

“ОБРЯД ИЗВЕСТНЫЙ УГОЩЕНЬЯ...”

© 2015 г. Т. М. Николаева

В работе анализируется совпадение балканского обычая предобеденного “послуженья” с аналогичным обрядом приема Ленского и Онегина в главе третьей романа. Анализ комментариев к “Онегину” и изучение русских обычаев приема гостей показывает, что в русской культуре такого обычая нет и не было. Автор статьи предполагает, что введение этого обряда в роман связано с пребыванием А. Пушкина в Одессе и его страстной влюбленностью в Амалию Ризнич, жену гостеприимного негодяя, серба.

This article looks into specific “Balkan-Serbian” custom to offer some sweets and cold water before a meal (so-called “posluzenje”), which seems to be reflected in the third chapter of “Eugene Onegin”. In the course of our investigation (studying commentaries to the text, as well as anthropology) no record of such a tradition within the Russian culture has been found. The author of this article believes that Pushkin’s inclusion of the ceremony passage into the novel is informed by his visit to Odessa and his passionate feelings for Amalija Riznich, the wife of a rich and hospitable Serbian merchant.

Ключевые слова: “Балканский обряд” приема гостей, “Евгений Онегин”, русские обычаи обеда, отсутствие приемов по балканскому типу, пребывание Пушкина в Одессе, Амалия Ризнич.

Key words: “Balkan-Serbian” hospitality custom, “Eugene Onegin”, the Russian feasting traditions, lack of Russian receptions following Balkan style, Pushkin’s visit to Odessa, Amalija Riznich

Настоящая статья отражает часть более обширного моего исследования, относящегося к маленькому фрагменту романа Пушкина “Евгений Онегин”. Фрагмент этот, несмотря на его общеизвестность, кажется мне загадочным.

В 1977 г. мы с мужем, Андреем Дмитриевичем Михайловым, приехали в Белград к его родственникам, возившим нас по всей тогдашней очень большой Югославии. Приезжали мы к ним, и не раз, в последующие годы. Нас звали в гости – в чисто сербские семьи, в смешанные русско-сербские семьи, наконец, в русские эмигрантские семьи. И вот мы оба обратили внимание на непривычный, или казавшийся нам непривычным, ритуал. А именно – при появлении гостей выходила девушка (женщина), самая младшая в этой семье, с подносом, на котором стоял графин с водой, маленькие стаканчики и блюдечки с вареньем (по-моему, безразлично, с каким). Подходила она к гостям по старшинству, обнося этим подносом каждого по очереди. Гость должен был налить воды в стаканчик, ложечкой зачерпнуть немножко варенья и запить водой. Вода – точно помню – была самая простая. Собственно прием гостей с богатым столом начинался много позднее. Как нам объяснили, обряд этот назывался “послуженье”.

В 1984 г. мы были в Болгарии и столкнулись с похожим обрядом, только в некоторых случаях варенье заменялось конфетами.

Я спросила своего коллегу Максима Максимовича Макарецова, объездившего Албанию и Гре-

цию, есть ли там подобный обычай. Он рассказал, что сходный обряд существует, но вода заменяется ликером (для женщин) или местным крепким напитком (для мужчин) – т.е. это нечто более близкое к западноевропейскому аперитиву. Значит, этот обычай, показавшийся нам сугубо балканским, относится скорее к славянской части Балкан.

Но вот читаем знакомый с раннего детства текст:

Поедем. –
Поскакали други,
Явились; им расточены
Порой тяжелые услуги
Гостеприимной старины.
Обряд известный угощенья:
Несут на блюдечках варенья,
На столик ставят вощаной
Кувшин с брусничною водой...
[1, т. 5, с. 49]

(Далее идут шесть строк точек, оставленные в таком виде А.С. Пушкиным – Т.Н)¹. Итак, судя по

¹ Первоначально в беловом варианте эта строфа оканчивалась так:
Несут на блюдечках варенья
С одной ложечкой для всех.
Иных занятий и утех
В деревне нет после обеда.
Поджавши руки, у дверей
Сбежались девушки скорей
Взглянуть на нового соседа,
И на дворе толпа людей
Критиковала их коней.
[1, т. 5, с. 494]

окончательному тексту, этот обряд свершался до обеда, как и на Балканах; но судя по отброшенному тексту белого варианта, обряд свершался после обеда, т.е. был близок к привычному нам десерту.

Таким образом, важно: до обеда или после? Почему шесть строк белого варианта были заменены Пушкиным на ряды точек? Исследуя многие произведения великого поэта, я убедилась, что ничего случайного и, главное, ничего не суггестивного, в его текстах нет.

Три важных вопроса, решенных в работе, могут помочь в исследовании этого маленького фрагмента “Евгения Онегина”:

1. Является ли этот обряд – “послуженье” – действительно общим и устойчивым для Балкан, а не возникшим в последнее время?

2. Существует или существовал такой обряд в русской провинциальной жизни первой половины XIX века (или хотя бы был ли он засвидетельствован для России в любое другое время)? В этом случае он не представлял бы интереса для пушкинистов.

3. Почему – если этот обычай был нам чужд – он был вставлен Пушкиным в роман, да еще “прикрыт” словом “известный”?

Ответ на вопрос первый. Обряд этот подтверждается для сербов и самими балканистами – уроженцами Балкан: «Мещанскими в социалистической Югославии считались традиционные на Балканах вода и варенье или мед, а иногда рахат-лукум, которые подавались пришедшему в дом. Считалось, что вода со сладостями взбодрит гостя, которым случайный посетитель становился только после особого ритуала: вода и сладости подносились ему на особом подносе, он должен был взять немного на ложку и запить глотком воды, одновременно вежливо поблагодарив хозяйку. Обычай, хоть и не имел очевидных религиозных черт, был довольно древним и традиционным и поэтому подвергался осуждению как якобы “мешающий” созданию новой югославской обрядности» [2, с. 425]).

Но обряд “послуженья” был широко распространен и в старой Сербии. Специальная статья “Слатко и вода” [3, с. 179–186] описывает этот обычай как особый национальный сербский “бренд”. Автор статьи пишет, что одним из “старейших специалистов” сербской кухни и приема было “послуженье са слатким и чашом хладне воде”. “Слатко” (т.е. варенье – *Т.Н.*) в Сербии было «такое добро, вкусно и лепо по изгледу, да без претеривања може упоредити са најбољим

“слаткишима” на Западу». Автор ссылается и на старую статью 1912 г. доктора Радимира Вукадиновича об этом обычае. В журнале “Жена” сообщались четыре рецепта “слатка”: из лимона, из апельсина, из сливы и из любеницы (по-русски: арбуз). Этим обычаем восхищался английский журналист Адольф Смит, который был в Сербии во время правления короля Александра Обреновича и королевы Драги².

Во время правления короля Милана и королевы Наталии известного художника Влахо Буковаца именно таким образом принимала сама королева Наталия (1925). Указывается и распространенная в Сербии история – рассказ о том, как юная княгиня Любица, увидев немощную старушку, с трудом опирающуюся на палку и еле передвигающуюся, взяла “бутель и чашу” и “послужи је с хладном водом и сладкишем” (Матица српска, 1950). То есть, юная княгиня не просто дала какой-то еды незнакомой старушке, а оказала ей тем самым глубокое уважение.

Приложением к статье Перича [3] является рассказ сына княгини Любицы, князя Милана Обреновича, о достоинствах его матери и портрет ее с сыном (Уранија, 1938).

“Обряд известный...” – пишет Пушкин. Значит, он должен быть известным как пушкинистам, так и знатокам русских обычаев. Сначала я обратилась к Александру Борисовичу Пеньковскому, который, на мой взгляд, был самым тонким знатоком и интерпретатором нетривиальных для обычного пушкиниста мест великого романа. Оказалось, что Александр Борисович о таком “известном обряде” не знал. Тогда я пошла по иному пути: спрашивала о существовании подобного обряда у исследователей-диалектологов Института русского языка им. В.В. Виноградова РАН. Но за время экспедиций по современной России тоже не был отмечен такой обычай.

Остался путь “классический”: посмотреть комментарии этой строфы у исследователей “Евгения Онегина”.

Самым первым автором, к кому я обратилась, был Владимир Набоков, очень внимательно (и иногда критически) комментировавший текст “Онегина” [4].

Прежде всего, В. Набоков не пытается разгадать шесть строчек белого варианта с точками, приведенного нами выше. Он пишет, что Пушкин их вычеркнул “по каким-то ему неведомым причинам”.

² За подбор сербских данных и подбор соответствующей литературы я благодарю коллегу Людмилу Йоксимович (Белград).

Вопрос “до” или “после” и сама обрядность подобного угощения не заинтересовала Набокова; кроме того, нужно понять, что анализ структуры романа и сам Комментарий написаны им не для русского читателя.

Но неожиданно кое-что интересное для решения нашей проблемы у Набокова все же мелькает. Так он находит [4, с. 284] в черновиках Главы третьей расшифрованные Б. Томашевским строки. “Старушка” Ларина принимает Онегина, и в ее рассказах упоминаются “Варенье, сальная свеча. Помин про Саву Ильича”. “Странная фигура этот Сава (или Савва, святой покровитель Сербии), сын Ильи”, – замечает Набоков. Далее он предполагает, что именно так звали покойного дядю Евгения Онегина, владельца им наследованного имения.

Что касается описания “обряда”, то Набокова прежде всего интересует варенье (снова напоминаем, что его Комментарий писался для иностранного читателя). «Варенье подавалось гостям, – пишет Набоков, – в стеклянных вазочках на подносе (“с одною ложечкой для всех”».) “Гости накладывали варенье себе на блюдо с помощью этой ложечки и потом ели его чайными ложечками или размешивали в чае” [4, с. 286]. Этот комментарий В. Набокова уже явно понимается как некий десерт, **подаваемый после** обеда, к чаю. Но эта единственная ложечка остается им неразгаданной. В опубликованном пушкинском тексте она отсутствует. Судя по беловому варианту Пушкина, создается впечатление, что все гости поочередно зачерпывают варенье из вазочки именно этой единственной ложечкой и едят. (Именно так осуществлялся обряд “послуженья”, который мы застали в период с 1977 по 1987 год в Югославии / Сербии). Но тогда не проходит фраза “Несут на блюдечках варенье”. Набоков же предлагает именно беловой вариант: единственной ложечкой “для всех” перекалывают варенье из вазочки на блюдечки, и потом уже каждый гость пользуется своей сепаратной чайной ложкой. Можно сказать, что вариант Набокова как раз вызывает сомнения. По блюдам и до сих пор раскладывают варенье из вазочки одной специальной ложкой (как правило, она больше чайной, и в общем ее легко опознать), и в этом случае ремарка Пушкина об одной ложечке “для всех” кажется странной.

“Вощаной” столик кажется Набокову не навоощенным (waxed), а покрытым клеенкой [4, с. 287].

Пожалуй, интересным кажется подробный рассказ Набокова о бруснике, которая обладает лечебным желудочно-кишечным воздействием.

Поэтому Онегин боится этого воздействия и по его реплике: “Боюсь, брусничная вода мне не наделала б вреда” – очевидно, что это действие ему хорошо известно. Небезынтересны примеры перевода этой “воды” в англоязычных изданиях, которые приводятся Набоковым в обратном русском переводе. Это – “сироп из голубики; голубичный сок; брусничное вино; черничный отвар; черничный ликер”.

Таким образом, строки В. Набокова вносят в текст Пушкина еще больше загадок.

Внимание Ю.М. Лотмана [5] к “обряду угощения” неожиданно оказывается практически мимолетным.

О вощаном столике Ю.М. Лотман пишет, что “речь идет о вощаных (натертых воском) скатертях, которыми покрывались столики”, т.е. понимает этот термин иначе, чем Набоков. Далее он сообщает, что в беловой рукописи был вместо точек помещен другой текст (см. этот текст выше: “Несут на блюдечках варенье с одною ложечкой для всех...”). Этим анализ данного фрагмента в книге Ю.М. Лотмана “Комментарий...” ограничивается.

Казалось бы, загадки “пищевых ритуалов” должны были быть разрешены или, по крайней мере, описаны в большей по объему книге Ю.М. Лотмана, целиком посвященной быту и традициям русского дворянства XVIII и начала XIX века [6].

Важным положением этой книги и как будто связанным с нашей идеей потребности разъяснения смысла “обрядов известного угощения” являются слова Ю.М. Лотмана о том, что “область культуры – всегда область символизма” [6, с. 7]. Так, например, он объясняет странный парадокс “Русской правды”, состоящий в том, что рана, нанесенная обнаженным мечом, штрафует меньше, чем рана, нанесенная не обнаженным мечом или палкой. Оказывается, что бьются, нанося рану, только с равным (это имело место и в Европе при посвящении в рыцарство), а просто палкой или мечом в ножнах бьют холопа³.

Итак, Ю.М. Лотман прошел мимо чуждого (или нет?) “обрядов известного угощения”. Почему? Быть может, ответ на это можно найти в его же словах, обращенных к теоретическому статусу быта в целом: «Быт – это обычное протекание

³ Думаю, что эта идея объясняет и тот отмеченный мною ранее факт, что в одиннадцати снах героев Пушкина всегда фигурирует именно обнаженное холодное оружие, а не огнестрельное, что для эпохи Пушкина было бы естественно (см.: Николаева Т.М. Реконструкция единого “сна” у одиннадцати пушкинских героев [7, с. 155–175].

жизни в ее реально-практических формах; быт – это вещи, которые окружают нас, наши привычки и каждодневное поведение. Быт окружает нас как воздух и, как воздух, он заметен нам только тогда, когда его не хватает или он портится. Мы замечаем особенности чужого быта, но свой быт для нас неуловим – мы склонны его считать “просто жизнью”, естественной нормой практического бытия» [6, с. 10]. Факт “обряда известного” естественно показался Лотману привычно своим и неинтересным. Что было бы, если бы Пушкин не употребил прилагательного “известный”? Наверное, внимания к этому маленькому фрагменту романа у пушкинистов было бы больше. Шутили с читателем великий поэт? И зачем он оставил шесть рядов точек в этой строфе? Об этом мы можем только гадать.

Таким образом, остается еще один путь: обратиться не к пушкинистике, а к тем сочинениям, которые рассказывают о застольях и застольных обрядах пушкинской и околпушкинской поры. На зависть привлекательно для любителей вкусно и разнообразно поесть написана широко известная поэма В.С. Филимонова “Обед” (см. [8]).

Владимир Сергеевич Филимонов (1787–1858) – богатый рязанский помещик, участник войны 1812 года. Писал повести, романы, стихи, стихотворные повести, драмы, создавал переделки французских водевилей. В 1824 году написал самое известное свое произведение “Дурацкий колпак”. На вечере по поводу этой поэмы А.С. Пушкин, бывший в числе приглашенных, ответил Филимонову стихотворным поздравлением. Не менее известно и упомянутое выше стихотворение “Обед”, где Филимонов описывает русское обеденное застолье и перечисляет блюда, накрытые на обеденный стол у русского помещика:

Вот, с кулебякою родной,
Кругом подернута янтарной,
Душисто-жирной пеленой,
Уха стерляжья на шампанском.
За ней ботвинья с астраханским
Свежепросольным осетром
И с свежей невской лососиной.
Вот с салом борщ, калья с вином,
С желтками красный суп
С дичиной,
Морковной, раковой, грибной.
Рубцы с капустою цветной,
На блюдах длинных, на лотках,
Едва обхваченных рукою
С заботливою тишиною
Принесены: вот с юных лет
Вскормленный свежей муравою
Быка черкасского хребет,
Огромный, тучный, величавый,

Вот буженины круг большой
С старинной русскою приправой,
Вестфальский окорок сырой,
Окутан жиром, чуть соленый,
Другой, в малаге запеченный.
Говяжьи с трюфлями котлеты,
Как сбитый в снеге, майонез,
За ним пестреют винегреты,
Под хреном блюдо поросят,
Кусок румяной солонины,
Сосисек крупных длинный ряд,
Пирог холодный из дичины.
И все разобрано, едят.
Везде глубокое молчанье [8].

Как отмечает В.С. Филимонов, после трапезы все встают только тогда, когда встает наипочетнейший гость. Доктор де Флиз пишет: “Мужчины повели своих дам в гостиную, куда подали кофе и варенья на нескольких тарелочках, на каждой тарелочке было по одной ложке”. (Цит. по [9]).

Однако, и здесь, описывая великолепный пир, В.С. Филимонов не забывает про единственную ложечку:

Однажды был такой обед.
Где с хреном кушали паштет,
Где пирамида из котлет
Была усыпана корицей,
Где поросенок с чечевицей
Стоял, обвитый в колбасах,
А гусь копченый – весь в цветах,
Где, блюд чудесных в заключенье,
В укуру вкуса, как на смех,
С одною ложкою для всех
Носили в баночке варенье.

Право, эта ложечка кажется каким-то ключом к интересующей нас тайне.

Правда, Е. Лаврентьева сообщает, что “в помещичьем быту серебряные ложки были большой редкостью”. Она пишет: «Право пользоваться единственной “ложечкой” предоставлялось почетному гостю. Этот обычай сохранялся в провинции даже в 40-е годы. И.С. Аксаков писал родным из Калуги в 1845 г. о посещении дома Ивановой, в котором незадолго до этого “жил постояльцем”:
“На подносе подали варенья и миндальных орехов. Мне как гостю подают первому. Я, видя, что блюдец нет, что ложечка одна, хотел было сказать, чтоб подали сначала дамам или барышням, как здесь говорят, но отложил это, зная, что не поняли бы этого, пожалуй, стали бы уверять, что *ничего, очень приятно*. И потому я, решившись, смело – ложечку в варенье и в рот. Потом все дочери (Ивановой – Е.Л.) ту же ложечку в варенье и в рот, наконец, сама хозяйка. Через полчаса опять та же история» [9, с. 428]. К сожалению, Аксаков не сообщает о том, была ли эта процедура дообе-

денной или послеобеденной, во-первых; запивалось ли это варенье и если да, то чем, во-вторых; и почему через полчаса повторилась “та же история”, в-третьих.

Есть некоторые данные в мемуарах той эпохи о не столь большой важности времени подачи питья: “Вперемежку танцев питье подавали: воду брусничную, грушовку, сливянку, квас яблочный, квас малиновый, питье миндальное”, – рассказывает брату о бале 1825 года А.Я. Булгаков [9, с. 429].

Все-таки варенья появляются **после** обеда: Е. Лаврентьева приводит “Мемуары о дядюшках и тетушках” А.В. Ващенко-Захарченко: “Проходил час, нужно было обедать, перед обедом подавалась закуска, за ней следовал продолжительный и сытный обед; после обеда являлись варенья, маковники, орехи, кофе с кренделями и сухарями” [9, с. 453]. Или обед у самого Пушкина, по воспоминаниям А.О. Смирновой-Россет: “Хотя летом был придворный обед довольно хороший... однако я любила обедать у Пушкина, а обед составляли щи или зеленый суп с крутыми яйцами...рубленые большие котлеты со шпинатом и щавелем, а на десерт – варенье с белым крыжовником”. Известно, что любимым вареньем Пушкина было именно крыжовенное.

Таким образом, загадки получаются две: первая – *одна* ложечка или нет, и почему это было Пушкину важно, раз он вычеркнул текст про единственную ложечку, но оставил точки, не заполнив их. Вторая – подавали ли варенье с водой до обеда, как на Балканах, или после?

Но, может быть, для некоторых дворян этого обряда вообще не существовало, и застолье начиналось как-то иначе?

Тогда необходимо обратиться к специалистам по быту, застолью русских провинциальных помещиков этой эпохи.

Еще раз нужно сказать, что прекрасный материал дает в этом плане упомянутая книга Елены Лаврентьевой. Она приводит свидетельство Сушковой о том, что после обряда приветственных поцелуев хозяин приглашает гостей “перекусить до обеда и глотнуть для возбуждения аппетита”. Гостей проводят к закусочному столу. Вот – для достоверности – представим сначала впечатления иностранцев. Мисс Вильмот рассказывает о столе, уставленном “водками, икрой, хреном, сыром и маринованными сельдями”. Знаменитый Астольф де Кюстин с удивлением сообщает, что «На Севере принято перед основной трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье – прямо в гостиной, за четверть часа до того, как садиться

за стол, это предварительное угощение – своего рода завтрак и называется по-русски, если только я не ослышался, “закуска”. Слуги подают на подносах тарелочки со свежеею икрой, какую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, соленым мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким, подают также горькие настойки, французскую водку, вермут, лондонский портер, венгерское вино и данцигский бальзам; все это едят и пьют, стоя, прохаживаясь по комнате» [9, с. 399–400].

Иногда закуски не подавали отдельно или на специальном закусочном столе, а именно с них и начинался обед. Такой обычай считался французским. Приведем рассказ об этом английского доктора-туриста: “Я был удивлен еще больше, когда подан был обед. Он начался с холодной ветчины, нарезанной ломтиками, которую обносили вокруг стола на большом блюде. За ветчиной последовал *rôte froid*, потом салат, потом кусок пармезанского сыра. Очень любя холодные обеды, я рад был поесть по своему вкусу и делал честь подаваемым вещам. Я ел бы всего больше, если б слушался только своего аппетита, но я заметил, что соседи мои по столу едва дотрагивались до подаваемых блюд, и я не хотел отставать от них, как вдруг, к неопisanному моему удивлению, лакей принес вазу с супом. В ту же минуту вошла графиня и села на свое место.

Какой же я был неуч и как я ошибся! Ветчина, пирог, салат и сыр, не говоря о шампанском и донском вине, не составляли обеда, а только как бы прелюдию к нему, предисловие и прибавление к работе более серьезной. Я был немного сконфужен своей ошибкой, тем более, что удовлетворил свой аппетит на мелочах, которые должны были его только пробудить” [9, с. 488].

За обедом (ужином) действительно “за столом у них гостям носили блюда по чинам”, как сообщает нам “Евгений Онегин”.

Как видно, все это нисколько не напоминает начальную фазу приема у Лариных, “обряд известный угощенья”.

О первом “серьезном” блюде – супе, или, точнее, супах, Лаврентьева пишет: “Борщ-свекольник на свином сале и с ломтиками свинины и с превосходною просяною кашей, поданною в маленьких горшочках для каждого куверта, забеленный дивною сметаной, был верх украинского кулинарного искусства, объяденье”. Из холодных супов особо любимым блюдом у русского дворянства была ботвинья. В словаре Даля дается такое определение ботвиньи: “Ботвинья – холодная похлебка на квасу из отварной ботвы, луку, огур-

цов, рыбы”. Ботвинью готовили с вареной рыбой (осетриной, севрюгой, судаком), а к столу подавали с ломтиками балыка. В роли гарнира обычно выступали раки или крабы: “...затем подавалась ботвинья со льдом, с свежей просоленной осетриной, с уральским балыком и целою горою чистых раковых шеек на блюде”. Не перечисляя всех возможных супов, которыми лакомились русские дворяне, вроде “стерляжьей ухи с шампанским”, обратимся теперь к закускам, предваряющим супы и горячие блюда. Одной из основных закусок была икра – зернистая, паюсная и кетовая⁴. Но Денис Давыдов пишет: “Другого завтрака нет, другого жаркого нет, как дупеля, облитые жиром. Потом свежие осетры и стерляди, потом ужасные величиной и жиром перепелки, которых сам травлю ястребами до двадцати в один час на каждого ястреба” [9, с. 496].

Иностранцев поражала расточительность, трата денег на пиры у русских бар. Жить роскошно означало иметь у себя дома изысканный стол. Среди знаменитых гастрономов той поры Лаврентьева прежде всего называет Ивана Андреевича Крылова. Узнаем мы из её книги и то, что именно Франция переняла у русских обычаи подавать блюда “по переменам”, а ранее у французов было принято давать всё сразу, и котлеты стыли на столе вперемежку с овощными закусками, что роскошный пир вместе с балом средне богатый дворянин мог давать только два раза в год, а отец Онегина давал “три бала ежегодно. И промотался наконец”. Но нигде в огромной книге не описывается обряд, подобный тому, о котором мы читаем в “Евгении Онегине”.

Резюмируя, скажу, что “брусничность” воды, видимо, была в романе не столь важной, она говорит лишь о некоторой “северности” имений Лариных, Онегина и Ленского. Так же и не столь значимо происхождение варенья. Но ситуация с ложечкой/-ками остается загадочной, как и “известность” этого все-таки инициального “обряда”.

Итак, обряд “послуженья”, который мы застали в Сербии (и отчасти в Болгарии) для русских обычаев оставался неизвестным и необычным.

IV

Особенность действительно классической, великой, литературы состоит в том, что она, если можно так выразиться, “примелькивается”. Наше внимание не останавливается на заученных с раннего детства привычных строках. Внимательные

⁴ Иностранцы практически тогда икры не знали. И, судя по данным Е. Лаврентьевой, Наполеон Бонапарт, которому прислали зернистую икру в подарок, велел ее сварить.

вопросы не получили бы ответа. Много зашифрованного и в “Евгении Онегине”. Например, о Зарецком сказано “Отец семейства холостой”. Что это значит? А это *ключ* к тому, кто стоит за образом Зарецкого. Конечно, это легендарный граф Федор Иванович Толстой, “американец”, живший долго вне брака с цыганкой Бугаевой, родившей от него двенадцать детей.

Современная нарратологическая теория, обратившая внимание на “ключи”, мелькающие в текстах, т.е. помощь в решении некоей загадки, знак, приводящий к другому тексту или раскрывающий тайну событий, развилась в самые последние годы (см. коллективную монографию “Ключи нарратива”, М.: Индрик, 2012. Отв. ред. Т.М. Николаева).

Попробуем перейти к самому Пушкину и к его же тексту.

С весны 1823 года по май 1824 года в Одессе жила Амалия Ризнич, жена купца (негоцианта) Йована/Джованни/Ивана Ризнича.

Вторая глава “Евгения Онегина” была написана поздней осенью 1823 года в Одессе. Третья глава “Онегина” до письма Татьяны была написана также в Одессе, но вся глава в целом была закончена уже в Михайловском в октябре 1824 года.

Итак, время написания этих глав совпадает с пребыванием госпожи Ризнич в Одессе. Известно, что Пушкин был страстно в нее влюблен, мучительно и ревниво, и узнал о ее смерти в Италии (1825 г.) только в 1826 г. в Михайловском.

Дом Ризничей был открыт для гостей, которых принимали широко и любезно, а хозяйка дома поражала своей красотой. Специальную монографию посвятил ей знаменитый пушкинист П.Е. Щеголев [10] (первоначальный вариант: 1904). Вот как он описывает прекрасную Амалию: “Относительно необыкновенной красоты А. Ризнич все современники согласны: высокого роста, стройная, с пламенными очами, с шеей удивительной формы, с косою до колен. Она ходила в необыкновенном костюме: в мужской шляпе; в длинном платье, скрывавшем большие ступни ног. Среди одесских женщин она была поразительным явлением”. Поклонников у нее было много, хотя в самом высшем одесском обществе – т.е. в кругу Е.К. Воронцовой – она принята не была.

В “Отрывках из путешествия Онегина” Пушкин говорит о ней, описывая Одессу его времени:

А только ль там очарований?
А разыскательный лорнет?
А закулисные свиданья?
А prima donna? а балет?
А ложа, где красой блистая,
Негоциантка молодая,

Самолюбива и томна,
Толпой рабов окружена?
Она и внемлет, и не внемлет
И каватине, и мольбам
И шутке с лестью пополам...
А муж – в углу за нею дремлет,
Впросонках фора закричит,
Зевнет и – снова захрапит. [1, т. V. с.178]

Впервые имя Амалии Ризнич как подлинной и потаенной любви великого поэта было высказано в 1882 году П.А. Ефремовым.

С тех пор пушкинисты спорят о количестве посвященных ей стихов. Например, поэт не мог посвятить ей стихотворение X, так как она уже уехала, а он был в это время увлечен Елизаветой Ксаверьевной Воронцовой. Напротив, именно Амалии он посвятил много позже стихотворение У, так как только в это время он узнал о ее смерти, хотя прошли годы. Наконец, поэт, конечно, думал о ней в минуту Z, так как в этом фрагменте его текста говорится о ревности вообще, а любовь его к Ризнич была связана с мучительной ревностью. (Предполагается, что мужчина среднего возраста мог в течение жизни ревновать только одну женщину).

Но все-таки Пушкин был человеком страдающим и любвеобильным. Об этом как-то забывают, и не мне об этом судить. Поэтому я только приведу те стихотворные тексты, которые разные исследователи связывают с именем Амалии Ризнич. В статье сознательно не приводится расхождения пушкинистов, по-разному приписывавших эти тексты Ризнич.

Простишь ли мне ревнивые мечты,
Моей любви безумное волнение?
Ты мне верна: зачем же любишь ты
Всегда пугать мое воображение?
Окружена поклонников толпой,
Зачем для всех казаться хочешь милой,
И всех дарит надеждою пустой
Твой чудный взор, то нежный, то унылый?
Мной овладев, мне разум омрачив,
Уверена в любви моей несчастной,
Не видишь ты, когда, в толпе их страстной
Беседы чужд, один и молчалив,
Терзаюсь я досадою одинокой;
Ни слова мне, ни взгляда... друг жестокой!
Хочу ль бежать, – с боязнью и мольбой
Твои глаза не следуют за мной.
Заводит ли красавица другая
Двусмысленный со мною разговор, –
Спокойна ты; веселый твой укор
Меня мертвит, любви не выражая.
Скажи еще: соперник вечный мой,
Наедине застав меня с тобой,
Зачем тебя приветствует лукаво?..
Что ж он тебе? Скажи, какое право

Имеет он бледнеть и ревновать?..
В нескромный час меж вечера и света,
Без матери, одна, полуодета,
Зачем его должна ты принимать?..
Но я любим... Наедине со мною
Ты так нежна! Лобзания твои
Так пламенны! Слова твоей любви
Так искренно полны твоей душою!
Тебе смешны мучения мои;
Но я любим, тебя я понимаю.
Мой милый друг, не мучь меня, молю:
Не знаешь ты, как сильно я люблю,
Не знаешь ты, как тяжело я страдаю⁵.

[1, т. 2, с. 146]

Всё в жертву памяти твоей:
И голос лиры вдохновенный,
И слезы девы воспаленной,
И трепет ревности моей,
И славы блеск, и мрак изгнания,
И светлых мыслей красота,
И мщенье, бурная мечта
Ожесточенного страдания⁶.

[1, т. 2, с. 252]

Под небом голубым страны своей родной
Она томила, увядала...
Увяла наконец, и верно надо мной
Младая тень уже летала;
Но недоступная черта меж нами есть.
Напрасно чувство возбуждал я:
Из равнодушных уст я слышал смерти весть,
И равнодушно ей внимал я.
Так вот кого любил я пламенной душой
С таким тяжелым напряженьем,
С такою нежною, томительной тоской,
С таким безумством и мученьем!
Где муки, где любовь? Увы, в душе моей
Для бедной, легковёрной тени,
Для сладкой памяти невозвратимых дней
Не нахожу ни слез, ни пени⁷.

[1, т. 2, с. 297]

Для берегов отчизны дальней
Ты покидала край чужой;
В час незабвенный, в час печальный
Я долго плакал пред тобой.
Мои хладеющие руки
Тебя старались удержать;
Томленья страшное разлуки
Мой стон молил не прерывать.

Но ты от горького лобзанья
Свои уста оторвала;
Из края мрачного изгнания
Ты в край иной меня звала.

⁵ Написано 11 ноября 1823 г.; напечатано в "Полярной звезде" на 1824 г.

⁶ Написано в 1825 г. При жизни поэта не публиковалось.

⁷ Написано в 1826 г. Напечатано в "Северных цветах" на 1828 г. В рукописи – сокращенные записи о смерти Ризнич, а также смерти декабристов.

Ты говорила: “В день свиданья
Под небом вечно голубым,
В тени олив, любви лобзанья
Мы вновь, мой друг, соединим”,

Но там, увы, где неба своды
Сияют в блеске голубом,
Где тень олив легла на воды,
Заснула ты последним сном.
Твоя краса, твои страданья
Исчезли в урне гробовой –
А с ними поцелуй свиданья...
Но жду его; он за тобой...⁸.

[1, т. 3, с. 193]

Заклинание

О, если правда, что в ночи,
Когда покоятся живые,
И с неба лунные лучи
Скользят на камни гробовые,
О, если правда, что тогда
Пустеют тихие могилы, –
Я тень зову, я жду Леилы:
Ко мне, мой друг, сюда, сюда!

Явись, возлюбленная тень,
Как ты была перед разлукой,
Бледна, холодна, как зимний день,
Искажена последней мукой.
Приди, как дальняя звезда,
Как легкий звук иль дуновенье,
Иль как ужасное виденье,
Мне все равно: сюда, сюда!..

Зову тебя не для того,
Чтоб укорять людей, чья злоба
Убила друга моего,
Иль чтоб изведать тайны гроба,
Не для того, что иногда
Сомненьем мучусь... но, тоскуя,
Хочу сказать, что все люблю я,
Что все я твой: сюда, сюда! [1, т. 3, с.182]

(См. также приведенные выше строфы из “Евгения Онегина” о молодой негощиантке и ненапечатанные поэтом строфы о ревности в Главе шестой романа, посвященные, как полагают некоторые исследователи, Амалии Ризнич).

Но вернемся к проблемам, поставленным в начале нашей статье. У красавицы Амалии Ризнич был муж. И этот муж был **сербом**, сыном богатого сербского купца, имевшим банкирскую контору в Вене, потом занявшимся хлебными операциями в Одессе. Родился он в Дубровнике (Рагузе), где у отца была своя контора. Иван Ризнич был прекрасно образован, учился в Болонском университете, говорил на многих языках, был меломаном,

активно поддерживал материально одесскую оперу. Как пишет П.Е. Щеголев, “он отличался гостеприимством и любезностью. Его дом принадлежал к числу самых приятных в Одессе”. Человек он был светский, увлеченность Пушкина Амалией он замечал и говорил, что Пушкин увидался около Амалии “као маче” (как котенок). После смерти Амалии женился на графине Паулине Ржевусской, сестре жены О. Бальзака Эвелины Ганьской и сестре знаменитой Каролины Собаньской (которую ряд исследователей-пушкинистов, в частности, А.А. Ахматова считают, опираясь на ряд подлинных фактов, “настоящей” потаенной любовью Пушкина).

Осмелюсь предположить, что в гостеприимном и богатом доме серба Йована Ризнич обряд “послуженья” был обязательным и прекрасная Амалия разносила гостям, дивившимся этой экзотике, блюдечки с вареньем и “хладну воду”. Думаю, что Пушкин не ошибся, приписав этот необычный обряд простодушным северорусским Лариным, назвав его “известным”, т.е. – “известным нам с тобой”, сделав его как бы маленьким знаковым посланьем.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Пушкин А.С.* Полное собрание сочинений в 10 т. Изд. 4. Л.: Наука, 1977–1979.
2. *Анастасиевич И.* Еда в социалистической Югославии//Кодыповседневности в славянской культуре: еда и одежда. СПб., “Алетейя”, 2011.
3. *Перич Джордже.* Слатко и вода. Прилози за књижевност, језик, историју и фолклор. Т. 74. 2008. С. 179–186.
4. *Набоков В.* Комментарий к роману “Евгений Онегин” А.С. Пушкина. Перевод с английского. Санкт-Петербург, “Набоковский фонд”, 1998.
5. *Лотман Ю.М.* Роман А.С. Пушкина “Евгений Онегин”. Комментарий. Ленинград: Просвещение, 1980.
6. *Лотман Ю.М.* Беседы о русской культуре. Быт и традиции русского дворянства (XVIII – начала XIX века). Санкт-Петербург. “Искусство – СПб”, 1994.
7. *Николаева Т.М.* О чем рассказывают нам тексты? М.: Языки славянской культуры, 2012.
8. *Филлимонов В.С.* Обед. <http://www.litmir.net/br/&b=112619&p=2>
9. *Лаврентьева Елена.* Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. М., “Молодая гвардия”, 2007.
10. *Щеголев П.Е.* Амалия Ризнич в поэзии А.С. Пушкина. Отдельное электронное издание (без указания года).

⁸ Написано 17 октября 1830 г. При жизни поэта стихотворение не печаталось.