризма, заставляют воспринимать ее как мировоззренчески, ментально значимую, обладающую философским и эстетическим потенциалом.

В 1960-е годы Астафьевым в цикл Последний поклон был включен удивительный по интонационной чистоте и цельности лирический монолог Осенние грусти и радости – литературное напоминание о бунинских Антоновских яблоках. В 1970 – 1980-е гг., развивая тему, Астафьев работает над Одой русскому огороду, которую Е. И. Носов назвал „священным гимном простым лопухам, капусте и редьке“ (Яновский 1982, 196). В результате возникла своеобразная лиро-эпическая диалогия, в которой зафиксированы основополагающие принципы национального жизненного уклада, аксиологически значимые особенности этнического мироощущения.

Огород у Астафьева – сложнейший художественный образ, предоставляющий читателю многокомпонентный социокультурный феномен, исторические истоки которого скрываются в далеком языческом прошлом народа. Структура этого образа чрезвычайно сложна. Русский огород – это особый „дух плодов и света“ (Астафьев, 1997, 8, 50), неповторимый бред „тепла и зелени“ (Астафьев, 1997,

8, 39), это и „живое тепло огородной борозды“ (Астафьев, 1997, 8, 50), врачующее садины на руках и ногах, наконец, особый мир, хранящий несметные богатства. Но в целом статус образа огорода задается жанровым определением оды. В литературной традиции ода – жанр поэтический, исторически связанный с торжественной хоровой лирикой высокого стиля. В традиции российской, ведущей начало от Тредиаковского и Ломоносова, хвалебные вирши в значительной степени повлияли на философскую и гражданскую поэзию. В прозаической астафьевской интерпретации ода – торжественная песнь в честь главного источника жизни русского крестьянина, в честь „спасителя нашего“ (Астафьев 1997, 8, 25). Начинается эта песнь со сравнения русского огорода с украинским и европейскими, на которые наглядился повествователь во время военного своего похода. И в сравнении этом выясняется немалая разница.

Во-первых, русский огород – это особое пространство, заполненное характерологическими предметными рядами, многие компоненты которых сегодня медленно возвращаются в сознание нации, заинтересованной в возврате к здоровому образу жизни, к здоровому питанию. Причем, однотипные перечислительные ряды, представляющие огородные пристрастия русских, являются свидетельством христиански-аскетического отношения наших предков к пище.

Так Астафьев рассказывает о том, как в его детстве ребяташки с удовольствием лакомились не конфетами и пирожными, о которых и понятия не имели, а маслянистым конопляным семенем, молодой морковкой, „истекающей соком мякотью“ (Астафьев 1997, 8, 13) идеально круглой, без единой трещинки брюквы. Повествователь рассуждает о значении для крестьянской семьи репы и свеклы, презираемой в сытые годы, но укрепляющей дух и силу после гулянок и при болезнях редьки. Несколько строчек, исполненных легкой иронии посвящены „любимому фрукту“ – чесноку (Астафьев 1997, 8, 23). Эта ирония усиливается, приобретая новое качество, когда повествователь касается первого появления „огородной причуды“ – виктории, так и не прижившейся на деревенских огородах по двум причинам – „воды в ней много и духом слаба“ (Астафьев 1997, 8, 31). Завершается развернутое предметное описание фрагментом, рассказывающим о том, как уставшие от огородных лакомств дере-

венские дети, вспоминали, что „стоит в белой фарфоровой кружке на кухонном столе, прикрытой ржаным ломтем хлеба“ (Астафьев 1997, 8, 53) молоко – главная пища крестьянского дитяти из крепкой семьи, имеющей корову.

Интересно, что в текстах Астафьева существительное *овощь* в окончании имеет мягкий знак, хотя в авторитетных словарях современного русского языка „овощ – огородные плоды и зелень, употребляемые в пищу“ (Современный толковый словарь русского языка 2006, 441). Писатель возвращает наименованию огородных овощей старую родовую характеристику. Все мы с детства помним хрестоматийное некрасовское „Вся овощь огородная / Поспела; дети носят / Кто с репой, кто с морковкою...“ В использовании ключевого слова в устаревшей грамматической форме имеется глубокий смысл – напоминание о прочно укоренившемся в сознании русского человека сближении женщины с источником жизни, о котором когда писал Н. Бердяев. И основное оправдание этого сближения – главный русский овощ – картошка, представленная в тексте Астафьева с помощью двух олицетворений: „многотерпеливое существо“ (Астафьев 1997, 8, 25) и „труженица“ (Астафьев, 1997, 8, 24), сходная долей с русской женщиной. По отношению к картошке в рассказах писателя возникает особый тип ассоциаций, вершинная из которых – представление-воспоминание о картошке, булькающей в котелке, бормочущей воину или путнику „про дом, про пашню, про огород, про застолье семейное“ (Астафьев 1997, 8, 25).

Во-вторых, для Астафьева русский огород – это пространство, в котором человек обретает первые трудовые навыки, благодаря которому ребенок получает первые ощущения, связанные с движением времени; это особое пространство жизни, вмещающее все сущее, дарующее человеку не только энергию физическую, но и радость бытия и ощущение вечности, следовательно, пространство сакральное, потому-то в России и существовал запрет на употребление „огородной“ пищи до Ильина дня. Пророк Илия – одна из центральных фигур в пантеоне русских святых, память которому отмечается 2 августа по новому стилю. Православная Церковь верит, что святой пророк Илия будет Предтечей Страшного Второго Пришествия Христа на землю, потому что с его именем связано ис-

пользование Господом природных стихий – воды и огня – для разумления людей.

Рефреном проходят через повествование упоминания о забытых огородных ритуалах и поверьях, свидетельствующее не только об изменившемся отношении к земле, но и продуктивно-пищевых предпочтениях русского крестьянина, как правило, обусловленных социальными, сугубо материальными причинами. Например, молитвенное отношение к первому огурцу как к величайшему лакомству после скудости поздней весны передается глаголом *разговеться*. Пословицей „Большому куску рот радуется“ Астафьев мотивирует старинный ритуал, по которому в огуречную грядку закапывали пестик, чтобы огурцы вырастали крупные. Вспоминает он и о том, как в первый день пахоты бабка „молилась земле, огороду, лесу“ (Астафьев 1997, 8, 19).

В-третьих, повествователь настойчиво напоминает, что русский огород всегда был отражением кода семейной жизни. Писатель замечает, что как изба своим ликом напоминает хозяина, так огород – портрет хозяйки: „фасон и урожай огородов разный, значит, и ход жизни в двух семьях несхожий“ (Астафьев 1997, 8, 30):

У одной хозяйки огород что светлица: грядки к грядкам ровненькими нарядными половиками расстелены, морковные гряды, присыпанные опилками, чтобы тля всякая не портила, поднимаются сдобными пирогами, борозды меж гряд глубокие, все посажено к месту, все рядком да ладком; которая овощь водолюбива – поближе к воротцам; которая от дождя вырастет, та подальше, чтоб не мять ее лишку, не топтать зазря...

У другой бабенки на огород глянь и сразу определишь: растяпа, межедомка, может, и пьянчужка. Гряды так и сяк у нее в огороде, одна узкая, другая широкая, борозды не прокопаны, криво, кой-как натоптаны; овощь где густо плюнута, где ветром дунута. (Астафьев 1997 8, 30–31)

Отчего писатель так много внимания уделяет красоте, разумности и удобству огородного хозяйства? Он объясняет это святой уверенностью в прямой соотнесенности этих огородных характеристик с полезностью хозяйства, уверенностью в том, что полный стол, сытые

работники и дети, хлеб и овощи в закромах – главные основания для уверенности и солидности в крестьянской жизни.

Кульминация антропологически-пищевой диалогии – описание одного из главных трудовых осенних праздничных событий – заготовки капусты.

В русской бытовой культуре этому событию принадлежало особое место. Православные христиане были уверены, что капусту нельзя ни есть, ни рубить до 11 сентября, дня, когда отмечается усекновение главы честного и славного Пророка, Предтече и Крестителя Господню Иоанна (Энциклопедия православной святости в двух томах. Т. 1, 1997, 265). Нарушение запрета в отношении овоща, по форме более всего напоминавшего человеческую голову, таило одну из самых страшных опасностей – можно было потерять голову собственную.

Языческое отношение к квашению капусты было связано с включением всех кислых продуктов к апотропеям в силу их включенности в семантическое поле жизни. Современные исследователи отмечают: „Кислые, квашеные продукты сами не подвергались порче и обладали магическими способностями противостоять ей (в том числе и порче-сглазу), оберегать, лечить. Те же свойства они могли передавать и человеку, вступающему с ними в контакт“. Сладкие же овощи и фрукты, с точки зрения наших далеких предков, наоборот, ассоциировались с тем светом (Валенцова 2008, 203–205).

Астафьев изображает рубку капусты как акт культурный, сакральный, а потому ритуализованный, как большой не только семейный, но и общинный праздник. С одной стороны, этот праздник подводит итог наиболее значительному периоду годового жизненного цикла, с другой – исходный, с которого в любой семье начинается переход общей жизни в новое качество. Двойственность изображаемого события зафиксирована уже в названии, включающем антонимическую пару „грусти-радости“.

Начиналась пора „грусти и радости“ с довольно длительного подготовительного периода, с нескольких чрезвычайно важных мероприятий, ролевые функции участников которых распределялись в соответствии с гендерным принципом. Мужчины точили железные сечки и ножи для резки капусты, попутно подправляя все топоры. Женщины должны были „бочки и кадушки выбучивать“. Предвари-

тельно все имеющиеся в доме кадки, бочки, ушаты размещали в кути, наполняли водой, в которую в нужный момент бросали раскаленные камни. И „запертые стихии“ начинали через какое-то время „бушевать в бочках“, „накрытых половиками“ (Астафьев 1997, 4, 131). Хорошие хозяйки в кипящую воду добавляли для духу смородинник, вереск, траву мяты. У женщин была еще одна важная подготовительная забота – надо было собрать *на помощь* подруг и соседок. Мальчишкам и девчонкам тоже находилось посильное занятие. Первые сначала до изнеможения крутили точило. А потом все вместе отправлялись убирать с огорода созревшие *вилки-кочаны*.

И только на следующий день по завершении всех этих необходимых подготовительных мероприятий начиналась горячо ожидаемая всеми ребятишками ежегодная *вольная вольница* – небывалой красоты и значительности событие, праздничный „спектакль, возвращающий к первоначальному, к гармонии, имеющей место в мифическое время“ (Хренов 2008, 281). Вершину его Астафьев описывает так:

Народу полна изба! Стукоток стоит невообразимый! Бабушка и женщины постарее мнут капусту руками на длинном кухонном столе. Скрипит капуста, будто перемерзлый снег под сапогами. Руки у этих женщин до локтей в капустном крошеве, в красном свекольном соку. На столе горкой лежат тугие белые пласты, здесь же морковь, нарезанная тонкими кружочками и свекла палочками. На полу столько кочерыжек и листа, что и половиц не видно: возле дверей уже стоит высокая капустная кадка, прикрытая кружком, задавленная огромными камнями, из-под кружка выступает мытный свекольный сок. В нем плавают семечки аниса и укропа – бабушка чуть-чуть добавляет того и другого – для запаха. (Астафьев 1997, 4, 135)

В русской прозе очень трудно найти такую же этнографически точную, детально прописанную картину одного из ключевых моментов крестьянской жизни. С одной стороны, подробная информация о трех основных способах засолки капусты: о приготовлении крошева со свекольным соком, о деликатесной мелко-нарезанной „салатной“ капусте с яркими вкраплениями сахарной моркови и о

капустных „ломтях“, которые потребляли в первую очередь и, как правило, на закуску. Описание жестов организующей весь процесс бабушки – хозяйки дома – это не что иное как точное воссоздание всего технологического процесса, которым вполне можно руководствоваться в организации аналогичного собственного производства при острой на то необходимости:

Вместе со всеми пела и бабушка, и в то же время обмакивала плотно спрессовавшиеся половинки вилок в соленую воду, укладывала их в бочку – толково, с расчетливостью, затем наваливала слой мятого, отпотевшего крошева капусты – эту работу она делала всегда сама, никому ее не передоверяла? [...] (Астафьев 1997, 8, 136)

Повествователь не забыл даже о главной детской радости, связанной с этим праздником – капустных кочерыжках, которые ребята-подносчики *вилков* получали как лакомую награду.

Но это только верхний, наиболее очевидный содержательный пласт, за которым открываются невероятные глубины, помогающие постижению психологии крестьянина и философии его жизни. Ведь процесс засолки капусты сопровождался целым комплексом ритуальных жестов. *Помочь* в день засолки капусты не бывала без легкой выпивки, чтобы слаженней и громче пелось, дружней работалось. Эта цель и смысл угощения в бабушкином присловье, которое он вспоминает, поднося помощницам рюмочку, налитую из запрятанной под лавкой специально для такого случая бутылки с вином: „А ну, бабоньки, а ну, подруженьки! Людям чтоб тын да помеха, нам чтоб смех да потеха!“ (Астафьев 1997, 4, 136).

Принимать в тот день угощение надо было не просто с благодарностью, а с приговором, содержание которого – не только описание достойных, желанных качеств создаваемого продукта (не должна капуста перекиснуть, должна хрустеть на зубах; хорошо бы, чтобы к столу капусту не пришлось подавать „голой“, „пустой“, даже пустые щи из капусты не в радость), но и веселые, остроумные, ироничные откровения в адрес „своих мужиков“-мужей. Так отчаянная тетка Апронья прежде чем ухарски опрокинуть поднесенную хозяйкой дома, в котором собиралась „помочь“, рюмочку, высказалась наибо-

лее решительно: „Мужичку моему она штабы костью в горле застревала, а у меня завсегда живьем катилась!..“ (Астафьев 1997, 4, 136). Ее активно и без опаски поддерживали остальные бабы, потому что в этот день мужикам в священное пространство – в помещение кути, где совершались праздничные действия, ход был заказан, они появлялись в кути только тогда, когда наступала пора опускать наполненные рубленой заквашенной капумтой емкости в подвал.

И пел озорничающий рабочий хор не „унывные“, протяжные песни, которые обычно сопровождали пахотные или сенокосные работы, а припевки радостные и озорные. Так в анализируемом астафьевском фрагменте рассказывается, как парнишке досталось от озорных певуний за то, что однажды он тайком от бабушки унес с кухни пирог:

Витька-тителька – королек,
Съел у бабушки пирог!
Бабушка ругается, Витька отпирается!.. (Астафьев 1997, 4, 135)

Главное, чтобы песенный ритм помогал удерживать стремительный рабочий лад, потому и пелось в тот день „с какой-то забубенностью, отчаянием“, а когда все-таки подступала пора протяжных песен, их подхватывали „со слезливой растроганностью“.

Бабушкина капуста была самой сладкой (подчеркиваем, не вкусной, а именно сладкой). И со скромной гордостью она делилась с помощницами своим секретом мастерства:

В любом деле не слово, а руки всему голова. Рук жалеть не надо. Руки, они всему вкус и вид делают. Болят ночами ручки мои, потому как не жалела я их никогда. (Астафьев 1997, 4, 137)

Правда, бабушка говорила еще об одном компоненте, который влияет на качество засола – соль. Испортить все дело может запросто „серая, несолкая“.

Получилась ли капуста, узнавали только после первых заморозков, когда и приходила пора снимать пробу. Доверяли это важное дело только мужикам, а бабы терпеливо ждали их приговора. Удав-

шейся капустой „хрустели“ с удовольствием и бабушка „облегченно бросала крестики на грудь, шептала: „Слава Тебе, Господи, слава Тебе, Господи! Теперь перезимуем. Картошек накопили дивно – и себе, и на продажу хватит“.

А зимой квашеную капусту „смолачивали“ с картошкой, во щах, ели пареную в чугунках и жареную в огромных сковородах в русской печи, потребляли и просто так. И, заключает Астафьев, „были здоровы, зубов и бодрости не теряли до старости“ (Астафьев 1997, 4, 141). Первую истину легко обоснуют современные диетологи, которые много и подробно пишут о ни с чем не сравнимом витаминном составе капусты. А вот истина вторая – предмет исследования психологов. Обласканная натруженными руками, приготовленная под задорные напевы, со смехом и веселыми присловьями квашеная капуста – самый простой и самый необходимый продукт на русской крестьянской кухне, оказывается, на каком-то сверхчувственном, иррациональном уровне пропитывалась той атмосферой катарсиса, которая царила на общинном празднике жизни в ее честь. Представляется, что писательской сверхзадачей при изображении этого праздника в астафьевском случае было не только воссоздание событийной канвы, но трансляция его ритуально-эстетического оформления, передача особой эмоциональной атмосферы русского трудового праздника, поддерживающей ощущение людского единства, создававшей неповторимое чувство радости бытия и, безусловно, участвовавшей в преодолении культурного отчуждения между разными полами и поколениями. Реализация этой задачи в астафьевском варианте приближает читателя к пониманию оснований для давно утраченного ощущения гармонии бытия, которое никак не страдало от нацеленности наших предков на поиск хлеба насущного.

Литература

- Астафьев (1997), Виктор П.: Ода русскому огороду. В: Собрание сочинений в 15-ти тт. Т. 8. Красноярск.
- Астафьев (1997), Виктор П.: Осенние грусти и радости. В: Собрание сочинений: В 15-ти тт. Т. 4. Красноярск.
- Валенцова (2008), М. М.: Магические функции еды. В: Традиционное русское застолье. Сборник статей. Москва.
- Кузнецов (2006), Сергей А.: Современный толковый словарь русского языка. Санкт Петербург.
- Хренов (2008), А.: Застолье в контексте ритуалов: Традиционное русское застолье. Сборник статей. Москва.
- Рогов (1997), А. И., Парменов, А. Г. (сост.): Энциклопедия православной святости: В 2-х тт., т. 1. Москва.
- Яновский (1982), Николай: Виктор Астафьев. Очерк творчества. Москва.