

отношению к цивилизациям средиземноморско-ближневосточного региона. Возвышение социальной верхушки в суданских обществах первоначально происходило в большей степени на основе транссахарской торговли рабами и золотом, получаемыми с юга, чем на базе присвоения прибавочного продукта, созданного в самих этих обществах, — отсюда незавершенность в большинстве случаев классовой стратификации при значительной сложности и многослойности социальной структуры.

О. С. Тома́новская (Ленинград) в докладе «Специфические черты общественного устройства Лоанго в XVII—XVIII вв.» подвергает пересмотру широко распространенную в литературе точку зрения, согласно которой Лоанго в прошлом представляло собой могущественное государство, позднее пришедшее в упадок. Анализ нарративных источников и этнографических данных позволил автору сделать вывод, что если исходить из марксистского определения понятия государства, то общество, существовавшее в Лоанго, еще нельзя назвать государством, хотя система управления этим обществом носила черты некоторой усложненности по сравнению с обычной родо-племенной организацией.

Доклад Ю. Е. Березкина (Ленинград) «Социальная структура общества мочика (древнее Перу)» был посвящен попытке реконструкции классовой структуры одного из наиболее древних районов возникновения цивилизации в Новом Свете. С этой целью докладчик произвел статистический анализ персонажей скульптурной керамики и других изображений культуры мочика и пришел к выводу, что они могут быть сгруппированы в три категории: воинов, военачальников-жрецов и шаманов. Косвенные данные говорят о том, что у мочика было крупное государство и что общественное расслоение у них шло быстрее, чем эволюция представлений об идеальной божественной общине, отраженных в изображениях.

В дискуссиях, развернувшихся по ряду докладов, отмечалось многообразие форм раннеклассового общества и путей его формирования, долгое противоборство различных укладов в рамках этого общества. Говорилось также о необходимости дальнейшей работы над источниками различных категорий: нарративными, археологическими и этнографическими, многие из которых в настоящее время еще невозможно трактовать однозначным образом.

Подводя итоги конференции, акад. Б. А. Рыбаков отметил, что она отразила значительный вклад, внесенный марксистско-ленинской исторической наукой в нашей стране и за рубежом в изучение проблем перехода от доклассового общества к классовому и выразил уверенность, что данная конференция, как и проходившие в последние годы дискуссии, будет способствовать дальнейшей активизации разработки этих сложных проблем.

С. А. Арутюнов, А. М. Хазанов

ВЫСТАВКА

«РУССКИЙ ПРЯНИК И ФИГУРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ»

В Ленинграде с 1 сентября по 10 октября 1973 г. была открыта первая выставка художественных изделий из теста «Русский пряник и фигурное печенье», организованная Государственным музеем этнографии народов СССР. Экспонаты выставки, собранные несколькими поколениями коллекционеров, этнографов и краеведов, представляют значительный интерес.

Особенность данной экспозиции — комплексный показ материалов, прямо или косвенно связанных с темой выставки. На ней демонстрировались пряники и печенье, пряничные доски, художественные открытки, что позволило получить представление не только о бытовании пряников и печенья, но и об их производстве.

Ценность выставленных пряничных досок не только в том, что это преимущественно подписные изделия, на которых указано время и место их изготовления, фамилия мастера, но и в том, что эти образцы дают представление об основных рисунках и формах пряников второй половины XVIII и XIX вв.

Открытки с изображением бытовых и ярмарочных сцен, торговцев-разносчиков пряников и печенья представил для выставки из своего собрания художественных открыток ленинградский коллекционер Н. С. Таггин.

Ранние образцы изделий из теста (XVIII—XIX вв.) до нас не дошли. На выставке экспонировались муляжи пряников и фигурного печенья конца XIX в., точно передающие их форму, размеры и расцветку. Изделия XX в. представлены в подлинниках. Особое место на выставке заняли русские пряники и фигурное печенье из уникальной коллекции Н. Д. Виноградова, переданной им в 1972 г. в дар Государственному музею этнографии народов СССР.

На выставке экспонировались изделия почти из всех районов расселения русских на территории нашей страны. Несмотря на небольшие размеры (220 экспонатов), выставка дает представление о характерных видах русского пряника и фигурного печенья, о многообразии их форм и основных этапах развития пряничного производства.

Пряник и фигурное печенье — интересное явление русского быта. Фигурное печенье, видимо, появилось в глубокой древности и имело, несомненно, обрядовый характер. На новогодних праздники в деревнях и некоторых городах изделиями из теста (фигурками коров и других животных) хозяева одаривали ватаги колядовщиков-поздравителей, ходивших по дворам. Бытовали и другие виды обрядового печенья (кресты, лесенки и т. д.). Для встречи весны пекали птичек-жаворонков.

Среди фигурного печенья значительный интерес представляет незафиксированное в этнографической литературе свадебное фигурное печенье из Рязанской и Пензенской губерний. На печенье изображены сохи, бороны, ступа с детьми, свадебный пирог-круг с сидищими на нем фигурами — участниками свадьбы. На фигурах, изображающих участников свадебного застолья, надета одежда, сшитая из ткани.

Пряники возникли на основе фигурного печенья. Их подносили именинникам, пекали к свадьбе в качестве угощения, подарка и даже выкупа за невесту. Угощались ими во время рождественских праздников и масляничных гуляний. В прошлом пряники — желанное лакомство крестьянских детей. Есть сведения, что им приписывали лечебные и магические свойства. С ними связано много пословиц и поговорок.

На выставке были показаны различные по способу приготовления пряники: лепные, силуэтные — вырезанные из раскатанного теста и печатные — оттиснутые пряничной доской с вырезанным на ней узором.

Производство пряников в XVIII—XIX вв. нередко было потомственным занятием. Введение в России с начала 20-х годов XVIII в. цеховой организации для ремесленников, несомненно, содействовало повышению профессионального мастерства пряничников, так как для получения звания мастера или подмастерья, дававшего право заниматься изготовлением пряников, требовалось сдать особый экзамен, который принимала комиссия, состоявшая из трех дипломированных мастеров-пряничников. Чтобы выдержат экзамен, надо было изготовить партию пряников, отвечающих определенным требованиям. Руководить предприятием, изготавливавшим пряники, имел право лишь мастер, обладавший дипломом. Производство пряников было организационно отделено от кондитерского дела, в котором решающую роль играли мастера-иностранцы¹. Поэтому в «пряничном деле» прочно сохранялись традиции русского пряничного искусства. За оригинальную форму и высокие вкусовые качества русские пряники получали премии и медали на международных выставках. Они вывозились в Германию, Англию, Францию².

Производство русских пряников развивалось самостоятельно. Это особенно отчетливо видно при сравнении форм и терминологии русских пряников с немецкими, польскими, французскими, английскими³.

В XVII—XIX вв. сложилось несколько центров пряничного производства. Образцы их изделий были представлены на выставке. Интересны силуэтные пряники из южнорусских городов — Рязани, Воронежа, Орла, отличающиеся яркостью раскраски и причудливым орнаментом в виде спиралей, петель, завитков. Фигуры людей и животных, сравнительно небольшого размера, предельно обобщены. В забавных формах пряников прослеживаются черты сходства с обрядовым печеньем. К рязанским, воронежским и орловским пряникам близки по форме и расцветке пряники Калуги и Елабуги, хотя они меньшего размера и имеют другой орнамент.

Большое место на выставке заняли тверские и архангельские пряники. Тверские — белые мятные пряники в форме причудливо изогнутых рыб, львов (прообразом их послужили фигуры, украшавшие ворота барских усадеб), оседланных коней, пышно одетых господ в костюмах начала XIX в.

Архангельские пряники («козули») в форме женщин в богато украшенном костюме, птиц, оленей с золотыми ветвистыми рогами изготавливались крестьянами из-под Архангельска для новогодних праздников и масляничных гуляний. Они делали также пряники на которых были изображены nenцы с детьми, оленей упряжки с nenцами («самоедами») в санях-нартах. Изображения эти этнографически довольно точны. Архангельским пряникам присущ характерный для русского народного декоративно-прикладного искусства прием изображения предмета в позе, символизирующей движение (согнутые ноги оленя, подбоченившаяся человеческая фигура).

На выставке представлены также редкие, не описанные в литературе виды русского пряника. Это пряники из Сибири, изображающие всадников в остроконечных куполообразных шапках с длинными ушами и в одежде, причудливо изукрашенной спиральями, свидетельствующие о тесных связях декоративно-прикладного искусства русского населения с аборигенами Сибири (приемы изображения фигуры типичны для русского

¹ «Обряды для С.-Петербургского пряничного цеха», СПб., 1850.

² Н. Виноградов. Пряники, «Декоративное искусство СССР», 1959, № 6, стр. 36.

³ M. Ziwińska, Rzeźbione formy pernikarskie, «Polska sztuka Ludowa», 1956, № 6; M. Wahren, Brot seit Jahrtausenden. Die Brotformen und Bäckerei im Wandel der Zeiten mit zahlreichen Abbildungen, Bern, 1952; O. Smolitzky, Volkskunst in Thüringen von 16. bis zum 19. Jahrhundert, Weimar, 1904, S. 46—51; L. Serand, Le Pain. Fabrication rationnelle, Historique, 2 ed., Paris, 1911.



Рис. 1. Пряник из Тулы. 1927 г. (из фондов ГМЭ)

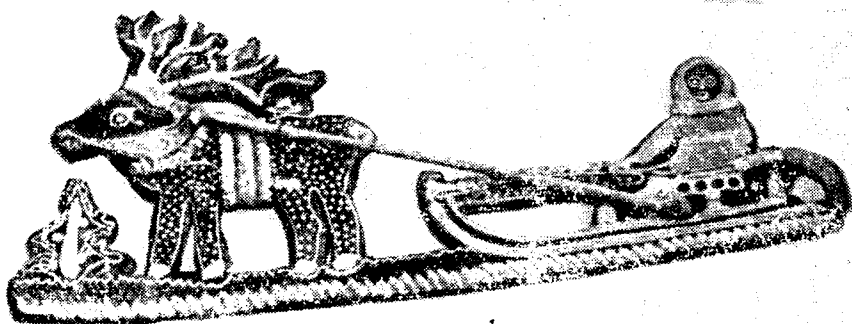


Рис. 2. «Козуля» — пряник из темного теста, изображающий оленю упряжку с ненцем («самоедом»), сидящим на санях. Пряник покрыт белой и розовой глазурью; размеры его 25×60 см. Архангельск, 1930-е гг. (ГМЭ, колл. № 5613, 11 аб.)

народного творчества, покроем одежды и форма головного убора характерны для коренных народов Сибири).

Уникальны пряники и пряничные доски старообрядцев из села Ветка Могилевской губернии, куда в XVII в. бежали спасавшиеся от преследования церковных властей старообрядцы. Живя в окружении белорусов и поляков, они не только сохранили старинные формы русского пряника, но и обогатили его формами, заимствованными от соседей.



Рис. 3. Пряничная доска. Нижегородская губ., начало XX в. (из фондов ГМЭ).

Оригинальна «свадебная пряница» из Ростова Ярославского: на прямоугольной площадке вертикально укреплены пряники в виде фигурок мужчин, женщин, а также деревьев и звезд. Такие пряники изготовлялись еще в конце XIX в. в пряничных мастерских Ростова по заказам богатых крестьян к сговору — одному из моментов свадебного обряда⁴.

К концу XIX в. появляются пряники из цветного теста, сласти из цветного сахара, выполнявшиеся на первых порах в традиционной манере. Рождение этого вида пряников было вызвано попыткой мастеров-пряничников конкурировать с кондитерской промышленностью, выпускающей дешевые изделия. В этой связи представляют особый интерес экспонаты из коллекции Н. Д. Виноградова. Они знакомят нас с одним из наиболее близких к нам по времени, но совершенно не изученным и не описанным в литературе этапом развития русского пряничного искусства (XX в.) и районом его распространения.

Москва и прилегающие к ней территории славились белыми и цветными пряниками, по технологии изготовления близкими к тверским. Однако виды теста и пряничных

⁴ Интересные сведения об этом прянике имеются в работе: Е. Э. Бломквист, «Сговорный пряник» или «пряница» из г. Ростова Ярославской губернии, «Отчет Гос. Русского музея за 1926 и 1927 гг.», Л., 1929, стр. 61—62.



Рис. 4. «Свадебная пряница», г. Ростов, Ярославская губ. Конец XIX в. (из фондов ГМЭ)

форм здесь разнообразнее. Очень распространены пряники в форме рыбы с чешуей, а также пряники с изображением девушки в богатом боярском костюме и т. д.

Чрезвычайно интересна показанная на выставке серия сахарных лакомств, изготовленных в Москве в 1913 г. Это крошечные фигурки из цветного сахара, напоминающие фарфоровые статуэтки людей, птиц, различных животных. Их делали с петлями для подвешивания на елку.

Калужские пряники — это пластинки из коричневого теста с барельефами из цветного сахара (сахарной глазури), изображающими людей, зверей (верблюдов, львов, тигров, коз, зайцев), птиц (канареек, уток, лебедей).

Выставка познакомила посетителей также с особенностями развития пряничного искусства за последние десятилетия. Это важно потому, что изучению пряничного производства не уделялось должного внимания в связи с бытовавшими в 20—30-е годы неправильными представлениями о характере народного творчества. Не считая народным то, что создается мастерами, получившими подготовку в специальных учебных заведениях, музейные работники фактически отказались от сбора материалов по современному пряничному производству. А между тем элементы народного творчества продолжают бытовать и развиваться в нем, отражая новые условия жизни народа. Так, в оформлении пряников 20-х годов появляются новые черты. Наряду с белым тестом широко начинает применяться цветное, возникают мотивы и сюжеты, идущие из фольклора и литературы (птицы-павы, стоящие возле «древа жизни»). В Туле, Архангельске и других центрах пряничного производства появляются изделия, испытавшие воздействие революционного плаката. Таков тульский «печатный» пряник с изображением могучего кузнеца, из-под молота которого вылетают снопы искр-звездочек. Среди пряников 50—60-х годов мы встречаем изделия, выполненные в традиционной манере, но их художественное решение и сюжет современные.

Выставленные образцы современных пряников и фигурного печенья свидетельствуют о том, что традиции русской народной пряничной формы, ее цветовая гамма живы и сейчас, когда идет поиск новых средств художественной выразительности.

Л. С. Смусин

СОВЕТСКИЕ УЧЕНЫЕ НА ЮБИЛЕЙНОЙ СЕССИИ ОРЕГОНСКОГО ИСТОРИЧЕСКОГО ОБЩЕСТВА

В 1973 г. исполнилось 100 лет со времени основания Орегонского исторического общества, которое выгодно отличается обширностью своей научной тематики среди других аналогичных краеведческих организаций США. В задачу общества входит изучение истории Орегона. Вместе с тем всесторонне исследуется также прошлое Северо-Запад-