

ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ВИВЧЕННЯ ТРАПЕЗИ ЯК ТРАДИЦІЙНОЇ КУЛЬТУРИ

У слов'янських мовах слово «трапеза», грецького походження, має декілька значень. Це і прийом їжі, пригощання, стіл, їжа, бенкет, і приміщення чи будівля в монастирі, де приймається їжа (синонім – «трапезна»), і загальний стіл для прийому їжі в монастирі, і прийом їжі в монастирі, і стіл з їжею. Бачимо, що в цьому слові пов'язані такі поняття, як прийом їжі, а також деякий релігійний акт. В етнологічному сенсі трапезу можна визначити як прийом їжі, що супроводжується певними ритуальними чи ритуалізованими діями, які мають магичну чи соціонормативну складову. У статті розглянуто структуру, функції, види традиційної трапези.

Ключові слова: трапеза, функції, структура, види, норми.

В славянських языках слово «трапеза», греческого происхождения, имеет несколько значений. Это и прием пищи, и угощение, стол, еда, пир, и помещение или здание в монастыре, где принимается пища (синоним – «трапезная»), и общий стол для приема пищи в монастыре, и прием пищи в монастыре, и стол с едой. Видим, что в этом слове связаны такие понятия, как прием пищи, а также некоторый религиозный акт. В этнологическом смысле трапезу можно определить как прием пищи, сопровождаемый определенными ритуальными или ритуализированными действиями, которые имеют магическую или соционормативную составляющую. В статье рассмотрены структура, функции, виды традиционной трапезы.

Ключевые слова: трапеза, функции, структура, виды, нормы.

In the Slavic, a word meal is of Greek origin which has several meanings. It includes the following: a meal and treating, a dining table, a banquet, and a room or a building in a monastery where a food is taken (syn. refectory), and a common table for meal in the monastery, and eating in a monastery, finally a dining table with meal. As we can see, this word embraces the ideas of meal and a sort of religious act. In an ethnological aspect, a meal may be defined as feeding accompanied by certain ritual or ritualized actions with some magical or socio-normative component. The article considers the structure, functions, and types of traditional meal.

Keywords: meal, functions, structure, types, norms.

Вивчення традиційної трапези, однієї з етнографічних тем, зазвичай залишається поза увагою дослідників. Однак низка праць, які прямо або опосередковано торкаються цієї тематики, представляють для нас безсумнівну цінність, насамперед з точки зору історіографії питання і методології науки, пов'язаної з дослідженнями традицій народної трапези та системи харчування.

Історичний досвід показує, що зміст, укладений у трапезу, виступав, як правило, у двох іпостасях: релігійної («стіл господній») і світської (прийняття їжі і прийом гостей). Зміст поняття «трапеза» нерозривно пов'язаний з практичними формами її утвердження в суспільстві. Так, в античності в трапезі домінував профанний аспект, з появою ж християнства в ній переважає сакральний момент. На сьогодні термін «трапеза» замінили

поняттями «сніданок», «обід», «вечеря», проте якщо мова йде тільки про ритуальні події або заходи, послуговуються терміном «трапеза». Еволюція, зміна місця і ролі трапези в суспільстві, а отже, і рефлексивні моменти, пов'язані з нею, знайшли своє відображення в наукових і літературних творах.

Важливою представляється інформація, що міститься в низці науково-довідкових видань (енциклопедіях, довідниках, слов'янських, міфологічних, етимологічних словниках), яка розшифровує етимологію трапези та інших її структурних елементів – ритуалу, церемоніалу, етикету.

Тему трапези не обійшли увагою античні автори – Гомер, Платон, Ксенофан, Критій, Аристофан, Плутарх та ін.

Серед теоретичних робіт, присвячених цій проблемі, найбільш фундаментальним

є дослідження під редакцією С. Арутюнова і Е. Маркаряна [5, с. 319], де розглядається типологія, структура і класифікація трапези з позиції культури життєзабезпечення на етнографічному матеріалі вірменської сільської культури.

Значенню і ролі ритуалів у житті суспільства приділяли особливу увагу В. Тернер, Р. і К. Берндти, М. Бахтін, К. Леві-Строс [6, с. 406], В. Фукс, Е. Дюркгейм, М. Мосс, М. Еліаде, А. Байбурін [3, с. 164].

На важливе значення символів у культурі звертали увагу А. Гуревич, Ю. Лотман, М. Маковський.

Особливості французького придворного церемоніалу в трапезі розглядали Ю. Лотман і Е. Погосян [7, с. 320], англійський церемоніал – О. Дмитрієва. До церемонії трапез російських царів зверталися Н. Писарев, А. Терещенко.

Роль застільного етикету і головну його властивість (комунікативність) аналізували Б. Бгажноков, Т. Ців'ян, А. Байбурін, А. Топорков, Юр'єв і Володимирський. Історико-культурний аспект вивчення трапези міститься в працях Г. Кнабе, М. Пиляєва, І. Забеліна, А. Вольської, Ф. Броделя [4, с. 610], В. Ікономова, М. Костомарова, В. Похльобкіна, Л. Віннічук, П. Романова, Д. Лівена, В. Гачева.

Фундаментальною працею є монографія українського етнографа Л. Артюх, присвячена традиціям народній їжі українців. У ній представлені широкі аналоги з традиціями інших народів [1, с. 139–140].

Досить численні описи трапези в літературних творах О. Пушкіна, Д. Фонвізіна, О. Грибоєдова, В. Белінського, М. Гоголя, І. Тургенєва та ін.; а також у подорожніх нарисах І. Гончарова та Т. Готье.

Разом з тим важливо відзначити, що більшість досліджень, хоча і мають багатий фактичний матеріал, носять описовий характер і не містять глибоких традиційних та культурологічних узагальнень.

На сьогодні дуже мало вивчена тема традиційного харчування та трапези, а також мало праць присвячено цій тематиці, які б з наукової точки зору розкрили саме спорідненість та особливість трапези як феномена традиційної культури народів.

Зокрема, розглядаючи теоретико-методологічні основи дослідження, у їх основу можна покласти комплексний підхід до оцінки факторів, що впливають на розвиток

системи харчування. Доцільно також взяти до уваги базові принципи історизму. У процесі дослідження слід використовувати історико-порівняльний (діахронний), синхронний методи і метод реконструкції (на основі польового матеріалу та джерел), що дозволяють проаналізувати різні аспекти системи харчування народів, їхні етнокультурні зв'язки з сусідніми народами, які натомість дозволяють розглянути різні види трапези та зробити типологію наступних. Доцільно застосовувати також порівняльний метод. Для розгляду історіографічного аспекту вивчення трапези як феномена традиційної культури варто використовувати хронологічний метод.

Використання соціокультурного аналізу дає можливість поєднати вивчення соціальної та культурної історії, дозволяє розглянути трапезу як складний феномен, в якому переплітаються соціальні та культурні аспекти.

У процесі дослідження трапези досить важливими є методи типологізації, об'єктивності, а також семіотичний підхід і принцип системності. Зважаючи на поставлені в роботі завдання, особливе значення займає конкретно-історичний аналіз.

Трапеза – це складна система. Структуру трапези можна розподілити на такі елементи: набір учасників трапези (пам'ятаймо, що трапеза обов'язково має колективний характер), сама їжа – продукти харчування, місце та час, організація трапези, певне значення для організації трапези мають посуд, столове приладдя, що використовуються, ритуальні, магичні та етикетні дії, що супроводжують процес трапези.

Види трапези, що трапляються в досліджуваних народів, можна поділити так: за складом учасників – сімейна, сімейно-родинна, сімейно-сусідська, сімейно-родино-сусідська, загальносільська, міжсільська, чоловіча, жіноча; за її характером – повсякденна, святкова, обрядова чи святково-обрядова (особливості такої трапези виконуються тільки за певним приводом); за часом – повсякденна (у свою чергу: сніданок, обід, вечеря), казуальна (з певного конкретного приводу чи на календарну дату); за місцем – у хаті (на кухні, у погребі, у парадному приміщенні), просто неба (на вулиці, на кладовищі, у церковній огорожі, у спеціально призначеному місці на природі).

Функції трапези. Окрім практичної функції – вживання їжі, основні функції трапези – це релігійна (не випадково саме слово первісно позначало вживання їжі в монастирі) та соціонормативна, що встановлювала та підкреслювала статус людини в сім'ї та суспільстві.

Особливе значення в організації трапези має їжа, яка виконує нормативну і комунікативну функції. Важливу роль відіграє і релігійна функція, оскільки поведінкові аспекти пов'язані з релігійними уявленнями, повір'ями і пережитками. Параметрами кожної трапези є набір учасників, характеристика осіб, які подають її на стіл, розпоряджаються нею за столом, забезпечують матеріальний склад трапези.

Повсякденний режим охоплює процес приготування їжі, подачі її на стіл, визначені правила організації та проведення буденної трапези. Поділ на обрядовий та святковий режим харчування є умовним.

Буденні домашні трапези за розпорядком і часом проведення діляться на ранкові, денні й вечірні. Істотних відмінностей у їх організації та проведенні не виявлено, але слід відзначити те, що денна (обідня) трапеза значною мірою має ритуальний характер.

Для прикладу, традиційно під час трапез за загальним столом збиралися всі члени сім'ї, розсаджуючи строго певним чином. Як зауважив А. Байбурін: «Порядок розсаджування за столом є, по суті

справи, просторовою моделлю відносин, що діють у сім'ї. Протиставлення господар – інші члени сім'ї, старші – молодші, чоловіки – жінки виявляються переведеними на мову застільного простору: праворуч – чоловіки, ліворуч – жінки і діти. Цінність простору підвищується у напрямку до місця господаря, синонімом якого є “вгору”, і знижується до протилежного кінця столу – “низу”» [2, с. 17].

Література

1. *Артюх Л. Ф.* Їжа і харчування // Культура і побут населення України. – К., 1981. – С. 139–140.
2. *Байбурин А. К.* Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Ленинград, 1983.
3. *Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета. – Ленинград : Наука, 1990. – 164 с.
4. *Бродель Ф.* Структуры повседневности: возможное и невозможное. Т. 1. – М. : Прогресс, 1986. – 610 с.
5. Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры) // отв. ред. С. А. Арутюнов, Э. С. Маркарян. – Ереван : изд-во АН Армянской ССР, 1983. – 319 с.
6. *Леви-Строс К.* Мифологии : в 4 т. Т. 1. Сырое и приготовленное. – М. ; С.Пб. : Университетская книга, 1999. – 406 с.
7. *Лотман Ю. М., Погосян Е. А.* Великосветские обеды: Панорама столичной жизни. – С.Пб. : Пушкинский фонд, 1996. – 320 с.