

**Казимиров Максим Сергеевич**

бакалавр, студент

ФГБОУ ВО «Чувашский государственный

университет им. И.Н. Ульянова»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

DOI 10.31483/r-107977

## **ТРАДИЦИИ ЧУВАШСКОЙ ЦЕРЕМОНИАЛЬНОЙ ТРАПЕЗЫ: ВЗГЛЯД СКВОЗЬ СТОЛЕТИЯ**

***Аннотация:** общественная трапеза выполняла важные коммуникативные и социальные функции, отнюдь не являясь простым удовлетворением чувства голода. Пир представлял собой некий ритуальный акт, в ходе которого устанавливались дружеские связи и союзы, решались вопросы войны и мира, жизни и смерти. Пиршества проводились в соответствии с существовавшими порядками дипломатического протокола: рассадка гостей, расположение столов и сервировка блюд не были хаотичными. Тонкости протокола нередко перекликались у разных культур. Сильнее это заметно у родственных народов, которыми являются предки чувашей гунны и болгары. На раскрытие преемственности этнокультурных традиций направлено это исследование.*

***Ключевые слова:** дипломатические традиции, пир, церемониальная трапеза, общественное застолье, Аттила, Алмуш, гунны, болгары, чувашская культура, Максимин, Приск Панийский, Сусан ар-Расси, Ахмед ибн Фадлан.*

Сложившаяся система взаимодействия между людьми и народами во многом основана на сложившихся традициях, основы которых формировались в глубокой древности. Для научного анализа принципиальную важность представляет исследование преемственности традиций болгаро-саварских племен и чувашей, пятого по численности этноса Российской Федерации. Согласно одной из наиболее научно обоснованных теорий, болгары и ряд других огуридских племен входили в состав гуннского объединения («Гуннской державы»), возвысившегося при Атилле (433–453 гг.) и оказавшего огромное воздействие на исторические события той эпохи. Наиболее значимой личностью при возникновении Волжской Булгарии является Алмуш, чье имя сохранилось в истории благодаря, прежде всего, запискам ибн Фадлана. Принимая болгаро-саварскую теорию наиболее научно обоснованной, мы взяли сравнить пиры у гуннов и волжских болгар и выяснить присутствие отдельных их ритуалов в традиции чувашской церемониальной трапезы.

В качестве объекта исследования был выбран пир, рассмотренный как этнокультурное явление. Хронологические же рамки исследования обусловлены датировками посольских миссий Максимиана и Сусана ар-Расси: 448–449 и 921–922 гг. Содержание работы охватывает также культуру современной чувашской традиционной церемониальной трапезы. Цель исследования заключается в том, чтобы на основе анализа источников сравнить сведения о пирах времен правления гуннского вождя Атилы и правителя волжских болгар Алмуша и выявить общие и особенные черты в церемониальных трапезах гуннов, болгар и их потомков чувашей.

Знакомство с историографией темы показало, что в историко-этнографической литературе она не получила должного освещения. Лишь отдельные ее аспекты отражены в работах отечественных (А.П. Ковалевского, Г.С. Дестуниса, А.В. Тогана) и зарубежных (Дж. Менхен-Хельфена) исследователей. Отсутствуют также специальные работы о пирах в традиционной культуре чувашского народа. Был впервые проведен сравнительно-сопоставительный анализ пиров Атилы и Алмуша – правителей гуннов и волжских болгар, между которыми, по мнению большинства историков, прослеживается этнокультурная преемственность, а

также изучены особенности церемониальной трапезы в традиционной культуре чувашей. Исследование призвано углубить и расширить научные знания по отдельным вопросам развития этнической культуры. Результаты исследования могут внести определенный вклад в изучение этногенеза и этнической истории чувашского народа.

Как правило, пиры эпох древности и средневековья были в известной степени продолжительными, многочасовыми. На церемониальных трапезах обсуждались важные вопросы политики и экономики, разрешались споры и происходил обмен ценностями [1, с. 27], причем люди одного статуса должны были получить равноценные подарки, что предполагается принципом реципрокации. На общественных застольях поднимались кубки в честь королей и вождей, именитых гостей и успешного завершения военных походов. Как правило, во время пира вождь восседал на определенном возвышении во главе трапезы, раздавал милости приближенным, вручал подарки, часто подчеркивая пренебрежение к собственному имуществу. Подобная демонстративная щедрость чрезвычайно долго сохранялась в средневековом обществе и определяла многие правила поведения. Совместное принятие пищи всегда было обусловлено определенными ритуалами и церемониями, так как, помимо утоления чувства голода, оно имело важное социальное значение. Люди собирались за общим столом, чтобы отпраздновать какое-либо событие, установить или подчеркнуть дружеские, деловые или общественные связи, совершить акт общения.

Источник, описывающий обстоятельства и подробности проведения пира Аттилы, на который мы опираемся в настоящем исследовании, известен как «Сказания Приска Панийского». Первый перевод этого документа на русский язык был осуществлен видным историком и филологом Г.С. Дестунисом в 1860 г. Оригинальный же труд Приска, как и текст «Записки...» ибн Фадлана, не сохранился в полном объёме, однако он является фактически единственным реальным источником сведений об Аттиле.

Уникальным источником, переведённым в 1938 г. на русский язык советским востоковедом А.П. Ковалевским, описывающим обстоятельства и

подробности проведения пира, устроенного элтабаром (титул царя у болгар) Волжской Булгарии Алмушем по случаю прибытия багдадских послов, на который мы ссылаемся, является документ, известный как «Записка...» о путешествии на Волгу, за авторством известного арабского путешественника, дипломата и государственного деятеля X в. Ахмеда ибн Фадлана, секретаря посольской миссии Аббасидского халифа аль-Муктадира.

Функции секретаря посольской миссии под руководством Максимиана выполнял Приск Панийский – позднеантичный дипломат, историк, оратор, писатель и философ. Она была отправлена императором Восточной Римской империи Феодосием II к Атилге в 448 г. с целью заключить окончательное соглашение о мире и урегулировать вопросы, связанные с выдачей беглецов и ведением хозяйственной деятельности на землях, захваченных гуннами [9, с. 112]. Следует отметить, что миссия Максимиана в целом стала неудачной для Византии, но в её ходе были созданы специфические условия, позволившие секретарю отразить в письменных протоколах значительный объём сведений о гуннском вожде, в частности о церемониальной трапезе, устроенной им в честь одного из «скифских» праздников, на которую были приглашены и восточно-римские посланники. Считается, что ставка, в которой происходили описанные события, находилась на территории современной Венгрии. Следует также отметить, что члены восточно-римского посольства провели в ожидании приема достаточно продолжительное время. [9, с. 110].

Пир же, отраженный в сохранившемся фрагменте текста «Записки...» ибн Фадлана, был устроен по случаю прибытия посольской миссии, присланной Аббасидским халифом в ответ на прошение Алмуша, правителя Волжской Булгарии, уже являвшегося мусульманином, о прибытии исламских наставников, оказании помощи в строительстве мечетей и военных сооружений. Можно предположить, что аль-Муктадир преследовал цель, заключающуюся в упрочении ислама на дальних рубежах, а Алмуш – освобождение из-под власти Хазарского каганата, поскольку, как прямо отмечал ибн Фадлан, болгары платили дань кагану, который держал сына «царя болгар» у себя в заложниках и насильно взял дочь элтабара себе

в жены [13, с. 42]. Таким образом, подтверждается выдвинутый в предыдущей главе тезис об особой роли пиров в структуре дипломатических традиций ранних элит, поскольку в обоих приведённых примерах немаловажными аспектами церемониальных трапез были именно острые вопросы политики и культуры, а отнюдь не потребность в удовлетворении чувства голода.

Спустя несколько дней после первого неудачного приема у Атиллы, византийские дипломаты были приглашены на пир по случаю одного из «скифских» праздников, о чём последние были уведомлены одним из приближенных к вождю старейшин, что составляет определенное сходство с описанием секретаря багдадской миссии, согласно которому члены посольства от имени Алмуша также получили приглашение на пир от одного из приближенных к элтабару князей. Согласно протоколам Приска, торжество в ставке Атиллы началось около девяти часов дня [11, с. 471]. Конкретных сведений подобного рода Ахмед ибн Фадлан, увы, не оставил, но исходя из контекста содержания «Записки...» можно сделать вывод, что пир начался ближе ко второй половине дня.

В центре помещения, в которое вошли Приск, Максимин и остальные члены византийского посольства, на высоком троне из резного дерева сидел сам Атилла, в то время как позади него было ещё одно ложе, за которым несколько ступеней вели к постели вождя, закрытой тонкими пестрыми занавесками. Автор «Сказания» предполагает, что за занавесью могла присутствовать жена вождя [11, с. 503], в чём обнаруживается очередное сходство с описанием пира Алмуша. Так, ибн Фадлан в тексте «Записки...» отмечает, что одной из традиций болгарских цариц было присутствие на торжествах рядом со своими мужьями [6, с. 42], исключение не составила и церемониальная трапеза по случаю прибытия багдадских послов – после завершения процедуры последовательного представления элтабару и его жене многочисленных даров, среди которых были жемчуга, одежды и различные благовония, арабский дипломат лично в присутствии людей накинул на царицу почётный халат.

Наиболее почётной считалась скамья по правую руку от Атиллы, на которой среди прочих восседали Орест, Онигисий и Верих, приближенные к вождю

«скифы» знатного происхождения, старейшины и двое младших сыновей кагана. Старший сын, Эллак, сидел на одном ложе со своим отцом, но не слишком близко, из уважения, как отмечается в источнике, потупив глаза. Максимин, Приск и остальные члены посольства были размещены по левую руку от Аттилы, рядом с прочей знатью. Благодаря скрупулезным записям Ахмеда ибн Фадлана, нам известны и подробности рассадки на пире царя булгар, в значительной степени повторявшей схему размещения гостей на церемониальной трапезе Аттилы: справа от Алмуша, трон которого был размещён в центральном положении и покрыт византийской парчой, сидели его князья и сыновья, а слева элтабар пригласил разместиться участников посольства.

В начале пира Аттилы, лично подняв деревянную чашу с золотой рукоятью, чествовал каждого из присутствовавших, начав с ряда по правую руку [4, с. 98]. Примечателен тот факт, что за спинами гостей стояли виночерпии, наливавшие для последних вино в золотые и серебряные чаши для ответных слов в адрес повелителя, в процессе чего каждым из присутствовавших сосуд опустошался до дна, в то время как Аттила лишь слегка отпивал из своего ковша. Так, невзирая на большое количество гостей, каждому из них оказывалась честь и возможность высказать почтение «кагану», совершить акт общения. Настоящий коммуникативный принцип, фактически сохранившийся, но видоизмененный, был реализован и в церемониальной трапезе в стане Алмуша. Примечательно, что никто не мог притрагиваться к еде, пока царь сам не предложит кусок. По указанию элтабара был принесён стол с яствами, на котором было только жареное мясо. Затем он съел первые три куса, отрезав их ножом, и, собственноручно отрезав четвертый кусок, передал его Сусану ар-Расси – послу халифа – перед которым тотчас поставили ещё один столик, по размерам меньше первого. Вслед за ар-Расси кусок мяса получил и сам Ахмед ибн Фадлан, после чего перед секретарем тоже был поставлен столик. Третьим вслед за царем пищу получил первый князь, сидящий от элтабара справа, которому также был принесён свой столик. Затем – князь, сидящий справа вторым от трона, и сыновья Алмуша. Процедура продолжалась до тех пор, пока перед каждым приглашенным не стоял персональный столик.

Таким образом, важно подчеркнуть, что общий стол отсутствовал: каждый ел исключительно со своего небольшого столика пищу, передаваемую царем, однако самостоятельно с царского стола никто ничего не брал. Примечателен и тот факт, что, по завершении царем трапезы, каждый уносил с собой оставшуюся на своем столике пищу в свой же шатер. В церемониальной трапезе в ставке Атиллы, в отличие от пира элтабара, присутствовали общие столы, пополнявшиеся серебряными блюдами с яствами руками слуг, в то время как вождь, предпочитавший деревянную чашу, был аскетичен и в пище, держа в ней лишь жареное мясо и хлеб, как у болгар. На столах гостей же присутствовали мясо и рыба, овощи и разнообразные фрукты, привезенные, по предположению Приска, с далеких южных земель. Пир был продолжительным: начавшийся в девять часов дня, он продлился до темноты и продолжился уже в свете факелов. Отмечается, что по завершении церемониальной части трапеза приобрела неформальный характер – пирующие свободно перемещались по зале и подходили друг к другу, изъявляя дружеские чувства, обнимаясь и беседуя. Время от времени многоголосие прерывалось тостами с восхвалениями в адрес Атиллы, на которые последний ближе к концу почти не обращал внимания, – вождь сохранял трезвую голову на всем протяжении праздника. На следующий день послы, одаренные «приличными подарками», отбыли в Константинополь.

Принимая во внимание доказанную и проиллюстрированную конкретными примерами родственность гуннской и болгарской культур, следует констатировать, что присущие им традиции нашли отражение и в обрядовости чувашей. Так, обращает на себя внимание обилие мяса в числе их ритуальных блюд. Что примечательно, у низовых чувашей по настоящее время сохранился обычай преподносить в дар на свадьбу по целому вареному гусю.

Кроме того, угощение в рамках традиционной чувашской церемониальной трапезы как правило начинается с подачи ковша домашнего пива. Традиция возлияния некрепкого алкоголя уходит своими корнями в глубокую древность, как минимум к пирам Атиллы, и является важным коммуникативным средством, замещенным в стане Алмуша специфическим способом передачи жаренного мяса,

поскольку ислам содержанием суры 5 запрещает употребление алкоголя в любом виде. В настоящее время на традиционном чувашском застолье пиво как правило преподносится с пожеланиями здоровья и выражением благодарности: «Тав сана!» [8, с. 125]. Согласно традиции, гостю предлагается испить из чаши три раза подряд. В целом, церемониальная трапеза в чувашской обрядовости состоит из комплекса блюд, принятых для определенной ситуации. По основным обрядам различаются названия трапез: ача чăкăчĕ (досл. пер. с чув. «сыр на родинах»), сĕнĕ сын яшки (обрядовый суп на свадьбе, досл. пер. с чув. «суп молодой»), сĕнĕ сын икерчи (обрядовая лепешка на свадьбе), никĕс пăтти (обрядовая каша при закладке дома), кĕр сăри (пиво, приготовленное осенью в честь нового урожая) и другое [5, с. 131].

В большинстве случаев общественные трапезы отличаются многочисленностью своих участников. Например, характер всенародных пиров имели трапезы: на свадьбе; при проведении *Акатуя* – праздника в честь окончания сева; при праздновании *Симĕк*, означающего, по аналогии с православной Троицей, поминовение усопших; на *Уй чĕк* – моления об урожае; на *Сумър чĕк* – моления о дожде в случае засушливого лета и так далее [2, с. 211]. Особенностью тюркского этикета, также нашедшей отклик в чувашской традиции, предполагается женское участие в празднестве, что совпадает с описаниями трапез в станах Аттилы и Алмуша.

Таким образом, следует констатировать определенную преемственность в церемониальных трапезах гуннов, болгар и чувашей. В частности, традиционные чувашские кушанья можно разделить на две условных группы. Так, первая включает в себя мясные блюда, такие как *шăрттан*, *аш-какай шурпи* и *тултармайш*. Присутствие в ней значительного количества мясных блюд, являвшихся неотъемлемым элементом гуннской и болгарской культур, может свидетельствовать о сохранении четкой линии преемственности между чувашами и их предками. В то же время, ко второй можно отнести мучные печенья, кисели, каши и прочее. Ими, по-видимому, чувашская культура обогатилась вследствие многочисленных этнокультурных контактов с русскими и финно-уграми – так склонна объяснять сложившееся положение вещей



теория диффузионизма. Тем не менее, преобладающая роль в культуре чувашской традиционной трапезы отводится растительным продуктам, а именно – ржи, гречихе, просу, овсу, ячменю, полбе и другим видам круп. В частности, из овса изготавливалась мука, из ячменя – пиво, из полбы – особое ритуальное печенье, а из проса – обрядовая каша *вир пӑтти*, лепешки *икерчӗ*, мясной пирог *хуплу*. Каши в культуре чувашской трапезы имели действительно большое значение – причем не только практическое, но и ритуальное. Например, по завершении процесса посева моление о большом урожае сопровождалось приготовлением каши, называемой *ака пӑтти*; моление о сохранении стада – приготовлением каши *карта пӑтти*; моление о надежности сооружения при строительстве – приготовлением каши *никӗс пӑтти* и так далее [10, с. 86]. Существуют, однако, и существенные различия в культурах церемониальной трапезы у чувашей и их далеких предков – болгар и гуннов. В частности, в XIX в. картофель стал неотъемлемым элементом чувашской национальной кухни. Особое предпочтение отдавалось блюдам из картофеля.

Важным ремеслом у чувашей следует считать хлебопечение, поскольку хлеб составлял основу крестьянского рациона. Считалось, что умение печь хороший хлеб являлось одним из первостепенных навыков хозяйки – по его вкусовым качествам давалась оценка ее достоинствам. В частности, в содержании «Сказаний князя Курбского», описывающих в том числе покорение Казани, сохранилась достаточно лестная характеристика, данная автором чувашскому хлебу. Так, Андрей Михайлович писал о нем как о «сладостнейшем, паче драгоценных калачей» [7, с. 9]. Однако как правило у поволжских чувашей был в большей степени распространен именно ржаной хлеб. Это связано с тем, что пшеница являлась достаточно дорогим и редким злаком. В чувашской культуре ржаной хлеб называется также *хура ҫӑкӑр*. Что примечательно, в отличие от поволжских, закамские и приуральские чувашаи чаще употребляли в пищу хлеб из пшеничной муки, поскольку условия для выращивания пшеницы на территории их проживания были значительно лучше. Сам процесс хлебопечения также был тесно сопряжен с обрядовой составляющей. Так, тесто замешивалось еще с вечера, а закваска, называемая *кӑвас тӗнӗ*, изготавливалась на основе старых хлебов. Затем мука засыпалась в квашню,

называемую *кăвас чĕрес*. После этого хозяйкой произносились особые слова, а именно «Кăвас, часрах йĕç, ачасем çăкăр çиес килет теççĕ», что на русский язык можно перевести как «Тесто, поднимайся скорее, дети хотят хлеба» [12, с. 138]. Хлеб также нередко пекся с добавками, к которым в урожайные годы могли быть отнесены, например, овощи и ягоды, а в неурожайные – отруби, разные семенные культуры, кора, травы и прочее. Причём соотношение добавок непосредственно к тесту могло меняться в зависимости от объемов урожая. Например, хлеб из лебеды или *мăян çăкăрĕ* получался, если к трем четвертям лебеды добавить всего одну четверть ржаного теста. Он обладал тяжелым запахом, получался жестким и горьким, но в случае исключительно тяжелого положения мог спасти крестьян от голодной смерти.

Важная роль в церемониальной трапезе чувашей отводилась и печеню. В частности, следует отметить отдельным текстом *пĕремеч* и *йăва*. Так, блюдо *пĕремеч* представляло из себя ватрушку с начинкой из творога и с добавлением злаковых культур, а *йăва* – шаровидное печенье. Употребление последнего было напрямую связано с культом плодородия скота: особая молитва, читаемая при принятии в пищу *йăва*, просила высшие силы об умножении поголовья скота в числе, эквивалентном количеству печеня на столе.

Таким образом, методом сравнительно-сопоставительного анализа был выявлен ряд общих черт в описании подробностей проведения церемониальных трапез Аттилы и Алмуша, проявляющихся и в современной чувашской культуре, таких как соблюдение принципа коммуникации правителя и приглашенных, детали рассадки, участие жён вождей в пирах и прочее. Это позволяет выдвинуть обоснованное предположение об общности природы традиций дипломатического протокола у тюркских народов – гуннов, болгар и чувашей. Выдвинутая гипотеза об особой роли пиров в структуре дипломатических традиций также была подтверждена.

### ***Список литературы***

1. Бурганова В.Н. Образ пира в рыцарской литературе Средневековья / В.Н. Бурганова, В.В. Кос // СибСкрипт. – 2008. – №2. – С. 26–29. – EDN LTXNEJ

2. Денисов П.В. Религиозные верования чуваш (историко-этнографические очерки) / П.В. Денисов. – Чебоксары: Чувашгосиздат, 1959. – 408 с.
3. Ковалевский А.П. О степени достоверности ибн-Фадлана / А.П. Ковалевский // Исторические записки. – Т. 35. – 1950. – С. 265–293.
4. Козлов А.С. «Византийская история» Приска Панийского как памятник классического исторического нарратива / А.С. Козлов // Документ. Архив. История. Современность. – 2015. – Вып. 15. – С. 152–166. – EDN UIKLXH
5. Козлова К.И. Этнография народов Поволжья / К.И. Козлова. – М.: Народы Европейской части СССР, 1964. – 174 с.
6. Ковалевский А.П. Новооткрытый текст ибн-Фадлана / А.П. Ковалевский // Вестник древней истории. – 1938. – №1. – С. 57–71.
7. Курбский А.М. Сказания Князя Курбского / А.М. Курбский. – СПб.: Типография Экспедиции заготовления государственных бумаг, 1833. – 271 с.
8. Пахутов А.Е. Пища как характеристика чувашского этноса / А.Е. Пахутов // Статистико-этнографические исследования в Чувашской АССР. – 1984. – С. 123–128.
9. Пикин А.В. Римские интеллектуалы середины-конца V века на службе варваров: сохраняя традиции внешнеполитического общения / А.В. Пикин // Интеллигенция и мир. – 2015. – №4. – С. 108–118. – EDN VKXYSD
10. Попова Е.В. Символика каши в обрядах бесермян / Е.В. Попова // Ежегодник финно-угорских исследований. – 2017. – №1. – С. 84-96. – EDN YNUBUL
11. Приск Панийский. Сказания / пер. Г.С. Дестуниса; изд. подг. А.И. Цепков. – Рязань: Александрия, 2005. – С. 435–534.

12. Сергеева Е.В. Этнография питания чувашей (историографический обзор) / Е.В. Сергеева // Вестник Челябинского государственного университета. – 2012. – №7. – С. 134–141. EDN OYDTPT

13. Султан Шамси Путешествие Ахмеда ибн Фадлана на реку Итиль и принятие в Булгарии ислама / Шамси Султан. – М.: МИФИ, 1992. – 94 с.