

1 (121) 2024

Основан в 1890 г.
Возобновлен в 1994 г.

Учредитель
Государственный
Российский
Дом
народного творчества
имени В. Д. Поленова

ЖИВАЯ СТАРИНА



ХЛЕБ В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ

■ Обрядовый хлеб и выпечка у греков России
(по данным экспедиций 2022–2023 гг.)

■ Хлеб и зерно в зимней календарной обрядности мегленорумын Македонии

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФОЛЬКЛОР: РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ

■ Л. В. Веткина — хранитель традиций народной марийской вышивки

ФОЛЬКЛОРНО-ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ МОЗАИКА

■ Гусиным манером: способы запрягать лошадей в Сибири

■ Экспедиция к бачатским телеутам Кемеровской области

ЭКСПЕДИЦИИ



Марийские блины
коман мелна



На 1-й странице обложки:

Пряница — сговорный пряник. Ярославская губ., г. Ростов. Гипс, дерево, бумага, канитель, стекло. Собиратель Е. Э. Бломквист. 1926 г. Из фондов Российского этнографического музея (Санкт-Петербург). Фото О. В. Волковой

Марийские трехслойные блины коман мелна (с. Старый Торъял Новоторъяльского района). 2022 г. Фото Д. И. Ваймана



В 2023 г. в рамках проекта по выявлению и сохранению объектов нематериального культурного достояния народов России была проведена экспедиция в Кемеровскую область, где проживает этническая группа бачатских телеутов. Читайте материалы экспедиции на с. 55–59. Все фотографии сделаны в с. Беково Ю. А. Крашенинниковой в 2023 г.



▲ Стол общины телеутов с. Беково на конкурсе «Таамду курзақ» в день села Беково. Традиционные блюда: катама, тутмаш без бульона, телеутские пельмени, ассорти (отварные куски мяса, мясо на кости, лепешки, нарезанные на куски кишки), свадебный хлеб табақ курсақ

◀ Приготовление тутмаша. Казаны с кипящими ингредиентами



◀ Светлана Михайловна Баксарина и Лидия Пантелеевна Мажина готовят лепешки для тутмаша



▲ Наталья Николаевна Тыдыкова подает тутмаш



◀ Тутмаш: вид готового блюда

ЖИВАЯ СТАРИНА

Журнал о русском фольклоре и традиционной культуре

СОДЕРЖАНИЕ

О. В. Белова, М. В. Ахметова, М. В. Ясинская. 30 лет «Живой старине» 2

ХЛЕБ В НАРОДНОЙ КУЛЬТУРЕ

В. Е. Добровольская, Н. Е. Котельникова. Печенье «лесенка» в контексте обряда «проводы души» (село Задушное Новосильского района Орловской области) 4
И. С. Дмитриевская. Рассказы о хлебе на белорусско-русском пограничье 6
К. А. Климова, И. О. Никитина. Обрядовый хлеб и выпечка у греков России (по данным экспедиций 2022–2023 гг.) 9
О. В. Чёха. Хлеб в новогреческом фольклоре 12
Г. П. Пилипенко, М. В. Ясинская. Хлеб в пасхальных и поминальных обрядах у словенцев в Италии (долина реки Натизоне) 18
А. И. Чиварзина. Хлеб и зерно в зимней календарной обрядности мегленорумын Македонии 21

РЕГИОНАЛЬНЫЙ ФОЛЬКЛОР: РЕСПУБЛИКА МАРИЙ ЭЛ

А. В. Черных. Экспедиционные исследования в Республике Марий Эл 24
А. В. Черных. Л. В. Веткина — хранитель традиций народной марийской вышивки 25
А. В. Вострокнутов. Традиции и техники обработки мочала. Кулеткацкий промысел в Килемарском районе 28
Ю. С. Чернышева. Традиции и технологии приготовления многослойных блинов *коман мелна* у марийцев Поволжья 31

30 ЛЕТ ФОЛЬКЛОРНОЙ ЭКСПЕДИЦИИ РГГУ

Н. В. Петров, М. М. Каспина, Л. Р. Хафизова, А. А. Трофимов, М. Д. Алексеевский, В. А. Комарова, Н. С. Петрова, Я. И. Павлиди, М. Г. Белодёдова, А. И. Стрельцов. Из воспоминаний участников фольклорной экспедиции РГГУ 33
В. А. Комарова. «Хлеб, скажи правду»: гадание *на бобах* в Устьянском районе Архангельской области 37
В. А. Воробьев. Моряк и девушка: вербальные и визуальные воплощения одного сюжета 41

ФОЛЬКЛОРНО-ЭТНОГРАФИЧЕСКАЯ МОЗАИКА

В. А. Шилкин. Лечение *испуга/переполоха* в Волжском Понизовье и Подонье 45
В. А. Коришников. Гусиным манером: способы запрягать лошадей в Сибири 48
В. П. Еришов. Письма из Керети 51

ВЫСТАВКИ

Д. А. Баранов, О. Г. Баранова, Т. А. Зимина. Выставка «Путь хлеба: хлебные традиции русской деревни» 53

ЭКСПЕДИЦИИ

О. Э. Добжанская, Ю. А. Крашенинникова. Изучение нематериального этнокультурного достояния тюрков Южной Сибири: экспедиция к бачатским телеутам Кемеровской области — Кузбасса 55

ПАМЯТИ УЧЕНЫХ

Т. Г. Иванова. Памяти Валерии Игоревны Ереминой 60
И. В. Васильев. Николай Иванович Бондарь (1949–2023) 61

ОБЗОРЫ, РЕЦЕНЗИИ

О. В. Белова, В. Я. Петрухин. Фольклорная проза Кестеньгского края 62
О. В. Белова, М. В. Ясинская, М. В. Ахметова. Коротко о книгах 65

НАУЧНАЯ ХРОНИКА

С. В. Алтатов, С. П. Сорокина, Л. В. Фадеева. Конференция «Народная культура в городе и деревне: Формы бытования. Взаимодействие. Трансформации» 68

Проект реализован при финансовой поддержке Министерства культуры Российской Федерации



МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Главный редактор

О. В. Белова, доктор филол. наук, Институт славяноведения РАН

Редколлегия:

С. В. Алпатов, доктор филол. наук, доцент, Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова

М. В. Ахметова (зам. главного редактора), канд. филол. наук, Государственный Российский Дом народного творчества им. В. Д. Поленова

Д. А. Баранов, канд. ист. наук, Российский этнографический музей

Л. Н. Виноградова, доктор филол. наук, Институт славяноведения РАН

Е. А. Дорохова, канд. искусствоведения, Государственный Российский Дом народного творчества им. В. Д. Поленова

А. Б. Мороз, доктор филол. наук, профессор, Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики»

Д. В. Морозов, Государственный Российский Дом народного творчества им. В. Д. Поленова

С. Ю. Неклюдов, доктор филол. наук, профессор, Российский государственный гуманитарный университет

В. Я. Петрухин, доктор ист. наук, профессор, Институт славяноведения РАН, Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики»

И. А. Разумова, доктор ист. наук, Центр гуманитарных проблем Баренц-региона Кольского научного центра РАН

С. М. Толстая, академик РАН, Институт славяноведения РАН

30 ЛЕТ «ЖИВОЙ СТАРИНЕ»

Номер 121 открывает четвертое десятилетие деятельности журнала «Живая старина», основанного в 1890 г. и возобновленного в 1994 г. благодаря усилиям и энтузиазму первого главного редактора журнала академика Никиты Ильича Толстого (1923–1996) и директора Государственного республиканского центра русского фольклора, доктора педагогических наук, профессора Анатолия Степановича Каргина (1948–2018). С 2018 г. учредителем «Живой старины» является Государственный Российский Дом народного творчества имени В. Д. Поленова (ГРДНТ), ставший для нашего журнала домом действительно гостеприимным и теплым.

На страницах «Живой старины» мы уже отмечали дни рождения журнала. Первый пятилетний юбилей пришелся на 1999 г. (№ 1) — тогда это была значимая дата, в 1990-е гг. научным журналам выживать было нелегко. В 2004 г. (№ 1) мы рассказывали о развитии и достижениях журнала в связи с десятилетием, в 2014 г. (№ 1) — в связи с 20-летием. К 25-летию вышел наш 100-й номер (2018, № 4).

Открывая следующий этап деятельности журнала, в этом вступительном слове мы расскажем о некоторых результатах нашей работы за прошедшие пять лет.

С 2019 по 2023 г. в «Живой старине» были опубликованы 375 статей, 71 обзор и рецензия, 42 материала научной хроники. Свои работы представили 326 авторов из 16 стран (Россия, Абхазия, Республика Беларусь, Германия, Ирландия, Италия, Латвия, Литва, Норвегия, Польша, Румыния, Словения, США, Франция, Эстония, Япония).

На страницах «Живой старины» по-прежнему действовали традиционные рубрики: «Верования и обряды», «Язык народной культуры», «Легенды и предания», «Мифологические персонажи в фольклоре», «Народный календарь», «Городской текст в фольклоре», «История и фольклор», «Жанры фольклора», «Свадебная обрядность», «Мир детства», «Вещь — символ — знак», «Быт — символ — вещь», «Палеофольклор», «Сны в народной культуре», «Мифология народов мира», «Изобразительный фольклор», «Похоронно-поминальный обряд», «Региональная топонимия и фольклор», «Проблемы современной фольклористики», «Фольклор и религия», «Устная история», «Текст устный — текст книжный», «Еврейская традиционная культура», «Имя в культуре», «Этномузыковедение», «Архивная полка», «Из истории науки», «Выставки», «В кабинете ученого» и постоянные рубрики «Экспедиции», «Обзоры, рецензии», «Научная хроника». Наряду с ними в журнале за эти пять лет появился ряд подборок по не самой частотной для «Живой старины», но актуальной и важной фольклорно-этнографической проблематике, а к некоторым темам мы обратились впервые.

В № 1 за 2019 г. значительная по объему рубрика была посвящена культуре русских горнозаводских поселений Республики Коми, Южного и Среднего Урала: в частности, были опубликованы материалы по народной магии и демонологии, устной истории, досугу молодежи. В № 2 на страницах журнала выступили коллеги из Японии: они познакомили читателей со своими исследованиями русской

традиционной культуры (от народной сказки и мифологии до народной музыки), с японской научной традицией изучения фольклора славян (до этого рубрика «Японская наука о русском фольклоре» проходила в журнале 20 лет назад — в № 3 за 1999 г.).

В 2020 г. в рубрике «Традиционная культура островной Греции» (№ 1) печатались материалы по народной мифологии, календарным обрядам, народной магии и религиозным практикам, записанные на греческих островах Кефалония и Родос. Авторы еще одной рубрики, впервые предложенной вниманию читателей, «Личность — репертуар — текст» (№ 2), сосредоточились на личностном аспекте традиционной культуры: на фольклорном репертуаре одного носителя традиции (сказочной и магической), а также на создании сельского музея силами местного энтузиаста.

В № 1 за 2021 г. впервые была представлена рубрика «Фольклор, агитация, новый быт» (продолжена в № 4 за 2023 г.), посвященная, во-первых, фольклору первых десятилетий советской эпохи, а во-вторых — тому вниманию, которое уделяла различным формам традиционной культуры советская власть, прежде всего в агитационно-пропагандистском аспекте.

В № 4 за 2021 г. «Живая старина» представила масштабный проект, реализуемый силами ГРДНТ, — электронный Каталог объектов нематериального культурного наследия народов Российской Федерации. В соответствующей рубрике были изданы материалы о народных играх, глиняной игрушке и традиционном кружевоплетении.

Важной вехой, во многом определившей тематику номеров журнала в 2022 г., стал прошедший в марте 2022 г. в Рязани V Всероссийский конгресс фольклористов, на котором были сформулированы положения



о наиболее перспективных направлениях развития российской фольклористики, таких как дальнейшее расширение географии полевых исследований, совершенствование методики фиксации, обработки и хранения полевых материалов, введение в научный оборот архивных материалов. Статья навстречу конгрессу была напечатана в № 1 за 2022 г., а резолюция конгресса — в № 2.

Кроме того, в 2022 г. в «Живой старине» появились две новые рубрики: «Эгодокументы как источники по фольклору и этнографии» (№ 1), посвященная фольклорно-этнографическим материалам в документах личного происхождения (дневниках, автобиографиях, письмах, мемуарах), и «Этнокультурное пограничье: язык и фольклор» (№ 2), которую составили материалы, записанные на территории Тюменской области, где проживает этнически и культурно смешанное население (прежде всего русские старожилы — «чалдоны» — и выходцы из Белоруссии — «самоходы»).

В 2023 г. мировая научная общественность отмечала 100-летие со дня рождения академика Никиты Ильича Толстого (1923–1996), всемирно известного слависта, основателя Московской этнолингвистической школы. Н. И. Толстой стоял у истоков возобновленной «Живой старины», был автором научной концепции журнала и его первым главным редактором. Коллеги и ученики Никиты Ильича подготовили статьи, по тематике близкие кругу его интересов (слово в языке культуры, слово в обряде, символика традиционной обрядности, книжные и устные элементы в народной культуре), которые и были опубликованы в № 1 за 2023 г. в рубрике «К 100-летию со дня рождения Н. И. Толстого».

Завершился 2023 г. еще одной важной датой — юбилеем академика Светланы Михайловны Толстой, со-основателя Московской этнолингвистической школы, члена редколлегии «Живой старины» со дня основания журнала. Рубрика «Славянская этнолингвистика» (2003, № 4) объединила статьи о семиотике имени, типологии славянских мифологических персонажей, о мотивах топонимических преданий, об изобразительных и сказочных мотивах, о региональных исследованиях в разных областях славянского мира.

В традиционной рубрике «Региональный фольклор» в течение прошедших пяти лет печатались полевые материалы, записанные в Онежском (2019, № 3) и Вельском (2019, № 4) районах Архангельской области, в Костромском Поволжье — Нерехтском и Красносельском районах Костром-

ской области (2020, № 2), в Себежском районе Псковской области (2020, № 3) и в Тамбовской области (2020, № 4).

В рубрике «Фольклористика в научных центрах» нашими гостями стали Центр типологии и семиотики фольклора Российского государственного гуманитарного университета (2019, № 1), Центр устной истории и полевых исследований Полоцкого государственного университета (Республика Беларусь) (2020, № 4), Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (2021, № 2), Центр нартоведения и фольклористики при Абхазском государственном университете (2021, № 3), представившие уникальные материалы, записанные в экспедициях.

В эти пять лет журнал продолжил сотрудничество с музеями и культурными организациями. Наиболее активным стало сотрудничество с Российским этнографическим музеем (РЭМ, Санкт-Петербург). Петербургские коллеги подготовили для нас рубрики «Из истории коллекций РЭМ» (2019, № 3; 2020, № 1), а также публикации для рубрики «Выставки», отражающие организованные в музее экспозиции «Древо жизни» (2019, № 2), «В лесах и на горах: быт старообрядцев Поволжья» (2020, № 4), «Древлеправославие: символы сохранных традиций» (2023, № 1), «Собрание русской старины Натальи Леонидовны Шабельской» (2023, № 2) и «Радость пасхальная» (2023, № 3). В № 4 журнал познакомил читателей еще с одним масштабным проектом РЭМ — «Новый человек: между утопией и традициями. К 100-летию образования СССР» (2022–2023). В рубрике «Фольклор, агитация, новый быт» были представлены статьи сотрудников музея, посвященные разным аспектам музейной репрезентации «нового» быта народов Кавказа и Средней Азии, образам «нового» человека в фоторепортаже, агитационных материалах, этнографической и музейной практике 1930–1950-х гг.

В № 2 за 2020 г. были опубликованы материалы из коллекций Фольклорно-этнографического музея г. Шахунья Нижегородской области, открытого в 2001 г. Еще одним гостем журнала стал Санкт-Петербургский этноклуб «Параскева», тесно сотрудничающий с РЭМ; задачей клуба является изучение и практическое восстановление традиционных текстильных технологий (2021, № 3).

Год 2022-й был объявлен Годом культурного наследия народов России. На страницах журнала в этом году печатались статьи по культуре русских (Архангельская, Волгоградская, Воронежская, Костромская, Московская, Мурманская, Новго-

родская, Ростовская, Тамбовская, Тульская, Смоленская, Тюменская области, республики Башкирия, Бурятия и Хакасия, Пермский край), а также других народов России — коми (зырян и пермяков), переселенцев-белорусов (Сибирь) и переселенцев-украинцев (Воронежская область, Сибирь).

В 2023 г., объявленном Годом педагога и наставника, значительный объем журнала составили работы молодых фольклористов, языковедов, этнолингвистов, музыковедов в рамках научных проектов и экспедиций, руководимых опытными наставниками. Публикация этих материалов дает возможность ознакомиться с содержанием и географией проектов, узнать о методике сбора и обработки материалов в разных учреждениях науки и культуры (например, в Пермском государственном исследовательском университете, Пермском государственном гуманитарно-педагогическом университете, в ГРДНТ, в Свято-Тихоновском гуманитарном университете, в Тамбовском государственном университете им. Г. Р. Державина, в Волгоградском областном центре народного творчества и др.). В № 1 за 2023 г. была представлена масштабная исследовательская программа Учебно-научного центра визуальных исследований Средневековья и Нового времени Российского государственного гуманитарного университета по мониторингу и исследованию религиозных практик в современной России. Публикации в рамках этой программы посвящены проблемам изучения производства кустарных икон в советский период (на примере Нижегородской области), роли этих артефактов в православном быту, практикам одаривания икон.

Редколлегия и редакция «Живой старины» благодарят всех авторов за сотрудничество и надеются, что наша дружба будет крепнуть и в будущем. Мы всегда рады новым материалам, интересным концепциям и полевым находкам. «Живая старина» ждет ваших публикаций! Мы надеемся, что будет расширяться и наша читательская аудитория, ведь главной своей целью журнал видит распространение знаний о традициях и ценностях, составляющих суть науки о фольклоре и народной культуре.

О. В. Белова,
главный редактор
М. В. Ахметова,
зам. главного редактора
М. В. Ясинская,
ответственный секретарь
журнал «Живая старина»

Варвара Евгеньевна Добровольская,

кандидат филологических наук, Российский государственный университет им. А. Н. Косыгина (Технологии. Дизайн. Искусство) (Москва)

Наталья Евгеньевна Котельникова,

кандидат филологических наук, Государственный Российский Дом народного творчества имени В. Д. Поленова (Москва)

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕСЕНКА» В КОНТЕКСТЕ ОБРЯДА «ПРОВОДЫ ДУШИ»

(село Задушное Новосильского района Орловской области)

Аннотация. В статье рассматривается роль обрядового печенья «лесенка», используемого в похоронно-поминальной обрядности в с. Задушное Новосильского района Орловской области. Выделяются два типа «лесенок»: обрядовое печенье, которое в день похорон приносили на кладбище и устанавливали на могиле, и то, что использовалось в рамках обряда «проводы души».

Ключевые слова: обрядовое печенье, «лесенка», похоронно-поминальная обрядность, «проводы души»

В рамках цикла фольклорных экспедиций по выявлению объектов нематериального культурного наследия народов России в 2022 г. прошла экспедиция в Орловскую область. Одним из населенных пунктов, где были сделаны полевые записи, стало с. Задушное Новосильского района. Впервые село (тогда еще деревня Задушная) упоминается в дозорной книге Новосильского уезда за 1614–1615 гг. [2. С. 50–51]. В настоящее время село относится к Вяжевскому сельскому поселению Новосильского района. Согласно Всероссийской переписи населения, в 2010 г. в селе проживало 249 человек.

Нашими информантами¹ стали участницы местного фольклорного ансамбля «Задушенские родники». Поскольку данная территория хорошо изучена как исследователями (прежде всего орловскими этноязыковедами), так и любителями фольклора, которые часто приезжают в Задушное, у наших собеседников сложился определенный стереотип ответов на вопросы собирателей, который зачастую связан не с реальным состоянием традиции, а с его сценическим воплощением.

Однако в случае с похоронным обрядом ситуация оказалась иной. Для сценического воплощения ансамблем был выбран этап обряда, связанный с нахождением покойника в доме и исполнением похоронных причитаний. Остальная часть обрядового действия не привлекала внимание предыдущих экспедиций, соответственно она не вызвала желания исполнителей представлять ее на сцене, и наши вопросы вызвали живую реакцию, не скованную рамками отработанных ответов.

В процессе опроса стало ясно, что значительное место в похоронно-поминальной обрядности села и близлежащих деревень отводилось обряду

«проводы души», который совершался на сороковой день после смерти человека. Особое место в этом обряде занимала приготовленная из теста «лесенка» размером около 40 см, имеющая несколько перекладин. Демонстрируя обряд «проводов души» для записи на камеру, исполнительницы сделали «лесенку» с тремя перекладинками². Размер «лесенки» в данном случае зависит от диаметра сковороды, имеющейся в момент записи в наличии.

Наиболее полное описание похоронных «лестниц» приведено в книге А. Б. Страхова «Культ хлеба у восточных славян» [3. С. 142–145]. Регионами, в которых распространена подобная обрядовая выпечка, автор называет Калужскую, Воронежскую и Курскую области. В работе не приводится материалов ни из Тульской губернии, к которой до 1925 г. относилось с. Задушное, ни из Орловской области. При этом автор отмечает, что похоронно-поминальные «лесенки» распространены «исключительно в ареале южновеликорусских говоров» [3. С. 144]. Страхов пишет о двух типах таких «лесенок». Одни ставили в воротах при выносе покойника из дома, и информация о них крайне скудна. Вторые использовались на сороковины и в том или



В. В. Болгари (с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.) готовит «лесенку». 2022 г. Фото В. Н. Черногоровой

ином варианте выполняли функцию поминальной пищи.

В с. Задушное и окрестных деревнях «лесенка» функционировала преимущественно в обряде «проводов души», совершавшемся на сороковой день после смерти человека, и о «лесенках» такого типа наши информантки смогли рассказать подробно. Сразу отметим, что в Новосильском районе поминальные «лесенки» изготавливают до сих пор, хотя они уже не рассматриваются как нечто обязательное: «В городах уже нет, а у нас делают, тоже не все. Но обычно кто постарше, скажет: “Лесенку-то сделай”, ну, тут делают» [БВВ].

Примерно с 1950-х гг. «лесенки» начали печь из пшеничной муки. Муку смешивали с водой и растительным маслом. Приблизительная пропорция — два с половиной стакана муки и по половине стакана воды и масла. Соль и сахар стали добавлять только в последнее время, раньше их в тесто не клали. Замесив тесто, его накрывали полотенцем и давали выстояться. После вымешивали и делили на кусочки, из которых делали жгутики диаметром около двух сантиметров. Два длинных жгута выполняли функции стоек «лесенки», а остальные, более короткие, — перекладинки. Печенье могли смазывать яйцом, но, похоже, так стали делать также только недавно. Затем «лесенку» клали на противень или большую сковороду и ставили в печь. Готовую «лесенку» выкладывали на тарелку, покрытую полотенцем.

Если «лесенку» пекли накануне сороковин, то ее можно было печь в любое удобное для хозяйки время дня. После приготовления «лесенку» ставили на божницу или на окно, рядом со стаканом, в который была налита вода и на котором лежал кусок хлеба для души умершего. Там же стоял другой стакан — с зерном (сейчас это преимущественно пшено, а раньше насыпали пшеницу), в которое вставлялась свечка. В некоторых случаях свечку втыкают и в кусок хлеба, который выполняет роль подсвечника. Одни собеседницы говорили, что «свечку каждый день зажигали и молились за покойного» [МГМ], другие, напротив, утверждали, что свечку зажигали,



«Лесенка» на блюде с воткнутой в кусок хлеба свечкой (с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.). 2022 г. Фото В. Н. Черногоровой

«пока покойник в доме стоит, потом на третий, когда помин, на девятый тоже и вот потом на сороковой, когда душу провожают» [БВВ]. Если «лесенку» пекли непосредственно на сороковой день, то делали это рано утром и могли оставить ее на столе, поскольку обряд «проводов души» совершался до полудня. На столе располагают кусочек хлеба и воду для покойного, стакан с зерном, мед, икону, святую воду и веничек, псалтырь.

На обряд собирались родственники умершего и женщины, читавшие над покойником. Сначала все читали «Последование по исходе души», затем одна из женщин брала святую воду и веничек, вторая — икону, а третья — тарелку с «лесенкой» и зажженной церковной свечой, которую доставали из стакана с зерном и зажигали, установив втыкали не в саму «лесенку», а в кусок белого хлеба, который затем размещали между ее перекладинами. Женщина ставила тарелку себе на голову, после чего начиналось движение из дома. «А я несу (я — читалка) на голове лесенку в тарелочке вот так со свечой» [БВВ]. Все присутствующие исполняли короткие поминальные молитвы («Помяни, Господи, от жития сего отшедшия правоверныя цари и царицы...», «Помяни, Господи, души усопших рабов Твоих...», «Помяни, Господи, и вся в надежди воскресения и жизни вечныя усопшия...», «Помяни, Господи Боже наш, в вере и надежди живота вечнаго преставльшагося раба Твоего...» и др.). Первая женщина кропила во время движения дом святой водой: «Первый идёт человек и крестообразно вот так вот окропляет» [БВВ].

За ней шла женщина с иконой, а потом женщина с тарелкой, в которой лежит «лесенка». «Все родственники сзади кладут три земных поклона вот в хате. Всё» [БВВ]. Затем выходят из дома. Но иногда могли быть выполнены и другие действия, например, как в момент нашей записи, последний выходящий встает на колени, читает «Во имя Отца и Сына и Святаго Духа», «Отче наш», «Богородицу» или другую молитву, которую знает. Делает он так несколько раз в процессе движения к двери.

Процессия выходит на улицу. Там опять читается «Последование по исходе души», присутствующих окропляют святой водой (кропят до тех пор, пока она не закончится). «Вот мы выходим, значит, на улицу, там стоит стульчик, вокруг этого стульчика ходим. “Святый Боже, Святый Крепкий” поём. Всё пропели, три раза обошли, поставили вот это самое. Вытаскиваем из-под неё полотничек и вот машем» [БВВ]. Это действие при демонстрации обряда выполняла женщина, которая несла на

голове тарелку с «лесенкой» и горящей свечкой.

С нашей точки зрения, в настоящее время из обряда выпал один из этапов — вынос зерна, в котором стояла свеча, и воды, предназначенной душе умершего. Наши собеседницы говорили о том, что зерно высыпали на улицу; воду выплескивали на улице на красный угол дома: «Зерно птички склюют, души к дому прилетают — склюют» [МГМ]; «Птички — это души, они к дому прилетают. Им зерно на помин сыплот» [ПОВ]; «Птички зёрнышком помянут — молитвы до Бога быстрее долетят» [АТИ]. Однако высыпание зерна и выливание воды в настоящее время не связаны в сознании местных жителей с обрядом «проводов души», хотя эти действия и совершаются до настоящего времени на сороковой день после смерти человека. Между тем в рассказах о проведении обряда «проводов души» фигурирует образ птицы: «И очень даже зачастую птицы. Даже ночью бывало — прфр... [Слетаются?] Да. Утром так вообще, как правило. Сколько вот, прям птицы! Или много, или одна прилетит» [БВВ].

Женщина, которая несла на голове тарелку с «лесенкой», после возвращения в дом ставит тарелку на стол и начинает ломать печенье. «И вот машешь, значит, полотничком, душу провожаешь, потом берёшь вот эту лесенку, приходишь в хату, делишь её на сорок частей, ну и всем раздаёшь, кто тут, поминаешь с мёдом» [БВВ]. Существует правило: «Лесенку надо на сорок кусочков ломать, сорок дней — сорок кусочков» [АТИ].

В Задушном и окрестных деревнях хорошо сохранились представления о правилах использования «лесенки» как поминальной пищи. «Да. И поминаешь. Не успел ночью, значит, эту лесенку раздают... Днём-то поминают. Опять застолье собирают и тогда там раздают, чтобы сорок кусочков вот эти съели» [БВВ]. «Лесенка» осознаётся исключительно как сакральная пища: «Она остаётся дома, если мало народа, например, остаётся, ну и каждый день... Вот, например, я дочь, я встала утром, я кусочек съела. [Лесенки?] Лесенки. [То есть она как просфирка?] Да. Она как просфирка, она должна съестся. Её нельзя отдать ни животным, ни курам, никому. Она должна съестся людьми» [МГМ]. Нами было зафиксировано даже представление о том, как можно утилизировать «лесенку» в случае невозможности съесть: «Только если, например, только сжечь. Под плодовым деревом. Если заплесневело вот так вот, есть не будешь её, тогда сжечь. А так она засохнет, размочишь водичкой» [БВВ]. Но подобное, видимо, случалось редко: «У нас не сжигали. Я доедала» [МГМ].



Поминальный стол («канун») со свечами, установленными на «лесенке» и в блюде с кутьей, лампада и мед (с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.). 2022 г. Фото В. Н. Черногоровой



«Лесенка» на могиле (д. Булатное Хотынецкого р-на Орловской обл.). 2010 г. Фото В. Павловой



«Лесенка» из с. Ильинское Хотынецкого р-на Орловской обл. 2010 г. Фото В. Е. Добровольской

Таким образом, обрядовое печенье «лесенка» занимало существенное место в поминальной обрядности с. Задушное и близлежащих деревень и, вероятно, других населенных пунктов Новосильского района, поскольку об этом виде ритуальной выпечки упоминали многие наши собеседницы, хотя не могли рассказать о нем подробно.

Отметим также, что на другом краю Орловской области, в с. Ильинское Хотынецкого района, нам подтвердили наличие данного вида обрядового печенья, испекли его нам, но ничего не смогли рассказать о нем, хотя вспомнили, что «лесенками» поминали умерших, уверенно говорили о том, что видели



Выход из дома с «лесенкой», святой водой и иконой (с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.). 2022 г. Фото В. Н. Черногорова



Установка блюда с «лесенкой» на улице (с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.). 2022 г. Фото В. Е. Добровольской

эту выпечку только в детстве, а потом только слышали о ней от старших родственников.

Судя по всему, в традиции была и другая «лесенка», которую использовали в день похорон. Делали «лесенку» для того, «чтоб душа на небо взбиралась» [БВВ] или «чтоб легче до Бога добралась» [ПОВ]. Ее выносили из дома вместе с гробом, несли на кладбище и устанавливали на могиле после украшения цветами и венками. По словам наших собеседниц, «лесенка» была такая же большая, как используемая на сороковинах, и пекли ее по тому же рецепту. Но никто не смог рассказать о том, кто и как должен был делать эту «лесенку», кто и как нес ее на кладбище, чем сопровождалась ее установка. Относить «лесенки» на могилы массово перестали в 1980-е гг. Однако в нашем распоряжении оказалась фотография с такой «лесенкой», сделанная в 2010 г. в д. Булатово Хотынецкого района (деревня относится к Ильинскому сельскому поселению), это свидетельствует

о том, что традиция ставить «лесенки» на могилы еще десять лет назад была хотя и не массовым, но вполне сохранившимся элементом обряда.

Примечания

¹ Собиратели: В. Е. Добровольская, Н. Е. Котельникова, В. Н. Черногорова. Материалы хранятся в архиве Государственного Российского Дома народного творчества имени В. Д. Поленова.

² В описании обряда, сделанном по материалам экспедиции Музея ремесла, архитектуры и быта 2000 г. [1], упоминается, что в д. Хлуднево Хлудневского района Калужской области на поминальном столе при «проводах души» была «лесенка» с тремя перекладками, размером с десертную тарелку.

Литература

1. Лепихова Н. И. Обряд «проводов души» в деревне Хлуднево // Родная старина: материалы II и III науч.-практ. конф. по проблемам сохранения и развития фольклора / [ред.-сост. Н. И. Лепихова, В. Г. Пуцко]. Калуга, 2001. С. 290–291.

2. Майорова Т. В., Полухин О. В. Историко-топонимический словарь Новосильского уезда Тульской губернии / предисл., указатель персоналий М. В. Майоров. Тула, 2014.

3. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991.

Список информантов

АТИ — Архипова Татьяна Ивановна, 1954 г.р., пос. Вешки Новосильского р-на Орловской обл.

БВВ — Болгари (в дев. Архипова) Валентина Васильевна, 1958 г.р., с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.

МГМ — Митина (в дев. Семёнова) Галина Михайловна, 1966 г.р., с. Бедьково Новосильского р-на Орловской обл.

ПОВ — Петешова (в дев. Орехова) Ольга Васильевна, 1969 г.р., с. Задушное Новосильского р-на Орловской обл.

Статья поступила в редакцию 30 декабря 2023 г.

Ирина Станиславовна Дмитриевская, студентка магистратуры, Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики» (Москва)

РАССКАЗЫ О ХЛЕБЕ НА БЕЛОРУССКО-РУССКОМ ПОГРАНИЧЬЕ

Аннотация. В статье рассматриваются тексты о хлебе, записанные на белорусско-русском пограничье. Показывается, что информанты сохраняют бережное отношение к хлебу и соблюдают различные запреты, связанные с его потреблением.

Ключевые слова: хлеб, фольклор, этнокультурное пограничье, полевые материалы

В статье представлены тексты, записанные на белорусско-русском пограничье. Исследования проводились в Республике Беларусь (Россонский район Витебской области, Чериковский и Кричевский районы Могилёвской области) и в России

(Велижский район Смоленской области, Злынковский район Брянской области, а также в селах Новолокти и Карасуль Ишимского района Тюменской области, где живут потомки выходцев из Витебской губернии). Тексты, с которыми работал автор, хранятся

в Фольклорном архиве факультета гуманитарных наук Национального исследовательского университета «Высшая школа экономики» (<https://folklore.linghub.ru>). Большинство опрошенных уже не пекут хлеб самостоятельно, они рассказывают о том, как делали это раньше, или ссылаются на опыт родителей. Тем не менее они сохраняют трепетное отношение к хлебу и соблюдают разнообразные предписания и запреты, связанные с ним.

По замечанию А. Б. Страхова [3. С. 19], для восточных славян характерно представление о хлебе как об антропоморфном божестве. Описание «мук хлеба» — пути, который проходит хлеб, прежде чем быть приготовленным, — встречается в архиве лишь в форме полшутливого наставления,

призывающего хозяйку более интенсивно месить тесто: «Это ж столько... и мяли, и колотили, и... и да... и месили, чтоб я получился такой красивый... это не просто так я такой... потому что мя... уже издывались надо мной», шо его ж бить надо, месить тоже тесто... не просто так...» [ТВМ]. Однако в бытовых ситуациях к хлебу относятся как к живому существу: он может «не пойти», если ругаться во время приготовления; его нужно прижимать к груди, демонстрируя любовь: «Знаю, шо мама на нас кричала: “Хлеб д... и резать хлеб, всегда, — говорила, — прижимайте его к груди”. Это считалось, что ты любишь его, хлеб, и что ты его уважаешь, как и хозяина, понимаешь?» [ВТВ]. Информанты также советуют извиняться перед хлебом, если случайно его уронишь, и целовать хлеб. О трепетном отношении к хлебу говорят и запреты играть с ним, а также откусывать от двух кусков одновременно: считается, что в этом случае какой-либо человек останется голодным. Некоторые информанты говорят о сакральном статусе хлеба, объясняя, почему его нельзя использовать для развлечения, например в гаданиях. Тем не менее в материалах архива все же зафиксировано несколько гаданий с хлебом: его бросали на перекрестках, чтобы узнать, с какой стороны появится суженый (текст № 9). По иному на вынесенном на улицу хлебе примечали, будет ли год урожайным (текст № 8).

Хлеб воспринимается информантами как Божий дар: «Хлеб насущный. Божий, Божий хлеб. Это ж мы кормимся им, питаемся, мы ж живём им» [МТ]. В случае недостойного обращения с хлебом (например, если его выкидывают) Бог может наказать виновного. Уронив хлеб, нужно попросить у Бога прощения. В одном из текстов, представленных в архиве (текст № 5), голод во время войны описывается как кара за поведение детей, которые баловались, играя с хлебом в школе.

Сюжет о Боге, который отнимает хлеб за людские грехи, лежит и в основе легенды о хлебном колосе, распространенной на территории белорусско-русского пограничья. По сюжету легенды люди каким-либо неразумным действием (жалобой на слишком длинный хлебный колос, подтиранием задницы ребенкой блином) оскорбляют хлеб — Божий дар, и Бог в отместку забирает его [1]. Ситуацию спасают собаки и кошки, которые просят оставить немного хлеба для себя, так как они не виноваты в грехах людей: благодаря этому на земле все же сохраняется небольшое количество хлеба. Часто завершающий легенду фразеологизм «человек живет собачьей/кошачьей долей» указывает на представление о тождественности доли человека и доли (куска) хлеба.

Для объяснения того или иного бытового обычая, связанного с хлебом, могут использоваться христианские сюжеты. Например, в одном из текстов запрет макать хлеб в солонку связывается с тем, что так делал Иисус Христос, и это позволило опознать Его среди учеников и взять под арест (более распространенное объяснение этого запрета гласит, что так делал Иуда, а потому человек, поступающий так же, уподобляется предателю [2. С. 257]).

Наконец, на особую роль хлеба указывает то, что через отношение к нему информанты определяют границу между своей и чужой культурой. В тексте, записанном в с. Карасуль Тюменской области, недалеко от границы с Казахстаном, одной из отличительных черт казахов становится то, что они раскидывают хлеб, вместо того чтобы раздавать по куску каждому из участников застолья (текст № 10).

Таким образом, представленные тексты свидетельствуют о сохранении трепетного отношения к хлебу: соблюдаются разнообразные предписания, связанные с потреблением хлеба, запреты использовать его для развлечения. Однако мотивация такого поведения может быть различной: информанты могут ссылаться как на представление о том, что хлеб является Божьим даром, так и на печальный опыт родственников, прошедших через голод и лишения и постоянно подчеркивавших важнейшую роль хлеба в жизни человека.

1. [Не слышали, что раньше от самой земли рос?] Ну? [А потом уменьшился?] [Смеется.] Да уворили, что бабе жа... дуже тяжко жать было... жито жать по одному колоску. А тады Боу сорваў, а инá всё уворит, всё равно тяжело ей жать жито. А тоўда отстаўся один колос во ржи. А собаки как завыли, что... «Киньте хоть на нашу долю!» Так вон и собачьей долей и живём. [Смеется.] Один колос отстаўся. [А было как?] А было, шо знизу колос ўсё, ўсё у колосьях было ра... рос... [То есть много колосьев вместе росло?] Да, да. [И бабе тяжело жать было?] Да. Тады ж ещё вручную робили [ВМ].

2. [Не помните историю, что раньше колос хлебный от самой земли начинался?] Мама [свекровь-старообрядка] рассказывала это тоже. <...> И она рассказывала... как было, вот это я помню точно. Короче, как... женщина топила... варила есть и пекла блины, и маленький рябёнок ползал около её, и как получилось: ну как, дети обкакались, и вот она схватила этот блин и раз, собрала это, какашечку эту. А Боу это увидел, уворять, и Ён начал тянуть этот колос вверх: «Ах, так хлебом распоряжаетесь!» А закричали крууом коты: вот мы живём на кошину доле. Вот это вот я точно знаю. [А что коты закричали?] Потому что им же есть что-то надо! Они закричали, вот остался один колосок [КМС].

3. [Не слышали, что раньше колос от самой земли начинался?] А, вот это... вот это я слыхала. Что када-то колос быў от зямли. И — я вот это ня помню, чаўо ён стаў ўот так идтись, во. [Показывает размер современного колоса.] Вот это, значить, от зямли идеть, и остаўся вот только колосок. Дак коты... коты... по-моёму, собаки стали вижжать, крычать, и Господь оставиў этой колосок. <...> А я слыхала: Хадóсочка (старушка, которая читала церковные книги, «шептала» и много всего знала, на которую постоянно ссылается рассказчица. — И. Д.), покойница, рассказывала. И када-то хлеб, каже, пякли, вынимает с пемы и етый ку-сочэк отламывает, и коту дають и собаке, по-мойму. По-мойму, и собаке. Када-то давали. [За то, что они сохранили?..] За то, што яны... то сышло бы и не было б хлеба, наверно, на зямле. А вот это коты и собаки вот этый колосочэк оставили [ЦМС].

4. [Кто продал Христа?] Жид. Июда. [Иуда продал?] Да. [Кто такой Иуда?] Это я чула. Ну жид. [Просто жид? Кем он был?] Ну, наверно, жидовское племя. Наверно ж, что... [Другие ученики Христа не были жидами?] Нет, нет. Только этый жид один. Яўо и продал. Ну так уворили, ну не знаю. <...> [Не говорили, что нельзя макать хлеб в солонку?] Да, это тóже уворили. Як Иисуса Христа казнили... [Задумалась.] Да, вот это жид тады и продал. Говорят, что этый... Их же, двенадцать их же было, кажется, всех этих. И коўда Яўо казнили дуже, поднясли... Да, этый сказал, кто ужо... жид сказал: «Хто помакнеть вот...» Як Иисуса Христа... их же двенадцать было ўместе, таких верующих, хороших. «Кто, — уворить, — кто же и ўде ён? Кто же? Як Яўо взять? Кто-то ён?» Ну дак вот, а жид и продал. Говорить: «Если... Смотрите, як стануть... вечёрять, хто это, помакнеть хлеб ў солянку, вот то и Христос». А эти люди не макають. А только это Иисус Христос. Дак вот нельзя макать в солянку, уворють, что Иисус Христос, Яўо и взяли за это там. Грят, жид и продал тады [АМИ].

5. У школу ходили к нам из Сохфиевки. Перяд войной это дело и было, дак на перямени билися хлебом. Ну, там пякарная была. Тамока им довóли было хлеба. Во. Дак вот этоуо нельзя делать, оны в войну так поўолодовали, так поўолодовали, что буде знати. [Потому что играли хлебом?] Ууу. «Во вам, иўрають у хлеб». На перямене уульня́ была у хлеб, хлебом, кусками тыми, шо брали подъядати, дак уулялися, и хлопцы, и деўки. Ну, молодость же, это ж молодые, школьники. На перямене яны дурэли, аж бясилися. Дак яны ў войну бует знать, яны поўолодали. <...> Голод быў. Хлебом нельзя ничеуо, няльзя. То что хлебушек Божий [МТ].

6. [Что делали с подгоревшим хлебом?] Корочку обрезали или ещё накрывали тряпочкой, потом с... влажненькой такой, и оно само вставало. Так делали, по-разному всё делали. Но выкидывать — никоўда не выкидывали, корочки все обрезали —

в хозяйстве всё съедится. [Почему нельзя выкидывать?] Ну, хлеб и до сих пор же не выкидывают, это же считается как Боу... [Показывает на внука.] Вот, этоуо сейчас приучаю, что нельзя хлебом раскидываться, что Боженка накажет, поэтому... [ВВ].

7. [Гадали как-нибудь с хлебом, не помните?] С хлебом нет, потому что у нас было в семье трепетное отношение к хлебу. И Боже упаси, чтоб что-то там с нею делать или... настолько вот было свято отношение к хлебу, потому что у меня мама прошла олод, прошла войну, работала в тылу (на войне она не была, но она работала с малолетства в тылу). Поэтому вот я хорошо помню, коуда кушали, рукой каждый вот этот хлебушек сметался, ево уже, конечно, не ели, но отдавали курочкам там, собачке или ещё что, но не дай Боу, чтобы хлеб упал на пол [РВИ].

8. [Были когда-нибудь гадания с хлебом?] А, ну, на Рождество, коуда идёт... сколько дней там у нас... С Рождеств... [Святки, наверное?] Да, на Святки. Что выносили, ну, это не уадание, наверно, это примета называется, да? Хлеб на улице выносили, и если он в ночь будет... покроется инеем, значит... я вот уже не помню, уод должен быть, по-моему, блауородный, урожайный. [Его просто оставляли на улице или на перекрёстках?] Ну просто на улице выставляли. [А на перекрёстках не оставляли?] Не знаю такоуо, не знаю [СЛВ].

9. [Не гадали на Троицу? На жениха?] Это, знаете, када уадают? Зимой. [Зимой?] Зимой. [Когда именно?] Ну, зимой же этие праздники этий, ну як я вот вам сказать, Новый уод, во, потом еще. Да их-то праздникоу мноуо было, дак вот уже девушки выходили уже куды замуж попаду. Як тоби уоворили, забыла я уже: «Хлеб ешь, не удавись, иди, судьба, обзовись», — вот, уоворили и кидали хлеб. Вот. И уоворили еще, чтоб... и если уже судьба, дак некоторым, уот у нас одна же... деука, и они по... ходили, и её у доски заляпали [хлопает в ладоши, имитируя звук стучащих досок] — так ляпали. [Что случилось с этой женщиной?] Из этой же... деу... женщины... и эта деука умерла. [Как это — заляпали?] Ну, якобы, ну, тако, например, вот у так, вот так [продолжает хлопать в ладоши]. [Под доски положили?] Не, не, ну доски вот так стукали одна об одну, поняли вы? Вот такое. [Куда ходили бросать хлеб?] На перяхресток. Вот улица, дак чтоб дороуа по улице шла, и перясекала там у нас, например, уде мы жили, дак это мы уже сюда переехали, мы тут ня жили, Ломанка у нас посёлочек быу, дак яны выходили, там проулок такой, и, ну дороуа одним словом была, и перяходила улицу дороуа эта и шла обратнотуда подальше и лесом там на друуие сёла, на друуие посёлочки, во. Дак вот сюда выходили деуки уже, уадали. [В одиночку или группой?] Не, уруппой не. Во. Одна или две, вот так ходили, вот. Вот такое. Одна, одна, ну сходили, тебе, вам уоворю, что и ей

досками, и она померла. Померла яна, та деука. И яна замуж не ходила, ну уже не... ня молодая соусем, а померла, болезнь настиула на ее, что я забыла уже, уже дауно. [Когда это делают — днём, ночью?] <...> Вечером. Днём не. Днём ня ходить, а вечером. Уже поздновато, двянадцать часоу ноци, вот так. Да. А днём — нет. У двянадцать часоу ноци, вот такое дело. [Только зимой гадают или летом тоже?] Нет, нет, нет. Зимой. [Только зимой?] Зимой, зимой. Вот такие дела. [Девушки, которые ходят гадать, не надевали что-то, чтоб защититься?] А! Ну нет, нет. Девушки вышли, ведь далёко ж не ходили там, у нас, например, у дярзуне, во, я ж вам уоворю, уородняя дороуа, по уороду идешь, выходишь на улицу, и улицу проходишь, и пошеу туда, у лес, уже по прямой. Вот такое дело. Так что уадали, уадали у... уадали усяко. Ну это ж старые ж ещё ж были коуда-то, а я ж уже этоуо не знаю, это же мне сейчас восмисят два уоды, а тада, коуда ж эти уже женщины жили еще да рассказывали, дак это уже коуда, то я уже и забыла. [Вы уже не гадали?] Ну той, мы ж беуали, уадали, а чё ж не беуать нам уадать? Выбеуем, ежели... [Слова при этом произносили какие-то?] «Хлеб ешь, не удавись, иди, судьба, обзовись». [Смеется.] Вот так. Вот и судьба эта, я ж вам и уоворю, уде там что закричить, ти там еще что, но а етой деуке, что я вам уоворила, померла, ничё, доски вот так [стучит в ладоши] поляпали, и усе. Вот так вот две доски вот так вот. Постукали одна об одну уроде бы. Ну и яна и умерла, это да, это прауда. Это я этууо деуку знаю, вместе там жили, усе, это мы сюда уже переехали, мы ж не тут жили, у нас там километроу восемь-девять до нашеуо посёлочка тоуо. Ну уже разошлось усе. <...> [Когда гадать ходят, хлеб специально пекут или со стола берут?] А не, со стола. Ну хлеб пьакли, а хлеб этый печеный на столе лежит. Это сейчас уже хлеба не пекум [МЛТ].

10. [А люди других национальностей живут здесь?] Вот казахи живут, чувашы живут, татары — я их не знаю. Ну, чувашы точно есть, казахи. Так они... ну, не те, которые вот были, дак они, это, казахи... мы уже, как урим... а они как русские, ну, с нами. Ну, друзья наши, дак чё? [Давно здесь живут?] Конечно. Ну, мноуие уже умерли. Ну, здесь родились, здесь и умерли. По-друуому мы их не знали, так что... И они — друзья, и мы — друзья им. Очень хорошо. <...> Ну и уости у их... Этот, столы вот, приходил я к ним — стол у их вот такой. [Показывает рукой чуть ниже коленей, примерно сорок сантиметров от земли.] [Низкий?] Низкий, да-да. Хлеб они, значит... я вот... были сколько? Километров вот семнадцать отсюда. Я ездил везде же, приходилось с ими. Так он хлеб, вот он берёт, нарезает булку и он не ложит, а тебе он вот так разбрасывает. [Показывает движение рукой, как будто что-то бросает в разные стороны.] [Разбрасывает?] Да-да. Он их не ложит, по столу не обходит. Они сидят все за столом, что... хлеб подали — он эту булку берёт так — и раз её, ножом. И...

ну, не то что... просто-напросто он к человеку шоб не ходить, стол же не маленький вот такой стол, он же большой стол. Вот, как до опоры примерно. Такой... Сели — он... так кидал, вот так... [Повторяет движение рукой, как будто разбрасывает хлеб в разные стороны.] [А почему они так делают?] Это я не знаю, это я не знаю. Потом конину... В основном у их еда... свинину они не едят. Конина. Конину тоже вот он резал. Ну вон он приезжал, вот здесь сидел вот у меня, вот здесь поляна была у нас, вот у уара... уаража. [Стол ставили?] Нет-нет. Ну, просто скатерть расстелили. Вот, вот около уаража у этоуо. [Показывает на гараж у дома.] Скатерть расстелили, и тут мы сидели [ГВВ].

Литература

1. Белова О. В. Кот наплакал: мотивационная семантика в свете народных легенд // Этимологические исследования: сб. науч. тр. Вып. 8 / под ред. Е. Л. Березович. Екатеринбург, 2003. С. 193–199.
2. Кабакова Г. И. Русские традиции застолья и гостеприимства. М., 2015.
3. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991.

Список информантов

- АМИ — жен., 1922 г.р., род. и живет в г. Черикове Чериковского р-на Могилёвской обл. Республики Беларусь; зап. в 2014 г.
- ВАМ — жен., 1932 г.р., д. Будница Велижского р-на Смоленской обл.; зап. в 2013 г.
- ВВ — жен., 1970 г.р., род. и живет в с. Карасуль Ишимского р-на Тюменской обл.; зап. в 2022 г.
- ВТВ — жен., 1957 г.р., род. в с. Пологи Винницкой обл. Украины, живет в с. Спиридонова Буда Злынковского р-на Брянской обл.; зап. в 2017 г.
- ГВВ — муж., 1947 г.р., род. и живет в с. Карасуль Ишимского р-на Тюменской обл.; зап. в 2022 г.
- КМС — жен., 1968 г.р., д. Хотьково Россонского р-на Витебской обл. Республики Беларусь; зап. в 2015 г.
- МЛТ — жен., 1936 г.р., род. в с. Ломанка Климовского р-на Брянской обл., живет в с. Рогов Злынковского р-на Брянской обл.; зап. в 2018 г.
- МТ — жен., 1929 г.р., с. Рогов Злынковского р-на Брянской обл.; зап. в 2018 г.
- РВИ — жен., 1957 г.р., род. в с. Карасуль Ишимского р-на Тюменской обл., живет в пос. Октябрьский Ишимского р-на Тюменской обл.; зап. в 2022 г.
- СЛВ — жен., 1966 г.р., род. и живет в с. Карасуль Ишимского р-на Тюменской обл.; зап. в 2022 г.
- ТВМ — жен., ок. 1960 г.р., с. Рогов Злынковского р-на Брянской обл.; зап. в 2018 г.
- ЦМС — жен., 1930 г.р., с. Рогов Злынковского р-на Брянской обл.; зап. в 2018 г.

Статья поступила в редакцию 15 декабря 2023 г.

Ксения Анатольевна Климова,

кандидат филологических наук, Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Институт славяноведения РАН (Москва)

Инна Олеговна Никитина,

аспирантка, Европейский университет в Санкт-Петербурге

ОБРЯДОВЫЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА У ГРЕКОВ РОССИИ

(по данным экспедиций 2022–2023 гг.)

Аннотация. Статья посвящена различным видам обрядовой выпечки в традиционной культуре греков России. Текст основан на полевых материалах 2022–2023 гг. У греков ритуальная выпечка и обрядовый хлеб могут быть приурочены как к календарным (чурек на Пасху, пита на Новый год, кете на Крещение, кенгелы в Лазареву субботу), так и к семейным обрядам (чурек на помолвке, круглые булочки на поминках).

Ключевые слова: греки России, обрядовый хлеб, выпечка, календарная обрядность, семейная обрядность

Для греческой культуры в целом характерно особое отношение к хлебу: даже в повседневной жизни не утрачивается связь между готовым изделием и сложным процессом его приготовления, который зачастую связан с определенными локальными особенностями традиции. Греки предпочитают покупать хлеб не в супермаркете, а в пекарнях-булочных, которые можно обнаружить в каждом квартале, а во многих домах хлеб и сейчас выпекают самостоятельно. В традиционной обрядовой греческой культуре хлеб и другие изделия из теста играют важную роль, и потому ни один календарный праздник не обходится без приготовления специальной ритуальной выпечки: *чурека* на Пасху, *питы* на Новый год, *кете* на Крещение, *кенгелов* в Лазареву субботу.

Эта статья основана преимущественно на материалах, собранных в ходе трех полевых экспедиций, состоявшихся в 2022–2023 гг. в несколько регионов компактного проживания греков на территории России: в район Сочи, в Кавказские Минеральные Воды (Ессентуки, Минеральные Воды, Пятигорск, окрестные станицы и села) и греческие села Карачаево-Черкессии, а также в регион городов Анапы, Новороссийска и Геленджика. Экспедиции работали по этнолингвистической программе, составленной А. А. Плотниковой [1], а также по специальным вопросам, посвященным разным аспектам традиционной культуры и языка. Во всех обследованных регионах проживают понтийские греки, представленные двумя этноязыковыми подгруппами: *ромеями*, которые говорят на понтийском диалекте греческого языка, и *урумами*, которые говорят на историческом северо-восточном диалекте турецкого языка. Первые, эллинофоны, используют самоназвание *Ρωμαίοι* (*ромэи*) 'греки' (букв. «римля-

не», таким же самоназванием пользовались жители Византийской империи), а для обозначения своего языка ими используется эндолингвоним *ρωμαίικα* (*ромэика*) 'ромейский язык'. Греки-урумы пользуются самоназванием *urumlar* 'греки', происходящим от того же корня, что и *ромэос*, а свой язык они называют *musulmanca* 'мусульманский язык', *osmanca* 'османский язык' или *bizim dilca* 'наш язык'. На русском обе языковые группы называют себя греками. Экспедиционные записи велись на разных языках: греческом, турецком и русском, при этом в процессе интервью информанты сами переключались с одного языка на другой, как они привыкли делать и в процессе повседневной коммуникации. В настоящей публикации приводятся тексты, либо изначально записанные на русском языке, либо переведенные на русский язык авторами статьи.

Понтийские греки переселились на обследованные нами российские территории с малоазийского побережья Черного моря (область с древнегреческим названием *Πόντος* 'Понт') в несколько этапов в XIX–XX вв. Большая часть переселенцев покинула свои исторические земли в Малой Азии после Русско-турецкой войны 1828–1829 гг. Когда русские войска вступили на территорию Турции и начали одерживать победу за победой, греки, компактно проживавшие в северо-восточной части Малоазийского полуострова, стали оказывать помощь единороверцам в войне против осман. Однако после того как военная ситуация изменилась и армия Российской империи начала отступление с османских территорий, греки, испугавшись преследований со стороны турецких властей, последовали за русскими войсками и обосновались на Кавказе. Грекоговорящие ромеи начинают заселять уголки Ставропольского и Краснодарского



Кенгел — бублик, изготавливаемый для обходов на Вербное воскресенье (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото И. О. Никитиной



Кете — слоеный пирог, выпекаемый на Крещение греками-урумами (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

краев России еще в XIX в., в то время как тюркоговорящие урумы в большей своей части изначально перебираются в Грузию, компактно заселяя Цалкинский район, а затем, уже в конце XX в., переселяются в Ставропольский край, преимущественно в регион Кавказских Минеральных Вод.

Хлеб и другие производимые из муки или злаков продукты, такие как обрядовая выпечка, изделия из вареного или запаренного кипятком теста,



Монетка для новогодней питы с греческой надписью Καλή χρονιά («Хорошего года») (с. Спарта, Карачаево-Черкесская Республика). 2023 г. Фото К. А. Климовой

вареная цельная или дробленая пшеница и кукуруза, играют большую роль в обрядовой культуре греков России.

В качестве общих, «родовых» обозначений основных изделий из теста в понтийской культуре используются исконные греческие лексемы *άρτον* (*артон*)¹ 'хлеб, используемый в богослужении', *ψωμίον* (*псомин*) 'хлеб', *πισσία* (*пишия*) 'жареные лепешки' и заимствованные слова *τσιουρέκ* (*чурек*) 'чурек, сладкий сдобный хлеб', *λαβάσσια* (*лавашия*) 'лаваши, лепешки'. Некрупная окказиональная выпечка, не имеющая ритуального характера, называлась *πιρόχια* (*пирохья*) 'пирожки' (от рус. *пирог*), *γαττιάρια* (*гатмярья*) 'слоеные пироги' (от тур. *katmer* 'слоеное тесто, особый вид слоеной выпечки'), *δαμέσια* (*дамесья*) 'печеные пирожки с начинкой' (от греч. *ενδιάμεσος* 'срединный', так как в этом виде пирожков всегда присутствовала начинка).

Тонкий лаваш также специально выпекался для традиционного понтийского блюда — *сирона*. Лаваш при изготовлении *сирона* сворачивают в трубочку, нарезают и запаривают кипятком, после этого их заливают кисло-молочной заправкой (из кефира, сметаны, айрана или *пашкетана* — особого вида сквашенного молока) с чесноком. Будучи важным этническим блюдом для понтийских греков, *сирон* может присутствовать на поминальном или свадебном столе, выполняя в том числе функцию ритуального блюда.



Сирон — традиционное блюдо из запаренного лаваша с кисло-молочной заправкой (пгт Красная Поляна Краснодарского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

КАЛЕНДАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Новый год. Среди праздников зимнего цикла (Рождество, Старый Новый год и Крещение) наибольшее количество обрядов совершалось именно на Старый Новый год (день св. Василия). В этот день разрезали обрядовый пирог со спрятанной внутри монеткой. На понтийском диалекте он называется *πίτα με το καπίκ* (*пита ме то капик*) 'пирог с копейкой' или просто *πίτα* (*пита*) 'пирог', а на тюркском диалекте — *kete* 'пирог'. Эта монетка призвана приносить удачу в новом году тому, кому она достанется. Пирог разрезала хозяйка, количество кусков при этом должно было равняться количеству членов семьи, а один кусок оставляли «дому» или «столу». Разрезая пирог, спрашивали либо у самого младшего, либо у самого старшего члена семьи, кому какой кусок достанется. Таким образом, человек, распределяющий куски, не видел их и не мог предугадать, в каком окажется монетка.

Тесто для питы делали дрожжевое, оно сладкое, его делали на сливках, яйца туда тоже добавляли, еще туда какую-то мелкую монету кладут, «копейку» (*капик*) «...» Когда делали тесто, его так скатывали, комком, оставляли подойти, тогда туда и «копейку» клали внутрь, так тесто и поднималось вместе с «копейкой». И на следующее утро, на день Василия, мама рано утром вставала, звала самого маленького, кто был в доме, потом питу крестили и раздавали всем по кусочку. Сначала для Христа и Панагии, для дома, а потом всем, кто живет в этом доме «...» И тот, кто получает монетку, называется «счастличиком» (*тихерос*) «...» Говорят, что он что-то выиграет, что-то хорошее у него будет... может, женится, может, учиться пойдет, может, найдет хорошую работу... [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Такой пирог могли разрезать и на Рождество (*пита* у грекоговорящих ромеев), и на Крещение (*kete* у тюркоговорящих урумов).

Его [тесто] нельзя назвать полностью слоёным. Некоторые делают на закваске, некоторые дрожжи добавляют. Раскатывается тонко лепешка, мажется маслом сливочным, посыпается «хором». «Хор» — это смесь сахара с мукой. И так повторяется до двух, трёх, четырёх слоев — кто как делает. «...» [А монетку куда клали?] Монетку клали в серединку, куда-нибудь там, с краешку внутри. «...» [И как потом разрезали, и когда?] Делали это после Крещения, наутро. Ну, в день Крещения, 19 числа. Разрезали на количество жильцов в доме, и плюс одну на дом [ВДП] (зап. на рус.).

Представления об обычае ритуального распределения новогоднего пирога и о связанном с ним ожида-

нии закрепилось и во фразеологии в виде устойчивого греческого выражения *Κόψον την πίτα!* (букв. «Разрежь питу!»), употребляемого в ситуации, когда человек долго не решается сделать или сказать что-либо.

Подобные обряды (выпекание пирога с монеткой внутри и последующее гадание) широко распространены во всем греческом мире, при этом такой пирог обычно получал название по имени святого, которому он был посвящен, т.е. «пирог Василия» (*βασιλόπιτα*, *басилокулоура*, *басилоψωμο*) [2. С. 283–285].

На Вербное воскресенье дети совершали обход домов с веткой вербы (или с вервочкой), на которую должны были надевать подарки-бублики (греч. *κερκέλ* ('керкел), тюрк. *kenkel* 'бублик'). Этимология понт. *κερκέλ* *восходит к древнегреческому κερκέλιον < κρικέλλιον 'колечко'. Во время совершения обходных обрядов дети исполняли песню про бедного Лазаря, который собирал по домам муку и раздавал выпеченные из нее бублики. Собственно, сам праздник на тюркском диалекте и называется по своим атрибутам: kenkeller 'бублики' или fahr (fuhara) Lazaros 'бедный Лазарь'.*

Эти «керкелья» делали к Вербному воскресенью, и их вешали на веревке на шею и ходили так по домам, по родственникам, по кумовьям, и вот это делали, так ходили... Тесто было очень простое, только вода, дрожжи и соль, постные они были... и еще мука. «...» Размером они были примерно с блюдце, круглые, но не совсем, они вытянутые и кончики залеплены не до конца «...» Дети давали этот бублик, а им взамен давали яйцо. Они собирали яйца в корзину и говорили:

Βάγι-βάγι, των Βαγιών!

Еоён керкёл' кī емён ωβρόν!

(Вая-вая, Вербное воскресенье!

Тебе керкел, а мне яйцо!) [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Для общегреческой традиции также характерно изготовление в Лазареву субботу разных видов выпечки, часто имеющей антропоморфный вид («лазари», напоминающие по форме покойника, сложившего руки на груди) [4. С. 121–125]. Накануне Вербного воскресенья во многих регионах Греции (Фракия, Македония, Фессалия, Пелопоннес и др.) дети совершают обходные обряды, исполняют песни про воскресение Лазаря и собирают яйца для пасхальной трапезы [4. С. 225].

Пасха. Основное изделие из теста, изготавливаемое на Пасху, обозначается лексемой *τσιουρέк* (чурек), от турецкого *çörek* 'сладкое хлебное изделие из дрожжевого теста'. Такой вид выпечки изготавливается из муки, сливочного масла, яиц, сахара и ароматических специй. Лексема употребляется прежде

всего для наименования пасхальной выпечки, но может использоваться и как родовое название для различных сдобных изделий, изготавливаемых в другие дни года.

Раньше его делали из пшеничной просеянной муки пополам с кукурузной... и делали плотное тесто, тесто должно быть очень-очень плотным, его могут положить в большой круглый противень (*туч*) и запекать в печи или на плите. Могут добавить туда немного масла [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Лексема *τσουρέκι* для обозначения ритуальной пасхальной выпечки широко распространена во всем греческом мире, однако в современной Греции пасхальный чурек выпекается в виде продолговатого хлеба, заплетенного в косу и посыпанного сверху лепестками миндального ореха [4. Σ. 227]. Многие наши информанты признавались, что теперь под влиянием доминирующей общерусской традиции на Пасху вместо чурека они изготавливают пасхальные куличи.

РОДИНЫ

Во многих регионах греческого мира для роженицы изготавливали специальные виды ритуального хлеба [3. Σ. 35–38], однако в традиционной культуре понтийских греков нам не удалось зафиксировать подобных представлений. Сразу после родов роженице готовили *χαβίτς* (*хавиц*) — кашу из кукурузной или пшеничной муки, ее варили на жидких сливках (*γλυκίν γάλα*). Каша *хавиц* является одним из наиболее характерных блюд понтийской кухни, часто ее готовят с добавлением большого количества сливочного масла или сыра (ср. грузинское блюдо *элрджи*), однако для рожениц варили более легкий вариант.

СВАДЬБА

Наиболее характерным ритуалом, связанным с изготовлением и распределением специального хлеба, который называется общей лексемой *ψωμί* (*псомин*), является следующий обряд на помолвке (*συνιάδια*).

Делали такой хлеб из дрожжевого теста, и тесто это опять-таки должно быть сладким, как на питу, делала этот хлеб крестная невесты или кто-то еще со стороны невесты. На помолвке крестная невесты стоит с крестным со стороны жениха, разговаривает с ним и говорит: «Хорошо ли наточен нож? Что же он не режет хлеб?» Тогда крестный жениха дает ей какие-то деньги, бумажные, а она снова говорит: «Этот нож как будто не очень наточен?» И тот снова дает ей деньги. И так далее, пока не даст все... А потом они все начинают разбирать этот хлеб [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Этот ритуал на помолвке описывается нашими информантами как бытующий по сей день, в то время как представлений о специфическом свадебном хлебе в обследованном регионе нам зафиксировать не удалось.

ПОХОРОНЫ

Основным ритуальным блюдом на поминках является *кукия* (*кукия*) 'кутья'. Для ее изготовления отваривают пшеницу, затем просушивают, смешивают с остальными ингредиентами (это могут быть орехи, изюм, толченое печенье и т.п.) и выкладывают готовое блюдо на поднос. На поднос его посыпают сахаром (или сахарной пудрой) и украшают изображением креста. В Красной Поляне, помимо креста, на кутье выкладывают буквы И, Х, Н (от фразы «Иисус Христос Никá», греч. *Ἰησοῦς Χριστός Νικά* 'Иисус Христос побеждает') и первую букву имени умершего или умершей.

Пшеницу отваривают. Потом её высушивают. Ну, так вот, на полотенце. Она просыхает, потом молят грецкий орех, немножко муку поджаривают чуть-чуть, и ещё добавляют песочное печенье, толкут как муку — тоже делают, для сладости. «...» Сахаром потом «типур» (понт. 'поднос'. — К. К., И. Н.) этот выкладывают: Иисус Христос Ника, крест вообще... [А крест из чего выкладывают?] Раньше с изюма выкладывали. Сейчас уже там из Греции специально делают такие... [Драже?] Да, драже. Они и серебряные, и разных цветов [КЕГ] (зап. на рус.).

В других обследованных нами регионах компактного проживания греков в России такой традиции украшения кутьи не было зафиксировано. Более того, в Красной Поляне также сам крест наделялся особым символизмом. У кутьи, которую готовят на первые поминки (в день похорон), крест изображается с расходящимся книзу основанием (крест-гольгофа), при последующих поминках (на девятый день и на сороковой) закрывается одна створка, и на годовщину крест уже полностью закрыт.

Там особый обычай украшения этого кутью. Первую кутью готовят на похороны. Крест там не должен быть закрыт. Выкладывается крест. [А чем выкладывают?] Или драже — раньше было. Или изюм, или конфетками какими-то. Не закрытое это основание до года. То есть покойник, душа еще не ушла. «...» На годовщину уже закрыли крест, всё — душа уже полностью не с нами [ТТЗ] (зап. на рус.).

На поминки (*στα σκώστικα*) изготавливаются особые булочки, которые на понтийском диалекте называются *καλόθια* (*коловия*).



Поминальная кутья (пгт Красная Поляна Краснодарского края). 2022 г. Фото из архива экспедиции

Если был пост, то «коловия» были без сливочного масла, если не было поста, добавляли масло или молоко, тесто делали дрожжевое, некоторые сверху могли положить или творог или что-то сладкое «...» и изюм тоже добавляют. Их так оставляли на столе в какой-то посуде. Брели все, кто хочет. «...» Но «коловия» могли делать не только на поминки, всегда их делали, но на поминки обязательно [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Обрядовая выпечка у греков России, с одной стороны, органично вписывается в общегреческую традицию (обычай изготовления и ритуального разделения новогоднего пирога питы с монеткой внутри, выпекание пасхального сдобного хлеба *чурека* и пр.), а с другой — является крайне самобытной, что отражено и на уровне лексики (*керкелья*, выпекаемые на Вербное воскресенье, поминальные *коловия* и пр.). Традиционная пищевая культура грековорящих ромеев и тюркоговорящих греков-уруммов составляет единое целое, однако в ней наблюдаются различия не только лексического (греч. *керкел* — тур. *кенгел*, греч. *пита* — тур. *кете*), но и обрядового плана (изготовление *питы* на Новый год, а *кете* — на Крещение и пр.).



Традиционный повседневный хлеб греков-уруммов, выпекаемый в дровяной печи (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

Хлеб и по сей день является одним из главных ритуальных блюд многих календарных и семейных обрядов, символизирующим общее благополучие и благосостояние. Разнообразные изделия из теста, муки или зерен пшеницы сохраняются и в современной обрядовой греческой культуре, однако постепенно замещаются элементами доминирующей славянской традиции (обычай выпекать куличи на Пасху вместо чуреков). В среде тюркоязычных греков-урумов наблюдается большая сохранность традиционной пищевой культуры в целом, что обусловлено разными культурно-историческими факторами (лучшей сохранностью турецкого языка как основного языка для бытового и семейного общения, компактным проживанием общей субэтнической группы греков-урумов на территории Грузии и впоследствии в регионе Кавказских Минеральных Вод и пр.).

В Эссентуках, выставляя на стол хлеб, наши собеседники-урумы периодически говорили, что здесь он «не такой», как в Цалке — прошлом месте жительства многих греков Кавказа.

Один информант из станицы Эссентукская, владелица пекарни, выпекает хлеб по семейному рецепту — тому самому, цалкинскому. Не только хлеб, но и праздничная ритуальная выпечка занимает свое место в рассказах греков о себе и о своей традиции. Можно даже сказать, что для части греков рассказ о хлебе и выпечке сопряжен с некой формой ностальгии по «прошлой жизни» в Грузии. При этом описанные нами виды ритуальной выпечки греки продолжают готовить и на новом месте жительства.

Примечания

¹ Здесь и далее понтийские лексемы приведены в современной греческой графике, а затем в скобках указаны варианты записи в принятой среди носителей традиции кириллической графике с использованием специальных символов для обозначения межзубных звуков [δ], [θ].

Литература

1. Плотникова А. А. Материалы для этнолингвистического изучения балканославянского ареала. М., 2009.

2. Чёха О. В. Заметки о названиях святочных хлебов в Северной Греции // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2019. С. 276–290.

3. Δευτεραίος Α. Ν. Ο άρτος κατά την γέννησιν και την телеυτήν. Η συμβολική και μαγική χρήση του υπό των Νεωτέρων Ελλήνων. Αθήναι, 1978.

4. Μέγας Γ. Ελληνικά έορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας. Αθήναι, 1976.

Список информантов

ВВС — муж., 1967 г.р., род. в г. Эссентуки, зап. в ст. Эссентукская Ставропольского края, 2023 г.

ВДП — муж., 1985 г.р., Эссентуки, 2023 г.

КЕГ — муж., 1959 г.р., пгт Красная Поляна Краснодарского края, 2022 г.

ТТЗ — жен., 1964 г.р., пгт Красная Поляна Краснодарского края, 2022 г.

Работа выполнена за счет гранта Российского научного фонда № 22-18-00484, <https://rscf.ru/project/22-18-00484>.

Статья поступила в редакцию 26 декабря 2023 г.

Оксана Владимировна Чёха,

кандидат филологических наук, Институт славяноведения РАН (Москва)

ХЛЕБ В НОВОГРЕЧЕСКОМ ФОЛЬКЛОРЕ

Аннотация. В статье рассматриваются новогреческие представления о хлебе, в котором традиционно видят символ достатка, здоровья и самой жизни. Все этапы приготовления хлеба и закваски окружены многочисленными предписаниями и запретами, нередко сопровождаются «магическими» действиями (приговорами, гаданиями и пр.). Вера в то, что хлеб способен защитить от нечистой силы, дать человеку красоту и исцелить от болезни, приводит к появлению многочисленных практик с использованием хлеба или теста (например, носить хлеб при себе в качестве оберега, купать слабого ребенка в воде, в которой развели тесто, и т.д.).

Ключевые слова: новогреческий фольклор, этиологические легенды, хлеб, закваска, рожь

Новогреческая фольклористика и этнография традиционно уделяют большое внимание вопросам, связанным с обрядовой и повседневной пищей — способам ее приготовления, использованию ее в ритуалах семейного цикла, в календарных обрядах, в гадательных и лечебных практиках и т.д. В анкете «Традиционная материальная жизнь греческого народа» (Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού: ερωτηματολόγιο) этой тематике посвящен третий раздел «Еда и напитки», содержащий вопросы о базовых составляющих традиционного греческого рациона (хлеб, (оливковое) масло, маслины, мясо, бобовые, овощи, яйца, рыба, пшеница, десерты, фрукты), о блюдах, приготовляемых в праздничные дни, на свадьбу, похороны и крестины, а также о специальной пище, предназначенной для кормления беременных, рожениц, детей, стариков и больных [14]. Наряду с обзорными работами, дающими комплексное

представление об образе питания населения в той или иной области [10; 28 и др.], существуют труды, посвященные отдельным видам пищи, в частности хлебу. Речь идет прежде всего о докторской диссертации и последующих работах Ангелоса Девтереоса, в которых тот рассматривает символику и функциональную роль хлеба в семейных обрядах (родинном, похоронном и свадебном) [11; 12], а также в ритуалах дарения или взаимного обмена хлебом с целью создания новых или укрепления уже существующих социальных связей [13]. Из публикаций последних лет можно упомянуть научно-популярные издания, созданные при участии Центра исследования греческого фольклора. «От муки к хлебу» (Από το αλεύρι στο ψωμί) и «Музей хлеба. Амфиклея» (Μουσείον άρτου. Αμφικλεία), которые содержат богатый иллюстративный материал. В отечественной неозеллинистике внимание исследователей привлекали преимущественно наименования раз-

личных типов обрядового хлеба и зоны их распространения [5; 3]; кроме того, некоторые сведения о роли хлеба в семейных и календарных обрядах можно найти в статьях, посвященных отдельным новогреческим праздникам. Однако на настоящий момент на русском языке не существует статьи, в которой символика хлеба рассматривалась бы вне контекста привычных ритуалов, где описывается технология приготовления хлеба и связанные с этим запреты и предписания, приводятся тексты легенд о его происхождении и т.п. Попробуем до некоторой степени заполнить этот пробел.

На протяжении многих лет злаки составляли основу крестьянского рациона, в связи с чем слово «хлеб» стало обозначать еду вообще (βιάζει το ψωμί του 'зарабатывает себе на пропитание', букв. «добывает свой хлеб» [15. Σ. 219]), а в отдельных случаях даже употребляется для обозначения корма животных и птиц: эфир. το ψ'μί τ' κουκκ' — кукушкин хлеб, 'растение *Muscari Neglectum* семейства спаржевые *Asparagaceae*, темно-синий цветок с похожими на зернышки лепестками, которыми якобы питаются кукушки' (Каледзи, Янина (Эфир); зап. Д. В. Экономидиса 1961 г.) [АХКЕЕА, Хф. 2382:16]. В культуре многих народов, в том числе и греков, хлеб символически осмысливается как основа благосостояния, здоровья человека и самой его жизни, неслучайно об умирающем иносказательно говорили,

что у него заканчивается хлеб: εἶναι λίγα та ψωμιά του (букв. «малочисленны его хлеба»); или: λίγότεραν та ψωμιά του (букв. «мало осталось ему хлебов») [15. Σ. 219]. Верили даже, что в виде буханки хлеба показывается человеческая судьба.

Жил тут один человек, у которого было много детей. Снова забеременела его жена. Он говорит ей: «Эй, жена, неужели у нас родится еще один ребенок? Мы — бедные люди, как мы прокормим столько детей?» Вот она рожает и сразу двоих! «Ох, — говорит, — несчастная я! Он же нас убьет». Соседка ей говорит: «Может, я возьму одного?» Она ей отвечает: «Забирай одного». Та взяла одного [ребенка] и пошла. А муж в это время возвращался и издалека увидел, как большая буханка, как хлеб катится за соседкой. [Когда] она зашла к себе домой, хлеб закатился за ней. [Муж] идет к жене и спрашивает: «Что забрала соседка?» Та ему отвечает: «Ничего». Он повторяет: «Что она забрала? Скажи мне». Та: «Ничего она не забрала». [Муж] говорит: «Скажи, потому что я видел хлеб, который катился следом за ней и оказался в ее доме». [Тогда] та ответила: «Э, так и так. Я отдала ей одного ребенка, когда родила двух». Говорит: «Пойду и принесу его обратно сразу же». Это его удача ушла [вместе с ним]. Вот, принесли ребенка обратно, и дом наполнился богатством (περκέτ), Бог благословил его. Каждый ребенок, говорят, рождается со своей удачей (τύχη) (о. Тинос) [32. Σ. 433–434] (здесь и далее перевод автора статьи).

Отношение к хлебу всегда было и остается благоговейным: грехом считалось наступать на хлеб или на хлебные крошки [25. Σ. 131; 32. Σ. 43] (ср. ψωμολάτης 'невежда, невоспитанный человек, который не умеет себя вести в чужом доме', букв. «ходящий по хлебу» [20. Σ. 275]), сидеть, повернувшись к хлебу спиной (о. Кос) [15. Σ. 223]. Если случалось уронить хлеб, то, прежде чем поднять его, ему кланялись, целовали и осеняли знаком креста [23. Σ. 44; 36. Σ. 181; 34. Σ. 52]. Запрещалось выбрасывать корки, пусть даже черствые и заплесневелые. Так, повсеместно на Кипре говорили, что того, кто ест плесневелый хлеб, попадет в рай, а тот, кто ест горбушки (т.е. оставляет мягкий хлеб из середины буханки другим), будет любим всеми девушками и женится на дочери священника [21. Σ. 229]. Понтийские греки ели плесневелый хлеб, чтобы быстрее плавать [8. Σ. 221], киприоты — чтобы у мужчин росли густые усы, а у девушек длинные косы [21. Σ. 230].

Самое страшное наказание ждало тех, кто сжигал хлеб вместе с прочим мусором: они обрекали свои семьи на голод, о чем должны были напоминать

людям народные стихи «О разговоре хлеба с Богом / Богородицей».

«Меня обмолачивают!» — «Правильно делают!» — «Меня просеивают!» — «Правильно делают!» — «Меня месят!» — «Правильно делают!» — «Меня пекут!» — «Правильно делают!» — «Меня ножом разрезают!» — «Правильно делают!» — «Меня превращают в уголь!» — «Пусть едят и никогда не насытятся!» [17. Σ. 22–23].

С хлеба начинались семейные трапезы, когда хозяин ножом чертил на буханке крест, произносил «во имя Христа» и разделял куски между домочадцами. При этом в хлебе нельзя было оставлять воткнутый нож [23. Σ. 44], и он не должен был лежать на голом столе, чтобы тот, кто разрезал его, быстро не состарился (понт. Санта, совр. тур. Dumanlı) [7. Σ. 223]. В разных частях Греции записан запрет превращать хлеб на столе верхней коркой вниз из опасения, что счастье отвернется от дома [7. Σ. 223; 19. Σ. 70–71; 23. Σ. 44; 34. Σ. 52; 36. Σ. 183]. В определенном смысле хлеб символически представлял собой семью: верх — хозяин, низ — хозяйка, середина — дети, что делает понятным приметку о людях, предпочитающих различные части хлеба: верхнюю корочку хлеба выбирают те, кто любит больше отца, нижнюю корку — мать, мякиш посредине — своих братьев и сестер (понт. Санта, совр. тур. Dumanlı) [7. Σ. 223].

Традиционно хлеб в Греции изготавливался из **пшеницы, ячменя, кукурузы, ржи**, нередко с добавлением молотых бобов, нута, чечевицы и картофеля. Для просфор и обрядовых караваев брали исключительно пшеничную муку, которую еще называли чистой (καθάριο), отборной (χάσικο), непорочной (αγνό) [14. Σ. 53], хотя на столе бедняков даже в канун больших праздников оказывался толченый ячмень.

Святой Василий с толченым [ячменным] зерном ешьте вы, черные бедняки! / Святой Василий с печеным [пшеничным хлебом] ешьте вы, архонты! (Ο ἅγιος Βασίλειος με κοφτό / фάτε σεῖς οἱ μαῦροι οἱ φτωχοὶ / ὁ ἅγιος Βασίλειος με ψητό / фάτε σεῖς οἱ ἀρχόντοι) (Эрмионида, Пелопоннес) [14. Σ. 58].

Противопоставление дорогого пшеничного хлеба более скромным хлебам из прочей муки, являвшимся повседневной пищей обычных людей, нашло отражение в том числе и в снотолкованиях: в Коринфии (Пелопоннес) сон о том, что ешь ячменный или кукурузный хлеб, богатым предвещал убыток, а бедным — прибыль, при этом видеть во сне пшеничный хлеб всем означало получение хороших новостей или выгоду [25. Σ. 131]. Наименее ценным злаком считалась рожь, которую народные легенды

прямо называют проклятым и нечистым растением, несмотря на то что были года, когда население питалось преимущественно ржаным хлебом (например, во время Второй мировой войны).

Когда евреи гнались за Христом, чтобы распять его, тот пришел к ячменю, чтобы спрятаться, и ячмень ему сказал: «Прячься, но я низкий и тебя увидят». Тогда Христос ответил ему: «Будешь ты благословен и не станешь расти где попало». Потом [Христос] пришел к пшенице и попросил спрятать его. «Прячься, — ответила [та], — но я низкая, и тебя увидят». — «Будешь ты благословенна и не станешь расти где попало». Потом [Христос] пришел к ржи и попросил: «Можно я спрячусь в твоей тени?» Та ответила ему: «Я высокая, но если ты спрячешься во мне, то мой цвет опадет». И сказал ей [Христос]: «Будешь ты проклята и расти будешь на камне» (Фокида; зап. Н. Романтаниса в 1927 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 868:22].

Почему из ржи не пекут просфоры

Собрались все злаки: пшеница, кукуруза, ячмень, рожь, а вместе с ними фасоль, нут, чечевица, бобы и горох — и отправились к Иисусу Христу, чтобы поприветствовать его и получить его благословение. Первой пошла пшеница. Поцеловала Христу руку, опустила на колени и получила его благословение. Христос сказал ей: «Будешь ты расти даже на камне и кормить мир хлебом!» Затем пошла кукуруза и получила такое же благопожелание. По очереди приходили все зерновые, и все получили благословение. Рожь пришла позже кукурузы, поцеловала руку, опустила на колени для земного поклона, и приключился с ней такой конфуз!.. Христос благословил и ее и сказал: «И ты будешь произрастать в изобилии для людей и на камне будешь расти, но просфоры из тебя печь не будут» [28. Σ. 92–93].

Не служат со ржаным хлебом, не делают [из ржаной муки] просфоры, потому что когда склонились перед Единым все злаки и бобовые [растения], то рожь сказала: «Я высокая, и неловко мне», только она одна не поклонилась (Загори (Эпир); зап. Д. М. Сарроса в с. Витца в 1893 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 36:298].

Другим важным ингредиентом для приготовления теста являлась **закваска**, которую хозяйки делали сразу на целый год с добавлением принесенной из церкви святой воды (о.-греч.), воды, собранной после первого дождя в году (Кипр) [21. Σ. 230], веточек базилика со службы в день Воздвижения Креста Господня (14.IX) (когда чаще всего закваска и готовилась — Пелопоннес, Фракия, о. Лемнос) и т.п. Делали закваску, соблюдая целый ряд условий: женщина должна была быть «чистой», т.е. не иметь регул и воздерживаться какое-то время от супружеской близости (на

о. Самофраки закваску готовила незамужняя девушка [10. Σ. 145]), в процессе приготовления она не должна была разговаривать и позволять кому-либо смотреть на то, чем занимается, чтобы «не сглазили хлеб». Создание закваски осмыслялось как своеобразное рождение хлеба: подобно тому, как новорожденного до сорокового дня держали дома и после несли в церковь, в Корони (ю.-зап. Пелопоннес) первые сорок дней запрещали прикасаться к закваске, а затем замешивали на ней хлеб для проскомидии или для раздачи бедным и относили его в храм [30. Σ. 111]. Остерегались давать в долг закваску поздно вечером, чтобы ее «не увидели звезды» и чтобы она не ночевала в чужом доме. По этой же причине вернуть одолженную закваску нужно было тем же днем и в большом количестве, чтобы всегда есть досыта (о. Скиафос) [23. Σ. 44].

В ряде случаев тесто замешивалось на воде, в которой перебродили зерна нута. Название такого хлеба — *фтазимо* (φτάζιμο) или *автозимо* (αυτόζιμο) — возводится греческими этнографами к αὐτόζιμο, букв. «самозамешанный», однако в результате народной этимологии зачастую истолковывается как εφτάζιμο, букв. «семь [раз] замешанный», что в свою очередь отражается в обрядовых практиках (например, тесто для свадебных караваев в доме невесты замешивают семь раз (Латсида, Крит) [14. Σ. 54]). В настоящее время *фтазимо* воспринимается как традиционный праздничный и обрядовый хлеб: именно из такого теста изготавливается рождественский *христосомо* (букв. «Христов хлеб»), пасхальные хлеба, свадебный каравай и т.д., и процесс его выпечки нередко сопровождается рядом ритуалов. Так, на о. Аморгос (вост. Киклады) готовят смесь для *фтазимо* во время захода солнца, а ночью «будят» зерна нута, т.е. подливают в горшок горячей воды, приговаривая: «Станьте турками!» (Τούρκοι να γίνητε!) [14. Σ. 54]. На Крите (горные деревни в заливе Мирабеллон) окуривали помещение, в котором настаивался *фтазимо*, шалфеем, смолой или дымом от тлеющих угольев, чтобы скрыть его запах и тем самым защитить от сглаза, а для того, чтобы хлеб лучше поднялся, накрывали корытце с тестом мужским пиджаком, сверху на который клали «пальмовый крестик», принесенный из церкви в Вербное воскресенье.

Не меньшее количество предписаний соблюдается и при **изготовлении** обычного хлеба, многие из них направлены на то, чтобы тесто хорошо поднялось: запрещалось готовить хлеб «нечистой» женщине, нельзя было хвалить тесто, чтобы не сглазить его, и т.п. Набухание теста в кадке сравнивалось с ростом плода в женском чреве¹, поэтому для того, чтобы хлеб хорошо

поднялся, прибегали к магическим приемам с использованием «мужских» предметов: накрывали форму для теста штанами хозяина [25. Σ. 131], мужской одеждой, на которую клали золотую монету [17. Σ. 21]. В деревнях дема Лагия (Мани, Пелопоннес) приносили при этом следующее: «Раздуваюсь и поднимаюсь / как камень, как валун, / как дырка у женщин [семейства] Михелоса (Женщины из рода Михелоса считаются очень темпераментными. — *Примеч. собирателя*), / как коровье вымя» (Φουσκώνο και ανέβαινο σα μ πέτρα, σα λιθάρι / σα Μιχελόγοννης μουνί σα γελάδος μουστάρι) [17. Σ. 157].

Тесто старались вымешивать тщательно и заботливо («красиво»), чтобы у девушки жених оказался красавцем или чтобы у нее родились красивые дети (понт. Инеполи, совр. тур. Kastamonu) [9. Σ. 199]. Не одалживали и не выносили предметы из дома, когда месили и лепили хлеб, чтобы тесто не оказалось «неполным» (λειψό), т.е. потеряло бы свою силу. Если кому-то случилось войти в это время в дом, он должен был оставаться в нем до тех пор, пока хлеб не окажется в печи, чтобы теста хватило на все формы [19. Σ. 29]. На Кипре (область Фамагусты) хозяйка, посадив хлеба в печь, прежде чем закрыть устье заслонкой, дважды или трижды подпрыгивала на месте со словами: «Румяные как яблоки и высокие как верблюды» (Κότσινα σαν τα μύλα τζαι ψηλά σαν την καμήλα) [21. Σ. 229], чтобы буханки хорошо пропеклись и поднялись. Понтийские греки замечали, какой хлеб сажали в печь первым, чтобы съесть его последним (понт. Санта, совр. тур. Dumanlı) [7.

Σ. 223]. В Коринфии (Пелопоннес) внутреннему из печи хлебу давали полежать, чтобы его душа «пошла в поле» (για να πάει η ψυχή του στα χωράφια) [25. Σ. 131].

При изготовлении **обрядового хлеба** к имеющимся предписаниям добавлялись новые: например, свадебные караваи должны были выпекать девушки, оба родителя которых были живы, и на их корочке запрещалось процарапывать узоры, чтобы у молодоженов не родилась девочка (о. Скиафос) [23. Σ. 63], и др. Особенное значение придавалось первому хлебу, испеченному из **муки нового урожая**. Повсеместно в Греции им делились с прохожими, чтобы «с их молитвами в дом вошло изобилие», а также давали поесть домашнему скоту [19. Σ. 70–71]. На Эвбее такой каравай относили к источнику, опускали в воду со словами: «Как течет вода в источнике, пусть так же течет в дом плоды» (Όπως τρέχει το νερό της βρύσης να τρέχουν οι καρποί στο σπίτι), после чего оставляли его, чтобы его забрали случайные путники [22. Σ. 31–32].

Хлеб использовался в качестве **оберега и отгонного средства**: его клали у порога комнаты роженицы, в изголовье ее кровати и в детскую колыбель, завязывали в пояс, выходя из дома (Плагья, о. Лесбос; зап. Эм. Сареллиса 1959 г. [АХКЕЕЛ, Хф. 2294:142]; о. Кеа (Киклады); зап. Г. К. Спиридакиса 1960 г. [АХКЕЕЛ, Хф. 2340:169]), клали в сумку, отправляясь в путешествие [23. Σ. 464]. В многочисленных быличках описывается, как хлеб или даже хлебные крошки защищают от привидений, ночной моры, nereid, душ некрещенных младенцев, ходячего покойника вриколака и т.п. На о. Лемнос свойство хлеба



Карандашный набросок, сделанный с картины «Блины» 1971 г. одного из народных художников области Мани и хранящийся у В. Дипларакоса. Изображены две женщины из Мани: одна лепит из теста фигурки, а вторая обжаривает их на сковороде. Опубликовано в первом томе монографии К. Д. Кассисса «Маниатский фольклор» (Κάσσης Κ. Δ. Λαογραφικά της Μέσα Μάνης. Τ. 1: Υλική ζωή. Αθήνα, 1980. Σ. 84)

(и зерна) отгонять нечистую силу объясняли тем, что он является телом Христа.

Если у кого-то в дороге есть с собой хлеб, то к нему не приблизится привидение. Когда зерно [на полях] не сжато или [необмолоченное лежит] на гумне, верят, что в это время не бывает привидений. Поэтому, когда выходят [из дома], обычно кладут в карман хлеб. Хлеб — это тело Христово, и значит рядом ты держишь Христа. Когда выходишь, говоришь: «Иисус Христос побеждает, всяческое зло рассеивает» (о. Лемнос; зап. Г. А. Мегаса 1938 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1160 В:52].

В Камаракья показывалась пестрая охотничья собака, отец мой ее видел однажды. Она за ним гналась до церкви, а потом пропала. Но у отца был при себе хлеб, поэтому он не испугался (Месохори (Пилия, Пелопоннес); зап. Г. Тарсули 1939 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1378 Г:19].

Мора [во сне] давит человека, чтобы у него остановилась кровь, чтобы он умер, и тот стонет. Кто его услышит, должен его потрясти и разбудить. Для того, чтобы мора их не давила, надо съесть кусочек хлеба. Со мной такое случилось, и когда я взяла хлеба и съела, больше она меня не давила (Лакония; зап. М. Лиудаки 1939 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1372:106].

Стаматина Калогери, старая Калупена, рассказывала: «Одна женщина из Перамари поздно вечером отправилась в Месарию. Около Какарокампо, где был сад Карнаваса, услышала шум и музыку, и [увидела, как] вверх поднимались искры. Она догадалась, что это Добрые Мойры [нерейды], сразу же повернула обратно и села под стену. Разложила вокруг себя хлеб, который был у нее при себе, и нацарапала на нем кресты. Скоро появились и Добрые Мойры, приблизились к ней, но, когда заметили хлеб с крестами, убежали. Последней подошла к ней одна Хромая, которая, завидев хлеб, повернула обратно со словами: «Повезло тебе, что мы справляем свадьбу и недосуг нам, а иначе бы мы тебе показали». И до сих пор, когда надо кому-то отправляться в дальний путь, дают ему с собой (букв. «в компанию»). — О. Ч.) кусочек хлеба (о. Икария (вост. Спорады); зап. Х. Н. Спаноса 1955 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2272:156–157].

Нереид — двенадцать, и они переходят из одного источника в другой. Они купаются, плещутся и т.д. Старика их встречали. В Коско (на источнике) в прежние времена были родники. Женщины поднимались и утром стирали на этих источниках. Вот одна [женщина] навьючила одежду на животное и отправилась туда. Пришла, развела костер, установила котел и [собрала] поленьев, чтобы поддерживать огонь. Явились двенадцать [нереид] около котла. Одна говорит: «Ну и что мы с ней сделаем? Сожжем ее?» Другая другое [предлагает]. «...» Женщина все побросала и побежала. [Нере-

иды] не могли к ней приблизиться, потому что в поясе у нее были хлебные крошки. Свернула [она] на тропинку, ведущую наверх, а они что устроили? Облепили высокий платан и всю одежду на нем растянули, а потом разодрали на кусочки, зашвырнули [куда-то] котел. Та женщина, как вернулась домой, окурила все ладаном и никому ничего не рассказала. Что же она увидела утром! Увидела всю одежду, порванную на ленты, котел нашла далеко в ущелье. [Нереиды] женщины красивые, с крыльями за спиной (центр.-греч., Арахова, Беотия; зап. М. Иоанниду 1938 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1153 Г:71].

Как-то один человек пошел на морской берег наловить рыбы. В полночь сел поест. К тому месту, где он присел поест, спустился аполарико (аполáрико) (такие дети, которые умирают некрещеными) и с криками «Куда мне пойти? Куда мне пойти?» подошел к человеку, который ел. Человек перепугался, схватил нож с черной ручкой и протянул ему левой рукой (рукой [со стороны] сердца) кусок хлеба. И [аполарико] ему ничего не сделал (Агион Гала (о. Хиос); зап. А. И. Папамихаил 1962 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2456: 352].

Мой отец пас [овец] и заснул около ущелья Болиба. [Во сне] он увидел черную женщину с огромными зубами (вероятно, Эпилегию. — О. Ч.), которая шла, чтобы схватить его, но у него в поясе было завязано немного хлеба. Проснулся он совсем больным, и [когда] его подобрали, подробно обо всем рассказал. [Чтобы вылечиться,] он сделал хлебец из муки, просеянной семь раз (сделал эфтазимо), взял тарелочку меда, букетик цветов в стакане, нож, салфетку, все неиспользованное. Привел и попа из деревни в двенадцать часов [на то место], чтобы тот совершил молебен. Говорили, что если их побеспокоить, то заболевший поправится и не умрет. На следующий день цветы лежали на стакане, на салфетке, и мед попробовали. Клади еще и хлебец, но к нему не прикоснулись. После этого поправился он (о. Наксос; зап. С. Эмеллоса 1959 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2303:228].

Неудивительно, что отказ разделить за трапезой хлеб является одной из отличительных характеристик демонического персонажа: Сатана только делает вид, что ест хлеб, которым его угощают строители Соломона (о. Икария; зап. Г. К. Спиридакиса 1962 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2449:203–204]²; за обедом жена-нереида вместо хлеба глотает кости мертвых и т.д. В то же самое время про мифологических персонажей, которые не относятся к нечистой силе, например про солнце и луну, рассказывают, что они питаются хлебом.

Когда солнце вечером садится и отправляется к себе домой, мать ему готовит семь печей хлеба, и он их все съедает, одну за другой. А месяц, когда утром садится, гово-

рят, съедает пять печей хлеба (Пилия; зап. Г. Тарсули в 1939 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1378 В:178].

Многочисленны свидетельства о том, что хлеб оставляют для змей, которая — как верят — живет в каждом доме и оберегает семью, поскольку является духом одного из умерших предков³. Сходным образом на о. Карпатос до недавнего времени по субботам «кормили» умерших родственников, т.е. выпекали хлеб и отдавали его случайным прохожим: «Каждую субботу приходят умершие и садятся на передел печи, где пекут хлеб, и ждут. Поэтому отрезают половинку хлеба, который называют *ставрома* (σταύρωμα), оттого, что его осеняют крестом (σταυρός), и отдают ее случайному прохожему. Души умерших тогда улетают довольными, как будто это они хорошо поели» [16. Σ. 248]. Там же записана быличка о том, как прижимистый муж запрещает своей жене печь хлеб *ставрома*, после чего ей во сне — сначала с упреками, потом с угрозами — является покойная дочь, голодающая на том свете. В окрестностях Кардицы (Фессалия) подвешивали за окном хлеб для душ иноверцев (турок) или умерших насильственной смертью (зап. Д. С. Лукатоса 1959 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2301:106]. Важно, что подобные предписания не распространялись на тот хлеб, которым питалась сама семья: в Мани, например, стол после обеда немедленно убирали, чтобы оставшиеся крошки не достались мертвым [17. Σ. 12].

Поскольку души предков или даже сам Христос⁴ могли предстать перед живыми и в образе нищих, то никогда не отказывали прохожим в просьбе подать хлеба (в понтийском Инеполи специально оговаривали, что для этого нельзя брать те куски, которые лежали на столе [9. Σ. 220]). Это считалось богоугодным делом (см. ψυχοδότισσα, букв. «хлебоподательница», 'небогатая женщина, которая из милосердия делится последним; человеколюбивая' [20. Σ. 274]), а проявивших жадность ждало наказание. Ср. с этим кипрское предание, что та женщина, которая, вынимая хлеб из печи, не поделится им с прохожим, после смерти на том свете будет носить на плече доску [= противень] с хлебами [21. Σ. 230].

Милосердная и бессердечная

Жили-были две соседки, одна все раздавала. Пекла и раздавала хлеб беднякам, готовила и накрывала стол для бедноты. Другая же и ангелу не дала бы выпить [была очень жадной]. Вышел их срок, и обе они умерли, оказались на том свете. И были вокруг первой мешки хлеба и груды противней, полных еды, а около второй совсем ничего. Тогда она спросила: «Почему у этой моей соседки столько добра кругом, а у меня ни крош-

ки?» — «Когда она жила на [Верхнем] свете, то она это все напекла». — «Пустите же и меня пойти напечь [всего], чтобы все уладить, а потом я вернусь». — «А, отпускаем тебя!» Разрешили ей вернуться на Верхний свет и приготовить две-три печи хлеба. Набила она несколько мешков [хлебом], никому ни кусочка не оставила, только один горелый хлебец подала нищенке, и то потому, что самой ей он был не нужен. Уладила все, улеглась и умерла. Оказалась на том (букв. «Нижнем». — О. Ч.) свете и ожидала увидеть мешки с хлебом, а ничего! Снова спрашивает их: «Но я же сходила, напекла, наполнила мешки хлебом, а здесь их не вижу, где они?» — «Если ты, госпожа, хотела, чтобы они у тебя остались, надо было раздать их бедным. Горелый хлебец подала, горелый хлебец и получай». — «Пойду снова и раздам». — «Ходила уже». И не позволили ей вернуться еще раз (с. Латсида (залив Мирабелло) на Крите; зап. М. Лиудаки 1938 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1162:154–155].

Однажды ходил Христос как нищий, ходил по домам и просил хлеба. У одной женщины хлеб еще лежал в печи, и когда она его вынимала, то, чтобы не подавать Христу, она [нарочно] уронила хлеб на пол и села на него. «Иди с миром, христианин, когда еще [будет] у нас хлеб!» — сказала она ему. «Хлеб горячий, а зад у тебя холодный», — ответил ей Христос. Поэтому у женщин зад никогда не согревается (Пилия; зап. Г. Тарсули 1938 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1159 Г:140].

Использование хлеба в **лечебных ритуалах** объяснялось желанием передать его продуцирующую силу больному. Так, к «хлебному купанию» (ψωμολουσίδι), т.е. к купанию в воде, где предварительно размачивали хлеб или разводили закваску, прибегали, когда новорожденный появлялся на свет после долгих мучительных родов, «чтобы он был белым и красивым» [20. Σ. 274]. Если ребенок долго не начинал говорить, его поили водой, в которой вымыли руки после замешивания теста (Понт) [8. Σ. 221]. На о. Сими девушки, чтобы быть красивыми, умывались водой, оставшейся после мытья квашни, произнося при этом: «[Пусть будет] та, которая замешивала и лепила, в пять

раз красивее» (Ποῦ ζυμώσῃ καὶ πλυττῆ πέντε μέραις ὑκαλλιστῆ) (о. Сими) [35. Σ. 214]. С представлением о том, что в хлебе заключена сила, связан общеизвестный запрет оставлять недоеденным последний кусок: «Если кто-то его съест, заберет твою силу» (Аттика) [36. Σ. 183]. Ср. с этим также народный сонник: «Увидеть во сне хлеб — к получению силы» [34. Σ. 74]. Кроме того, особенные хлебцы или блюда изготавливались специально для лечения различных болезней или для их профилактики: укушенных собакой кормили *лисопитами* (λυσόπιτες), букв. «лепешками от бешенства» [19. Σ. 63], страдающих поносом детей — разведенными в воде сухарями, так называемыми *псомонери* (ψωμονέρι), букв. «хлеб с водой» [20. Σ. 275]; чтобы не было чесотки, выпивали утром первого мая стакан молока с сухарями из *эфтазимо* (Арголида) [26. Σ. 34] и т.п.

Широко распространена практика выпекать булочки для использования их в **магических обрядах** вызывания вещей снов. Наиболее популярны *фануропиты* (φανουρόπιτα), букв. «питы [св.] Фанурия», и *алмиропиты* (αλμιρόπιτα), букв. «соленые питы». К помощи св. Фанурия Родосского, чье имя означает «являющий», прибегают, когда хотят увидеть во сне потерянную вещь. Так, на о. Скиафос в день памяти святого (27. VIII) выпекали питы из сдобного теста с изюмом и с квадратными печатками, как на просфорах, и относили их в церковь «за спасение души матери св. Фанурия». Так же поступали и женщины, желающие узнать, за кого выдадут замуж своих дочерей, с той лишь разницей, что они могли и не дожидаться дня памяти святого, а раздавать *фануропиты* соседям и беднякам из своего квартала [23. Σ. 410–411]. *Алмиропиты* делали, как правило, незамужние девушки и молодые люди, которые съедали такую соленую лепешечку перед сном и произносили заговор, в котором просили будущих супругов явиться им ночью и напоить их [подробнее см.: 6]. Магические хлебцы могли выпекаться и по другим поводам: например, для избавления от привидения, поселившегося в доме и бившего там по ночам посуду

(с. Сисанио (Козани); зап. А. Н. Девтереоса 1968 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 3358:116]. Понтийские греки верили, что в случае тяжелых родов надо угостить хлебом трех мальчиков, которые произнесут благопожелания, и женщина сможет скорее разродиться [8. Σ. 222].

Как и другим народам, грекам известны **легенды** о том, что в древние, мифические времена **хлеба было в изобилии** («все камни были хлебом, весь мрамор был сыром») и люди жили, не зная забот, пока из-за человеческих прегрешений — по образному выражению одного из собирателей — подобно древней Ниобе хлеб не обратился в камень [АХКЕЕЛ, Хф. 474]. Как правило, виновницей происшедшего становится женщина, которая подтирает своего ребенка ломтем хлеба или хлебной лепешкой.

Почему в мире мало хлеба

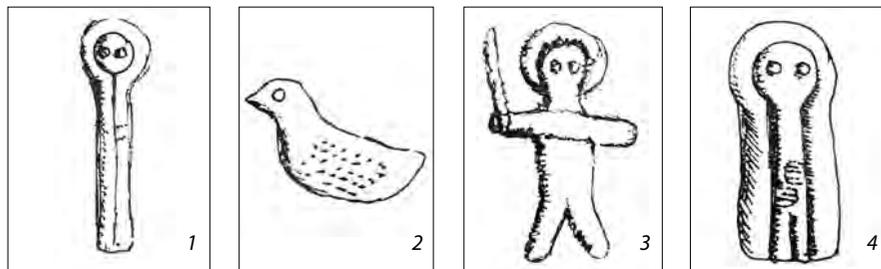
Когда-то хлеба в мире было в изобилии, так много, что все те камни, что мы видим, были хлебом. Из-за поступка одной женщины Бог положил предел такому богатству хлеба. У этой женщины был маленький ребенок, а так как она была бедна и не хватало у нее тряпок подтереть своего ребенка, то взяла она хлеб и так справила это дело. Из-за такого неуважения Бог сильно рассердился и решил уменьшить [количество] хлеба. Он сказал: «Пусть хлеб превратится в камни!». Поэтому и сейчас, если вы приглядитесь внимательно, увидите, как много камней похожи на каравай из чистой пшеничной муки (Этолия; зап. Д. Лукопулоса 1919 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 148:10].

В старые времена в Агио Мирона было большое счастье. Людям не было нужды возделывать поля, потому что земля на полях была готовыми ломтями хлеба, чтобы люди сразу могли употребить их в пищу. Называли их «халепы» (крит. диал. χαλέπα 'свисающий вниз пласт пахотной земли'. — О. Ч.). Люди, которым не было нужды заботиться о [хлебе] насущном, мало-помалу перестали его ценить. Так, женщины брали хлеб и вытирали им зад своим детям. Тогда Бог разгневался и сделал землю на полях настоящей землей, так что пришлось людям начать работать, сеять и жать, чтобы добыть себе хлеба, начать говорить: «Слава тебе, Господи!» С тех пор осталось это название — «халепы» — и это самые плодородные поля в области Агио Мирона (Крит) [33. Σ. 83].

В эфирском варианте легенды появляется ветхозаветный мотив небесной манны, а сама женщина оказывается еврейкой⁵.

Снег

Снег в старые времена был мукой, падающей [с неба]. Одна еврейка взяла корку чистого хлеба и вытерла ею нечистоты своего ребенка. С тех пор Бог вместо муки



Фигурки из теста, зарисованные К.Д. Кассисом (Κάσσης Κ. Δ. Λαογραφικά της Μέσα Μάνης. Τ. 1: Υλική ζωή. Αθήνα, 1980): 1) Мадонна, 2) птичка, 3) «франк», т.е. итальянец или, шире, европеец, 4) франкский, т.е. католический, священник

бросает на землю снег (Парамифья (Эпир); зап. С. Муселимиса в 1938 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 1365:390].

Во Фракии (область Ксанфи), являющейся зоной активных славяно-греческих контактов, отмечен вариант легенды о коротком колосе, хорошо известный всем славянским традициям [4. С. 441–503].

Одна женщина замешивала хлеб. Ее ребенок испачкался, и она вместо того, чтобы взять тряпку, взяла питу и обтерла ребенка. После [этого] Бог послал вниз ангела сказать женщине, что впредь не будет у нее хлеба. «Не было у тебя, — говорит, — тряпки, чтобы вытереть ребенка?» Ангел потом отправился к пшенице, ухватился рукой за колос и повел [рукой по стеблю] вверх, чтобы на нем не осталось зерна. Когда он добрался до верхушки, то завыли собаки: «Оставьте нам, чтобы и мы ели хлеб», и осталась только самая-самая верхушка [с зерном у колоса]. Раньше же был от основания до верха колос с зерном. «Из уважения к собаке, — говорит, — оставляю его». В том месте, где остановился палец [ангела], два сухих зернышка (Мандра (Фракия); зап. С. Д. Эмеллоса 1961 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2392:280–281].

В некоторых вариантах в камень обращается не только хлеб, но и оскорбившая его женщина, что, в свою очередь, сближает рассматриваемые нами мифологические рассказы с легендой о мартовской старухе, посмеявшейся над месяцем мартом и замерзшей в горах вместе со своим стадом.

Сундук с окаменевшей женщиной

В те [давние] времена валуны были хлебами, а мрамор — сыром. У какой-то женщины обмочился ребенок, и она обратилась с молитвой к Богу, чтобы тот послал ей что-нибудь, чем можно было бы вытереть ребенка. Тогда одежды не существовало, люди были нагими. Бог скинул ей полотенце, чтобы обтереть ребенка, но [женщине] стало жаль вытирать полотенцем — таким красивым оно было — она не хотела запачкать его, [так что] взяла кусочек хлеба и им и подтерла [ребенка]. Бог проклял ее, чтобы нигде не было ей пристанища. Скитаясь, заметила она какой-то сундук, [залезла в него] и окаменела. До сих пор виден и сундук, и след от ее ноги посредине. Осталось от нее мотовило, и оно превратилось в камень. Говорят, что она внутри камня живая. (о. Наксос; зап. С. Эмеллоса 1959 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2303:251].

В Мармаре был овечий загон у одной пастушки. Было у нее много овец и коз, и все было благополучно. Однажды, когда она пеленала своего ребенка, оказался он грязный, потому что обделался по-детски, и нечем было ей его вытереть. Глянула она туда-сюда в поисках [какой-нибудь] лата-

ной тряпки, но ничего не нашла. И [вдруг] прямо на то место, куда она глядела, видит, падает к ней золотой платок, и поняла она, что это Бог его ей сбросил, чтобы она смогла обтереть своего ребенка. Она подняла платок, но не стала вытирать ребенка, а отрезала ломтик хлеба и им-то и подтерла. Тогда проклял ее Бог, превратилась она в мраморную глыбу, а с нею вместе и все ее чаны и все козы. Ее бочка и котлы до сих пор там стоят на земле [окаменевшие] (об этом месте рассказывают еще общегреческую легенду о женщине, окаменевшей вместе со стадом и утварью из-за мартовских морозов: «Был загон у одной пастушки [в том месте]. Когда закончился март, она сказала: «Фу-фу, Март, фу, Апрель, переживовали мои козочки!» И после этого ударил крепчайший мороз и от холода превратилась в мрамор и пастушка, и все ее добро». — *Примеч. собирателя*) (Лакония, Пелопоннес) [31. Σ. 461].

Помимо хлеба и фигурного печенья из муки и зерна изготавливаются другие блюда — каши (в том числе поминальная кутья, каша с кислым молоком *траханас*), различные виды пасты (макаронны, лазанья и т.д.), блины, сухари и пр., на которые распространяются все упомянутые выше представления, связанные с хлебом, и которые используются в различных обрядах (например, гадание с коливом св. Феодора или с макаронами, приготовленными на Масленицу, выпекание блинов «простынок Христа» на Рождество и для первого кормления роженицы и т.д.). Подробный разбор таких блюд ждет отдельного исследования.

Примечания

¹ С чем, вероятно, связано и следующее снотолкование: «Если видишь во сне поднимающееся тесто, жди сватов» (о. Эвбея) [22. Σ. 65].

² «У мудрого Соломона, когда тот строил Сион, был старшина мастеров. Однажды, когда все мастера обедали, оказался с ними нечистый дух (= Сатана). Мастера ели хлеб с оливками. Там были нечестые духи, которые выглядели как люди и тоже просили хлеба и оливок. Соломон сказал мастеру не давать им еды, потому что они ее не едят. Старшина мастеров [все-таки] дал Сатане оливку и хлеба, и ему показалось, что тот ел оливки и хлеб, но [в действительности] он их не ел. Сатана швырнул косточку от оливки, попал в глаз одному из мастеров и выбил тому глаз. Потом мудрый Соломон, который был святым, забрал глаз у Сатаны и вставил мастеру взамен того [глаза], который у него выбили. От него и пошли злые глаза, которых боятся сегодня» (область Рахес, о. Икария; зап. Г. К. Спиридакиса в 1962 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2449:203–204].

³ Обычай этот имеет долгую традицию, см. у Геродота: «По рассказам афинян, в святилище на акрополе живет большая змея — страж акрополя, которой (сооб-

щают они далее) приносят, как [человеческому] существу, ежемесячную жертву. Эта жертва состоит из медовой лепешки. Эту-то медовую лепешку змея прежде всегда поедала, а теперь оставила нетронутой. После того как жрица объявила об этом, афиняне гораздо скорее и охотнее покинули родной край, так как думали, что и богиня покинула свой акрополь» [2. С. 434].

⁴ «Однажды Христос захотел узнать, насколько гостеприимны люди, не приглашают ли в свои дома только богачей, а черных бедняков презирают. Одежда, значит, нищим, завернувшись в лохмотья и стал, как говорится, кружить по улочкам и обходить по очереди двери. И никто ему не открыл, ни бедный, ни богатый, ни архонт. Один сердобольный пастух приютил его в своей убогой хижине. Вечером уложил его спать перед очагом, а перед этим разделили они калачик из кукурузной муки. Ночью спали хорошо. Утром, когда благословил Господь день, проснулся пастух и что видит? Гость стал невидимым, а хижина превратилась во дворец. [Гостем] был Христос, который спустился на землю испытать людей. Хочешь меня спросить, что он сделал с теми, кто не пустил его? Лучше и не спрашивать. Сбросил на них огонь и сжег их. Говорит: «Значит, такие вы? Э, вот знайте же!» По-этому, когда видишь человека, [задумайся], что может скрываться под его лохмотьями. Им может оказаться сам Бог» (с. Костана (Феспротия), Эпир; зап. К. Ионидиса в 1963 г.) [АХКЕЕЛ, Хф. 2748:104].

⁵ Ср. с этим македонский вариант легенды: «Защо не пада отъ небо то брашно. Брашно вѣрнело како снегот, кога некоја кори сукала, по детето и се посрало. Она зела една кора, го избришала, и Господ тогај рекол: “сос мака да работиш, та да иадеш”. И оттогај останало да се мачат, да се работат, да имаат, да иадат; не е това готово брашно да вѣрне, та да има да иадат» [1. С. 100].

Литература

1. Баяния, врачования и лекувания от Котленско / зап. Н. Станчевъ // Сборник за народни умотворения, наука и книжнина. Кн. 14. София, 1897. С. 100–102.
2. *Геродот*. История в девяти книгах / пер. и коммент. Г. А. Стратановского. М., 2004.
3. *Климова К. А.* Значения и ареал распространения новогреческой лексики к(ou)lik(i) ‘круглый хлеб’ // Слово и человек: к 100-летию со дня рождения академика Никиты Ильича Толстого / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2023. С. 427–437.
4. «Народная Библия»: восточнославянские этиологические легенды / сост. и коммент. О. В. Беловой. М., 2004.
5. *Чѣха О. В.* Заметки о названиях святочных хлебов в северной Греции // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2019. С. 276–290.
6. *Tchoekha O.* Modern Greek divinations by dream: fortune telling in the name and appearance of the future spouse // Кафедра византийской и новогреческой филологии.

Научно-теоретический журнал. 2020. № 6. С. 51–69.

7. Αθανασιάδης Ε. Προλήψεις και δεισιδαιμονίες Σάντας // Αρχαίον Πόντου. Τ. 3. 1931. Σ. 221–225.

8. Αλεξιάδης Κ. Ι. Δεισιδαιμονία και προλήψεις // Αρχαίον Πόντου. Τ. 1. 1928. Σ. 218–225.

9. Αλεξιάδης Κ. Ι. Προλήψεις και δεισιδαιμονία Ινεπόλεως // Αρχαίον Πόντου. Τ. 3. 1931. Σ. 195–220.

10. Βάρβουνης Μ. Γ. Παραδοσιακές τροφές και θρησκευτική συμπεριφορά. Η περίπτωση της Σαμοθράκης // Βάρβουνης Μ. Γ. Μελετήματα ελληνικής λαογραφίας. Τ. 1: Εθνική και θρησκευτική λαογραφία. Ξάνθη, 2003. Σ. 129–147.

11. Δευτεραίος Α. Ν. Γαμήλιοι άρτοι = Les rains de Noces // Επετηρίς του κέντρου έρευνας της Ελληνικής λαογραφίας. Τ. 20–21 (Ετη 1967–1968). 1969. Σ. 151–170.

12. Δευτεραίος Α. Ν. Ο άρτος κατά την γέννηση και την τελευταία. Η συμβολική και μαγική χρήση του υπό των νεωτέρων Ελλήνων, διδακτορική διατριβή. Αθήνα, 1978.

13. Δευτεραίος Α. Ν. Το ψωμί ως δώρο στις κοινωνικές σχέσεις του ελληνικού λαού // Επετηρίς του κέντρου έρευνας της Ελληνικής λαογραφίας. Τ. 25 (Ετη 1977–1980). 1981. Σ. 136–149.

14. Ημέλλος Σ. Δ., Πολυμέρου-Καμηλάκη Α. Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού: ερωτηματολόγιο. Αθήνα, 1983.

15. Ημέλλος Σ. Δ. Η τροφή από λαογραφική άποψη (Ενδεικτικές επισημάνσεις) // Επιστημονική Επετηρίς της Φιλοσοφικής

Σχολής του Πανεπιστημίου Αθηνών. Περίοδος Β'. Τ. 28 (1979–1985). Σ. 215–248.

16. Καρπαθακά μνημεία. Λαογραφικά σύμμεικτα Κάρπαθου υπό Μ. Γ. Μιχαηλίδου Νουάρου. Τ. 1. Αθήνα, 1932.

17. Κάσσης Κ. Δ. Λαογραφικά της Μέσα Μάνης. Τ. 2: Πνευματική ζωή. Αθήνα, 1981.

18. Κουτσουράδη Π. Λαογραφικά σύμμεικτα της νησού Κώ. Αθήνα, 1998.

19. Μπούτουρας Α. Χ. Προλήψεις του Ελληνικού λαού και ερμηνεία αυτών. Αθήνα, 1931.

20. Οικονομόπουλος Χ. Θ. Ελληνικό λαογραφικό λεξικό για τη μάνα και το παιδί. Αθήνα, 1999.

21. Πανάρετος Α. Κυπριακή γεωργική λαογραφία. Λευκωσία, 1967.

22. Παπαποστόλος Τ. Λαογραφικά της Ευβοίας. Αθήνα, 1966.

23. Ρήγας Γ. Α. Σκιάθου Λαϊκός Πολιτισμός. Τ. 4: Υλικός βίος — Κοινωνικός βίος — Λατρεία — Δεισιδαιμονία — Λαϊκή ιατρική. Θεσσαλονίκη, 1970.

24. Σαμαράς Η. Κ. Λαογραφικά του Κλειστού Ευρυτανίας. Αθήνα, 1964.

25. Σαρλής Β. Π. Λαογραφικά σύμμεικτα του Δήμου Φενεού Κορινθίας (Καταγραφή 1962–2000). Τ. 1: Επιμέλεια: Αικατερίνη Πολυμέρου — Καμηλάκη. Αθήνα, 2003.

26. Σεραφείμ Κ. Δ. Λαογραφικά της Αργολίδος. Αθήνα, 1981.

27. Σταματιάδης Ε. Ι. Σαμακά. Τ. 5: Λαογραφία. Σάμος, 2010.

28. Σταυρόπουλος Κ. Ο κεκρυμμένος θησαυρός των λαϊκών παραδόσεων. Αθήνα, 1953.

29. Στεφόπουλος Α. Οι τροφές στη Χρυσή Καστοριάς. Ιωάννινα, 1981.

30. Ταρσούλη Γ. Λαογραφικά σύμμεικτα της Κορώνης Μεσσηνίας από τις συλλογές (1938–1938) της Γεωργίας Ταρσούλη. επιμέλεια: Ιωάννης Πλεμμένος. Αθήνα, 2011.

31. Φάβης Β. Παραδόσεις Λακεδαιμόνων // Λαογραφία. Δελτίο της ελληνικής λαογραφικής εταιρείας. Τ. 4. 1913–1914. Σ. 452–463.

32. Φλωράκης Α. Ε. Τήνος. Λαϊκός πολιτισμός. Αθήνα, 1971.

33. Φραγκάκι Ε. Κ. Σύμβολη στα λαογραφικά της Κρήτης. Αθήνα, 1979.

34. Ψυχολόγος Ν. Περί γοητειών και μαντείας. Λεχαινα, 1989.

35. Χαβιαράς Δ. Συμαίκα // Ζωγράφειος αγών ήτοι Μνημεία της Ελληνικής Αρχαιότητας ζώντα εν τω νυν ελληνικό λαώ. Εκδιδόμενος τη γενναία χορηγία του αγωνοθέτου και μεγάλου του Συλλόγου ευεργέτου Χρηστάκη Εφέντη Ζωγράφου. Εν Κωνσταντινουπόλει: Τύποις Ι. Τ. Ι. Παλλαμάρη, 1891. Σ. 211–265.

36. Χατζήσωτηριου Γ. Δ. Τα Λαογραφικά της Μεσογαίας Αττικής. Αθήνα, 1980.

Сокращения

ΑΧΚΕΕΛ — Αρχείο Χειρογράφων του Κέντρου Έρευνας της Ελληνικής Λαογραφίας (Архив рукописей Центра изучения греческого фольклора).

Статья поступила в редакцию 13 декабря 2023 г.

Глеб Петрович Пилипенко,

кандидат филологических наук, Институт славяноведения РАН (Москва)

Мария Владимировна Ясинская,

кандидат филологических наук, Институт славяноведения РАН (Москва)

ХЛЕБ В ПАСХАЛЬНЫХ И ПОМИНАЛЬНЫХ ОБРЯДАХ У СЛОВЕНЦЕВ В ИТАЛИИ (долина реки Натизоне)

Аннотация. В статье рассматриваются виды пасхального и поминального хлеба у словенцев долины реки Натизоне (Италия, провинция Удине). Особое внимание уделяется наименованиям хлеба, некоторые из которых заимствованы из романских языков окружения, однако процесс заимствования оказывается двусторонним: термин *gubana*, относящийся к пасхальному (и вообще праздничному) хлебу, вместе с реалией заимствован в итальянский язык и считается региональным специалитетом. В качестве поминального хлеба пекутся небольшие булочки, которые раздаются участникам обходов домов на День Мертвых.

Ключевые слова: хлеб пасхальный, хлеб поминальный, словенцы в Италии, словенский язык, фриульский язык, итальянский язык, национальные меньшинства

Хлеб занимает особое место в обрядовой пище многих народов, в том числе и словенского этнического меньшинства, проживающего на территории Италии. В частности, он является непременной составляющей как праздничного, так и поминального стола. В статье будут рассмотрены некоторые аспекты, касающиеся пасхального и поминального хлеба у словенцев долины Натизоне — региона на романо-славянском пограничье. Словенцы, проживаю-

щие в долине реки Натизоне в провинции Удине, в отличие от словенцев в южных районах Гориции и Триеста, дольше пребывали в составе итальянского государства и испытывали более продолжительное воздействие романского языкового и культурного влияния, что сказалось в том числе и на видах и наименованиях календарного хлеба [11].

Материал для этой статьи был собран авторами в ходе экспедиций к словенцам Италии, проходивших с 2017 по 2022 г.

в провинции Фриули-Венеция-Джулия [3; 4]. Кроме того, полевые данные были дополнены сведениями из этнографической литературы, также использовались архивные материалы картотеки Словенского лингвистического атласа (SLA)¹, лексикографических источников, как словенских, так и частично итальянских.

ПАСХАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

Важное место в пасхальных традициях занимало и по сей день занимает приготовление особой праздничной выпечки. Как свидетельствуют словарные, архивные и этнографические источники, у словенцев долины реки Натизоне домашний хлеб в виде сладкого рулета-улитки, выпекаемый на Пасху (в последнее время также на Рождество и другие праздники), называется «губана»: *gubana*, *gubanca* [13. С. 61], *hubanca* [материалы картотеки SLA], тогда как в Бардо (долина реки Торре): *pačca*; *pačca*, *pačca* [7. P. 570], *pujača* (ср. *pane*, *focaccia* [13. С. 203]); пасхальный хлеб в долине Натизоне также мог называться *fujasa* (*fujaja*) [13. С. 52]. Согласно нашим полевым данным, в другом регионе проживания словенцев на территории Италии (Горишка Брда) на воде, в которой до этого варили ветчину (*kuhan pršut*), готовили *fulje* (*fuje*) — кусочки теста со сладкими приправами.

Для наименования пасхального хлеба наши информанты долины Натизоне использовали четыре лексемы, которые в их речи, судя по всему, функционируют как синонимы: *pujača*, *fujaca/fujača*, *ta obiejen kruh* («обильно смазанный маслом»). Об этом могут свидетельствовать следующие высказывания: *an su kurul tu forne, zok su miel nardit yubanco, su miel narest fujacu* («...и топили печь, потому что должны были сделать губанцу, должны были сделать фуяцу»; Сан-Пьетро-аль-Натизоне, зап. в 2017 г.); *allora tu sajno se j' stavila yubanca, pujača, pujača smo klical* («...и в корзину клали губанцу, погачу, мы называли "погача"»; Сан-Пьетро-аль-Натизоне, зап. в 2017 г.)². Тот факт, что эти лексемы в одном и том же говоре могут обозначать одну реалию, подтверждается и другими материалами. Так, в картотеке SLA в населенных пунктах на территории долины Натизоне отмечена лексема *hubanca*, а в словаре диалекта Натизоне [13. С. 52] фиксируется термин *fujača*.

В материалах к словарю Бодуэна де Куртенэ рядом с термином *raača* помещено указание на фриульское происхождение лексемы *fujace* [7. Р. 570], в словаре Я. Эрата [8. С. 350] в качестве словенского эквивалента ко фриульскому *fuiace* дается лексема *rogača*. Действительно, в области Фриули выпечка *фокаччи* (фриул. *fuiace*) на Пасху очень распространена: у фриулов она делается из дрожжевого теста и круглой формы [10. Р. 146], отмечается ее древнее происхождение. Но у фриулов находим и лексему *gubana*, которая означает 'слоеное тесто с начинкой'; *gubana* может использоваться не только во время Пасхи, но и по другим праздникам³ [9. С. 146]. У Н. Курета отмечается при этом, что *gubana* встречается у словенцев в долине реки Натизоне. В фриульско-словенском словаре *gubane* трактуется как 'вид слоеной выпечки с виноградом и орехами' без указания на ее обрядовый характер [8. С. 375]. Термин *gubana* широко употребляется фриулами, так как они считают данный праздничный хлеб своим региональным специалитетом, и само слово прочно вошло во фриульский и итальянский языки: например, в г. Чивидале-дель-Фриули и окрестных населенных пунктах можно встретить большое количество магазинов и кафе с традиционной региональной выпечкой, в названиях которых фигурирует эта лексема: «*La gubana della nonna*» (ит. «Губана бабушки»), «*Gubana Dorbolo*» (ит. «Губана Дорболо»), «*Dolce & Gubana*» (ит. «Дольче (сладкий) и губана») и др. Также оно присутствует в рекламных вывесках, в том числе с итальянским уменьшительным суффиксом для обозначения сладких булочек в виде маленьких «губан» — *gubanetta* (ср. также итальянское написание для словенского диминутива *gubanca* —

gubanza). Очевидно, что термин *gubana* у фриулов является заимствованием из словенского языка, так как в словенском языке распространены лексемы *gibanica* и *gubanica*, семантически связанные с глаголами *gibati*, *upogibati* 'сгибать', *gubati* 'морщить' [13]. Любопытно отметить, что лексемы *rogača* и *fujaca/fujača* имеют романское происхождение от одного корня [13] и означают 'испеченный на очаге хлеб'. Однако распространены они в славянском мире неравномерно: если термин «погача» известен в том числе и в русских, болгарских, сербских говорах (отмечается, что он был заимствован до VII в. [12. С. 433]), то *fujaca/fujača* — лишь локальный термин на фриульско-словенском пограничье.

Также к Пасхе, по словам наших информантов, изготавливалась фигурная выпечка в форме голубя, называемая *yolobica*; фигурку формировали из теста, в голову помещалось яйцо (*ice*) (иногда клали орех), в клюв втыкали веточку освященной оливы (*ojka žeynana*), а глаза делали из черного перца. Другой формой пасхальной выпечки был монах — *menih*. Некоторые информанты упоминали, что в «монаха» также клали яйцо. Эти фигурки делали по числу детей в доме — для каждого по одной.

Пасхальный голубь (ит. *colomba di Pasqua*) — широко распространенный вид пасхального хлеба на севере Италии, в частности во Фриулии⁴. В материалах Н. Курета обнаружить свидетельство о нем не удалось, фриульские же источники подтверждают, что он встречается довольно часто [10. Р. 144–146]. Отмечается, что этот хлеб делается из сладкого дрожжевого теста, в центре помещается окрашенное яйцо. Голова этой «голубки» (ит. *colombina*) — раскрашенное яйцо [2. С. 25]. В области Карния такую выпечку, украшенную пасхальными яйцами, дарят детям. При этом ее распространение зависит от размера и удаленности населенного пункта: в маленьких деревнях она неизвестна, а в крупных населенных пунктах вполне обычна, и ее появление связано с коммерческими фирмами из областей Венето и Ломбардия. У словенцев в долине Натизоне выпечка в форме голубя широко известна, видимо, потому что она была заимствована у романских соседей [2. С. 145]. В наших экспедиционных материалах повсеместно встречается словенская лексема *yolobica*, тогда как можно было бы ожидать здесь влияния соседних романских языков. Следует отметить, что в говорах долины реки Торре еще в материалах Бодуэна де Куртенэ наряду с исконной лексемой *galob* [7. Р. 529] встречается и романское заимствование *kolomba* [7. Р. 543], что теоретически могло бы способствовать проникновению заимствования вместе с новой реалией в диалекты словенцев на территории Италии. В словаре словенского диалекта

долины Натизоне [14. Р. 57] фиксируется только словенский корень для обозначения «голубя»: *golob*, *golobičica*, *golobica*. Возможно, устойчивость славянского наименования для пасхальной выпечки обусловлена звуковым подобием с романской лексемой [ср. подробнее: 5. С. 215–217]. Дополнительный опрос информантов показал, что именно так словенцы называют свою домашнюю выпечку (чем-то напоминающую восточнославянские «жаворонки»), а магазинный вариант, отличающийся по форме от домашней, именуется итальянским словом *colomba*. Таким образом, словенская лексема и итальянское заимствование разошлись семантически, стали относиться к различным реалиям — к домашним и покупным пасхальным «голубям» соответственно.

Пасхальные продукты, в том числе хлеб, складывали в корзину и несли освящать в церковь. В долине Натизоне освященная на Пасху корзина продуктов называлась *žeynanca* (от *žegnati* 'освящать', 'благословлять'), либо так именовались все освященные на Пасху продукты: *žegnanca* [14. Р. 319]), а иногда и сам выпекаемый на Пасху хлеб. Встречается также название корзины *sajna* [14. Р. 29]), ср. ит. *zaino* 'корзина'. Основу корзины составляла именно пасхальная выпечка, также в корзину клали отруби, муку и соль для скотины, чтобы затем накормить ее освященной пищей. Иногда скотине давали остатки освященной «человеческой» еды. Например, чтобы корова отелилась, ей давали кусок освященного на Пасху хлеба. Пасхальную корзину накрывали красивой скатертью — *tavajuč*. В словаре словенского диалекта долины Натизоне [14. Р. 266] эта лексема фиксируется как *tovajuč* с пометой, что это заимствование из фриульского языка. В материалах И. А. Бодуэна де Куртенэ также встречается отсылка к фриульскому (*tavajuz*) рядом с записью *tauajuč* [7. Р. 603].

ПОМИНАЛЬНЫЙ ХЛЕБ

В поминальной обрядности словенцев в долине реки Натизоне хлеб также играет ведущую роль, однако, в отличие от пасхального и вообще праздничного хлеба, здесь речь идет не о едином хлебе, а о небольших булочках (хлебцах), которые специально выпекались на День Мертвых (*Vaht*)⁵ для раздачи детям, совершающим обходы дворов и молящимся за покойных [6]. Как пишет Н. Курет [9. С. 97–98], на западе словенской этнической территории обычай раздавать хлебцы был распространен до Второй мировой войны практически повсеместно. Хлебцы на День Мертвых собирали дети в окрестностях Церкна и в долине реки Сочи (Мост), ходя от дома к дому. В Тренте *za verne duše* («ради душ умерших») пекли булочки из кукурузной муки с добавлением пшеничной.

Приходя в дом, участники обходов проносили: *Bohlonej, Bog vam daj zdravje, Bog se smil vernih duš* («Бог отблагодарит, дай Бог вам здоровья, пусть Бог смилуется над душами умерших»). В окрестностях Гориции булочки назывались *vahče* или *vahtače*, их ходили собирать дети из бедных семей и нищие. Другое популярное название булочек — *prešce* — известно в Випавской долине, в районе Айдовщины их пекли преимущественно из кукурузной муки. Ходили собирать булочки и в Брдах, там они назывались *vahtni kruh, hlebci*.

В долине реки Натизоне этот обычай сохранялся в горных селах дольше, чем на территории материковой Словении, после войны он был утрачен, а в настоящее время активно возрождается (свидетелями чему мы стали во время экспедиции в ноябре 2022 г.). Причем если раньше молились за мертвых на словенском языке, то сейчас молитвы звучат также на итальянском. Раньше хозяйки пекли хлебцы из кукурузной или ячменной муки (размером 10–12 см), позже под фриульским влиянием стала преобладать мука пшеничная. Также у фриулов была заимствована форма хлебцев — в виде «ромашки» из четырех или восьми частей, которые затем отламывались; такие хлебцы назывались *panjote*. В наших полевых материалах встретились следующие наименования булочек: *hlebčič, hlebec, panjoka, panin*; о самом сборе булочек говорили *hliepce brat* («брать хлебцы»). Каждая семья должна была отрядить кого-либо за булочками, обычно это были женщины, причем нужно было обязательно зайти в каждый дом, непосещение какого-либо дома могло быть воспринято как оскорбление. Участник обходов получал столько кусков (*kroštinov*) «паньоты», сколько членов в его семье, и за это берущие хлеб должны были молиться за покойных той семьи, которая хлеб давала. Если приходили родственники, им иногда вручали целую «паньоту». Приходя в дом, участники обходов на пороге спрашивали: *Imate hlebčiče?* («У вас есть хлебцы?») или: *Dajte nam hlebčičev!* («Дайте нам хлебцев!»), а когда давали — благодарили: *Bog vam povrni in Devica Marija. Gospod naj se usmili vernih duš, za katere ste jih dali!* («Бог вам пусть вернет и Дева Мария. Пусть Господь смилуется над душами умерших, за которые вы подали!»). В некоторых деревнях в бедных домах раздавали вместо хлеба початки кукурузы (*panole*). В Трчмуне хлебцы назывались *hlebčki, vahči, vahčiči*, их собирали бедняки и их дети [9. S. 97–98].

Для сравнения приведем данные из других регионов проживания словенцев, которые находим в книге Н. Курета. На территории современной Италии, к северу от долин рек Натизоне и Торре, в Канальской долине, хлебцы назывались *križiči*, их также собирали дети (ве-

роятно, название объясняется формой хлебцев в виде крестиков). В словенской Каринтии (на территории современной Австрии) пекли хлеб из кукурузной муки, который назывался *sirkovec* или *turčjak* (от диалектных наименований кукурузы — *sirek, turščica*), или *mižnjak* — ржаной хлебец, или *ajdovec* — гречишный хлеб с добавлением молока и меда, а сверху его посыпали маком. В некоторых местах, например в окрестностях Целовца (Клагенфурта), хозяйки приносили хлебцы к церкви и раздавали их там беднякам. Дети с мешками обходили отдаленные горные деревни, собирая хлебцы, местные жители были им очень рады, так как их приход приносил в дом благословение, а их благодарность ценилась выше, «чем воз навоза». При Зилье собирать булочки (*krapče*) ходили дети из бедных семей, для сбора булочек в этом регионе был зафиксирован особый термин — *krapčevati*. В Горичах булочки пекли из ржаной муки, перемешанной с кукурузной, сверху на них вырезали крест. Обычай угощения *vernih duš* встречается и в других селах Каринтии. Когда хозяйка в Селах пекла *flancati* (жаренное во фритюре печенье), первое печенье она всегда бросала в огонь — *za rajne duše* («за души покойных»). В окрестностях Плиберка были отмечены хлебцы необычной формы: они пеклись в виде земли с воткнутым в нее крестом и назывались, как и в Канальской долине, *kržiči*. Считалось, что их нужно обязательно съесть горячими, когда начинали есть, нужно было прочитать «Отче наш» за мертвых. Когда хозяйки их пекли, первый хлебец также бросали в огонь *za duše v vicaħ* («за души в чистилище») [9. S. 103].

В заключение приведем три фрагмента на надижском диалекте, записанные от информанта из д. Терцимонте (Трчмун) (муж., 1956 г.р., зап. в 2018 г.), в которых упоминается обрядовая выпечка. Тексты даются в упрощенной записи в орфографии, приближенной к литературной. Они позволяют составить представление об особенностях структуры повествования, фонетических, лексических и морфологических явлениях, а также о романском влиянии и воздействии словенского литературного языка, которым владеет информант.

Na veliko sabotu, tu sabotu smo nešli žejnjavat, žeynanco smo yworil, se je klicalo. Je blo vse, kar se je neslo požeynjavat. Ponavad je blo ta obiejen kruh, je biu sladki kruh, an ylobice, so nardil otrokán, an vse pečenó. Potle salam se je dielo, no malo solí, an nič družya se mi zdi (В Великую субботу мы несли корзину с продуктами освящать. Мы говорили *žeynanca*. Было всё, что несли освящать, белый хлеб, был сладкий хлеб, голубицы делали детям, все испеченное. Потом клали колбаса, немного соли, и ничего больше, мне кажется).

Ojčınca pravimo mi. Smo nosil ojko požeynjavat, an potle je bla cieló lieto dol domá suha, an potle se nije smielo mai vriec, ma nimar zažyat, ne. Se je zažyalo tu šporyetu. An tekrat je biu tu vsaki hiši an križ, an cje za križ dvie perá od ojke zmieran se j' dielo, ne. Seveda so skuhal na veliko nuoc kiek bujšeya, nič posebneya... Za veliko nuoc je bla navada za tole, ta obiejen kruh, ki je bil sladki kruh, pečen domá, tele ylobice. Pero za veliko nuoc (...) ma ne yubanca, yubanco pa je blo za svet Ivan, zak par nas na Tarčmune je bil praznik, je biu yod. Zak svet Ivan je svecenik od cierkve Tarčmunske (Мы говорим *ojčınca*. Мы носили освящать букет, а затем он был весь год дома сухой. И его нельзя было выкинуть, а всегда только сжечь. Его сжигали в печи. И в каждом доме был крест, и за крест всегда помещали две веточки из того букета. Конечно, готовили на Пасху что-то получше, ничего особенного... На Пасху был обычай, обильно смазанный хлеб, это был сладкий хлеб, испеченный дома, эти голубицы. Губанице, да, но на Пасху... не губаница. Губаница была на святого Ивана, потому что у нас в Тарчмуне был праздник, храмовый праздник. Потому что святой Иван покровитель церкви в Тарчмуне).

Za vaht, alóra, otróc so šli hliébce brat, no. Wsak svojžákec, cje po vse vas an potlé od vasí do vasí, no. Te bližnje vasí so jin dal kruh. Tel kruh so yuoril, de je za te dušice, za te mártve. An kar se je paršló tu no hišo, tu, ke je bla žláhta, tu, ke je biw, de se je miélo kájšno povézo, takuó. Pa so dal vic krúha, ma potlé téleya krúha se je zbrálo te domá púno, ma niso nič dal žvin al pa. Tist kruh je mórál bit vas sniéden, vas tel kruh so ya judje sniédlí, no. An če je miél deset dni al pa, ylih takuó so ya speklí no málo, però je mórál bit vas sniéden, nije smiélo bit nič varženó al pa dáno žvin al pa. Se je móralo sniéšt do zádnye. Za vaht je bluó težkó, zak tri nocí so bli tri rožari, vsáko víčér, no. Antá smo móráli molít. Je bla na riéc težká za otroké. An jest san zmiéran zaspál. Pa nóna je kládla, séno právimo mi, no, kándlo díjejo, sédlo al pa, lumínje, ke se je núcalo za muzt kráve, no múzli kráve. Anta kar san zaspál, mi je pádla du na tla an san se zbúdil. So právli te práfce, so nan yuoril nimár: Tih mártvih se na smiéta bat, bájta se tih žívih. Ja, so puščál vodó, mliéko an kruh (День Всех святых, дети шли собирать хлеб. У каждого был свой мешок, шли по всей деревне и потом от деревни к деревне. Ближайшие деревни, им давали хлеб. Этот хлеб, говорили, для душ, для умерших. Когда приходили в дом, где были родственники, где имели какую-то связь [с недавно умершим], давали больше хлеба, и потом этого хлеба дома набиралось много. Но его не давали скотине. Этот хлеб должен был быть весь съеден, весь этот хлеб съели люди. Если он уже был десять дней, его поджарили немного, но он должен был быть весь съеден. Нельзя было его выкинуть или дать скоту. Нужно было съесть до последнего. На день всех святых было тяжело, так как три ночи читали молитвы каждый вечер. И мы должны были молиться это было тяжело для детей. И я всегда засыпал. И бабушка клала сено, свечи, седло, лампаду, которую использовали, чтобы доить коров,

и когда я засыпал, у меня она падала на пол, и я просыпался. Рассказывали сказки, нам говорили: «Никогда вы не должны бояться мертвых, бойтесь живых». Да, оставляли воду, молоко и хлеб [для душ, которые приходили ночью домой)].

В ходе полевой работы авторами были обнаружены неизвестные ранее либо оставшиеся без должного внимания явления в области обрядовой выпечки, которые существенно дополняют этнографические сведения и лингвистические наблюдения в этой части славянского мира. В словенском языке долины Натизоне отмечается большое количество романских заимствований (в частности, для обозначения пасхальных кулинарных изделий), при этом влияние может происходить и в обратном направлении. Пример лексемы *gubana* во фриульском языке является этому подтверждением. Отдельные явления, обусловленные романским влиянием, неизвестны на остальной словенской территории (например, пасхальная выпечка в виде голубя). В перспективе авторы планируют применить детальный опросник для выявления особенностей приготовления праздничной и поминальной выпечки в других областях словенско-итальянского пограничья, что позволит дифференцировать лексику и обрядовые практики в зависимости от региона проживания словенцев.

Примечания

¹ Авторы выражают благодарность д-ру К. Кенда-Еж за предоставленную возможность ознакомиться с материалами в Институте словенского языка Словенской академии наук и искусств (Любляна).

² Ср. также статьи на надижском диалекте о пасхальных обычаях в местной прессе: *blizu tega je bla fujača al' obiejen kruh, ki so ga jedli na tešče* (поблизости находилась *fujača* или обильно смазанный маслом хлеб, который ели натошак) в электронном издании «Dom» (www.dom.it, газета словенцев в Италии) от 25.03.2015.

³ Также в [12. С. 141] отмечается, что *gibanica* является праздничным хлебным изделием.

⁴ Обрядовая выпечка в виде голубя встречается и в других регионах Славии, в частности, на Украине в день Сорока мучеников пеки птичек, которых называли *голубци* [1. С. 516].

⁵ Имеются в виду католические поминальные дни, объединяющие День Всех святых и День Мертвых (1 и 2 ноября).

Литература

1. Гура А. В. Символика животных в славянской народной традиции. М., 1997.
2. Красновская Н. А. Итальянцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX — начало XX вв. Весенние праздники / отв. ред. С. А. Токарев. М., 1977. С. 12–29.
3. Пилипенко Г. П., Ясинская М. В. Контактные явления в сфере языка и традиционной культуры у словенцев долины Натизоне и Тера (по данным экспедиции 2022 года) // Славяноведение. 2023. № 3. С. 81–94.
4. Пилипенко Г. П., Ясинская М. В. Экспедиция к словенцам в Италии // Славяноведение. 2018. № 1. С. 106–111.
5. Этимологический словарь славянских языков. Праoslavянский лексический фонд / под ред. О. Н. Трубачева. Вып. 6. М., 1979.

6. Ясинская М. В. Календарные поминальные обряды и обычаи словенцев // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2019. С. 187–202.

7. Boudouin de Courtenay J. II Glossario del dialetto del Torre di Jan Boudouin de Courtenay. Udine; San Pietroburgo; Lubiana, 2009.

8. Erat J. Slovensko-furlanski slovar. URL: <https://www2.ung.si/~jezik/furlanscina>.

9. Kuret N. Praznično leto Slovencev. Knj. 1. Ljubljana, 1989.

10. Perusi G. Uova e pani di Pasqua in Friuli. Schweizerisches Archiv für Volkskunde. Archives suisses des traditions populaires. 1957. № 53. P. 142–147.

11. Skubic M. Romanske jezikovne prvine na zahodi slovenski jezikovni meji. Ljubljana, 1997.

12. Slovenski etnološki leksikon / ed. A. Baš. Ljubljana, 2004.

13. Snoj M. Slovenski etimološki slovar [Elektronski vir]. 3., e-izd. El. knjiga. Ljubljana, 2015. URL: www.fran.si/193/marko-snoj-slovenski-etimoloski-slovar.

14. Špehonja N. Vocabolario nediško-italiano. URL: http://bos.zrc-sazu.si/c/Dial/Nadisko_narecje/Spehonja_2010_vocabolario_nedisko_italiano.pdf.

Публикация подготовлена в рамках проекта РНФ № 20-78-100300-П «Языковые и культурные контакты в условиях социальных трансформаций у национальных меньшинств альпийско-паннонского региона», <https://rscf.ru/project/20-78-100300>.

Статья поступила в редакцию 21 декабря 2023 г.

Александра Игоревна Чиварзина,
Институт славяноведения РАН (Москва)

ХЛЕБ И ЗЕРНО В ЗИМНЕЙ КАЛЕНДАРНОЙ ОБРЯДНОСТИ МЕГЛЕНОРУМЫН МАКЕДОНИИ

Аннотация. Обрядовая пища, и в частности хлеб и зерно, играет особо значимую роль в обычаях переходного периода, таких как, например, рубеж старого и нового года. В настоящей статье на основе полевых записей, сделанных в мегленорумынском селе Ума и фиксирующих празднование дня св. Варвары, Сочельника (Бадник), Нового года (Василица), Крещения (Водици), рассматриваются обряды, которые связаны с хлебом и зерном и призваны обеспечить благополучие человека в наступающем году.

Ключевые слова: зимняя календарная обрядность, хлеб, зерно, мегленорумыны, Македония

Мегленорумыны представляют собой одну из балканских ветвей романских народов. На территории Северной Македонии они проживают в г. Гевгелия и в с. Ума на границе с Грецией. Здесь в июне 2023 г. автором настоящей работы совместно с И. И. Казаковым была проведена этнолингвистическая экспедиция, основной

темой исследований которой стала мегленорумынская похоронно-поминальная традиция. Материалы экспедиции и некоторые выводы мы и представляем в данной статье. Интервью велись на македонском и румынском языках. Мегленорумынский идиом сегодня подвержен сильному влиянию государственных языков (македонского и греческого

соответственно) и находится на грани исчезновения. Информанты не владели им в достаточной степени и отвечали преимущественно на македонском языке. Однако в описаниях календарных и иных народных обрядов, общих на сегодняшний день для македонского и мегленорумынского населения, можно отметить элементы романского происхождения, имеющие параллели в других балканороманских анклавах.

Рождественско-новогодний цикл открывается декабрьскими праздниками, на которые в разных балканославянских и — шире — балканских традициях принято готовить кашу. Множественность зерен, а также их разнообразие актуализирует символику богатства и плодородия [см. подробнее: 1. С. 484]. Исследователи полагают, что каша — более архаическое кушанье, чем печеный хлеб, она была широко распространена до его появления [14. С. 94]. Кашу как ритуальную пищу готовят на день св. Варвары (так удачно, согласно народной

этимологии, совпадающим с глаголом действия: ср. макед. *вари* 'варить'), на дни св. Игната, св. Анны и св. Андрея (болг. *Ендрей, Мечкин ден*) [7. С. 625; 13. С. 45]. В мегленорумынском селе Ума на день **св. Варвары** (17 декабря) варят кашу из разных зерновых культур, называемую макед. *варено жито*, мегл. *Si iarbi gârnișor* ([На Варвару] варится пшеница) [МД; 15. С. 76].

Каша в рождественско-новогоднем цикле выступает ритуальным блюдом и у других неславянских балканских народов. Например, у влахов восточной Сербии сам праздник Рождества получает название *Koliv dan*, ср. рум. *colivă*, алб. *kolivë*, серб. *коливо*, болг., макед. *коливо* 'поминальное блюдо из вареных зерен пшеницы' [3. С. 517, 545; 21. Ф. 300; 20. Р. 29]. Такое наименование обусловлено особенностью влашской традиции, которая предполагает обращение к душам предков и их поминовение во все значимые праздники народного календаря [ср. на более широком материале: 3]. В отличие от влахов восточной Сербии, у мегленорумын Македонии менее полно представлена связь зимнего календарного цикла с похоронной обрядностью.

Такие праздники, как предшествующие **Рождеству** дни св. Игната, св. Андрея и св. Николая, в рассматриваемой традиции не выделяются особыми обрядами. **Сочельник** называется здесь **Бадник**. В с. Ума рождественский хлеб в форме каравая называется *пуна*, *пунарче* или *пуна со пара*, т.е. «хлеб с монетой». Данная лексема относится к романским элементам в балканском языковом ландшафте и восходит к лат. *puŋra* 'мякоть' [19. С. 79]. Аналогичное наименование для хлеба, приготовляемого на поминки, обнаруживается в г. Штипе, контактной македонско-арумынской зоне, — диал. макед. *пупички* 'булочки без украшения на поминках': *Спремаш лепче, мали лепчиња. Ние ги викаме пупички*¹ (Готовишь хлеб, маленькие хлебешки. Мы их называем пупички) [МП]. В словаре Э. Цырконику, посвященном традиции балканороманского населения Македонии, дается особое название для хлеба подобного рода: мегл. *culac di Crățșun* (ср. мегл. *Crățșun* 'Рождество'). Отмечается, что такой хлеб печется не только к Рождеству, но и в другие праздники новогоднего цикла, такие как Новый год и Крещение [20. Р. 31].

По народным представлениям, каравай, и в частности рождественский хлеб, несет в себе магические свойства, приписываемые трапезе в целом [16; 18]. Он не только обязательно присутствует как отдельное блюдо, но именно с ним совершаются ритуальные действия на семейном ужине. Перед началом праздничного ужина члены семьи берут разные блюда и обходят с ними стол с ритуальным приглашением Бога на общую



Марика Кочева (с. Ума) держит блюдо с пупичками. Фото из личного архива автора

трапезу. При этом наши информанты отмечали, что хлеб должен быть первым в ряду предлагаемых Богу угощений.

Кога седи да се вечере, и секој носи софрата шо има спремено. Кој лепче, кој баничка, кој срма си оди, сите пеат и по кукта шетат, и го викат: «Ајде дедо Боже на... дом» (Когда садится [семья] ужинать, каждый берет со стола приготовленное. Кто хлеб, кто баница, кто сарму и идут, все поют и по дому ходят, и зовут: «Приходи, Господи, к нам... домой») [МК].

Si tãncãt, dedo Bože, si tãncãt (Чтобы отобедать, Господи, чтобы отобедать) [МД].

*На вечерта кон Божиќ, на Бадник се шета со пупата, со баница, со срма, и го викат: «Ајде дедо Боже, симиниш. Lãngã noi, la vecera, la poclon»*² (На ужине в канун Рождества, на Бадник, ходят с хлебом, с баницей, с сармой и зовут: «Приходи, Господи, спускайся. К нам, на ужин, на угощение») [МК]³.

Подобные ритуальные приглашения можно обнаружить в сопредельных ареалах болгаро-македонско-сербского пограничья: в с. Ябланица на Пчине (Сербия); в регионе г. Крива-Паланка на македонско-болгарской границе [5. С. 90–91; 6]. Таким образом, материал из с. Ума органически вписывается в парадигму святочного ритуального

диалога у балканских славян, а также уточняет уже имеющиеся ареальные данные о ритуальных приглашениях на предрождественскую трапезу [2].

В рождественский хлеб принято запекать монету, и тот, кому при разделении хлеба она достанется, будет, как считается, счастливым и удачливым в наступающем году. При преломлении рождественского хлеба первый кусок предназначен Богу, второй — дому, третий — что примечательно — работе (т.е. ремеслу, любой профессиональной деятельности). Если монета оказывается в одной из этих трех частей, верят, что удача будет сопутствовать всей семье. Посвящение одного из кусков работе можно соотнести с более ранней традицией, когда при разделении хлеба учитывали скотину. Такие ритуалы находят широкое распространение в других областях балканского региона [8. С. 39; 17. С. 284]. Сегодня наличие скота в хозяйстве перестало соотноситься с материальным благополучием дома, поэтому в обряде произошло замещение скота другим жизнеобеспечивающим фактором.

И газдата шо е домаќин криши пуна и на секој му дава парче. И во кој ќе се падне парта, тој е најсрекен. Ја кришиш пупата прво — на Господ. После — на кукта. После — на работта. [На работта?] Да. Му дава пари зимне да јапта. Па после кришме на таткото, на мајката, на децата.

По ред (И главный, тот, кто хозяин, ломает пупу и каждому дает кусочек. И кому достанется денежка, тот и будет самым счастливым. <...> Ломаешь пупу сначала — Богу. Потом — дому. Потом — работе. [Работе?] Да. Она [работа] деньги дает, чтобы покупать еду. А потом отламываем отцу, матери, детям. По очереди) [МК].

Следующий за Рождеством большой праздник — **Новый год, Василица** (14 января). В народной культуре Новый год часто воспринимается как повторное празднование Рождества (ср. серб. *Мали Божић* 'Новый год', букв. «малое Рождество») и повторяет многие его ключевые ритуалы. Так, обычай выпекать праздничный хлеб с монетой, называемый *пуна*, распространяется в Уме и на празднование Нового года. В отличие от семейного *Бадника*, *Василица* считается праздником для друзей. Человек, в куске хлеба которого окажется монета, приглашает приятелей на празднование Нового года в будущем году.

Исто ко ден на код Божић се делат се Стара Нова година (Так же как день перед Рождеством все делают и на Старый Новый год) [МК].

Исто се стават пар, исто соберат друштвото. <...> *И во које ќе се падне парта, они до година во тоа ќе се прават. Така се одат после. По ред. Тоа и тука, и во градот. Секаде* (Так же запекается монетка, так же собирается компания. <...> И кому достанется денежка, через год у тех собираются. И так далее. По очереди. И это здесь [в Уме], и в городе [в Гевгелии]. Везде) [МД].

Обычай запекания монеты в праздничный рождественский и/или новогодний хлеб широко распространен у южных славян, а также у других балканских народов [см. карты «Рождественский хлеб типа “чесница”» в 10. С. 376–396; 9; 21. Ф. 250–252, 300–301; 4. С. 305; 3. С. 535; 12]. Таким образом, в Уме обрядовый хлеб с монетой для последующего гадания печется и в канун Рождества, и на Новый год, что уравнивает значимость этих праздников в традиционном народном сознании: считается, что кто найдет в своем куске монету, будет счастливым или в узком кругу семьи, или в широком кругу друзей, т.е. в социуме.

Несмотря на значимость в православном календаре и народной обрядности праздника **Крещение (Водици**, 19 января), в рассматриваемом регионе к нему не приурочено выпекание отдельного обрядового хлеба. Тем не менее следует отметить, что в других культурных диалектах Балкан (Дебар (Македония), Лагос (Греция), Алба-

ния), в том числе в области расселения мегленорумын, фиксируется традиция выпекания праздничного хлеба на Крещение [20. Р. 31; 11; 17. С. 288; 21. Ф. 301]. Предположим, что тесное проживание с македонцами способствовало утрате данного обычая. В более ранних источниках отмечается, что в округе Гевгелии предписывалось утром бросить в колодец/источник горсть разных зерен со словами: *Госпуд да даде воја гудина бирикјетут куту вода да тече; да извире и ич да не са сврше* (Дай Бог в этом году столько урожая/богатства, как вода течет, чтобы изливался и не иссякал) [15. С. 24–26].

Хлеб как ритуальное кушанье маркирует наиболее значимые праздники; он призван обеспечить благополучие хозяев дома на весь грядущий календарный год. В области расселения мегленорумын одним из таких периодов является рубеж старого и нового года — канун Рождества и Новый год. В эти даты выпекается специальный обрядовый хлеб *пуна*, который становится объектом ритуальных магических действий. Дни, начинающие цикл зимних праздников и предшествующие двум главным праздникам, а также следующие за ними (в частности, день св. Варвары и Крещение), не включают обычаев выпекания хлеба, однако символика плодородия и богатства актуализируется в приготовлении каши и ритуалах с зёрнами разных сортов. Новый экспедиционный материал демонстрирует не только сохранение традиции до сего дня, но и преломление значений и переосмысление соответствующих ритуалов в современном мире.

Примечания

¹ Здесь и далее собственные записи автора, сделанные в экспедиции 2023 г. (округи городов Штип, Велес, Гевгелия).

² Мегл. *plōcon, poclon* 'подношение'.

³ Выражаю благодарность И. И. Казакову за помощь в расшифровке здесь и далее записей на мегленорумынском.

Литература

1. *Валеницова М. М.* Каша // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 2. М., 1999. С. 483–488.
2. *Виноградова Л. Н., Толстая С. М.* Приглашение // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 4. М., 2009. С. 269–272.
3. *Голант Н. Г.* Обрядовая пища влахов-царан долины реки Тимок // Вкус Европы. Антропологическое исследование культуры питания / отв. ред. М. Ю. Мартынова, О. Д. Фаис-Леутская. М., 2020. С. 511–553.
4. *Иванова Ю. В.* Албанцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники / отв. ред. С. А. Токарев и др. М., 1973. С. 299–307.
5. *Малинов З.* Традицискиот народен календар на шопско-брегалничката етнографска целина. Скопје, 2006.

6. *Плотникова А. А.* Балканославянская специфика рождественского диалога-ритуала на Пчине (Сербия) // Славянский альманах. 2019. Вып. 1–2. С. 371–382.

7. *Плотникова А. А.* Панспермия // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 3. М., 2004. С. 625–628.

8. *Плотникова А. А.* Рождественская символика в терминологии обрядового хлеба у сербов // Символический язык традиционной культуры. Балканские чтения. [Вып.] 2 / отв. ред. С. М. Толстая, И. А. Седакова. М., 1993. С. 37–62.

9. *Плотникова А. А.* Символика названий каравая в календаре балканских славян // Кодови словенских култура. Бр. 2 / ред. Д. Ајдачић. Београд, 1997. С. 7–17.

10. *Плотникова А. А.* Этнолингвистическая география Южной Славии. М., 2004.

11. *Поповски А.* Водечарските обичаи и песни во с. Битуше (Река) // Македонски фолклор. № 15–16. 1975. С. 243–252.

12. *Седакова И. А.* Лексика и символика святочно-новогодней обрядности болгар: дис. ... канд. филол. наук / Моск. гос. ун-т им. М. В. Ломоносова. М., 1984.

13. *Соколова В. К.* Хлеб (злаки, солома) в зимней обрядности восточных и южных славян // Македонски фолклор. № 15–16. 1975. С. 43–49.

14. *Сумцов Н. Ф.* Народный быт и обряды. М., 2014.

15. *Тановић С.* Живот и обичаји народни у Ђевђелиској Кази. Београд-Земун, 1927.

16. *Толстая С. М.* Хлеб // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М., 2012. С. 412–421.

17. *Чёха О. В.* Заметки о названиях святочных хлебов в северной Греции // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2019. С. 276–290.

18. *Buzilă V.* Pâinea: aliment și simbol: experiența sacrului. București, 2019.

19. *Skok P.* Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika. Knj. 3. Zagreb, 1973.

20. *Țircomicu E.* Obiceiuri și credințe macedoromâne: dicționar. București, 2009.

21. *Tirta M.* Mitologjija ndër shqiptarë. Tiranë, 2004.

Список информантов

МД — Маријана Дојранлиева, 1953 г.р., с. Ума.

МК — Марица Кочева, 1952 г.р., с. Ума.
МП — Милица Патраклиса, 1956 г.р., г. Штип.

Исследование выполнено в рамках проекта РНФ № 22-18-00484 «Славяно-неславянские пограничья: похоронно-поминальный обряд в этнолингвистическом освещении» (<https://rscf.ru/project/22-18-00484>) (руководитель А. А. Плотникова).

Статья поступила в редакцию 13 декабря 2023 г.

Александр Васильевич Черных,

чл.-кор. РАН, Институт гуманитарных исследований УрО РАН (филиал Пермского федерального исследовательского центра УрО РАН) (Пермь)

ЭКСПЕДИЦИОННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ МАРИЙ ЭЛ

Аннотация. В статье дается обзор экспедиционной работы, которая проводилась в 2022 г. в рамках проекта фольклорных экспедиций по изучению нематериального этнокультурного достояния народов России. Характеризуются как общие задачи экспедиций, так и особенности полевой работы в русских и марийских селах Республики Марий Эл, приводятся и анализируются результаты экспедиции в данном регионе.

Ключевые слова: экспедиция, нематериальное культурное наследие, народы Поволжья, Республика Марий Эл

В 2022 г. Министерство культуры Российской Федерации совместно с Государственным Российским Домом народного творчества имени В. Д. Поленова инициировало серию фольклорных экспедиций с целью консолидации научно-практических задач в области нематериального этнокультурного достояния народов России, выявления и поддержки носителей традиционной народной культуры. В 2022 г. экспедиции были проведены в 15 регионах России, в ходе их выявлялись и изучались объекты нематериального этнокультурного достояния с целью пополнения федерального и региональных реестров, были записаны интервью, сделана видео- и фотосъемка. Руководителями экспедиций выступали эксперты Федерального экспертного совета.

В задачи исследователей входили не только сбор и уточнение информации об объектах нематериального этнокультурного наследия, но и научно-методическая работа с учреждениями культуры регионов, ведущими региональные каталоги, консультации и методическая помощь в экспедиционной работе, в выявлении, изучении и описании подобных объектов. Поэтому участниками такой работы были не только исследователи, но и практики, работающие с этнокультурным

наследием в профильных учреждениях регионов.

Одна из таких экспедиций в 2022 г. проходила в Республике Марий Эл. Ее участниками стали научные сотрудники Института гуманитарных исследований Уральского отделения Российской академии наук (УрО РАН; Пермь): чл.-кор. РАН, руководитель экспедиции А. В. Черных, кандидат исторических наук Д. И. Вайман, кандидат исторических наук А. В. Вострокнутов, Ю. С. Чернышева и И. А. Черных. Организатором и участником со стороны региона выступило Государственное бюджетное учреждение культуры (ГБКУ) Республики Марий Эл «Республиканский научно-методический центр народного творчества и культурно-досуговой деятельности», от которого в экспедиции работали директор и сотрудники данного центра: А. Н. Луничкин, И. М. Петухова, Г. Н. Петухова, Н. В. Загурская. Оператором проекта выступила Автономная некоммерческая организация (АНО) «Центр развития творческой инициативы «Разноцветье»» (Московская область).

Экспедиция проходила с 27 июня по 3 июля 2022 г. и охватила шесть административных районов республики. Участники полевых исследований работали в 13 населенных пунктах: с. Оршанка, с. Шилка, д. Старое Кре-

щено Оршанского района; с. Арда, пос. Механизаторов Килемарского района; пос. Юрино, с. Васильевское Юринского района; пос. Сернур, д. Большое Онучино Сернурского района; пос. Красный Стекловар, д. Кутюк-Кенер Моркинского района; пос. Новый Торъял, д. Старый Торъял Новоторьяльского района.

Перед всероссийскими фольклорными экспедициями ставились общие цели и задачи, но в каждом регионе были свои особенности в проведении полевых исследований. Участники экспедиции в Республике Марий Эл фиксировали объекты как в марийских, так и в русских деревнях; параллельно решались и другие исследовательские задачи, в частности, внимание уделялось изучению языка и традиционной культуры русского населения республики. Работа осуществлялась двумя группами, что позволило охватить значительное число населенных пунктов и собрать большой объем информации. Аудио- и видеозапись бесед проводилась и дублировалась на русском и марийском языках, чтобы в дальнейшем была возможность сделать фильмы на обоих языках.

По итогам работы экспедиции были подготовлены и предоставлены для федерального реестра материалы по трем объектам нематериального этнокультурного достояния:

- 1) традиционные технологии марийской вышивки;
- 2) традиции и техники обработки мочала. Кулеткацкий промысел в Килемарском районе;
- 3) традиции и технологии приготовления многослойных блинов *коман мелна* марийцев Поволжья.

В настоящее время материалы по этим объектам, которые включают паспорт и описание, фотографии и видеофильм, размещены в федеральном реестре объектов нематериального этнокультурного достояния России (<https://rusfolknasledie.ru/#/main>). Однако опубликованные сведения —



Участники экспедиции с жителями д. Большое Онучино Сернурского р-на. 2022 г. Фото из архива экспедиции



Участники экспедиции с жителями с. Арда Килемарского р-на. 2022 г. Фото из архива экспедиции



Д. И. Вайман во время съемки фольклорного ансамбля в д. Старый Торъял Новоторъяльского р-на. 2022 г. Фото из архива экспедиции



Вид на д. Старый Торъял Новоторъяльского р-на. 2022 г. Фото из архива экспедиции

лишь часть собранной информации, которая представляет собой записи опросов, фотографии и видео как по названным объектам, так и по другим тематическим группам, по разным причинам не выделенным в отдельный объект нематериального культурного наследия. Все экспедиционные материалы поступили в архив Института гуманитарных исследований (ИГИ) УрО РАН, цифровые копии переданы на хранение в Пермский государственный архив социально-политической истории (ПермГАСПИ), согласно договору о формировании в архиве Фонда экспедиционных материалов ИГИ УрО РАН, а также в Государственный Российский Дом народного творчества им. В. Д. Поленова для размещения в реестре. В настоящее время ведется обработка и каталогизация этих полевых материалов.

Во время экспедиции поднимались, обсуждались и решались общие методологические вопросы работы

с объектами нематериального этнокультурного достояния, например, достаточно актуальный вопрос, связанный с локусами бытования объекта и представлением в региональных каталогах и федеральном реестре локальных традиций. Конкретные примеры будут рассмотрены ниже в статьях раздела при анализе объектов.

Сложным является вопрос о возможности представления вышедших из бытования явлений культуры, по которым имеется ограниченный презентационный материал. Например, при работе в Юринском районе мы ориентировались на бытование в прошлом развитой традиции плачей (материалы экспедиций Т. А. Золотой, Марийский государственный университет), однако в настоящее время зафиксировать это явление не удалось. В нашем распоряжении нет ни фотоматериалов, ни качественных современных аудиозаписей и видеоматериалов, что значительно затрудняет

представление данного явления в региональном и федеральном реестрах.

В серии статей мы презентуем выявленные объекты и расширенную информацию об их бытовании на основе полевых материалов.

Исследование выполнено в рамках Программы научных исследований, связанных с изучением этнокультурного многообразия российского общества и направленных на укрепление общероссийской идентичности 2023–2025 гг. (руководитель академик РАН В. А. Тишков) в рамках проекта «Нематериальное этнокультурное достояние народов Российской Федерации как ресурс сохранения многообразия и формирования российской идентичности».

Статья поступила в редакцию 25 июля 2023 г.

См. иллюстрации на 2-й странице обложки.

Александр Васильевич Черных,

чл.-кор. РАН, Институт гуманитарных исследований УрО РАН (филиал Пермского федерального исследовательского центра УрО РАН) (Пермь)

Л. В. ВЕТКИНА — ХРАНИТЕЛЬ ТРАДИЦИЙ НАРОДНОЙ МАРИЙСКОЙ ВЫШИВКИ

Аннотация. В статье рассматриваются техники традиционной марийской вышивки как объекта нематериального культурного наследия. Исследуются особенности творчества мастера Лидии Васильевны Веткиной из пос. Сернур Республики Марий Эл: рассказывается о традиционных ивах и приемах, об истории становления мастера и ее взглядах на свое творчество. В заключение отмечается важная роль марийской вышивки в современном самосознании марийского народа.

Ключевые слова: традиционный костюм, вышивка, народные промыслы и ремесла, нематериальное культурное наследие, этнография марийцев

Вышивка получила широкое распространение среди различных групп марийцев и служила для орнаментации предметов мужской и женской одежды (рубашки, кафтаны,

головные уборы, передники и даже концы поясов). Для марийской вышивки характерно использование разных материалов и более десятка техник, сложились свои художественные тра-

диции в выборе орнаментальных мотивов, композиции, в цветовом решении. Как и у ряда других народов Поволжья и Урала, вышивка у марийцев в основном была связана с традиционным костюмом, и наряду с другими приемами орнаментации создавала неповторимый колорит и художественное решение костюма.

Традициям марийской вышивки посвящена обширная исследовательская литература [3; 4; 5; 6; 7; 9]. Изучены особенности техник и приемов, стилистические и художественные особенности, динамика исторического развития, особенности вышивки некоторых этнографических групп марийцев.

Перед участниками экспедиции 2022 г. стояла сложная задача — презентация традиции вышивки, распространенной на обширной территории расселения марийцев. Марийская вышивка представлена значительным собранием образцов в музеях и частных коллекциях, творчеством целого ряда



Лидия Васильевна Веткина (пос. Сернур Сернурского р-на). 2022 г. Фото А. В. Черных

современных мастеров в республике. Одним из возможных путей презентации этого объекта стала работа с мастером вышивки, как и подготовка видеоматериалов по итогам экспедиции в формате «беседа с мастером».

Работа по фиксации объекта велась среди луговых марийцев (подгруппа сернурско-уржумских марийцев, *шымакшан марий*) в пос. Сернур Сернурского района с мастером марийской вышивки Лидией Васильевной Веткиной, 1964 г.р., уроженкой марийской деревни Тамшинер Сернурского района. Лидия Васильевна — талантливый мастер, известный не только в республике, но и за ее пределами, лауреат Государственной премии Республики Марий Эл, лауреат Всероссийской премии «Душа России». По профессии она медицинский работник, в настоящее время находится на заслуженном отдыхе, а вышивка для нее — прежде всего занятие для себя.

Важный этап в становлении мастера — знакомство с ремеслом и первые шаги в творчестве. Биография Л. В. Веткиной показывает, как произошло ее формирование как мастера: «Вышивать мы начали с детства, я в семье пятый ребёнок, четвёртая девочка. Старшая сестра учила вышивать нас крестом, а потом гладью» [ВЛВ]¹. В послевоенные годы вышивка крестом получила широкое распространение среди марийцев, вытеснив старинные техники марийской вышивки. Молодое поколение хотя и сохраняло вышивку и орнаментировало предметы костюма, но старинные техники использовались крайне редко. Традиционные приемы марийской вышивки Лидия Васильевна осваивает уже в зрелом возрасте, и, скорее всего, это произошло осознанно, когда она обратилась к опыту своей мамы: «А вот именно старинную технику вышивания

я начала в более поздние годы, когда мне было 28–29 лет. Мама показывала, да. Вышивать я научилась у своей мамы. Вот эти старинные стежки учила она. Она показала мне четыре строчки, головной убор шымакш. Как правильно, технику рассказала. Как нитки подсчитывать надо, и вот я тихонько потом начала наносить на ткань. Тихонько так и научилась. Первая вышивка, помню. Первое изделие у меня был головной убор шымакш, он у меня до сих пор хранится. Мне близок. Хотя у меня есть кресты вышивка и по счёту ткани тоже есть, которая раньше. Но когда учишься, это всегда дорого» [ВЛВ].

Не менее важным для становления мастера оказались обращение к старинным образцам марийской вышивки, создание собственной коллекции предметов, доставшихся от бабушки, мамы и других родственников. В формировании представлений о наследии важную роль сыграли и знакомство с марийскими музейщиками и этнографами, а также работа с коллекциями Национального музея — с наиболее ранними и интересными образцами марийской вышивки, которые впоследствии были воспроизведены Лидией Васильевной.

Л. В. Веткина использует несколько традиционных техник вышивки: косой стежок, роспись, двустороннюю гладь и набор. Эти техники были самыми распространенными в марийской вышивке и применялись всеми мастерами, дополняясь также по мере необходимости вспомогательными петельным и стебельчатым швами, а в образцах середины XX в. и позднее — вышивкой крестом или гладью. Лидия Васильевна свободно владеет русскоязычной терминологией, которая используется в научной литературе как о русской, так и о марийской вышивке, а также терминологией на марийском языке. В то же время достаточно сложно в настоящее время определить, является ли эта марийская терминология локальной и воспринятой при обучении вышивке от старшего поколения или заимствованной из научных и популярных изданий. Скорее всего, основой для формирования терминологии, которой пользуется мастер, можно считать оба источника.

Мы попросили Л. В. Ветчину показать ее изделия и продемонстрировать основные приемы и техники вышивки. Для традиционной марийской вышивки характерно выполнение контура узора в технике «роспись» и затем заполнение контура в технике «косой стежок». Мастер также отмечает вспомогательный характер вышивки в технике «роспись» (*пүшкыл түр*): ««Пүшкыл түр» — разметку делаешь чёрным, дальше, чтобы мы видели, что мы вышиваем с изнаночной стороны,

чтобы понять, куда узор ложится, нам надо этот «пүшкыл түр». Роспись отдельно никогда не бывает. Она всегда заполняется. У нас в марийской вышивке всегда заполняется. Внутри хоть крестик сделать, но мы должны это заполнить» [ВЛВ]. Техника «косой стежок» (*темьшан түр*) применялась для заполнения узора, но в некоторых случаях могла использоваться и самостоятельно, без предварительного контура узора: «Узор «бабочка» — «лыве түр». Можно без чёрной [окантовки] делать, можно и с росписью, но в основном с росписью делали эту бабочку» [ВЛВ]. Так как вышивка косым стежком выполнялась по счёту нитей, существовала своя традиция в счёте нитей: «Две нитки в эту сторону, а четыре вперёд у нас. Две нитки вверх, четыре вперёд. Всегда одинаково это делается» [ВЛВ]. Для вышивки обрядовых платов *соллык*, полотенце использовалось косой стежок, который позволял создавать одинаковый узор как на лицевой, так и на изнаночной стороне изделия, делая его двусторонним: «Двухсторонний наловчиться надо, каждый ход ты продумываешь, чтобы получилось, чтобы нитка друг на дружку не ложилась» [ВЛВ].

Среди традиционных приемов следует также отметить счетную гладь и вышивку набором: «...по-марийски так же «набор», «марла» — «набор» [ВЛВ], которая напоминала технику браного и выборного ткачества.

В марийской вышивке существуют особые приемы, отличающие ее от вышивки других народов: «Когда в одну сторону вышивают, они (те, кто вышивает. — А. Ч.) идут всё вперёд, у русских. Туда и обратно заполняют. А у нас разом ведётся. На всей старой вышивке всегда так, они разом идёт, и я так же вышиваю. Вышиваю именно так, как в старину я вышиваю. Всё подсчитывать надо, всё по счёту вышивается» [ВЛВ]. Лидия Васильевна имеет в виду, что каждый рапорт узора выполняется отдельно, а не по всей ширине полотна, как обычно. В этом случае узор получается только на лицевой стороне. Эту особенность марийской вышивки набором можно увидеть и на старинных образцах предметов одежды. В то же время при необходимости в двусторонней вышивке на платках или полотенцах такая вышивка выполнялась по всей ширине изделия.

Мы дали характеристику лишь основных традиционных техник марийской вышивки, хотя в арсенале мастера есть и приемы современной вышивки — крестом, тамбуром, гладью и др.

При беседе с информантом были отмечены и особенности традиционной вышивки. Например, в иглолку при вышивке обычно вдевают две нити: «Две нитки вместе, марийцы одной ниткой

никогда не вышивали, только куркули» [ВЛВ]. Такой прием позволял вышивке более ровно закрывать все пространство узора. Вышивка традиционно выполнялась на швейке — специальном инструменте для шитья в виде широкого донца для сидения с невысоким столбиком, в верхней части которого закреплялся один конец ткани, второй конец при этом натягивался. «Это у нас швейка такая. Всегда работали на швейке, вышивка у нас по счёту нитей, на швейке легче подсчитывать. Одной иглой ткань прикрепляем к швейке. Одна рука натяг немного делает, и другая рука работает, иголка с ниткой всегда сверху...» [ВЛВ]. Для ровного расчёта вышивки при начале работы на готовом изделии у Лидии Васильевны есть несколько полотён вышивки с образцами узоров, выполненных в разных техниках: «Это у меня образцы, тут очень много узоров, разные узоры, я пользуюсь этими образцами, когда я начинаю вышивать. Где что надо, я беру из этих образцов, здесь и головной убор шымакш можно вышить, можно и рубахи вышить, и платки можно вышить. Я сама узоры не придумываю, чтобы я не искажала рисунок. Пользуюсь этим. Есть и нагрудные узоры для рубахи, чтобы грудь вышивать. Часть я вышила. Дальше я уже продолжать могу. Места расположения, чтобы правильно вышить. Очень важно, чтобы у узоров места расположения не путать... Тут контуры, роспись рисунок сделан, а заполнение — это для меня узор готовый уже» [ВЛВ].

Одна из характерных особенностей техники вышивки марийцев — выполнение вышивки на изнаночной стороне полотна. Л. В. Веткина также считает такой подход одним из главных принципов своей работы, хотя и отмечает, что вышивать с лицевой стороны легче. Необходимость вышивки с изнанки она прокомментировала так: «У меня с лица нет вышивки, всё с изнанки. С изнанки, когда вышиваешь, надо мысленно видеть, что вышивается с лицевой стороны. Некоторые не умели. Они из-за этого втихаря вышивали с лицевой стороны. Люди сами говорят, шымакш не все умели вышивать. С лицевой стороны когда вышиваешь, одна сторона выпуклая получается, выпуклая, как бы некрасиво получается. С изнанки вышиваешь, выпуклость с изнанки остаётся» [ВЛВ].

Для характеристики мастера и его творчества не менее значимы ценностные и целевые установки. Для Лидии Васильевны характерно прежде всего бережное отношение к наследию, что мы неоднократно наблюдали при встрече с ней. Важны и интересны, с нашей точки зрения, мотивы выбора того или иного изделия для изготовления. Во время нашего знакомства в работе



Лидия Васильевна Веткина (пос. Сернур Сернурского р-на). 2022 г. Фото А. В. Черных

у Л. В. Веткиной находилось свадебное покрывало невесты *вўргенчык*: «Я вышиваю платок, или *вўргенчык* называется, невесты. От него такой уголок остался². Надо по-новому вышить и в жизнь оставить. Узор пока посмотреть можно» [ВЛВ].

Этот же принцип сохранения традиции присутствует и в выборе орнаментальных композиций и узоров при вышивке: «[Как узор выбираете?] Я такой же узор делаю, с головы я не придумываю. Когда в старину они вышивали, читать они умели эти узоры, где птица, где звери, где растения. Мы этого уже не знаем. Если сама что-то придумываешь, ты должна знать, что ты придумала, что добавила. А не так, чтобы что попало вышивать. Я старые образцы использую для вышивания» [ВЛВ]. Этот тезис мастера тем более ценен на фоне современной мифологизации всего, что связано с вышивкой, орнаментом и его интерпретацией. В настоящее время появились работы как исследователей, так и практиков, в которых предлагаются трактовки значения орнамента, не основанные на глубоком изучении материала, а имеющие исключительно авторские «прочтения», но возводимые в ранг народного знания [8]. Таким образом, сохранение и воспроизведение старых образцов, чтобы они продолжали жить в настоящем и будущем, использование традиционных техник, приемов и орнаментов марийской вышивки свидетельствуют о связи современного мастера с народными традициями.

Лидия Васильевна Веткина ориентируется на сохранение и воспроизведение традиционных мотивов и образцов марийской вышивки, по этой причине для нее вышивка — творчество, а не источник дохода. Мастер отмечает, что расставаться со своими произведениями достаточно сложно, «они как ребёнок»: «Я бы ничего никогда не

продавала никому, а я могу подарить что-то уж если, на продажу не люблю. Вышивка как ребёнок» [ВЛВ].

Вышивка, выполненная в начале XXI в., конечно, в своей стилистике несколько отличается от образцов традиционной вышивки начала XX в. Тому есть несколько причин. В первую очередь это изменение материалов для вышивки. Вместо традиционного холста чаще всего используются хлопчатобумажные ткани. На смену нитям домашнего прядения, окрашенным в домашних же условиях, как и шелковым нитям, приходят покупные нити, в большинстве своем акриловые. И, несмотря на подбор качественных материалов, они не позволяют в полной мере копировать старые образцы. Для современных мастеров марийской вышивки по сравнению с их предшественниками открыто гораздо больше возможностей для знакомства с лучшими образцами марийского декоративного искусства: если в прошлом мастера были ориентированы исключительно на локальные традиции, сегодня они экспериментируют с образцами из разных районов расселения марийского народа. В их творчестве можно увидеть и авторское начало, характерное и для Л. В. Веткиной, в том числе создание новых, оригинальных произведений — гербов Республики Марий Эл и Чувашской Республики, например. Однако следует подчеркнуть, что Лидия Васильевна сохраняет в своем творчестве именно этнокультурное наследие.

Для популяризации вышивки Л. В. Веткина активно работает с учениками, собирает и презентует на выставках подлинные образцы традиционной вышивки, создала свою коллекцию вышитых изделий, участвует в работе республиканских выставок народного творчества, подготовила и выпустила несколько книг о марийской вышивке и марийском костюме [1; 2].

Таким образом, приведенный пример знакомства с мастером и его работами показывает, что в презентации этнокультурного наследия важна не только характеристика основных техник и особенностей марийской вышивки, но и оценка творчества мастера на основании его подхода и отношения к вышивке.

В настоящее время марийская вышивка играет важную роль не только как объект этнокультурного наследия, но и как важный компонент современной идентичности марийского народа. Об этом свидетельствуют и появление современной одежды с марийской вышивкой, использование вышивки и ее элементов на сувенирной продукции. Этим же можно объяснить не только пристальный интерес и внимание к вышивке, но и деятельность по актуализации наследия, работу центров ремесел и народных мастеров республики. Именно они в последние годы сыграли значительную роль в сохранении и развитии марийской вышивки.

Примечания

¹ См. список информантов на с. 32.

² В качестве образца для вышивки использовался небольшой фрагмент обрядового покрывала со значительными утратами вышивки.

Литература

1. Веткина Л. В. Вынереш турлымо илыш: Шернур марийын вургем пояныкше = Жизнь, расшитая на холсте: Костюмы сернурских мари. Йошкар-Ола, 2010.
2. Веткина Л. В. Жить по солнышку: костюм сернурских мари. Йошкар-Ола, 2021.
3. Крюкова Т. А. Марийская вышивка. Л., 1951.
4. Крюкова Т. А. Марийцы // Народы Европейской части СССР. Т. 2 / ред. В. Н. Белицер и др. М., 1964. С. 510–547.
5. Меджитова Э. Д. Марийское народное искусство. Йошкар-Ола, 1985.
6. Молотова Т. Л. Марийский костюм: альбом. Йошкар-Ола, 2020.
7. Никонорова Е. Е. Вышивка уральских марийцев // Национальные культуры Урала. Народная одежда и текстиль: материалы регион. науч.-практ. конф.

[Екатеринбург, 12–13 октября 2006 г.] / сост. А. А. Бобрихин и др. Екатеринбург, 2006. С. 96–103.

8. Степанова И. А. Мари тұрыштö юмо-влак = Боги в марийской вышивке. Йошкар-Ола, 2017.

9. Черных А. В. Традиционный костюм народов Пермского края. Марийцы. СПб., 2021.

Исследование выполнено в рамках Программы научных исследований, связанных с изучением этнокультурного многообразия российского общества и направленных на укрепление общероссийской идентичности 2023–2025 гг. (руководитель академик РАН В. А. Тишков) в рамках проекта «Нематериальное этнокультурное достояние народов Российской Федерации как ресурс сохранения многообразия и формирования российской идентичности».

Статья поступила в редакцию 25 июля 2023 г.

Артем Викторович Вострокнутов,

кандидат исторических наук, Институт гуманитарных исследований УрО РАН (филиал Пермского федерального исследовательского центра УрО РАН) (Пермь)

ТРАДИЦИИ И ТЕХНИКИ ОБРАБОТКИ МОЧАЛА. КУЛЕТКАЦКИЙ ПРОМЫСЕЛ В КИЛЕМАРСКОМ РАЙОНЕ

Аннотация. В статье на основе полевых материалов, полученных в ходе экспедиции в русско-марийское село Арда Килемарского района Республики Марий Эл, рассматриваются особенности обработки коры и луба липы и получения мочала, а также ассортимент изделий из него. Анализируются сохранившиеся техники и приемы традиционного для лесных районов промысла.

Ключевые слова: обработка мочала, народные промыслы и ремесла, нематериальное культурное наследие, этнография

Определяющим фактором для развития хозяйственных традиций и технологий промысловых занятий, бытовавших в том или ином регионе, являлась сырьевая база. Не случайно во многих лесных районах России в ареалах произрастания липы формируется традиция изготовления мочала и получения из него различных хозяйственных и бытовых предметов. Наличие ресурсов часто делало такие промыслы характерными для всего населения территории, независимо от этнической принадлежности.

Но можно ли отнести хозяйственные и промысловые навыки к объектам нематериального культурного наследия? Этнографы, отмечая важность изучения подобных занятий для создания «портрета» населения, проживающего в исследуемом регионе, положительно отвечают на этот вопрос, однако их

не всегда поддерживают специалисты других профилей, потому что в хозяйственных практиках сложно, например, найти художественную составляющую. Тем не менее такие объекты также имеют статус этнокультурного наследия, так как раскрывают важные особенности взаимодействия хозяйственных традиций с природной средой.

Западные районы Республики Марий Эл относятся к лесной зоне, поэтому здесь были развиты промысловые занятия, связанные с переработкой природных материалов. В этом регионе находится и село Арда Килемарского района, в котором в 2022 г. проводились полевые исследования. В XIX в. это село входило в Козьмодемьянский уезд Казанской губернии.

В конце XIX в. в соседнем Царевкокшайском уезде 95,5% крестьян, занятых неземледельческими промыс-

лами, занимались обработкой древесины: выжигом угля, смолокурением, бондарством, плетением и др. [3. С. 49]. Фрагменты рогож и изделий из мочала были найдены и при раскопках в Свияжске; они датируются XVI–XVIII вв. [1. С. 272]. Таким образом, традиции изготовления изделий из мочала на интересующей нас территории существуют уже давно.

Казанская губерния того периода выделяется исследователями как центр кулеткацких и рогожных промыслов (изготовление кулей и рогож из мочала) [2. С. 74]. Как отмечают А. Г. Ошаев и К. Н. Сануков, на 1904 г. в Козьмодемьянском уезде (в который, как мы уже отметили, входило село Арда) действовало 50 рогожно-кулеткацких заводов. Кустари-рогожники в это время переключились на обслуживание промышленности и торговли. В производстве участвовала вся семья, включая подростков и детей [4. С. 243].

Традиция обработки мочала сохранилась здесь в советское время во многом благодаря развитию лесной промышленности: лесозаготовкам и лесосплаву. Заготовкой лыка и мочала занимались леспромхозы и лесничества. Многие работники в свободное время изготавливали предметы из этого материала, передавая знания друг другу.

Из лубяных волокон молодой липы, лыка, чаще всего плели лапти, а также емкости для хранения чего-либо. Мочало заготавливалось из лубяных волокон старых деревьев и использовалось в производстве малярных кистей, мочальных веревок, рогож, рогожных кулей, а также мочалок для мытья.

Население с. Арда (смешанное по составу, состоящее из русских и марийцев) до сих пор активно использует изделия из мочала. Традиция обработки липы, получения мочала и изделий из него была нам представлена Робертом Валентиновичем Львовым, 1929 г.р., который, несмотря на преклонный возраст, до настоящего времени работает с этим материалом. Технология получения мочала была рассказана и продемонстрирована информантом.

Сначала заготавливался подходящий по длине чурбак старой липы. Как отмечают наши информанты, лучше всего это делать зимой или весной. «Зимой она ещё отскакивает. А весной ещё лучше, когда сок идёт» [ЛРВ]¹. Затем необходимо было снять с него кору, от которой потом и отделялись лубяные волокна — мочало. Снятие коры происходило следующим образом. Двумя ударами топора на коре делаются две засечки, отмеряющие необходимую ширину снимаемого луба. После зарубок по отмеченному участку наносится удар обухом топора, в результате чего край коры отслаивается от древесины и задирается. Затем отслоенную кору немного поднимают топором, чтобы легче было завести сюда специальный инструмент, дёр, для снятия пласта коры. «Чтобы добыть [мочало], знайт, кроме топора... Вот это дёр называется. От слова “драть”» [ЛРВ]. Дёр делают

из прямого куска древесины (доски) шириной примерно 4–5 см. В сечении этот инструмент имеет форму овала, немного заостренного с рабочей стороны — для удобства заведения инструмента под кору. Мастер, заведя дёр под приподнятый участок коры, держит инструмент двумя руками за края и резкими движениями перемещает его вдоль ствола липового чурбака, в результате чего и происходит отделение от древесины пласта коры нужной ширины. Таким образом, липовый чурбак полностью освобождается от коры.

Затем липовые лубки помещают в водоем. «Набираешь их, и в водоём, желательнее тёплый, непроточный... В пучочки такие... под силу. И в водичку. На два месяца. Ну, погода тёплая. Там брожение какое-то идёт. Это вот мягкое отстаёт, а твёрдое, кожура, остаётся» [ЛРВ]. Во время мочения происходит отслоение слоев луба. Заготовленная кора вместе с мочалом находится в воде до двух месяцев. После извлечения из воды можно производить дальнейшие действия. Необходимо его отделить от коры и просушить: «...вымокнет уже, мягкое, в водоёме... развешивашь его на кусты тоже где-то, чё-то, если не много. Если много — натягивашь жерди или как, ну, чтобы оно просохло. Ну а дальше уже подбираешь, которое в ход пойдёт» [ЛРВ].

Мочало широко использовалось в крестьянских хозяйствах. Им связывали веники, из него вили мочальные веревки различной толщины и различного предназначения, применяли в качестве вехоти для мытья полов и посуды, банной мочалки и т.д. В советское время изделия из мочала также пользовались большим спросом, а леспрохозы предлагали целый ассортимент их: веревки для подвязывания винограда, мочальные кисти, мочалки.

Изготовление каждого предмета также имело свои особенности. Для банной мочалки, например, брали пучок мочала. После снятия и сушки оно часто представляет собой широкие слои луба, поэтому его сначала подготавливали. Пучок тщательно прочесывали на специальном инструменте — чесале, который представляет собой доску с вбитыми в несколько рядов с одного конца крупными гвоздями. Пучок мочала несколько раз протягивался через такой гребень из гвоздей. Таким образом заготовка разделялась на множество узких прядей. Далее подготовленное мочало складывали пополам. При необходимости из него удаляли неподходящие по цвету и качеству волокна. Если пучок был слишком тонкий, добавляли подготовленные заранее запасные пряди; если, наоборот, слишком объёмный — часть прядей убирали в запас. Конец сложенного пополам пучка перевязывали отрезком мочала. Аналогичным образом делали малярные кисти, только пучок мочала для них брали более короткий и перевязывали на половину длины сложенного пучка. В основание могли вставлять палку-рукоять необходимой длины, зависящей от применения кисти.

Мочальные веревки изготавливали как вручную, так и при помощи станков. В первом случае заготовку одним концом крепили к чему-либо. В руках мастера было две пряди мочала. Далее мастер начинал свивать-перекручивать каждую прядку мочала вокруг оси, одновременно постепенно перекручивая между собой две пряди. Скручивание прядок вокруг своей оси и между собой не дает веревке раскрутиться обратно. По мере необходимости в части веревки добавляли новые пряди мочала, получая таким образом готовое изделие нужной длины.

Если для плетения веревки использовали три мочальных пряди, то в ход шел специальный станок, который скручивал пряди. Это позволяло также оптимизировать производство. Следует отметить, что сейчас плетение веревок практически прекратилось в связи с отсутствием спроса.

Кулеткацкий промысел имел широкое распространение в изучаемом районе вплоть до середины XX в. О развитии промысла в русской де-



Мастер Р. В. Львов ударяет обухом топора по коре липы, чтобы она лучше отошла от древесины (с. Арда Килемарского р-на). 2022 г. Фото А. В. Вострокнутова

ревне Мусь Килемарского района, например, так вспоминали информанты: «Зимой, когда закончатся все сельхозработы, начинается, значит, вот эта промышленность... Женщины в деревне... и мужчины делали кули, кули, он куль называется. Его ткали, станки были. [А кули ткали дома?] Дома, всё это было дома. У каждого дома была... ну, передняя комната. Убирали всё от туда — пыли же много. А сами где-то спали, спальня была. И ткали. [Во многих домах занимались?] Во многих, во многих! Просто у нас вот домов 80 было в деревне, ну так в домах 20–22 точно работали» [ЯГН].

Полотно для мочальных кулей ткали на специальных станках. Основой и утком служило мочало. Тип переплетения — полотняный. Для ткачества использовали бердо с круглыми и щелевидными отверстиями для создания зева, в которые по очереди вставляли мочальные пряди. Перемещая бердо вверх и вниз, мастера добиваются перемены нитей основы местами и переплетения с утком. Уток продергивается вручную, без использования челнока, иногда с помощью деревянного крюка. «Прибивают» его узкой длинной дощечкой с закругленными краями. Это происходит в два приема — сначала в том положении нитей основы, в котором продергивается уток, а затем после перемещения нитей основы еще раз. Вытканное мочальное полотно

сшивают. Как отмечают старожилы, в мочальных кулях носили продукты, как несыпучие, например рыбу, так и сыпучие. Мочальные рогожи могли служить половиками. Вообще, их применяли в хозяйстве в самых разных случаях — начиная от уже упомянутых половиков и кулей, заканчивая обшивкой дверей, возов и стенок саней, как это было в соседних Пензенской и Симбирской губерниях, где рогожный промысел также был очень развит [1. С. 124; 2. С. 96].

Традиции и технологии кулеткацкого промысла сохраняются и сегодня в памяти старшего поколения как в русских, так и в марийских селах и деревнях района. В последние годы он развивается и поддерживается сотрудниками Ардинского центрального сельского дома культуры (с. Арда Килемарского района), представляется на праздниках и фестивалях в качестве интерактивной площадки.

Примечания

¹ См. список информантов на с. 32.

Литература

1. Визгалова М. Ю., Старков А. С. Плетеные изделия из растительных волокон «Татарской (Деревянной) слободки» Острова Свяжск // Поволжская археология. 2016. № 4 (18). С. 266–277.

2. Карташева М. В. Локализация кустарных промыслов в Российской

империи в конце XIX — начале XX века (пространственно-статистический анализ) // Историческая информатика. 2018. № 1. С. 64–85.

3. Морозов Л. В. Рогожный промысел крестьян Пензенской губернии во второй половине XIX — начале XX вв. // Вестник Саратовского государственного социально-экономического университета. 2007. № 15 (1). С. 123–126.

4. Ошаев А. Г., Сануков К. Н. Социально-экономическая и политическая обстановка в Козьмодемьянском уезде Казанской губернии в начале XX века // Вестник Марийского государственного университета. Сер. Исторические науки. Юридические науки. Т. 5. № 3. 2019. С. 240–247.

Исследование выполнено в рамках Программы научных исследований, связанных с изучением этнокультурного многообразия российского общества и направленных на укрепление общероссийской идентичности 2023–2025 гг. (руководитель академик РАН В. А. Тишков) в рамках проекта «Нематериальное этнокультурное достояние народов Российской Федерации как ресурс сохранения многообразия и формирования российской идентичности».

Статья поступила в редакцию 25 июля 2023 г.



Снятие коры с бревна с помощью дёра (с. Арда Килемарского р-на). 2022 г. Фото А. В. Вострокнутова



Расчесывание мочала на чесале (с. Арда Килемарского р-на). 2022 г. Фото А. В. Вострокнутова



Готовая мочалка (с. Арда Килемарского р-на). 2022 г. Фото А. В. Вострокнутова

Юлия Сергеевна Чернышева,

Институт гуманитарных исследований УрО РАН (филиал Пермского федерального исследовательского центра УрО РАН) (Пермь)

ТРАДИЦИИ И ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГОСЛОЙНЫХ БЛИНОВ КОМАН МЕЛНА У МАРИЙЦЕВ ПОВОЛЖЬЯ

Аннотация. В статье на основе полевых материалов рассматриваются особенности приготовления многослойных блинов коман мелна у марийцев Поволжья. Приводятся рецепт и технология приготовления блинов, которая бытовала в с. Старый Торъял Республики Марий Эл; отмечается их бытование в качестве праздничного и обрядового блюда, а также роль блюд традиционной кухни в формировании идентичности марийцев в настоящее время.

Ключевые слова: традиционная кухня, марийцы Поволжья, этнография, нематериальное культурное наследие

Традиции народной кухни занимают особое место среди объектов нематериального культурного наследия. Их выявление, документирование и изучение, а также популяризация представляются не менее значимыми, нежели исследования других явлений культуры. Как правило, традиционная кухня характеризуется консервативностью и сохранением вплоть до настоящего времени архаичных рецептов блюд и технологий их приготовления. Особенности народной кухни в настоящее время играют важную роль в выстраивании национальной идентичности и становятся консолидирующим элементом формирования самосознания [6. С. 142].

Эти особенности характерны и для народов Поволжья, в том числе марийцев Республики Марий Эл. Потому во время экспедиции 2022 г. одной из задач полевой работы была фиксация объектов нематериального культурного наследия, связанных с традиционной народной кухней.

В системе питания марийцев в целом большое место отводилось продуктам земледелия. С XVIII в. основ-

ными культурами растениеводства были рожь, овес, пшеница и ячмень [3. С. 70]. В этом контексте логично, что для приготовления одного из традиционных праздничных блюд — коман мелна (мар. 'слоеные блины') — используются ржаная мука, пшеничная и овсяная крупы.

Фиксация данного объекта происходила в марийском селе Старый Торъял Новоторъяльского района, а основным информантом выступила Татьяна Изосимовна Бастракова [БТИ], которая и показала технологии приготовления многослойных марийских блинов.

Название коман (мар. 'слоеный') блины получили за характерную технологию приготовления: несколько слоев накладывают друг на друга и запекают в печи. Первым слоем коман мелна служит сочень из ржаной (реже — овсяной) муки. В муку добавляют яйца, соль, и замешивается крутое тесто. Из готового теста выкатывают сочень толщиной до 0,5 см, равный диаметру сковороды, на которой будут выпекать блины. Для приготовления сочня используется деревянный лоток-сельница тагына, в котором просеивают муку,

замешивают тесто для сочней, а также раскатывают сочни. Интересно, что Т. И. Бастракова раскатывала сочень при помощи веретена (*шудыр*); по ее словам, так делала ее бабушка.

Готовый сочень выпекают на сковороде. Дно сковороды обильно смазывают растопленным маслом, затем кладут сочень и поджаривают с двух сторон до румяной корочки. Сочни выпекаются перед огнем в печи. На готовый сочень наносят второй слой.

Вторым слоем называют нежданную смесь из манной крупы (раньше использовали толокно из пшеничной муки, манная крупа вошла в рацион марийцев уже в 1950-е гг. [5. С. 92]), яиц, простокваши и соли. Предварительно готовая смесь должна постоять не менее 10 минут (а лучше — несколько часов), чтобы манка разбухла и кашка получилась нежной.

После того как второй слой размажут по поверхности сочня, блин отправляют запекаться до румяной золотистой корочки. После появления корочки наносят третий слой, состоящий из такой же по густоте кашицы из овсяной крупы, сметаны, соли. Покрывают третьим слоем блин снова отправляют запекаться до румяной корочки.

Еще один вариант приготовления коман мелна: первый слой из пресного теста, второй — из кислого теста, третий — из крупяной кашицы на молоке, сливках или сметане [1. С. 8–9; 3. С. 186]. Овсяные блины у марийцев долгое время считались лучшим праздничным блюдом [4. С. 106].

Слоеные блины у марийцев служили угощением на значимые календарные праздники: *Кугече* («Большой день», Пасха), *Семик* (четверг на неделе перед Троицей), *Пеледыш пайрем* (Праздник цветов, национальный праздник в Республике Марий Эл, отмечаемый во второй половине июня) и др. Блины были обязательным блюдом на свадебном столе и во время молений [1; 2. С. 23–24; 3. С. 186]. Такие блины



Татьяна Изосимовна Бастракова за приготовлением коман мелна (с. Старый Торъял Новоторъяльского р-на). 2022 г. Фото Д. И. Ваймана



Приготовление коман мелна в печи (с. Старый Торъял Новоторъяльского р-на). 2022 г. Фото Д. И. Ваймана



Лариса Валентиновна Еменгулова в традиционном костюме сернурских марийцев демонстрирует коман мелна (пос. Сернур Сернурского р-на). 2022 г. Фото Д. И. Ваймана

должна была печь молодая жена на второй день свадьбы: таким образом проверяли, хорошая ли она хозяйка. Отмечается, что печь *коман мелна* — непростое занятие, сделать вкусные блины получается не у каждой хозяйки. «Мне вот не дано. Вот Люда печёт, свекровка моя пекла, а у меня никак не получается — сколько раз пробовала... невкусные они у меня» [ЯНЭ].

Для праздничного блюда важна подача. Так, *коман мелна* принято подавать в виде стопки сложенных друг на друга блинов, обильно смазанных растопленным маслом. А если блюдо подают для гостей, в верхний блин ребром вставляют монету: «У нас [марийцев] если для гостей на стол что-то ставишь, нужно монетку вот так воткнуть — хоть в хлеб, хоть в пирог, в блины» [БТИ]. При употреблении *коман мелна* принято разламывать на четыре части. Прежде чем откусить блин, необходимо обмакнуть кусочек в растопленное масло.

В настоящее время приготовление многослойных блинов сохраняется преимущественно в сельской местности. Частично потому, что в большинстве современных сельских домов отсутствует русская печь, в которой пекут такие блины. Некоторые отмечают, что изредка готовят *коман мелна* и в газовой или электрической духовке. «Ну они [*коман мелна*], конечно, из печи-то совсем другие на вкус. Но что поделать, нет печи сейчас — дак я иногда просто в духовке делаю» [ГНА]. Кроме того, носители культуры отмечают, что печь *коман мелна* трудозатратно, поэтому отдается предпочтение *шўрашан*



Двухслойные блины коман мелна на столе (пос. Сернур Сернурского р-на). 2022 г. Фото Д. И. Ваймана

мелна — двухслойным блинам, более простым в изготовлении. «Коман мелна печь — весь день пройдёт. Тут же три слоя надо. Шўрашан мелна быстрее, их и печём» [ЯНЭ].

Несмотря на сложную технологию приготовления, *коман мелна* остается одним из популярных блюд традиционной кухни. Это может быть обусловлено рядом причин. Во-первых, желанием представителей старшего поколения сохранить свою культуру и передать ее молодежи. «Внуки ко мне редко приезжают, дак я всегда им стараюсь что-то вкусное сделать. А где они ещё в городе эти блины [*коман мелна*] поедят?» [ЧНВ]. Во-вторых, по замечанию Т. Л. Молотовой и Г. А. Сепеева, бытование традиционной марийской кухни связано с сохранением народных праздников и обрядов, где кухня является одним из главных атрибутов [5. С. 95]. В-третьих, как уже отмечалось, кухня может являться одним из объединяющих маркеров идентичности — как народной, так и региональной. *Коман мелна* позиционируется как одно из блюд, выступающих брендом Республики Марий Эл и марийской культуры в целом¹.

Примечания

¹ См.: 30 необычных блюд, ради которых стоит отправиться в путешествие по России // Вести туризм. URL: <https://travelvesti.ru/istorii/30-neobychnykh-blyud-radi-kotorykh-stoit-otpravitsya-v-puteshestvie-po-rossii.html>; Баева С. Секретная жизнь мари: чем удивит один из самых необычных регионов России // РИА Новости. 2023. 1 июля. URL: <https://ria.ru/20230701/mariyel-1881484895.html>.

Литература

1. Андреева Л. А. Блины в языковой картине мира марийцев // Вестник угроведения. 2015. № 1 (20). С. 7–13.
2. Крюкова Т. А. Материальная культура марийцев XIX века. Йошкар-Ола, 1956.
3. Марийцы: историко-этнографические очерки. 2-е изд., доп. / ред. кол.: А. С. Казимов (отв. ред.) и др. Йошкар-Ола, 2013.
4. Сепеев Г. А. Традиционная пища луговых марийцев // Материальная и духовная культура марийцев / под ред. Г. А. Архипова, Г. А. Сепеева. Вып. 5. Йошкар-Ола, 1981. (Археология и этнография Марийского края). С. 100–121.
5. Современная этническая культура финно-угров Поволжья и Приуралья / отв. ред. Н. Ф. Мокшин. Йошкар-Ола, 2002.
6. Фаис О. Д. Кухня Сицилии: традиции и инновации // Традиционная культура. Т. 20. № 3. 2019. С. 139–149.

Исследование выполнено в рамках Программы научных исследований, связанных с изучением этнокультурного многообразия российского общества и направленных на укрепление общероссийской идентичности 2023–2025 гг. (руководитель академик РАН В. А. Тишков) в рамках проекта «Нематериальное этнокультурное достояние народов Российской Федерации как ресурс сохранения многообразия и формирования российской идентичности».

Статья поступила в редакцию 25 июля 2023 г.

Список информантов к статьям А. В. Черных, А. В. Вострокнутова и Ю. С. Чернышевой

БТИ — Бастрасова Татьяна Изосимовна, 1957 г.р., с. Старый Торъял Новоторьяльского р-на; зап. Д. И. Вайман, Ю. С. Чернышева в 2022 г.

ВЛВ — Веткина Лидия Васильевна, 1964 г.р., пос. Сернур Сернурского р-на; зап. А. В. Черных, Д. И. Вайман в 2022 г.

ГНА — Гребнева Надежда Андреевна, 1979 г.р., с. Старый Торъял Новоторьяльского р-на; зап. Д. И. Вайман, Ю. С. Чернышева в 2022 г.

ЛРВ — Львов Роберт Валентинович, 1929 г.р., с. Арда Килемарского р-на; зап. А. В. Вострокнутов, Д. И. Вайман в 2022 г.

ТТВ — Тюрина Тамара Васильевна, 1949 г.р., с. Арда Килемарского р-на; зап. А. В. Черных, Д. И. Вайман в 2022 г.

ЧНВ — Челикова Надежда Викторовна, 1963 г.р., с. Старый Торъял Новоторьяльского р-на; зап. Д. И. Вайман, Ю. С. Чернышева в 2022 г.

ЯГН — Яранцева Галина Николаевна, 1941 г.р., пос. Юрино Юринского р-на; зап. А. В. Черных, Д. И. Вайман в 2022 г.

ЯНЭ — Якимова Надежда Эриковна, 1979 г.р., с. Старый Торъял Новоторьяльского р-на; зап. Д. И. Вайман, Ю. С. Чернышева в 2022 г.

В 2023 г. фольклорной экспедиции Российского государственного гуманитарного университета (РГГУ) под руководством доктора филологических наук Андрея Борисовича Мороза исполнилось 30 лет. За это время экспедицией были полностью обследованы села Каргопольского, Няндомского и Вельского районов Архангельской области, совершены точечные выезды в населенные пункты Плесецкого, Приморского и Лешуконского районов, а с 2021 г. начата регулярная работа в Устьянском районе. Участники экспедиций получили невероятный жизненный и профессиональный опыт. Впечатления бывших и нынешних студентов и магистрантов РГГУ связаны с реалиями и условиями полевой практики, о которых нужно сказать отдельно. Так называемая карточка — это фрагмент интервью, в котором раскрывается та

или иная тема из используемых в экспедиции опросников; все собиратели и информанты «шифруются» — обычно шифром становятся сокращенные ФИО, хотя иногда обходится без отчества; помета «нрзб.» — не услышанный при расшифровке фрагмент аудиозаписи. Все остальное (в том числе уважение и любовь к АБМ) понятно из контекста.

Н. В. Петров

(НВП, экспедиции 2008–2023 гг.),

кандидат филологических наук, Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (Москва)

Российский государственный гуманитарный университет (Москва)

ИЗ ВОСПОМИНАНИЙ УЧАСТНИКОВ ФОЛЬКЛОРНОЙ ЭКСПЕДИЦИИ РГГУ

Кучепалда — это деревня в 30 километрах от Каргополя (а именно с Каргопольского района началась в 1993 г. работа экспедиции). Дома в Кучепалде расположены вокруг карстового озера, высохшего при крайне символических, по рассказам наших информантов, обстоятельствах [см.: 7. С. 98–99, 133]. Самый распространенный сюжет про эту деревню был такой: некто, изрядно набравшись по случаю праздника, по дороге домой ходил кругами и насчитал 12 часовен (стоит ли пояснять, что часовня в деревне на самом деле одна) [см.: 7. С. 97–99].

Впервые в Кучепалде участники фольклорной экспедиции оказались в 1997 г. — и спустя неделю родился замысел настольной игры-квеста. На каждый населенный пункт, в котором побывала экспедиция, выделялось 10 полей, три из них посвящались наиболее запомнившимся событиям, связанным с этим населенным пунктом, на остальные выкладывались карточки, означающие какой-либо тип информантов. С некоторых полей играющий отправлялся в Кучепалду, выйти из которой было непросто (все помнили сюжет про 12 часовен). За несколько вечеров было нарисовано игровое поле, оказавшееся огромным. В жарких дебатах отбирались события. Тогда еще свежа была память о всяких забавных происшествиях, а вместо изложения сюжетов использовали мемы: достаточно было сказать, например: «В Ноколу хочу!» — и все начинали безудержно смеяться. Сейчас уже сложно вспомнить, что значит то или иное поле, а объяснить, что в нем смешного, не позволяет ни объем, выделенный для публикации, ни писательский талант. Поэтому мы решили, используя классификацию, принятую в игре, написать об очень важных для нас людях, встречи и разговоры с которыми многое нам дали, — о наших информантах.

«НИЦЁ НЕ МАЛТАЮ»: –20 КАРТОЧЕК

«Ничего не помню и не знаю», — так иногда нас встречали. Не все хотели с нами разговаривать: приходят какие-то чужаки, задают странные вопросы, и опасения людей, переживших многое в XX в., понятны. Впрочем, часто нам удавалось завоевать доверие, и –20 карточек превращались в 200.

«ПОДЬТЕ С БОГОМ»: 0 КАРТОЧЕК

Такими словами — «подьте/подь с Богом!» — нас, как правило, провожали: с умилением, благодарностью, с радостью (наконец-то ушли!), а иногда и с раздражением. В зависимости от ситуации эта фраза звучала как благопожелание, как слова прощания или как категорический отказ с нами говорить.

Обычно экспедиция проходила в июле — в самое сенокосное время. Тогда, в первой половине 1990-х, в деревнях еще держали коров, молоко можно было купить практически у любой соседки, а вечерами мы наблюдали, как стадо возвращается с пастбища. Чтобы прокормить скот, почти каждая семья летом, как раз в июле, заготавливала сено: с раннего утра все уходило и уезжало на дальние покосы. Для нас это было проблемой: часто люди отказывались говорить только потому, что у них не было времени.

Моей [ЛХ] предполагаемой соседнице в селе Архангело¹ было уже за 90, она не держала корову и не уехала косить. Все складывалось замечательно. Но вместо коровы у нее оказалась коза, и старушка все равно косила траву — прямо у дома. «Некогда мне, — строго ответила она на предложение поговорить «о прошлой жизни», — косить нать». Пришлось предложить сделку: «Давайте я покошу, а вы со мной поговорите?» — «Давай», — подозрительно легко согласилась старушка. Вручила мне косу и села на лавочку. Косу я взяла, в траву

встала и... В общем, ничего путного у меня, городской девушки, не вышло. Старушка отобрала косу и серьезно сказала, замечательно окая: «Подь, девка, с Богом, к работе-то ты не способна».

«ГЛУХАЯ»: +10 КАРТОЧЕК

Конечно, плохослышащие люди — не самые желанные информанты. Но если бы игру выдумывали спустя три года, очков за попадание на такое поле было бы значительно больше: зимой 2000 г. нам довелось разговаривать с женщиной 99 лет. Слышала она плохо, а если удавалось до нее докричаться, ответы были самые стандартные. Но вдруг она сама стала рассказывать о том, что для нее было важно: о своей семье, о деревне, о родственниках. Сюжет ее истории делился на «до той войны» и «до этой войны». «Та война», как удалось понять, для нее была Первая мировая: «Мальшов-то всех на ту войну забрали. А они винтовки побросали и вернулись. А их опять забрали воевать — на Гражданскую». Такое вот пронзительное изложение истории начала XX в.

«ЛЕСОПОВАЛ»: +20 КАРТОЧЕК

Нередко нам встречались люди, как правило, родившиеся в середине 1920-х гг., которые на все вопросы отвечали: «А я не знаю ничего, меня с 13 лет на лесоповал гоняли, мне старшие ничего не рассказывали».



Участниц фольклорной экспедиции РГГУ Анастасию Васкину и Ирину Шувалову угощают блинами (с. Пакшеньга Вельского р-на). 2011 г. Фото В. А. Комаровой



Андрей Борисович Мороз берет интервью у Зинаиды Васильевны Кузнецовой (с. Малодоры, д. Глазанова Устьянского р-на). 2021 г. Фото В. А. Комаровой



Часовня в д. Кучепалда Каргопольского р-на. 2022 г. Фото В. А. Комаровой

Государству нужен был лес: его продавали за границу, чтобы финансировать индустриализацию. Рабочих рук не хватало, поэтому жителей деревень уже с подросткового возраста отправляли на работу в лес — на несколько месяцев, в тяжелые, часто невыносимые условия. Конечно, незнание местных традиций было не самым серьезным последствием такой работы. При этом дети этих людей знали зачастую значительно больше: они росли в семьях, с бабушками и дедушками.

**«ПОПЕЙТЕ ЦЯЙКУ»:
+40 КАРТОЧЕК**

Нам часто говорили, что ничего не знают, но при этом радушно приглашали зайти в гости, попить чайку. Уже в процессе чаепития, как правило, выяснялось, что люди знают очень и очень много. Особенно везло нам с информантами, у которых было отчество Петрович или Петровна: обычно они много рассказывали и вкусно угощали. И вот однажды одна любимая нами Петровна рассказывала нам с А. Б. Морозом, что делать, чтобы погасить пожар: хозяйке нужно раздеться, взять икону и так бежать вокруг горящего здания. Потом Петровна внимательно посмотрела на начальника нашей экспедиции и четко и медленно повторила: «Бегали голые бабы. Бабы голые». Это надолго стало мемом экспедиционной жизни.

**«УЧИТЕЛЬНИЦА»:
+60 КАРТОЧЕК**

В первой зимней экспедиции (с. Ноккола², январь 1997 г.) в одном из домов хозяйка сказала: «Вообще-то я работала учительницей, и у нас была задача бороться с суевериями». Однако я [ТАА] даже не успел расстроиться, как услышал: «Но мне всегда все было интересно, и я расспрашивала маму и соседок о том, как раньше жили». Евдокия Александровна и ее муж Аполлон (в Нокколе это имя почему-то встречалось часто) Алексеич ока-

зались ценнейшими информантами: у них были ясная память, внимание к деталям и умение рассказывать. Такое сочетание — большая редкость.

Через 15 лет мне [ЛХ] довелось снова встретиться с ними в Нокколе. Был праздничный день, 23 февраля, мы сидели вместе за столом, ели рыбки с щучкой. Евдокия Александровна и Аполлон Алексеевич прекрасно помнили и экспедицию, и ТАА. Евдокия Александровна шутила, вспоминая свои тогдашние рассказы, и даже спела несколько частушек про родное село. Аполлон Алексеевич рассказывал, как клали монеты под первые венцы строящегося дома. Слово и не прошло 15 лет.

**«ДЕДКА»:
+80 КАРТОЧЕК**

В основном нашими информантами были женщины, или, как мы говорили, «бабки» (вне зависимости от их возраста), что, конечно, отражало демографическую ситуацию. Но иногда попадались и мужчины. Среди них особо выделялись пастухи: они «знались с лесным хозяином» [см.: 2. С. 245–246], и разговориться с пастухом было большой удачей и удовольствием.

Один такой пастух — Генрих Фёдорович (кстати, в деревню Кучепалду, где тогда еще жило несколько человек, он привез нас на своем мотоцикле) — давал понять, что ему есть что рассказать, и звал приехать зимой, когда времени на беседы больше (это, кстати, осуществлялось). Его рассказы о лешем мы записали. Но очень жаль, что не пришло тогда в голову спросить, почему его, родившегося в 1936 г., назвали Генрихом и как ему с этим именем жилось в деревне.

**«КОЛДУНЬЯ»:
+100 КАРТОЧЕК**

Наша работа часто осложнялась тем, что люди верили: пока они сами пользуются тайными знаниями (как найти пропавшую корову, договориться с до-

мовым, лечить заговорами и т.д.), делиться ими ни с кем нельзя, иначе слова и способы потеряют силу. А таких знатоков, т.е. деревенских колдунов [см.: 2. С. 12–56], мы встречали немало. Нас пугали рассказами о них и, видимо, не без оснований: пленка со сделанными у них аудиозаписями разматывалась, запутывалась, на спрятанном под курткой диктофоне слышны были коты и даже комары, но магические слова разобрать было невозможно.

Но несколько раз нам везло. Очень пожилые бабушки, про которых шла слава колдуний, увидев нас на пороге, с облегчением говорили: «Ну вот, наконец-то пришли, а то я уж хотела слова на веник передавать». Люди верили, что колдун не умрет или будет умирать тяжело, пока не передаст кому-то или на что-то свое знанье [см.: 2. С. 14].

М. М. Каспина
(ММК, экспедиции 1994–2003 гг.),
кандидат филологических наук,
независимый исследователь
(Иерусалим, Израиль)

Л. Р. Хафизова
(ЛХ, экспедиции 1994–2003 гг.),
музей-заповедник «Царицыно»
(Москва)

А. А. Трофимов
(ТАА, экспедиции 1995–2002 гг.),
Марбургский университет
(Марбург, Германия)

Наверное, не будет преувеличением сказать, что именно каргопольские экспедиции практически полностью сформировали меня как исследователя и вообще определили мою профессиональную судьбу. На первом курсе историко-филологического факультета РГГУ я и не помышлял ни о каком изучении фольклора (по этому предмету у меня была «четверка»), а хотел заниматься русской литературой XVIII в. В экспедицию я поехал только потому, что второкурсники мне сказали, что набирать на компьютере

чужие карточки скучно, поэтому проще съездить на очную практику и «быстро отлучиться».

Я был абсолютно городским ребенком, деревенскую жизнь видел только в формате дачи и заочно побаивался всяких «доярок и трактористов». Вдобавок к этому я был жутко застенчивым, поэтому стеснялся заговаривать первым с любыми незнакомыми людьми.

Мой первый выход «в поле» летом 1997 г. был в паре со второкурсницей Викой, которая уже ездила в экспедицию в прошлом году и казалась мне невероятно опытной. Она выбрала случайный деревенский домик и сказала что-то вроде: «Смотри и учись». К моему ужасу, дальше она просто стала входить через все заборы и двери в этот дом к абсолютно незнакомым людям и остановилась только тогда, когда мы обнаружили сидящую за столом около печи маленькую грустную бабушку (как выяснилось потом, грустной она была из-за похмелья после юбилея подруги). После быстрого неловкого знакомства мы сели за стол и стали бабушку опрашивать. Я зачитывал вопросы строго по опроснику, но отвечала она довольно вяло. Однако все изменилось, когда я задал безобидный вопрос: «Куда девают остриженные ногти?» Бабушка посмотрела на меня с удивлением и сказала: «Я их всю жизнь храню в мешочке за божницей, чтобы потом мне этот мешочек положили в гроб». Я испуганно взглянул на иконостас (мешочка видно не было) и спросил: «А зачем?» Изумление бабушки перешло в легкое осуждение, и она стала объяснять мне, что ногти ей понадобятся на том свете, когда нужно будет лезть в рай по хрустальной горе. После смерти все ногти обратно нарастут на ее пальцы, поэтому она легко вскарабкается.

Эта история поразила меня, и я понял, что хочу как-то разобраться в том, почему бабушки в здравом уме и твердой памяти верят в такие странные вещи, да еще и ногти хранят в мешочке. Одной поездки было явно мало,

поэтому я попросился через полгода в зимнюю экспедицию, потом снова поехал через год, потом стал писать диплом по фольклористике, потом поступил в аспирантуру. И вот как-то так все и завертелось. Я не стал хранить ногти в мешочке и вряд ли когда-нибудь залезу на хрустальную гору, но живой интерес и желание изучать то, как другие люди воспринимают окружающий мир, осталось у меня до сих пор. Хотя с моей первой фольклорной экспедиции прошло уже больше четверти века.

М. Д. Алексеевский
(МДА, экспедиции 1997–2004 гг.),
кандидат филологических наук,
Центр городской антропологии КБ
Стрелка (Москва)

«**Н**ет! Не ездите вы на Русский Север, не губите себя! Вся жизнь тогда не будет он давать покоя, всю жизнь будет то слабо, то звонко манить к себе, всю жизнь будет видеться вам просторный город — преддверие неисчислимых дорог», — писал Юрий Казаков [3. С. 165].

В экспедицию Лаборатории фольклористики Института филологии и истории РГГУ я поехала впервые в 2007 г. — 17 лет назад. Казаков оказался прав: не вернуться на Север снова следующим летом для меня оказалось невозможно. Так я и езжу до сих пор записывать «легенды и мифы» Архангельской области, пытаюсь разгадать загадку притягательности этого места. Экспедиционное время, как и мифологическое, циклично: вот кончилась работа в селе Ростово Устьянского района (экспедиция 2022 г.), но уже машут из-за холма жители Бестужева (экспедиция 2023 г.) — уже пошел следующий круг.

В нашей экспедиции действуют весьма строгие правила обработки полевых материалов, разработанные педантичным начальником. Я не знаю ни одной другой экспедиционной команды, которая возвращалась бы из поездки

с полностью расшифрованными интервью. Это одновременно и минус, и плюс: с одной стороны, времени на общение и тусовку остается минимум, «новеньким» перед поездкой нужно пройти длительное обучение (а «стареньким» нужно это обучение провести), все члены коллектива зависят друг от друга (один задержавшийся с расшифровкой человек ставит под угрозу весь отвалный ужин и получает от коллектива своеобразный антикомплимент — деревянный клин³, который хранит в течение года и затем торжественно передает следующему). С другой стороны, это замечательная школа, после которой вы можете расшифровать любое интервью в кратчайшие сроки, не обращая внимания на количество говорящих, нехватку зубов у информанта, запинки, оговорки и отсутствие логики нарратива. Вы также на две недели (а до 2011 г. на целый месяц) выпадаете из привычной вам жизни и существуете в особом мире под новым именем-шифром, подчиняясь специфическому расписанию (рабочий день заканчивается белой ночью), усваивая локальный понятийный аппарат и юмор. Вы превращаете мимолетные звуки в текст, сразу же внимательно оценивая его и вписывая в историю. В общем, вы изучаете, как устроена фольклористика.

В. А. Комарова
(ВК, экспедиции 2007–2023 гг.),
Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (Москва)

Моя первая экспедиция с Лабораторией фольклористики состоялась летом 2011 г. в рамках летней практики в магистратуре Центра типологии и семиотики фольклора РГГУ. Подготовка к ней началась задолго до прибытия в село Пакшеньга Вельского района — с изучения архива Лаборатории фольклористики, с экспедиционного семинара и занятий по расшифровке аудиозаписей. Именно



Небо в храме Михаила Архангела в с. Архангело (Шелоховская) Каргопольского р-на. 2022 г. Фото В. А. Комаровой



Село Бестужево Устьянского р-на. 2023 г. Фото В. А. Комаровой

последние, как позже выяснилось, в полной мере отражали такие важные (и очень фольклорные), на мой взгляд, свойства экспедиции, как коллективность и вариативность знания о ней (вкуче с устной формой их трансляции). Проверкой моих первых расшифровок поочередно занимались Никита Викторович Петров [НВП], Андрей Борисович Мороз [АБМ] и Вера Комарова [ВК], и каждый обращал внимание на разные нюансы этого кропотливого действия.

Уже в самой экспедиции дидактические приемы включения новых участников в рабочий процесс строились на тех же принципах. Отправляясь на свои первые интервью в сопровождении более опытных студентов, ты каждый раз перенимаешь знатие через рассказы о прошлых поездках (как из личного опыта собеседника, так и из массива устной истории экспедиции), через озвученные предписания («следи, сколько зарядки осталось у диктофона!») и запреты («не пиши “нрзб.”, пока еще три человека тоже ничего не услышали!»). Вариативность полученных из разных источников сведений иногда выливалась в бурные коллективные обсуждения (не всегда, впрочем, приводящие к строгой унификации): вспомним хотя бы дискуссии о способах написания «дак», «дык» и «дък».

По мере превращения в «старенькую» участницу экспедиций я временами ловила себя на трансляции экспедиционных баек следующим поколениям (подозреваю, что внося в них при этом и свой импровизационный вклад), сначала скорее в развлекательных целях, но постепенно более осознанно выбирая иллюстративные кейсы, хорошо объясняющие те или иные особенности полевой работы. Приведу несколько примеров.

- История про розовую жвачку: однажды кто-то из участников экспедиции во время расшифровки услышал в интервью странное выражение и попросил коллег подтвердить либо опровергнуть его версию, и все после его слов услышали ровно то же (впоследствии оказалось, что это ошибка). Вывод: обращаясь к коллективному разуму (и слуху), лучше не озвучивать свои предположения для чистоты эксперимента.

- Во время тренировочной расшифровки собиратель Фёдор Орлов [ОФ] уверенно вписал в текст о свадьбе фразу «обильно кормили гусей», после проверки исправленную на «гостей». Вывод: даже если вам кажется, что вы отчетливо слышите какое-то слово, учитывайте его контекстуальную уместность.

- В селе Ракуло-Кокшеньга Вельского района (экспедиция 2012 г.) случилось

непреднамеренное коллективное интервью, когда за одним столом собрались десять респондентов и восемь собирателей. Аудиозапись была зашифрована словом «Стол», и доставшиеса на расшифровку каждому из участников шесть-семь минут беседы потребовали особых усилий и довольно много времени. Вывод: при интервью желательно делиться на небольшие группы для более индивидуальной работы.

- В экспедиции в поморское село Лопшеньга Приморского района (зима 2011 г.) мы с собирательницей ВК в конце интервью традиционно поинтересовались у наших собеседников, кого они могли бы нам порекомендовать для разговора. Нам посоветовали зайти к соседке, которую назвали ее деревенским прозвищем. Мы отправились в соседний дом, что в условиях зимней поездки было не так-то просто: нужно было в темноте февральского вечера (при отсутствии уличного освещения) по колено в снегу подняться на небольшой пригорок, куда выходил задний двор указанного дома. Обойдя его, чтобы постучать в переднюю дверь, я с ужасом поняла, что уже была там буквально вчера и мы с собирателем НВП записали прекрасное интервью с очень интересной собеседницей, известной нам по имени и отчеству. Пришлось нам с ВК возвращаться ни с чем. Вывод: прозвища — это важная часть атрибуции респондентов.

Таких историй можно вспомнить еще много, и они, оставаясь частью устной истории экспедиции, выполняют и дидактическую функцию.

Н. С. Петрова

(ПН, экспедиции 2011–2020 гг.),
кандидат филологических наук,
Российская академия народного
хозяйства и государственной
службы при Президенте РФ
(Москва)

Российский государственный
гуманитарный университет
(Москва)

Фольклорная экспедиция — важная составляющая жизни фольклориста-неофита. От того, как пройдет его первая экспедиция, зависит многое: насколько надежно будет держаться в голове только что переданное знатие, будет ли он каждый год хотеть поспать на полу на пенке в 1000 км от дома, готов ли он при каждом удобном случае спрашивать про битие горшков на свадьбе, и многое, многое другое.

Моя первая экспедиция прошла в селе Малодоры Устьянского района (2021 г.) под руководством двух прекрасных фольклористов — Андрея Борисовича Мороза (руководитель фольклорной практики с 1993 г.) и Ни-

киты Викторовича Петрова (второй руководитель практики с 2008 г.).

Малодоры — это теплое и домашнее село, где протекает река Соденга и живут самые честные люди: «Это что?» — «Котлеты рыбные». — «Вкусные?» — «Нет». В этом месте (и в этом коллективе!) повезло оказаться фольклористу-неофиту: ему попался опросник про растения и вопрос про травку-хероставку (вызывавший хохот всех его информанток); его катал на самодельной моторашке местный житель Борис Емельянович, знающий загадки и частушки «с картинками»; вместо ноющей и тормозящей профессиональный рост совести у него был Андрей Борисович с грозным взглядом и вопросом: «Где готовая расшифровка?» Кстати, расшифровка интервью — это такое занятие, которым сразу после экспедиции больше никогда не хочется заниматься, но по которому начинаешь скучать уже спустя месяц. А еще с неофитом остаются местные интонации (недели на две) и некоторые диалектизмы (навсегда): *мезонька*⁴, *молёный*⁵, *тысенка*⁶ моя!

В 2023 году экспедиции исполнилось 30 лет, и эта дата важна не только ее руководителям и «старожилам», но и юным фольклористам, которые именно «в поле» понимают, что выбрали верный путь. Мою любовь и благодарность экспедиции лучше всего описывает последнее предложение в полевом дневнике, написанное в ночь с 24 на 25 июня 2021 г.: «Час-два ночи, я режу карточки, Никита Викторович пытается меня реанимировать, за окном — красивый закат, сушится белье, Андрей Борисович бородатый по кухне бродит. Ну, и вот».

Многая лета фольклорной экспедиции РГГУ!

Я. И. Павлиди

(ПЯИ, экспедиции 2021–2022 гг.),
Российская академия народного
хозяйства и государственной
службы при Президенте РФ
(Москва)

Российский государственный
гуманитарный университет
(Москва)

С Лабораторией фольклористики я познакомилась в рамках летней практики в магистратуре Центра типологии и семиотики фольклора РГГУ. Во время подготовки к экспедиции всех «новичков» многократно предупреждали, что работать мы будем крутыми сутками, жить — в спартанских условиях, и вообще опыт будет болезненный. Но любопытство победило, и я оказалась в поезде до Вельска.

С первого дня стало понятно, что жизнь нас ждет действительно очень

загруженная, но веселая и дружная: в любой момент дня и ночи каждый готов был помочь, подсказать и подержать.

С разной скоростью, но с одинаковой степенью увлеченности процессом мы постигали тонкости интервьюирования и специфику местных взаимоотношений. Меня до сих пор удивляет, с каким радушием нас приглашали к себе домой, поили чаем — и отвечали на все наши неожиданные вопросы, часто рассказывая и очень личные истории. Конечно, в гости нас приглашали не все. В этих поездках я заметила для себя несколько способов избавиться от навязчивых гостей: копать в огороде, игнорировать их громкие и продолжительные призывы; махать рукой, показывая, чтобы они уходили; сообщать им, что голова закружилась, в тот же момент, что они зашли; заметив их через забор, кричать «нет» и уходить в дом.

Летняя экспедиция Лаборатории фольклористики стала моим первым экспедиционным опытом. Я думаю, что из нее каждый «новичок», а может, и вообще каждый участник обязательно увозит с собой важные умения и навыки. Лично для меня таким навыком стала внимательность к контексту коммуникации: я стала обращать внимание на то, как взаимодействуют собеседники между собой, если их несколько, и как общаются с собирателями разного возраста и статуса;

что окружает их в быту; соблюдение каких привычек и ритуалов можно пронаблюдать по комнате, в которую меня пригласили (например, одна наша собеседница подкладывала монеты к иконке Богородицы с Младенцем и Николаю Чудотворцу). Эти две недели оказались своеобразным «краш-курсом», благодаря которому мы научились без стеснения задавать странные вопросы, преодолевать страх и сон и, конечно, заново влюбились в фольклористику.

М. Г. Белодедова
(БМГ, экспедиции 2022–2023 гг.),
магистр филологии, независимый
исследователь
(Москва)

Примечания

¹ Официальное современное название населенного пункта, о котором идет речь, — д. Шелуховская Каргопольского района.

² Официальное современное название населенного пункта, о котором идет речь, — д. Моршихинская Каргопольского района.

³ Согласно местным представлениям, журавлям, летящим клином, нужно прокричать «Последнему клин в жопу!», чтобы они поменялись местами, и последний стал первым [ср. 1. С. 229].

⁴ Букв. «младший любимый ребенок в семье» [5. С. 79], часто употребляется в расширительном значении как ласковое слово.

⁵ О милom, дорогом человеке или любимом ребенке [6. С. 217].

⁶ 1. Ласковое обращение к ребенку.
2. Ласковое обращение к женщине [4. С. 82].

Литература

1. *Гура А. В.* Журавль // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 2. М., 1999. С. 228–229.

2. Знатки, ведуны и чернокнижники: колдовство и бытовая магия на Русском Севере / под общ. ред. А. Б. Мороза. М., 2021.

3. *Казаков Ю.* Четыре времени года (Ода Архангельску) // *Казаков Ю.* Две ночи: Проза. Заметки. Наброски. М., 1986. С. 153–165.

4. Словарь вологодских говоров. Вып. 11 / ред. Л. Ю. Зарина. Вологда, 2005.

5. Словарь вологодских говоров: учеб. пособие по русской диалектологии. Вып. 4 / ред. Т. Г. Паникаровская. Вологда, 1989.

6. Словарь русских народных говоров. Вып. 18 / под ред. Ф. П. Филина, Ф. П. Соколетова. Л., 1982.

7. Фольклорный путеводитель по Каргополью (предания, легенды, рассказы, песни и присловья) / сост. М. Д. Алексеевский, В. А. Комарова, Е. А. Литвин, А. Б. Мороз, Н. В. Петров; под общ. ред. А. Б. Мороза. М., 2019.

Составитель **А. И. Стрельцов**,
независимый исследователь
(Москва)

Вера Андреевна Комарова,

Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (Москва)

«ХЛЕБ, СКАЖИ ПРАВДУ»:

гадание на бобах в Устьянском районе

Архангельской области

Аннотация. В статье публикуются рассказы о распространённом в селах Устьянского района Архангельской области способе гадания и поиска пропавших — гадании на бобах. В местной традиции бобами называют не семена бобового растения, а нарезанные небольшими кубиками и подсушенные кусочки хлеба; отношение к хлебу как к материальному воплощению доли человека обеспечивает результатам этого гадания высокое доверие в глазах наших информантов.

Ключевые слова: гадание, гадание на бобах, хлеб, гадание с хлебом, поиски пропавших, Русский Север, Архангельская область, Устьянский район

Последние три года экспедиционный коллектив Лаборатории фольклористики Института филологии и истории РГГУ работал в Устьянском районе Архангельской области в сельских поселениях Малодоры (2021), Ростовско-Минское (2022), Бестужевское и Плоское (2023). В ходе наших расспросов о способах гадания и поисков пропавших выявилась любопытная местная традиция гадать на так называемых *бобах* — нарезанных

небольшими кубиками и подсушенных кусочках хлеба¹. Само по себе гадание на бобах (семенах бобового растения) — широко известный способ, получивший распространение в сельской среде в конце XVIII — XIX в. [2. С. 93] и ставший источником многих фразеологизмов: *гадать на бобах* — строить беспочвенные предположения, ни на чем не основанные догадки; мучиться в догадках, предположениях [6. С. 44]; *бобы разводять* (разг.) — говорить

пустяки, задерживать внимание на пустяках (первонач. о гадалках, предсказывавших по бобам) [4. С. 22]; *на бобах провести* — (иноск.) обмануть, зубы заговаривать (намеки на гадание на бобах) [5. С. 451]; *без бобов* — (сиб.) легко, без затруднений; не гадая, наверняка (знать, узнать) [6. С. 45] и др. «Чтобы испытать этот геомантический способ предсказания будущего, следовало разделить 41 боб на три неравные кучки и затем отсчитывать из них по 4 боба, раскладывая их в три ряда. Значение придавалось количеству кучек в каждом ряду, положению той или иной кучки, а также кучке, соседствующей с нечетным остатком бобов. Первый ряд соотносился с головой, следующий — с сердцем. (...) Гадание по бобам было все еще известно в русских деревнях после Второй мировой войны, однако в настоящее время оно, по видимому, почти полностью забыто», — так описывает это гадание Фейт Вигзелл [2. С. 68–69]. По ее предположению, гадание по бобам было импортированной практикой и попало в Россию «до 1600 г. (посредством ныне утраченного текста, возможно восточного происхождения, или, скажем, благодаря русским купцам, ездившим в другие страны)» [2. С. 69].

Однако интересно, что *бобами* в Устьянском районе называются вовсе не семена бобового растения, а кусочки хлеба. Несмотря на противоположный посыл приведенных выше фразеологизмов, предсказания судьбы с помощью хлеба воспринимаются нашими информантами как достоверная информация: вероятно, отношение к хлебу как к материальному воплощению доли человека здесь играет не последнюю роль [7. С. 51–60]. Надо сказать, что использование хлеба для гадательных целей распространено в южных и юго-западных районах Архангельской области (Каргопольском, Няндомском, Плесецком и Вельском): мы записывали рассказы о том, как под Рождество из хлебного теста делали антропоморфную маску и ходили с ней слушать под окна соседей; спрашивали домового о судьбе пропавшего человека с хлебом в руках; пускали хлеб по воде для поиска утопленника; предлагали курам склевать его наперегонки; клали под подушку вместе с «колodцем» из спичек, приглашая жениха прийти во сне выпить и поесть, и др. При этом гадание *на бобах* было зафиксировано только в Устьянском районе.

Сама процедура гадания, реконструированная по рассказам наших информантов, предполагает подготовку большого числа хлебных кубиков (41 шт. — интервью № 2, 40 шт. — интервью № 6 или 33 шт. — интервью № 3), которые разделяют на три произвольных кучки с приговором «Хлеб, скажи всю правду»² (№ 2). После разделения из каждой кучки *бобы* забираются³ и откладываются в сторону — до тех пор, пока в кучках не останется от одного до четырех *бобов*. Процедура распределения на кучки повторяется еще дважды с отложенными *бобами*. В итоге *бобы* оказываются распределены по девяти позициям, каждая из которых имеет определенное значение в зависимости от своего положения по вертикальной и горизонтальной оси: левая и правая кучки в верхнем ряду означают соот-



Хлебные сухарики (бобы) для гадания у Л. Г. Пушкиной, 1947 г.р. (с. Плосское, д. Карповская). 2023 г. Фото В. А. Комаровой

ветственно «левую» и «правую руку» (№ 2), центральная кучка в среднем ряду означает то, что у человека «на сердце» (№ 2), предположительно, нижний ряд означает «ноги» и может предсказывать «дорогу» и «казенный дом» (№ 6).

Ответ на заданный вопрос зависит от четного или нечетного количества *бобов*, оставшихся в соответствующих кучках после распределения, при этом нечетное количество (один или три) знаменует в будущем хороший исход дела, а четное (два или четыре, так называемая *колода* (№ 2)) — плохой [8]. В большинстве записанных нами свидетельств гадают *на бобах* для того, чтобы узнать судьбу пропавшего человека (№ 1–3, 6), скотины (№ 5) или вещи (№ 4). Чуть реже *бобы* используются для предсказания замужества (№ 4, 7). Запасенные хлебные кубики хранятся у гадалок в мешочке (№ 3, 4, 7) или же нарезаются прямо перед гаданием (№ 2), однако есть свидетельство и о том, что их необходимо специальным образом готовить, подобно гадательной колоде карт, не используемой для игры [2. С. 56–57]: самому посеять зерна, собрать урожай, обмолотить, смолоть и испечь хлеб сугубо для предсказательных целей (№ 7).

Возможно также, что есть и более быстрый способ узнать ответ на вопрос без длительного распределения *бобов* по кучкам: в интервью № 3 подчеркивается, что гадалка узнает ответ «моментом», подбрасывая *бобы* вверх и ловя рукой произвольное их количество.

Всего в Устьянском районе мы зафиксировали 12 описаний гадания *на бобах*, из которых публикуем семь. Расшифровки интервью приводятся с отражением диалектных особенностей произношения⁴.

1. [А были тут бабки, которые лечили?] Дак вот... были, дак то... я как-то тоже мало этим... вращаёуся-то с этим делом... Вот эта бабка, напротив котора жила, девяносто-то два года умерла, дак та гадала на бобах. [На бобах?] Да... бобы, ну, из хлеба квадратики. [Из хлеба?] Да-да-да... и вот она гадала... тут было... кто потеряёуся-то, ну, искали... она треш'ь-треш'ь — кинула [цокает]: «Не ищите, будет, он уж дома». [Смеется.] [И пришёл, да?] Да, да, дак да, да, ага. [Когда в лесу заблудился?] Да в... не обязательно в лесу. [Просто где-то искали?] Ну. [Она кидала, и что?] Ну, вот, не знаю, как у неё получалош'ь, ходили к ней [нрзб.]. [А если скотина потеряется?] Да, скотина вот, тогда ведь коров-то, в каждом... в каждом дворе корова была, ну как-то... не было такого. [А куда она кидала эти бобы?] На столе. [На столе?] На столе да, на столе раскидыват... а как она уж там, чего, не знаю. [Что-то говорила?] Не знаю, не знаю, да... это уж [КАН].

2. [Говорят, тут была женщина, которая гадала на бобах?] Я-то сама на бобах-то добро гадаю. [Как?] А бобы — это хлеб. Ж'делаешь сорок один боб, наломаешь из хлеба и разделишь йих, и вот так оне и скаж... хлеб скажет точно вш'ё. Ой, я-то много, много годов дак, а топерь вш'ё. Теперь вш'ё, ш'лепа, дак ничё не могу. Вш'ё было предуга... где чего, дак уж вш'ё предскажу заранее. У нас тут ошше кто... а, Лидка была, Лидка — тожо гадала на бобах-то. Я-то тожо гадала, добро гадала-то, сама-то для ш'ебя. Из хлеба это сорок один кубик ж'делаешь и: «Хлеб, пожалуйста, скажи правду». И... еш'ли чего задумаешь — исполнится то — «скажи вш'ю правду, хлеб», — и он точно скажет. Девять... на девяти выпадёт тут да вш'ё дак. Самое хорошеё — это три боба. Три боба выпадёт на этом, на том миш'те — это значит, хорошо вш'ё исполнит... выполнит. [Надо нарезать хлеб кубиками, чтобы был 41?] Да-да. Сорок один кубик. И потом рож'делить на три. И вот эти... потом йих опеть там на три... на три вш'ё... три — и на три вш'ё. [Этот хлеб должен высохнуть?] Ой, да хлеб, он высохнёт, пока... пока в стакане, в стакан положим, дак он высохнёт. [Кладешь в стакан?] Ну, в стакан положь, дак он высохнёт сам, не на[д]ь ничё с йим делать. [А как кидать?] А кидать на[д]ь — бросишь на это и потом руками обими разложишь по три... три кучки. По три кучки, это топерь-то ведь вот вш'ё... вш'ё человек забуй [про себя]. А, я вш'ё... вона Сашка пош'ледний раз, это, уш'ёу он, а пришла: «Ой, не знаю что, бабушка Ж'ина, делать? Сашки нету веш'ь день, чё мне делать?» — «Давай, да мы ш'ечас... ш'ечас узнаем, в чём дело». Я к ей пришла, хлеба нало... хлеба нарежу, и прямо на крыльц'е мы ш'ели. А я грю: «Не тужи, придет скоро». Выпадёт на... на пяти вроде, во, раскрутите [?], да в обшшем хорошо. «Ой, — я говорю, — скоро придёт». Мы ошшо тут ш'идим, и он приш'ёу уж. Уш'ёу да доёго — ну-ко, веш'ь день ходиу [нрзб.] уш'ёу дак. Дак вот... я-то добро, а топерь вот и забыла, что означат один, что два, что... четыре, дак это колода. Эш'ли выпадёт где чётыре, ак это колода — очень плохое, плохое это. [Что значит «колода»?] Ну, колода — эт плохо, плохо будёт. [А как понимать, что выпадет один или три? Вы же все 40 кидаете?] А... дак сорок-то, дак йих ведь потом роскладывають и потом отодвигают, и котрые лишние, в сторону. Я-то уж топеря... топерь не скажу толком-то, вот кто у нас? Я вот я там Алёне-то чё рассказывала, она-то вот и ска... можот, и не забыла, а я-то уж топеря вш'ё сама-то уж и забыла. Ой, я ошшо дома [в родительском доме, до замужества], дома ошшо вш'ё да... гадала, вш'ё была, а топерь вш'ё... вш'ё топерь вш'ё ушло, вш'ё забыла. [Что сказать надо, когда кидаетш'ь?] «Хлеб, пожалуйста, скажи вш'ю правду, не соври. Вш'ю правду скажи, не соври». Роскинёшь, дак вот и роскладывай, как куды. В ш'ерёдкы

кладётся на ш'ерёдке на ш'ердц'е. На ш'ердц'е — чтобы хорошо, там три, дак это вш'егда хорошо. Три боба — дак хорошо вш'е. [Что значит «на сердце»?] А ш'е... на ш'ердце, на ш'ердце — дак вот... как сбудется. Хорошо, значит, вот и... это на солнце считается. А то в правой руке ошшо, а то в левой шшо, побольше. Вш'ё говорю, я-то топерь-то вот никак не могу пояш'нить-то дак. Не знаю, вот у нас... у нас уж нету тих... вот бы... это, а никого нет уже дак. Никого нет, ниhto не подтвердит, а я топерь уж... вш'ё забыла. Знаю, шо надо сорок один боб. Вот, Алёну-ту [ЛАБ] учила я-то перед тем-то [нрзб.]. Не знаю, она-та вот гадает ли нет. <...> [Кубики из хлеба большие?] Нет, небольшие, зачем большие-то? [Примерно в один сантиметр стороной?] Ну, такие, примерно вот [КЗВ].

3. [Собиратели упоминают, что КЗВ гадала для ЛАБ на бобах.] На хлебе, она у мьяна на хлебе гадала. [Вам гадала?] Да. Даже эти кусочки вот в Глазанове. Там, по-моему, дак тридцать три как-то кусочка, значит, хлебные — такие... сантиметр на сантиметр, наверное. И вот она как-то их так подкидывает и сколько-то поймает. И вот, по числу она говорит, хорошо всё будет или нет. У мьяна тогда муж уехал на рыбалку и потерялся. Я пришла, грю: «Тётя Зина, — а реву, мы там жили как раз напротив как раз в Глазанове у его... его бабушке... его бабушка, получается, и тётя Зина — подружки. Вот я пришла, грю: «Тётя Зина, вот не знаю, вот уехал, — грю, — всё, не знаю, чё и делать, давай я с тобой хоть... покоротаем время посидим». Ну вот. Она грит: «Ну, я сейчас тебе, девка, погадаю». — «Ну, погадай». Ну, погадала. Дак вот я... я не знаю толкований-то вот этих всех. А там в зависимости от... «Живой! Приедёт давай сейчас». Всё, приехал [смеется]. [А быстро гадается?] Вообще моментом. Она вот тут же хлеб нарезала — тын-тын-тын-тын, да, и потом она гт: «Дак, на, положь, дак я к тебе буду ходить, дак я те погадаю ещё». Всё. Так там и лежит. Это вот это. [Не гадала больше?] Нет. [А на какой поверхности это делалось?] Нет, на столе просто. Нет, ничё нет, просто на столе. [Она помнила, что означает количество кусочков хлеба?] Да, да-да. Это вот сколько, мож, года три назад [ЛАБ].

4. [ЧТП:] У нас бабульки такие старые были, они всё знали. У нас здесь в деревне и ясновидявший был. Вот, как его, Полихроном его звали. У нас бабульки чего потеряют, идут к нему. Ска... говорят: «Полихрон, скажи, вот, сегодня на[д]ъ овец стригчи, а ножницы не могу найти». А он тебе и скажет: «Вот, поди, у тебя, девка, вот там, ну, над дверями ножницы». Придётся — там и ножницы. Это наши, вот, ж... родители рассказывают так. [Полихрон — это его имя или прозвище?] Имя. [ЧНП:] Имя, имя. [ЧТП:] Имя. [А он как знал:

просто или он что-то делал?] Он ничё не делал. [ЧНП:] Так видел. [ЧТП:] Так видел. У них такая порода была. [Даже целая порода?] Да. [ЧНП:] Все гадать умели. [ЧТП:] Все гадать умели. И... всё умели. Вот они вот всё вот, например... [А что всё?] Ну, всё, вот как... Мужчина, вот, у него мама вот это вот, я говорю, которая, подруга у меня вот с рожками-то бегала [имеется в виду святочное ряжение], у неё мама гадала на бобах, а мы ешшо школьницами были и говорим... выташили бобы, думаем, поиграем её... еёнными бобами и сами, ну, посмотрим. Приходит, вот, её звали тётя Лида Полихровна, Лида Полихровна. Мы говъри... Нина и говорит: «Мама, ты нам погадай». И давай она нам гадать. Нине... у Нины всё складывается, а у меня два раза перега... пере... перегадывала — никак не складывается. Грит: «Ну, у тебя, вот, никак не складывается». [А как гадали?] Вот, я не знаю, как на бобах гадают, но там специально как-то... [А что это такое?] Бобы — это называется хлеб, хлебушек вот такой разрезан на кусочки, как б... ну, бобы, вот. Ну... [Какой-то формы?] Ну, кусочки такие, квадратненькие, вот. И она гадала на этих бобах. [То есть она как-то их?..] Раскладывала. Вот, навроде карт, чё-то там она знала, и она их раскладывала. [Не рассыпала?] Нет, она их как-то вот раскладывала. [ЧНП:] Сестра тоже умела на бобах гадать. [ЧТП:] Да. [ЧНП:] На кофейной гушке. [ЧТП:] Угу. Вот и говорит: «У тебя никак не складывается». А мне так хотелось, шобы они сложились, так и не сложились, так вот по жизни и не сложились они у меня, эти бо... бобы. Потом уже стала понимать, что бабулька мне правильно нагадала. [Может, оно и к лучшему?] Угу, угу. [А что нужно было делать с этими бобами, как она их?..] Ну, это хлебушек такой, как бобы, вот, она их раскладывала и... и видела сама, как вот это всё, ну, вот, если они сойдутся, вот тоже, ну, как бы как пазл, говорят. Сойдутся, так сойдутся. Не сойдётся, дак и не сходится. [Она их не бросала, а именно как-то раскладывала?] Да, раскладывала. Мы, вот, на женихов... на женихов гадали. Она нам гадала, вернее. У Нины, вот, у еёной дочки складывались, дак она не... не один раз взамуж вышла. А у меня всё не складывались, дак я ни одного раза не вышла. [Смеется.] [А вот этот Полихрон? Это дочка была его?] Нет, это сестра, наверно, сестра была евонна. Потом они умели ещё... [ЧНП:] Ещё это, как его, Павла-то тоже гадать умела. [ЧТП:] Да, вот, их. [Это что такое?] Обурочили — это слово, ну, как тебе сказ... вам сказать, ну, как бы... как вот объяснить-то вам? [ЧНП:] Это, как его... [ЧТП:] Ну, она... [ЧНП:] Типа, типа навели какой-то порчи. [ЧТП:] Порча, порча, навели, она вот как бы без сознания отдала ей деньги. Не то шо без сознания, а не понимала, что она делает, и отдала им деньги. И вот эта девчонка пришла к этой бабушке, она ещё жива была, и говорит: «Ну, погадайте

мне, чего, как это, дальше-то будет». Она грит: «Ты через полгода, они к тебе в магазин придут». Она в магазине работает. Вот она и сейчас в магазине работает, эта женщина. Она работает... Как магазин называется? «Кол...» Нет, не «Колос». Как след... «Юнона». Не, ну [сей]час, не «Юнона», но... [ЧНП:] Ну, дак, это неважно. [ЧТП:] Ну, ладно, неважно. Вот она у... напротив школы магазин, вот в этом магазине работает заведующей — Нина Куксина. [Соб.: Мы там живём, в школе.] Вот, и она пришла, и она ей сказала, что через полгода они к тебе сами в магазин придут. И, представляете, через полгода, они сами к ней в магазин пришли. [ЧНП:] Вот, это брат у ей, у неё-то вот... [ЧТП:] И Нина позвонила в милицию. Приехала милиция и их задержала.

5. [Вы не слышали, что раньше как-то на хлебе гадали? Что это «на бобах» называлось?] Ну, знаете, раньше гадали, так и... Ну да, да. [А как это?] Вот у нас... Ну, опять про скотину. У нас не пришла однажды тёлка большая, большая т... Ну она... месяцев, может, восемь. Корова пришла, а её нету дома. У нас бабушка тут жила вот, ну, соседка такая. Она всегда гадала на бобах, сколько их было, я забыла. Вон у нас свекров с Таней [дочь МНН] ходили к ней. Уже темнело, она нагадала: «Она скоро придёт». Представляете, вот два часа ночи, она замычала на улице, пришла. Она нашла дорогу. Вот такая... не корова — тёлка. Она пришла, а где она отстала — фиг знает где, по каким канавам она ходила. [А что такое бобы?] Из хлеба. Как сухарики маленькие, в магазине продают. [Как она гадала на них?] Ну вот, слушай, это не могу сказать. Как-то вот всё перемешивала, по частям делила, и как она там складывала — я так вот примерно помню, всё. [То есть там количество было важно?] Ну да. Вот как-то она их, видимо, чё-то туда... там делает, я не знаю [МНН].

6. [Не гадали с хлебом «на бобах»?] [ДГА:] Да, да, накрошоны, сорок кусочков надо было. [ЖРП:] Сорок? [Нарезать хлеб?] [ДГА:] Ну, короочки обрежешь, так вот мелко нарежешь и... хто знает там, шо к ц'ему — дак гадали. [КНА:] Тоже надо слова го... знать. [ЖРП:] У меня Марья Ивановны, ведь вот когда Валентин у меня попау в эту... [ДГА:] Да... Ну-ну. [ЖРП:] С ногами-то по...терялся тогда, с трактором-то, дак она ведь выгадала, что у него проблемы с ногами-то ведь тогда. Сразу. [КНА:] А многие, вожно Максимовна на... гадала ведь на бобах. [ЖРП:] Я не знаю. Я не знаю Максимовна Попова. Это Марья Ивановна вот гадала, соседка. [ДГА:] У нас дак Евгенья на Шупове [куст Шупова в Тарногском р-не Вологодской обл., в 10 км от Ларютинской, родина ДГА] гадала, в Шуповах. [КНА:] Веренея Котоська, наверно, гадала. Нет... [ЖРП:] Не знаю. А после того больше ни-

где не... не слышала и не видала, как она гадает. [ДГА:] У нас... нас-то Евгеньевна. [ЖРП:] Она как-то раскин... она как-то их так раскинула... [КНА:] Они знают. [ДГА:] На три куцки делаешь... [ЖРП:] Да. Она всё взяла это и как-то вот бросила, так, мне и вот сказала: «У него проблемы с ногами». Обморозил ноги. [ДГА:] Я-то тут помнила маленько, теперь уж не помню ницёго. Знаю, шо дорога как-то выпадёт да казённый дом да [смеется]. [ЖРП:] Ну вот она-то мне сразу вот эдак сказала, я чего-то... я заходи... Кто-то мне посоветовал: «Сходи, — говорит, — к Ивановне, сходи!» Я и ходила. Доўго не могли найти-то. [Это в какой-то день?] [ЖРП:] Не, в любое время. [ДГА:] Не, в любое время гадали. [КНА:] Просто, просто. [Это были люди, которые умели гадать, и к ним ходили?] [ЖРП:] Да, да. [ДГА:] Да-да-да. [КНА:] Да-да-да. [ДГА:] У нас тётка Анна на [нрзб. — топоним] дак на картах та как-то гадала. [Их как-то благодарили, приносили что-то?] [ДГА:] Не знаю я такого. У нас нигде нет капиталов [?], нечем. [КНА:] Не, не, нет, нет. [ЖРП:] Я дак ничё не носила, она уж так, по доброте душевной, наверно. У нас всё открыто было. Соседи дак — ну чего, все... все друг дружки знали, все, дак вот...

7. А вот у нас была Сия на Выставке [название одной из деревень куста Ростово] — бабка. У них щас нет этого дома, говорят, в землю врос. У неё дед был такой горбатенький, и у него шишки на голове были очень большие такие. А Сия — она была такая весёлая маленькая старушка, знаете, вот в сказках старушки такие веселушки бывают. Она гадала вот, кстати, вот это вот — гадала на бобах. А знаете, что такое бобы? Бобы — это хлеб. Кубики хлеба, как сухарики. Но нужно посеять жито или рожь, не помню, вот жито, по-моему. По-особому, самим собрать, обмолотить, и муку перемолоть — вот таким вот... мельницы. Видели такие мельницы? [Жернов?] Ага. И испе... пекут такой вот хлеб. И делают из него — высушивают... Нет, сначала вот режут его, ну так вот да вот... И кубики такие маленькие-маленькие, маленькие. Ну, как сухарики, только маленькие. Вот это называются бобы. Она очень хорошо шила, всех нас обшивала. Ну, мы тогда из города приезжали, а там деревенские все были в этом. И она запускала... домик был низкий, прям вот тёмный какой-то такой вот... Ну, как избушка на курьих ножках. Мы заходили по одному, ну, всем — девочкам (девочки) интересно же было, чё там и как. А я как раз в Москве на даче отдыхала, под Москвой, вот с мужем со своим — Царство Небесное — мы с шести лет... Он мне ещё в четырнадцать лет сказал: «Всё равно будешь моей женой». Ну, так вот... так вот и получилось. Неважно. Как раз при-

ехала из Москвы (у мамы отпуск был три месяца, у папы — полтора), поэтому мы сначала где-нибудь на югах, потом здесь и так далее, потом всё время у бабушки. И вот. По одному запустит — на сундук (у неё был). Вот столик был маленький, вот... ну, вот такой, так вот зайдёшь, вот как заходишь вот так вот сюда [напротив входа], и вот столик, свечи горели, почему? У неё света не было, лампа стоит. В углу иконы были. Всё лавки. Всё очень просто было, бедно и просто. Машинка, правда, швейка зингеровская была, она шила. За три копейки. Вот сошьёт, там ей печенюшку дадут, она вот... Ну, такие, знаете, люди какие. Это ж не сейчас, сейчас вообще, конечно. <...> Так вот я про Сию. По одной запускала, на этот сундук сажала, раскидывала свои эти бобы и гадала. И вы знаете — всё один к одному. Вот, всё то, что у меня случилось, один к одному. Как вот её не вспомнишь. [А как она конкретно гадала?] Вот я не помню, вот. Не знаю, но я знаю, что она вот их как кости кидала. Как кости кидала, потом чего-то мешала, потом вот чего-то ра... отбирала. Я никогда ни у кого не б... нигде не видала больше этого и не читала. Ни в интернете, нигде, чтоб гадали на бобах. [А что она вам нагадала?] Она мне сказала, что я за него замуж буду, выйду. А мне было лет десять. Что всё будет хорошо. Она мне рассказала, откуда я приехала, когда там вот. Я была поражена просто. Вот. И сказала, что всё будет хорошо и так далее. Вот предугадала, она мне судьбу сказала. Так вот оно всё и получилось. Только не сказала, что в тридцать семь лет его [мужа] не будет. Вот... Потом, я помню, у нас... [Девочки десятилетние к ней ходили?] Да. Да. [А вы сами решили к ней пойти?] Что решила? [Пойти погадать?] Да мы все ходили, кому семь, пять лет, ну, девочки. [К бабушке?] К бабушке вот к этой Сии. Ходили гадали. Она нам всё рассказывала сказки про всех про нас. Ну, я не знаю, но вряд ли она что-то знала-то про меня, про него, например. Меня вот это интересовало, потому что я приехала из Подмосковья из Бирулёва — там дачи ж раньше, там дачный посёлок, там, где Царицыно пот[ом] это вот. И мы там вот — любов была у нас. Волос у меня был вот такой вот [показывает до пояса]. Ухаживал за мной, с десяти лет бегал. Ой, да где с десяти, с шести. Ну, первый раз в шес[т]ь лет я его видала, так вот и на протяжении... Из армии пришёл, за мной в Киев приехал и увёз. [Соб.: Мне интересно, что бабушка совсем маленьким гадала.] Гадала, да маленьким, ну, кому что нага... Ну, у меня вот так. Меня интересовало вот так вот. Вот: «Я люблю», вот и сказала, что «да, люблю». Люблю кого, чего я не говорила, вот. Но она сама всё, всё мне рассказала. Всё точно. Ну, опять же, может, мне лет одиннадцать было, но не больше. [Она из мешочка

доставала бобы?] Да, из мешочка, они у неё на печке были. Из мешочка. [И на сундуке раскидывала?] На сундуке мы садились. Она вот так вот [напротив] сидела вот. Я сижу на сундуке, только вот не так [не наискосок]. Вот, мы заходили, только у неё всё маленькое было. Идём-идём-идём. Допустим, где печка, чуть подальше, где был сундук, такой огромный-огромный сундук. Мы садились. У неё столик стоял, вот ё-моё, вот бы нарисовать. Мы на сундуке, а она вот так сидела [напротив]. Вот сундук, а вот мы — всё. И окошко было занавешено вот это вот, там были... Ну, было темно, как-то тёмное вот такое вот помещение, очень маленькое. Ну, может быть, им и не надо было большое, ведь и меньше дров, они уже старенькие были. Я не помню, дети были у них или нет. Вот. Деревня была, знаете, какая огромная, такая деревня была — сказка. Многа детей, зажиточный были там [АЕЯ].

Примечания

¹ В селах соседнего Вельского района этому способу в определенном смысле соответствует обычай *писать кабалу*, т.е. письмо лешему на бересте с просьбой вернуть пропажу, которое затем оставляют на перекрестке дорог [см.: 1]; данный обычай в Устьянском районе не зафиксирован.

² Ср. с белорусским гадательным приговором «Куцця мая, куцицька, родная сестрицька, раскажы усю праду, як буду жаницьца» [3. С. 486].

³ В наших интервью в Устьянском районе ни один информант не сказал, сколько именно *бобов* нужно каждый раз откладывать. По классической технологии забирают по четыре *боба* из кучки, пока их не останется от одного до четырех.

⁴ Графемой «ў» обозначается неслоговой звук [у], графемами «ш» и «ж» — палатальные «шепелявые» согласные звуки [с'] и [з'], графемой «шш» — долгий звук [ш].

Литература

1. Богатырёва И. С. Обряд «кидания кабалы» и границы его вариативности в Вельском районе Архангельской области // ЖС. 2019. № 2. С. 22–24.

2. Виззель Ф. Читая фортуны: гадательные книги в России (вторая половина XVIII — XX в.) / пер. с англ., предисл. и коммент. А. А. Панченко. М., 2007.

3. Виноградова Л. Н. Гадание // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под ред. Н. И. Толстого. Т. 1. М., 1995. С. 482–486.

4. Михельсон М. И. Русская мысль и речь. Свое и чужое. Опыт русской фразеологии: сб. образных слов и иносказаний. СПб., 1912.

5. Мокиенко В. М., Никитина Т. Г. Большой словарь русских поговорок. М., 2007.

6. Страхов А. Б. Культ хлеба у восточных славян. Опыт этнолингвистического исследования. München, 1991.

7. Толстая С. М. Чет — нечет // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М., 2012. С. 537–541.

8. Универсальный фразеологический словарь русского языка / под ред. Т. Волковой. М., 2000.

Список информантов

АЕЯ — Антюхова Елена Яковлевна, ок. 1960 г.р., с. Ростово, д. Стешевская; окончила школу в Северодвинске и институт в Москве, работала учителем музыки.

ДГА — Дружинина Галина Анатольевна, 1949 г.р.; род. в д. Шупова Тарногского р-на Вологодской обл., с 1966 г. живет в с. Ростово, д. Ларютинская.

ЖРП — Желткова Римма Петровна, 1950 г.р.; род. в с. Ростово, д. Терпилов-

ская, с 1970 г. живет в с. Ростово, д. Ларютинская; агроном.

КАН — Куксин Анатолий Николаевич, 1944 г.р.; род. и всю жизнь прожил в с. Малодоры, д. Подгорная.

КЗВ — Кузнецова Зинаида Васильевна, 1934 г.р.; род. в с. Малодоры, д. Верховье, после замужества живет в с. Малодоры, д. Глазаново.

КНА — Котова Нина Артемьевна, 1940 г.р.; род. в с. Малодоры, в 1948–1951 гг. жила в г. Архангельске, потом в с. Ростово, д. Гридинская, с 1962 г. живет в с. Ростово, д. Ларютинская (= Борисовская); работала на ферме.

ЛАБ — Лысенко Алёна Борисовна, 1971 г.р.; род. и до 1987 г. жила в с. Малодоры, д. Подгорная; с 1987 г. — в г. Нижнем Тагиле, г. Тольятти, с 2000 г. — в с. Малодоры; учитель русского языка

и литературы, хранитель школьного краеведческого музея.

МНН — Максимовская Надежда Николаевна, 1957 г.р.; род. в с. Ростово, д. Семушинская, живет в с. Ростово, д. Нагорская; окончила техникум, работала в колхозе «Родина» заместителем директора.

ЧНП — Чистиков Николай Павлович, 1963 г.р.; род. и живет в с. Малодоры, д. Подгорная; работал электриком; брат ЧТП.

ЧТП — Чистикова Татьяна Павловна, 1961 г.р.; род. и почти всю жизнь жила в с. Малодоры, д. Подгорная, 10 лет жила в других селах Устьянского р-на; сестра ЧНП.

Статья поступила в редакцию 11 декабря 2023 г.

Василий Александрович Воробьев,

аспирант, Российский государственный гуманитарный университет (Москва)

МОРЯК И ДЕВУШКА: ВЕРБАЛЬНЫЕ И ВИЗУАЛЬНЫЕ ВОПЛОЩЕНИЯ ОДНОГО СЮЖЕТА

Аннотация. Сюжеты, включающие в качестве персонажей моряка и девушку, имеют самое широкое распространение на Русском Севере. В этой публикации рассматриваются прежде всего городская песня «Моряк и девушка» и возможное транспонирование ее сюжета в один из типов росписи прялок Каргополья. Публикуются некоторые варианты песни из АЛФ РГГУ.

Ключевые слова: городская песня, моряк, девушка, прялка, сюжет, изображение, роспись, «Моряк и девушка», Русский Север, Вакурин

В о время экспедиций 2022–2023 гг. мы с Андреем Борисовичем Морозом обсуждали прялки с изображением моряка и девушки в связи с текстом песни «Моряки вы, моряки...». Именно это обсуждение подтолкнуло меня к публикации в юбилейной подборке. Благодаря Андрею Борисовича и за те экспедиционные беседы, и за возможность свободно (при должной аккуратности) работать в Архиве Лаборатории фольклористики Российского государственного гуманитарного университета (АЛФ РГГУ) с полевыми записями, сделанными за последние 30 лет. Желаю продолжать!

Моряк — значимый персонаж в разных фольклорных текстах: нарративах, малых жанрах, песнях и др. Песни о моряках (морские песни в терминологии А. С. Башарина [1. С. 518]) составляют практически особое жанровое образование¹. На Русском Севере песни о моряках² популярны, и часто это именно городская песня³, среди них «На берегу сидит девица...», «В тихом городе том...»⁴, «Семнадцать лет мне миновало...»⁵, «Моряк и девушка». Последняя была записана фольклорной экспе-

дицией АЛФ РГГУ в Каргопольском и Няндомском районах Архангельской области (в настоящей публикации № 1 и № 2–4 соответственно)⁶.

«Моряк и девушка», или, по зачинной строке, «Моряки вы, моряки...» — одна из самых популярных песен о моряках⁷. Наиболее распространенную сюжетную рамку в общем виде можно описать так: моряк приглашает девушку уплыть с ним → девушка спрашивает совета матери и игнорирует его → спустя некоторое время девушка, брошенная моряком, возвращается с ребенком → мать не принимает девушку → девушка бросается в море вместе с ребенком.

В качестве мужского персонажа в этой песне фигурирует моряк, однако из правила есть исключения. В некоторых вариантах [13. С. 424–432], в том числе в наиболее раннем тексте — 1903 г. [15. С. 118], — встречаются и другие ключевые мужские персонажи (ширмак, улан). В материалах АЛФ РГГУ (в вариантах, представленных в настоящей работе и в [13. С. 427–430]) зафиксирован только моряк. Особую популярность этого героя на Русском Севере можно объяснить как минимум широким кругом контекстов, связанных с мореплаванием и мореходством.

Сюжет песни «Моряк и девушка» или определенные его элементы вообще характерны для фольклора, в том числе песенного. Сходные элементы обнаруживает сюжет 860В* = АА *860 *Украденная жена* в СУС и 860В* *The Abducted Wife* (прежде *The Stolen Woman*) в АТУ. В рассматриваемой песне мужской персонаж увозит девушку на корабле, а в сюжете 860В* герой крадет чужую жену и, спасаясь бегством, часто уплывает опять же на корабле. Мотивы, пересекающиеся с рассматриваемой городской песней, обнаруживаются в различных указателях песенного фольклора: указатель мотивов народных песен балканских славян Б. Крстича — J 2,9,3 *Devojka rada dete i ubija ga*⁸ [19. С. 247]; указатель сюжетов и версий восточнославянских баллад Ю. И. Смирнова — 106 *Матросы увозят девушку на корабле* [14. С. 46]; указатель сюжетов венгерских баллад Л. Варгиаса — 99 *The forsaken sweetheart who committed suicide*⁹ [21. Р. 756–758]. Наконец, мотивы совета матери и последующего убийства ребенка можно найти и в английском песенном фольклоре [20. Р. 235].

В тексте № 1 из приведенной ниже подборки содержится редкий для этой песни мотив — жизнь после смерти: девушка, уже совершив самоубийство, не забывает «маменькин совет». В финальных четырех строках, содержащих мораль, появляется Ленинград, который в ранее опубликованных вариантах не встречается. Судя по всему, употребление этого ойконима связано с устойчивыми контактами между Русским Севером (Каргополем) и Петербургом. Текст № 2 оригинален своим финалом. Во-первых, девушка перекрестилась перед попыткой самоубийства, чего в других вариантах песни не происходит. Во-вторых, что еще интереснее, здесь мы видим столь редко встречающийся счастливый финал¹⁰: моряк спасает девушку с сыном, когда

та пытается утопиться в море. Мотив жизни после смерти и отчасти счастливый финал объединяются в тексте № 3: девушка совершает самоубийство → девушка лежит на дне, не забывая совета матери → мать приходит к дочери, прощает ее, приглашая вернуться → дочь отказывается. Таким образом, диалог дочери с матерью продолжается уже после самоубийства дочери¹¹. В тексте № 4 интересна просьба девушки: она предлагает подарить ей шлюпку, а не покататься на ней, что редко фиксируется в других вариантах.

Песня «Моряк и девушка» так популярна, что некоторые ее фрагменты частично транспонируются в другие песни (ср. № 5: «Речка в гору не течёт, / А всё под гору льётся, / Ой, раньше он меня любил, / А теперь смеётся [ДСВ]). На Русском Севере известна песня «Лишь только вечер настает...», в ней уже нет моряка, но есть фрагменты, перекочевавшие из «Моряка и девушки»: упоминание речки и формула, в которой мужской персонаж смеется над брошенной девушкой.

Город оказывал значительное влияние не только на фольклорный репертуар деревни, но и на крестьянское искусство [18. С. 110]. К. В. Чистов отмечал невысокую архаичность культуры Русского Севера [17. С. 10]. По мнению Т. И. Емельяновой, городской фольклор повлиял на нижегородскую роспись прялок: «Образный строй росписи соответствует уже не традиционной крестьянской свадебной песне, а фольклору иного рода — современной лирической песне пригорода, “жестокому романсу”» [5; 4. С. 61–62]. Отмечает такое возможное влияние на роспись прялок и С. К. Жегалова [6. С. 126, 130]. Город в крестьянском искусстве имел самые разные воплощения, и потому на этих росписях (и нижегородских, и Русского Севера) довольно часто можно увидеть образ моряка [9. С. 24; 16. С. 52].

В данной публикации речь пойдет о широко распространенных на территории Русского Севера¹² прялках с изображением моряка и девушки (см. иллюстрацию). Такие прялки [подробнее см.: 7. С. 783] нередко встречаются здесь до сих пор, обнаруживаются новые варианты рисунка. Изначально такие прялки предположительно изготавливал мастер Иван Амбросиевич Вакурин, который работал в 1920–1930-е гг. в с. Тихманьга¹³. В большинстве случаев в росписи мастера и его последователей на лицевой стороне прялок можно выделить две основных части: композицию из цветов и ягод и фигуры моряка и девушки в картуше.

Т. А. Бернштам [2. С. 15], рассматривая символический характер прялки, приходит к выводу о том, что прялка — это «напутствие девушке» [2. С. 36] и «женская икона» [2. С. 38].

В то же время некоторые исследователи предлагают так называемый реалистический подход [10] в толковании крестьянского искусства, который, если свести его к одной фразе, интерпретирует это искусство через повседневность¹⁴. Как мне представляется, фактором, повлиявшим на включение образа моряка в сюжеты росписей прялок, могли быть как повседневность, так и городской фольклор. Моряки и судоходство играли значимую роль в повседневной жизни Каргополья — города и его окрестностей [8. С. 21, 30; 11]. И городская песня «Моряк и девушка», обретшая популярность в деревенских сообществах, также могла стать основанием для изображения сюжета с моряком и девушкой на прялках Вакурина. В пользу последнего можно привести ряд аргументов.

Во-первых, начало бытования песни (первая публикация — 1903 г.) предшествовало появлению росписи на прялке.

Во-вторых, большинство изображений на прялке максимально стереотипны: моряк в форме и девушка в платье или юбке (красных оттенков), что согласуется с часто встречающейся в сюжете деталью: девушка говорит, что она в одной юбке (№ 2, 5). В пользу интерпретации росписи через городскую песню также можно привести хоть и редко, но встречающуюся деталь — губы моряка и девушки в красных тонах. Алые губы часто фигурируют в текстах песни (№ 1).

В-третьих, песня «Моряк и девушка» была широко известна на Русском Севере, как и вообще тексты о моряках, сюжет которых составляет коллизия: моряк завлекает, а затем бросает девушку.

И наконец, последнее соображение. Финал рассматриваемой песни обычно трагический, счастливая развязка встречается редко, в известных вариантах: либо моряк спасает девушку (№ 2), либо мать прощает дочь [13. С. 427–428]. Можно допустить, что именно версии с нейтральным¹⁵ или счастливым финалом послужили источником для росписи прялок. И если учесть, что моряк в повседневности, несмотря на «сомнительную» репутацию, воспринимался как фигура притягательная, прялка с изображением этого персонажа как подарок для девушки могла означать пожелание выйти замуж за моряка¹⁶. Популярность героя песни в 1920–1930-е гг., возможно, была столь высока, что перевешивала символическое значение прялки¹⁷, снижала ее символический потенциал, и именно поэтому моряк, который «поматросил и бросил», мог появиться на прялке.

Мне кажется необходимым отметить тот факт, что жизнь визуального воплощения сюжета не заканчивается



Фрагменты прялки. Тихмангская волость. Первая треть XX в. Дерево, роспись, резьба. Из экспонатов Каргопольского историко-архитектурного и художественного музея (Каргополь), представленных на выставке «В отражении Тихманьги». Фото В. А. Воробьева

росписью прялок. Роспись становится столь знаковой, что, с одной стороны, продолжает бытовать как элемент брендинга Каргополья [см.: 12] и воплощается в сувенирной продукции, а с другой стороны, ее сюжет оказывается востребован современным искусством. На выставке «Дивование. Открытие Севера» в Каргопольском историко-архитектурном и художественном музее экспонировались одновременно прялка И. А. Вакурина и вдохновленная ею работа современной художницы Ульяны Каль «Прялка-весло» [3. С. 84].

Городская песня «Моряк и девушка» и роспись прялки И. А. Вакурина обращаются к популярной в повседневности фигуре моряка. Первые варианты песни относятся к началу XX в., прялки же появляются в 1920–1930-е гг.; с высокой долей вероятности можно сказать, что текст первичен по отношению к росписи прялки и мог быть одним из источников оформления предмета и всех его последующих вариантов.

Ниже публикуются тексты из АЛФ РГГУ. Нумерация дана публикатором. В квадратных скобках — примечания публикатора и сомнительные фрагменты в записи.

1. Матросёнок на реке,
Аленькие губки.
Ты возьми меня с собой,
Еду в одной юбке.
Пойду к маменьке родной,
Попрошу совета,
Что я еду с моряком
В край белого света.
Мать совету не даёт:
«Бросай, дочь, матроса,
Матрос тебя не возьмёт.
Увезёт и бросит».
Не послушаю я
Мамина совета.
И уехала она
В край белого света.
Живёт годик, живёт два,

Горюшка не знает.
 А про маменькин совет
 Она часто вспоминает.
 Идёт годик, идёт три,
 Дочь идёт уныло.
 На руках она несёт
 Матросёнка-сына.
 Прими, маменька родна,
 Семья небольшая.
 Матросёнок будет звать:
 Бабушка родная.
 «Иди, доченька, туда,
 С кем совет имела.
 Моего совета ты
 Слушать не хотела».
 «Пойдём, сын, пойдём, родной,
 Здесь нас не принимают.
 Сине море глубоко,
 Там нас ожидают».
 К синю морю подошла,
 Морё [так!] скользнулось.
 Крепко сына обняла —
 Море улыбнулось.
 И лежит она теперь,
 Волнами убита,
 А про маменькин совет
 Она не забыла.
 А по речке, по волнам
 Белый труп несётся,
 А матрос на корабле
 Едет и смеётся.
 В Ленинграде есть гора —
 Там растут тюльпаны.
 Не любите моряков,
 Они хулиганы [РМВ].

2. Дочь у матери своей
 Просит [нечленораздельный звук]
 совета:
 «Я с любимым моряком
 Еду вокруг света».
 Мать такой совет даёт:
 «Бойси, дочь, матроса,
 Матрос замуж не возьмёт,
 Только насмеётся.
 Иди, иди, родна дочь,
 С кем совет имела,
 Ты свою родную мать
 Слушать не хотела».
 Прошёл год, прошёл другой,
 Дочь идёт уныло,
 На руках она несёт
 Матросёнка-сына.
 «Пусти, пусти, родна мать,
 Маменька родная,
 Мой сыночек будет звать,
 Бабуся дорогая». —
 «Иди, иди, родна дочь,
 С кем совет имела,
 Ты свою родную мать
 Слушать не хотела».
 Девка к морю подошла
 И перекрестилась.
 В набегавшую волну,
 В море потопилась.
 На ту пору шёл моряк
 Спас деви... уташил из речки,
 Это был её о¹⁸... Это был ему отец,
 маленькому младенцу.
 И спас жену и сына,

А ту пору шёл моряк,
 Выташил из нева [?],
 Спас жену и спас её
 И родного сына [БВИ].

3. «Моряки вы, моряки, что у вас за
 шлюпки?
 Разрешите, моряки, расцелуйте губки».
 [2 раза] —
 «Если хочешь быть женой, так поедем
 с нами». —
 «Подождите вы меня, я спрошусь
 у мамы». [2 раза]
 Мать такой совет дала: моряки обманут.
 Моряк замуж не возьмёт, только
 насмеётся. [2 раза]
 Не послушаю я мать, еду с вами в море.
 [2 раза]
 Год живёт — другой живёт, горюшка
 не знает.
 По родимой стороне день и ночь
 скучает. [2 раза]
 Не прошло и года два, дочь идёт уныла,
 На руках она несёт матросёнка-сына.
 [2 раза]
 «Прими, мать, прими родна, семья
 небольшая.
 Матросёнок будет звать бабушка
 родная». [2 раза] —
 «Иди, дочь, иди туда, с кем совет имела.
 Ты совета моего слушать не хотела».
 [2 раза] —
 «Пойдём, сын, пойдём, родной, здесь
 нас не пускают.
 Сине море глубоко, волны ожидают».
 [2 раза]
 Дочка к морю подошла, тяжело
 вздохнула,
 Крепко сына обняла, в море
 опустилась. [2 раза]
 День лежит — другой лежит, горюшка
 не знает.
 Она материн совет ещё не забыла.
 [2 раза]
 «Пойдём, дочь, пойдём родна, всё тебе
 прощаю». —
 «Поздно, поздно, маминька, волны
 я глотаю». [2 раза]
 На Кавказе есть гора, там цветут
 тюльпаны.
 Не любите моряков, они хулиганы
 [2 раза] [PPC].

4. «Моряки вы, моряки,
 да где-ка ваши шлюпки.
 Подарите хоть одну,
 я еду в одной юбки». —
 «Если хочешь быть женой,
 Дак поедем с нами». —
 «Обожди меня, моряк,
 А я спрошусь у мамы.
 Обожди меня, моряк,
 А я спрошусь у мамы».
 Мать совету не даёт,
 Только дочку просит,
 «Ты не езд с моряком,
 А моряк тебя просит,
 Ты не езд с моряком,
 А моряк тебя бросит».
 Не послушала никак

Я мамина совета,
 И поехала я с йим,
 А в край белого света.
 И поехала я с йим,
 Да в край белого света.
 Год прошёл, другой идёт,
 Дочь идёт уныла,
 На руках она несёт
 А матросёнка-сына.
 На руках она несёт
 А матросёнка-сына.
 «Ты прими, прими меня,
 Мама дорогая, —
 Через год он назовёт:
 А бабушка родная.
 Через год он назовёт:
 А бабушка родная». —
 «Ты иди, дочка, туда
 С кем совет имела.
 Моего совета ты,
 Да слышать не хотела.
 Моего совета ты,
 Да слышать не хотела». —
 «Пойдём, родненький сынок,
 Здесь нас не принимают,
 В синем море нас с тобой
 А волны дожидают.
 В синем море нас с тобой
 А волны дожидают»
 [СЕС; САФ; МАГ; ДВА; ДСС].

5. Лишь только вечер настает —
 Спешу я на свиданье,
 Кругом, кругом ночная тьма
 И тихое молчанье.
 Родные все меня бранят,
 Безумной называют,
 Об миллом плакать не велят,
 Молиться заставляют.
 А я молиться — не молюсь,
 А сердцу больно, больно.
 Любовь заставила меня
 Его любить неволью.
 Речка в гору не течёт,
 Ой, раньше он меня любил,
 А теперь смеётся [ДСВ].

Примечания

¹ Речь идет именно о песнях про моряков. Песни моряков являются совершенно иным типом песенного фольклора, близким к армейскому/солдатскому фольклору, который в публикации не затрагивается.

² И даже шире — текстов о моряках. В экспедиции 2022 г. (куст Ростово-Минское Устьянского района Архангельской области) был записан поучительный текст, который отец рассказывал своей дочери, наказывая не иметь отношений с моряками. Наблюдается парадокс: с одной стороны, моряк — привлекательная фигура, которая занимает определенное место в фольклоре и крестьянском искусстве, а с другой — его образ чаще всего содержит отрицательные черты.

³ Подробнее о бытовании городской песни в деревне см. диссертацию Н. Н. Рычковой [13]. В частности, в работе пишется о песне «Моряк и девушка», кото-

рая фиксируется в Хакасско-Минусинской котловине, на Русском Севере и на некоторых других территориях. Автор публикует тексты из АЛФ РГГУ, собранные в Каргопольском районе (села Троица, Архангело, Лекшмозеро) [13. С. 423, 427–430].

⁴ Вариант зачина: «Там, за речкой-речкой...» Существует также условное название «Девушка с русой косой».

⁵ В варианте из АЛФ РГГУ центральным персонажем является старый моряк, а не просто старик [13. С. 501–502].

⁶ При подготовке данной публикации мной были просмотрены материалы, собранные в Каргопольском и Няндомском районах Архангельской области. В дальнейшем предполагается разбор материалов, собранных в Плесецком, Вельском, Приморском, Лешуконском и Устьянском районах Архангельской области.

⁷ Можно назвать как минимум три региона, в которых широко распространен данный текст: Русский Север, Красноярский край [13. С. 424–427], северные районы Республики Башкортостан.

⁸ «Девушка рождает ребенка и убивает его». Здесь и далее перевод мой.

⁹ «Покинутая возлюбленная, которая совершила самоубийство».

¹⁰ Подробнее о счастье в финале песни см.: [13. С. 129–133].

¹¹ Подобный финал мы находим только в одном опубликованном тексте, вариант Н [13. С. 425–427].

¹² Четырнадцать вариантов росписи прялки представлено в различных музеях, что отражено в Государственном каталоге Музейного фонда Российской Федерации (URL: <https://goskatalog.ru/portal/#/collecti-objects?q=Вакурин&imageExists=null>).

¹³ Ныне д. Патровская.

¹⁴ Короткий, но насыщенный обзор «реалистического подхода» см. в [2. С. 25–27].

¹⁵ В некоторых вариантах песни встречается открытый финал, текст заканчивается на эпизоде встречи дочери и матери, рассказом про сына, который «назовет бабушкой» [см., например: 13. С. 424].

¹⁶ Прялка также могла содержать назидательный смысл — предостерегать девушек от контактов с моряками.

¹⁷ По размышлениям Т. А. Бернштам, «в позднетрадиционной русской культуре прялка предстает в основном *девичьим* (выделено автором разрядкой. — В. В.) символом» [2. С. 24], также отмечаются функции благопожелания, присущие росписям прялок [2. С. 22]. Добрые пожелания дарителя отражаются прежде всего в растительных орнаментах, которые характерны для рассматриваемых прялок.

¹⁸ Далее, поправляясь, собеседница проговаривает, а не поет.

Литература

1. *Башарин А. С.* Городская песня // Современный городской фольклор / ред. кол.: А. Ф. Белоусов, И. С. Веселова, С. Ю. Неключев. М., 2003. С. 503–534.

2. *Бернштам Т. А.* Прялка в символическом контексте культуры (по русским памятникам в музеях) // Из культурного наследия народов Восточной Европы /

[отв. ред. Т. В. Станюкович]. СПб., 1992. С. 14–43.

3. Дивование. Открытие Севера: [каталог выставки] / ред. Е. Н. Перова. Каргополь, 2022.

4. *Емельянова Т. И.* Нижегородские росписи по дереву. Проблемы образной содержательности // Народное искусство: материалы и исследования: сб. ст. Вып. 2 / сост. и науч. ред. И. Я. Богуславская. СПб., 2005. С. 59–66.

5. *Емельянова Т. И.* Сложение стилистических особенностей городецкой росписи на прялках // Сообщения Государственного Русского музея. Вып. 11 / [отв. ред. В. А. Пушкирев]. М., 1976. С. 36–43.

6. *Жегалова С. К.* Художественные прялки // Сокровища русского народного искусства. Резьба и роспись по дереву / ред. В. Тиханова. М., 1967. С. 113–180.

7. Каргопольское путешествие: семь маршрутов по севернорусской земле с Каргопольским историко-архитектурным и художественным музеем / [авт. ст. и материалов: А. Бодэ и др.]. М., 2014.

8. *Кораблев С. П.* Этнографический и географический очерк г. Каргополя Олонецкой губернии, с словарем особенностей тамошнего наречия. Архангельск, 1993.

9. *Круглова О. В.* Северодвинские росписи // Русское народное искусство Севера: сб. ст. / под ред. И. Я. Богуславской, В. А. Сулова. Л., 1968. С. 19–33.

10. *Малицкий Г. Л.* Бытовые мотивы и сюжеты народного искусства: (в росписи и резьбе). Казань, 1923.

11. *Наумов Ю. М.* К вопросу о народном судостроении и судоходстве Каргополья // Каргополь и Русский Север в истории и культуре России. X–XXI вв.: материалы XIV Каргопольской науч. конф. (15–18 августа 2016 г.) / науч. ред. и сост. Н. И. Решетников, Н. И. Тормосова. Каргополь, 2017. С. 295–304.

12. *Петров Н. В., Ахметова М. В., Байдуж М. И.* Брендинг городов в междисциплинарной перспективе // Воображаемая территория: от локальной идентичности до бренда: сб. ст. / сост. М. В. Ахметова, Н. В. Петров. М., 2018. С. 4–9.

13. *Рычкова Н. Н.* Городская песня в деревне: функция, структура, сюжет (на примере Хакасско-Минусинской котловины): дис. ... канд. филол. наук / Моск. гос. пед. ун-т. М., 2016.

14. *Смирнов Ю. И.* Восточнославянские баллады и близкие им формы: опыт указателя сюжетов и версий. М., 1988.

15. *Соболев А. Ф.* Из фабричных песен Владимирской губернии. По статье Алексея Смирнова // Этнографическое обозрение. 1903. № 4. С. 115–123.

16. *Тарановская Н. В.* Росписи на Мезени и Печоре (о формировании местных художественных стилей) // Русское народное искусство Севера: сб. ст. / под ред. И. Я. Богуславской, В. А. Сулова. Л., 1968. С. 47–59.

17. *Чистов К. В.* Актуальные проблемы традиционных обрядов Русского Севера // Фольклор и этнография. Обряды и обрядовый фольклор / отв. ред. Б. Н. Путилов. Л., 1974. С. 9–18.

18. *Шелег В. А.* Севернорусская резьба и роспись по дереву: ареалы и этнические традиции: монография. Архангельск, 2015.

19. *Krstić B.* Indeks motiva narodnih pesama balkanskih Slovena. Beograd, 1984.

20. *Long E. R.* Ballad Singers, Ballad Makers, and Ballad Etiology // Western Folklore. Vol. 32. № 4. 1973. P. 225–236.

21. *Vargyas L.* Hungarian ballads with comparative studies by types. Budapest, 1983. (Hungarian Ballads and the European Ballad Tradition; Vol. 2).

Сокращения

СУС — Сравнительный указатель сюжетов: Восточнославянская сказка / сост. Л. Г. Барга и др. Л., 1979.

ATU — The Types of International Folktales: A Classification and Bibliography. Based on the system of Antti Aarne and Stith Thompson by Hans-Jörg Uther. Vol. 1. Helsinki: Suomalainen Tiedekatemia. (FF Communications; № 284).

Список информантов

БВИ — Боровских Валентина Ивановна, 1926 г.р., д. Логиновская Няндомского р-на, 2000 г.

ДВА — Дружинина Валентина Антоновна, 1927 г.р., д. Ступино Няндомского р-на, 2000 г.

ДСВ — Дружинина Серафима Васильевна, 1938 г.р., с. Архангело Каргопольского р-на, 2008 г.

ДСС — Дружинина Сусанна Семеновна, 1916 г.р., д. Ступино Няндомского р-на, 2000 г.

МАГ — Михайлова Галина Александровна, 1952 г.р., д. Ступино Няндомского р-на, 2000 г.

РМВ — Редькина Марья Васильевна, 1928 г.р., с. Поздышево (д. Воробьевская) Каргопольского р-на, 2000 г.

РРС — Рундау Римма Семеновна, 1947 г.р., с. Воезеро (д. Курниково) Няндомского р-на, 2000 г.

САФ — Самойлова Анастасия Филипповна, 1916 г.р., д. Ступино Няндомского р-на, 2000 г.

СЕС — Самойлова Евфалия Севастьяновна, 1921 г.р., д. Ступино Няндомского р-на, 2000 г.

Благодарю Г. С. Тубольцева за всяческую помощь, обсуждение «визуальной» части текста и предоставленные материалы. Благодарю Е. Е. Фролову за помощь с работой в АЛФ РГГУ, а также А. Б. Мороза и И. С. Веселову за обсуждение рассматриваемого сюжета. За советы и подсказки в ходе работы над текстом благодарю Р. Ф. Пятаева, Н. Н. Рычкову и Я. А. Савицкую.

Работа выполнена в рамках проекта РГГУ «Песенные традиции XX–XXI вв.: поэтические структуры, биографический дискурс и исторический нарратив» (конкурс «Студенческие проектные научные коллективы РГГУ»).

Статья поступила в редакцию 14 декабря 2023 г.

Валерий Анатольевич Шилкин,

зав. народным отделом, детская школа искусств № 11, Волгоградский областной центр народного творчества (Волгоград)

ЛЕЧЕНИЕ ИСПУГА/ПЕРЕПОЛОХА В ВОЛЖСКОМ ПОНИЗОВЬЕ И ПОДОНЬЕ

Аннотация. В публикации рассматриваются лечебные магические практики, применяемые для лечения испуга (переполоха) на территории Волжского Понизовья и Подонья (Волгоградской и Ростовской областей).

Ключевые слова: испуг, переполох, лечение, заговоры, выливать воск, Волжское Понизовье, Подонье

В «Славянских древностях» испуг определяется как «болезненное состояние и вызывающий его дух или существо». Он «выражается в постоянном плаче, бессоннице, дрожи, заикании и прекращении роста (у детей), судорогах, страхах (у детей и взрослых)»¹. В данной статье мы рассмотрим фольклорно-этнографические материалы, записанные автором в хуторах и селах Волжского Понизовья и Подонья (Волгоградская и Ростовская области) и касающиеся традиционных методов лечения испуга, также называемого *переполохом*.

По словам информантов, *испуг-переполох* — это страшная болезнь, требующая незамедлительного лечения. Ее способны излечить только знахарки, обращение к врачам бесполезно. Причины возникновения *испуга* могут быть различные: громкий звук, животные, страхи, сглаз и др. Чаще всего *испуг* встречается у детей в возрасте от года до десяти лет, реже у взрослых.

Местные знахарки (*бабушки*) практиковали различные способы избавления от этого недуга: выливание воска, заговоры, молитвы, измерение при помощи нити и др. Для лечения использовали различные предметы: решето, чашку, свечу, воск, подковы, колышки и др.; особое место отводилось воде, обладающей очистительной силой. Использованную воду следует обязательно уничтожить (вылить в «нехожее» место, в порог, к забору). Немаловажное значение придавалось и месту выполнения ритуала (порог дома).

Перед началом лечебной практики, знахарки обязательно обращались к Богу с молитвой «Отче наш», которая считалась первой и самой главной молитвой. «Перед разговором обязательно, читать молитву любую. “Отче наш” или “Господи, Иисусе Христе, Сыне Божий, помилуй нас”» [ЛЗП]; «Сначала “Отче наш” прочитает, а потом что-то говорит» [РОГ]; «Перед разговором молитву обязательно. “Отче наш” это первая» [СВП]; «Читаешь сначала “Отче наш”, без неё куда» [СОЮ]; «Обязательно перед этим “Отче наш” читать» [МНФ]; «Сначала “Отче наш”, а потом заговор.

“Отче” — это же самая главная молитва» [КЛС].

Лечение испуга производилось, как правило, три раза; лучшим временем для совершения магического акта считалась утренняя или вечерняя заря: «Утром можно или вечером» [МНФ]; «Три дня ходили к ней. Утром, вечером и ещё раз утром» [ШСН]; «Первый раз, когда заходит на закате, потом на восходе» [СОЮ]; «Три раза: утром, вечером и утром» [СВП]; «Утрами и вечерами» [КМФ]; «Утром, вечером и ещё раз на утро и всё» [ОЛИ].

Самый распространенный метод лечения — выливание воска. Больного сажали на порог лицом к выходу; в плошку наливали «непитой» воды (колодезной или святой) и держали над головой. Топили воск или жир и медленно выливали в воду, при этом произнося текст заговора или молитвы. В застывшем воске можно было увидеть причину испуга.

Выливали испуг. Дитя сажали к порогу и над ним лили. Вода должна быть. Воск растапливали и лили. Он застывает, и выливается то, что испугало [БAM].

Воском она делала. Они воск топят и на воду льют. Вот она завела, сказала: «Садись». Молитву читает, кругом три раза ходит. Тут стоит блюдо и льёт она. Вырисовывается что-то, и она говорит, кто напугал [ГНВ].

Могу узнать, чем испуган ребёнок. На порог, где выход, на улицу сажает. Это берётся церковная свечка, растапливается на огне. Берётся святая вода, чуть тёпленькая. Держится тарелочка над ребёнком или взрослым. И туда льётся свечку растопленную [СОЮ].

Сливали, от испуга лечили, и болезни всякие лечили. Вот я, помню, сама ходила. Аня у меня была маленькая, она испугалась, и я ходила уже Давыдова тётя Валя. Она сажала, иль вечерняя заря, и утренная заря. Мы ходили на вечернюю зорю. Сажала на порог, вот дверь, и на порог сажает. Воск растопил, а потом выливает в чашку с водой, выливает и заговаривает как-то там. Говорит, чтоб это вышло и всё. Это я сама Аньку ходила к ней лечила [РОГ].

Это к бабкам выливать. Там они... В общем, чашка, шепчут что-то, потом воск пчелиный ложут. Этот воск в горячую воду. Смотрят, как он застынет, как чего [ЛНФ].

Растопил свечку восковую, читаешь молитву. Над головой чашка с холодной водой, а в кружке растопленная свечка. Её выливаешь на эту воду. Вода из колодца свежая. Вот чего человек испугался. Обратной стороной выворачиваешь, и показано, чего ты испугался [ОЛИ].

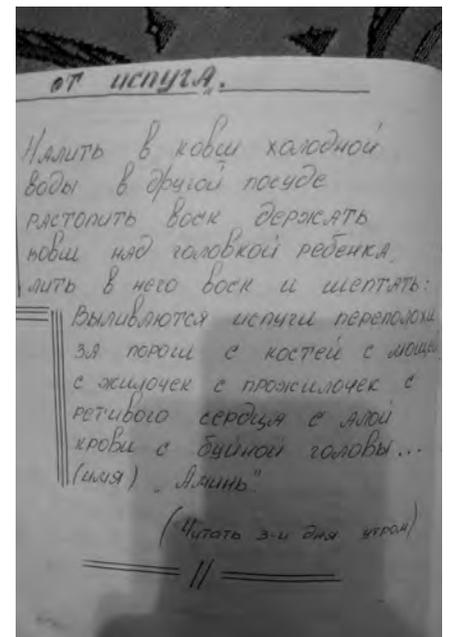
Испуг выливали воском. Читают, над головой держат ковш и льют. И там какое-то изображение получается, и они глядят, может, там овцы выльются, может, ещё от кого она испугалась, и они тогда лечат это [СВП].

Внучку возила. Воск расплавили, над головой держали чашку с водой, что-то читают и воск выливают туда [МКП].

А испуг, там уже свеча, там её растапливаешь. Молитву читаешь и три раза утром, вечером и утром. Сажает на подстелённый порог. Свечу растапливаешь и в воду льёшь в чашку. И видать, что она испугалась. Или человека, или животное, сразу видать [КЛП].

Вот была у нас женщина, она выливала. Вот моему внука она выливала испуг. Я поговорила с ней, она говорит: «Ну, приходите рано утром на зорьке». Испуг она вылила. Она в воду лила, как-то выливала воск. И говорила, что его испугало. Что-то она шептала. Она вышла и говорит: «Собака его большая испугала. Вот глядите». А из воска морда собаки [СВВ].

Растопленный жир могли также выливать через решето.



«От испуга». Заговор из тетради Т. П. Сафрановой, 1944 г.р., род. в с. Липовка Ольховского р-на Волгоградской обл., живет в Волгограде

Выливали испуг. Надо здесь решето старинное. На порог сажать и отливать. Чашку воды над головой, а на чашку решето. Расплавливают жир козий или говяжий. Читать молитву и лить через решето. Выходит то, что испугался. Воду не питьевую [КНН].

В одном из вариантов воск выливали в воду, предварительно начертив на ней крест, сопровождая это чтением заговора.

Отливать заикание, испуг. Человек испугался, его отливать надо. Это просто делается. Если дитё испугался, даже купаешь и плачет, и плачет. Вот его надо отливать. Брать воск его растапливать. Через порог дитя сажать, а ты взади него. Молитва читается: «Выливаю испуги, переполохи за пороги. С костей, с мощей, с жилочек, с прожилок, с ретивого сердца, с алой крови, с буйной головы (имя говоришь). Аминь». И воском в водичку. Крест-накрест палочкой водичку, и в ячейку одну этот воск выливается. Он застывает, и вам видно, что он испугался. Оно сразу не проходит это заикание, а потихонечку, утром и вечером, три раза [СТП].

Иногда после выливания воска в дверной косяк забивают осиновые колышки.

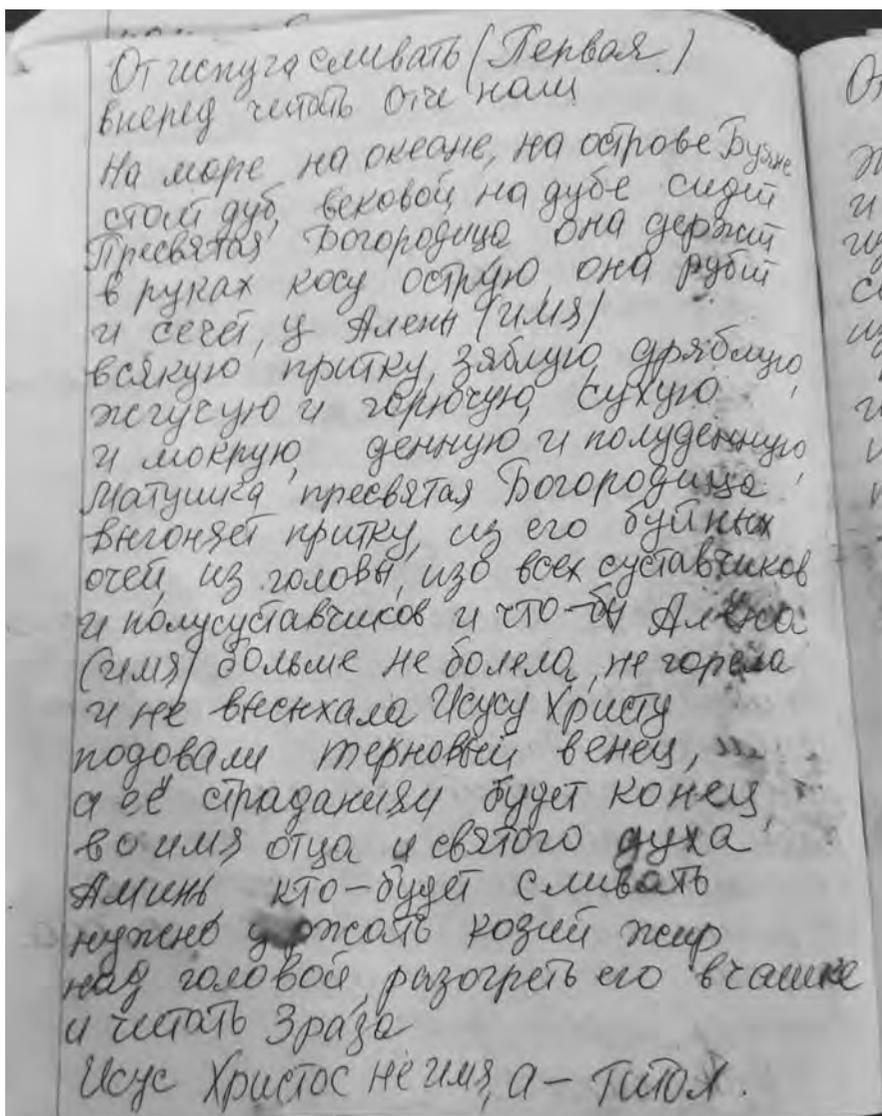
У меня был испуг. Под нами жила соседка, она сказала, что это испуг. И она меня выливала. Она посадила меня под косяк, на порог. Над головой она выливала воск с молитвами в воду. Потом осиновые колышки забила в потолок надо мной. После этого у меня испуг прошёл [ШСН].

Воду после «выливания испуга» использовали для лечения: ею умывали, протирали ребенка, давали ему выпить, купали в ней.

К ней приходишь в дом, держишь дитя маленького. В любое время, как приспичит, бежишь. Дитё орёт и ночью и утром и днём. Свячёная вода. стакан у неё, и она свечку зажигает, туда льёт, и там враз фигура вырисовывается. Она говорит, кто сглазил, и потом этой водой умывает дитя, попить она даст, умоет. А потом выливаешь, чтоб никто не шагал. В порог, где дверь открывается, в ту сторону льётся вода, не где открывается, а где не открывается [ОНГ].

Другой вариант лечения заключается в использовании раскаленных подков.

От испуга. Подковы от лошадей, чашку с водой и на порог дитя садить. Три подковы раскалить докрасна и положить в воду. Потом дитя помыть и на улицу выливать эту воду. Вытаскиваешь подковы и помой дитя этой водой: «Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Аминь». «Святой спаситель Иоанн Креститель водицу освящал, той водой



«От испуга сливать (Первая [молитва])». Из тетради В. Я. Поповой, 1942 г. р., с. Журавка Еланского р-на Волгоградской обл.

раба Божьего (имя) умывал, испуг у него снимал» [МНФ].

Существовал еще один способ лечения данного недуга. Красной шерстяной нитью измеряли все части тела больного ребенка, читали молитвы и заговоры, а потом нить сжигали. Цель этого ритуала — перенести болезнь на посторонний предмет, в данном случае на нить². После этого нить сжигали, закапывали в землю, помещали в стене дома.

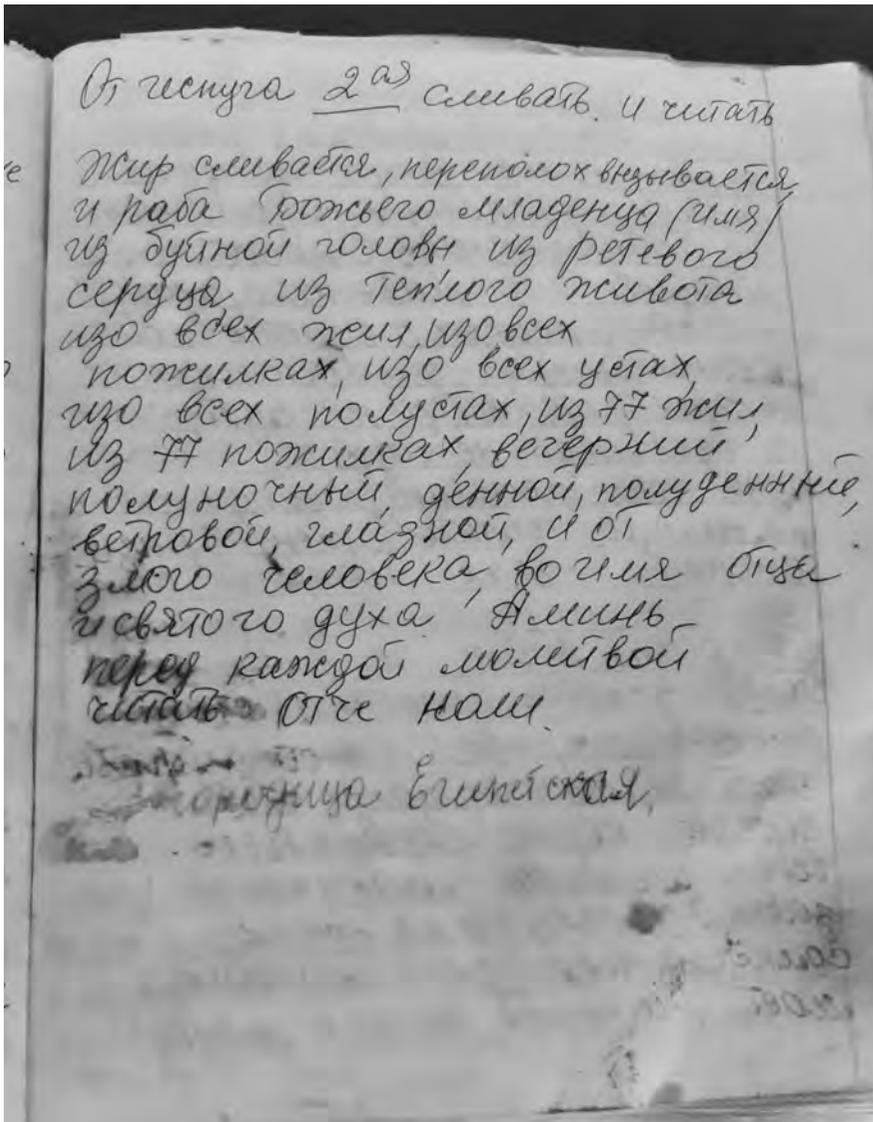
Маленьких детей от испуга лечат. Нитку берешь красную шерстяную. Рост ребёнка смерил и сжёг, и несколько слов говорится. Если его не вылечить, ребёнок начинает заикаться. Врачи ничем не могут помочь. Они говорят: «Ищите бабушку. Мы ничем не можем помочь» [БТВ].

Я водила сына к бабушке. Пришли мы, она какие-то нитки достала и начала мерить этими нитками всё у него: рост, руки, ноги, ну, всё мерила и что-то там шептала, а что,

я не слышала, а потом сожгла эти нитки [БАМ].

В другом варианте нитку вместе с прядью волос, срезанной с головы ребенка, закатывали в воск; шарик клали в отверстие в притолоке — верхней горизонтальной перемычке в дверном проеме.

Я лечила переполох у детей, это когда ребёнок испугается чего, может, собака залает, может, звук какой громкий испугал. Один раз приводили ко мне мальчика, он шёл, а тут вдруг как козёл выскочил из-за угла, и он испугался сильно. Надо взять нитку шерстяную, раньше сами нитки делали, и вот меряешь рост ребёнка, голову, руки, ноги, всё измерить надо, и «Отче» читаешь. Волоски с головки отрежешь и с нитками заматаешь и в воск всё это, как комочек получается. А ребёнка на порог сажаешь, и вот этот шарик надо в притолоке сделать отверстие и туда всё это положить. И всё время «Отче» надо читать — это первая молитва [ААФ].



«От испуга 2ая [молитва]». Из тетради В. Я. Поповой, 1942 г. р., с. Журавка Еланского р-на Волгоградской обл.

Заговор для лечения испуга, как правило, читали три раза; в конце он каждый раз закреплялся словом «Аминь». В заговорах обязательно говорилось, из каких частей тела выгоняется испуг-переполох (голова, брови, очи, кости, тело, суставы, жилочки, сердце и пр.) и куда он должен уйти (темный лес, синее море, тихи моря, тихи океаны и пр.).

Эту молитву читают, когда испугался ребёнок: «Будем бить, полы выбивать у младенца испуг выгонять. Из буйной головушки, из бровей, из очей, из костей, из белого тела, из всех суставов. Аминь. Аминь. Аминь» [МТМ].

Заря моя, зоренька, Пресвятая Мать Богородица, возьми тоску, испуг, неси его в тёмный лес и синее море, где люди не ходят, кочета не кричат и собаки не брешут [ЛЗП].

Налить в ковш холодной воды, в другой посуде растопить воск, держат ковш над головкой ребёнка, лить в него воск

и шептать: «Выливаю испуги, переполохи за пороги. С костей, с мощей, с жилочек, с прожилочек, с ретивого сердца, с алой крови, с буйной головы (имя). Аминь». Читать три дня утром [СТП].

Я внучат своих лечила от испуга. Это выливают на воск. Сажаешь ребёнка на порог, когда солнце сядет. Держат чашку с водой над головой, кто-то держит, а ты выливаешь воск и читаешь. Надо три раза прочесть: «Испуг-переполох, уйди через порог с молитвенного младенца Надежды. Ветровой, вихровой, ночной, полданный. Иди с буйной головы, с чёрных волос, с чёрных глаз, белых зуб, с красных губ. Иди щимота, ломота на тихи моря, на тихи океаны. Аминь. Аминь. Аминь». Три раза ребёнка выльешь, и ребёнок не пугается. Потом, когда застынет воск, его переворачивают и смотрят, что вылилось. Вот моя внучка, она из коляски вывалилась, и прям на воске вылилась коляска. Это до сих пор лечут [ФАЯ].

Ребёнка садить на приступку, на порожке. На голову ставится чашка с водой.

Непитую или святую на Крещение воду берём. Берётся воск, растапливается, и когда я начну воск лить в воду, вот тут я и читаю: «Двенадцать сестёр лихоманок, одна сестра Соломонида...» Сначала «Отче наш», а потом заговор. «Отче» — это же самая главная молитва. Читаешь и льёшь медленно и аккуратно. Вот что вышло, от того он и стал заикаться. Воду вылили на улицу к забору, чтоб не ходили там, нехождённое место было. Выливается под порог. Сын испугался громкого крика. Он сидел в саду, а у нас там колодец и кто-то за водой пришёл. И вот выходит лицо человека. Глазки прям дырочки и рот открытый, кто-то за водой приходили, напугали [КЛС].

Испуг выливать, там специальная молитва. На порог сажают ребёнка, если маленький ребёнок, то с мамой. Над головой ставится чашка с водой и свечка расплавленная. Вот эту свечку льёшь в воду и слова говоришь: «Испуг, переполох, выйди за порог из рук, из ног, из головы, из буйного сердца, из печёнки, селезёнки, из красных кровей, из жёлтых костей. Аминь». А перед этим «Отче наш» прочесть. Вот она застывает сразу, ты переворачиваешь, и там уже видно, что человека или ребёнка испугало. До трёх раз это: утром на заре и вечером на закате солнца. Этот воск никуда не выбрасываешь. Этим же воском три раза утром, вечером и утром. Воду берут обыкновенную, ну лучше, когда есть святая [СЛС].

Молитва, которой сливаю я. Две молитвы обязательно надо. Вперёд читать надо «Отче наш» и молитву: «На море, на окияне, на острове буяне стоит дуб вековой. На дубе сидит Пресвятая Богородица. Она держит в руках косу острую. Рубит и сечёт (имя больного). — В. Ш.) всякую притку: зяблую, дряблую, жгучую и горячую, сухую, мокрую, денную и полуденную. Матушка, Пресвятая Богородица выгоняет притку из его буйных очей, из головы, из всех суставочков и полусуставочков, и чтобы [имя больного] больше не болела, не горела и не высыхала. Иисусу Христу подавали терновый венец, а его страданиям будет конец. Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Аминь». Кто будет сливать, нужно держать козий жир над головой, разогреть его, сливать и читать три раза. А вот вторая молитва от испуга: «Жир сливается, переполох вызывается рабу Божьему младенцу [имя] из буйной головы, из ретевого сердца, из тёплого живота, из всех жил, из всех пожилков, из всех устак, из всех полустак. Семьдесят семь жил, семьдесят семь пожил. Вечерний, полуденный, денной, полуденной, ветровой, глазной, от злого человека. Во имя Отца и Сына и Святого Духа. Аминь». Перед каждой молитвой надо читать «Отче наш». Я вот раз прочитала, эту молитву три раза прочитала. Потом, когда я вторую начинаю читать, я опять «Отче наш» читаю. Вот я слила, и там получился ком. Вот второй раз, третий и до тех пор сливаю, пока он станет, как блин, тонкой, тонкой. А потом я этот жир снова в баночку

кладу и пусть он стоит. Человек второй приходит. Я ставлю его в чашку алюминиевую, он начинает закипать, и что было у того человека плохое, оно всё выходит у него. А щас с жиром очень плохо. Звонят, просят, а у меня нет жира. Я не могу отказывать людям, я обязательно полечу [ПВЯ]³.

Кроме того, во время выливания воска знахарки могли читать молитву Богородице.

Я лечу испуг. Растапливают воск, отливают детей. Читать «Богородицу» до трёх раз на одном вздохе: «Богородица Дева, радуйся, Благодатная Мария, Господь с тобою; благословенна Ты в женах и благословен Плод чрева Твоего, яко Спаса родила еси душ наших». Это испуг сливают. На порог ногами наружу и читать молитву. Воск в воду лить. Вода должна быть непитая. Воск капает, и поглядишь что там. Такой круг и сглажено, ничего не будет. А если перевернёшь, а там шишки, то это сглазили. Когда идёшь отливать, проси кусочек хлеба, чтоб дал тебе хлеба. Его пожуй, а тогда работай над ним. Если не даст, то тебе потом придёт это все [КМФ].

Подводя итог, можно сказать, что у каждой знахарки был собственный способ лечения, который передавался из поколения в поколение. Для лечения испуга жители Волжского Понизовья и Подонья обращаются к знахаркам и в наши дни, как и в давние времена.

Примечания

¹ Усачева В. В. Испуг // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 2. М., 1999. С. 424.

² Вообще нить в народной культуре наделяется значительной символикой и используется в различных ритуальных

действиях. В народной медицине особое значение приписывается красной нити, которая защищает от сглаза и отпугивает злые силы. См.: Валенцова М. М. Нить // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 3. М., 2004. С. 402–408.

³ См. также «наговор», сопровождающий лечение испуга при помощи выливания жира, записанный в 1978 г. в хут. Блинковском: Фольклор хопёрских казаков: материалы краеведа В. А. Апраксина / ред.-сост. И. Е. Посоха и др. М., 2012. С. 331, № 1.

Список информантов

ААФ — Алферова А. Ф., 1935 г.р., хут. Плешаковский (Шол.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

БАМ — Болдырева А. М., 1935 г.р., род. в хут. Глуховский (Кум.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

БТВ — Болдырева Т. В., 1965 г.р., хут. Большой Бабинский (Алек.); зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

ГНВ — Говоркова Н. В., 1960 г.р., хут. Поклоновский (Алек.); зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

КЛП — Кузина Л. П., 1942 г.р., с. Царев (Лен.); зап. В. А. Шилкин в 2017 г.

КЛС — Коловоротная Л. С., 1945 г.р., ст. Сергиевская (Дан.); зап. В. А. Шилкин в 2022 г.

КМФ — Кобозева М. Ф., 1927 г.р., пос. Калинина (Средн.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

КНН — Кочетова Н. Н., 1937 г.р., пос. Первомайский (Средн.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

ЛЗП — Лапина З. П., 1937 г.р., род. в хут. Скудры (Средн.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2008 г.

ЛНФ — Лапин Н. Ф., 1938 г.р., род. в хут. Балтиновский (Урюп.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

МКП — Мельникова К. П., 1954 г.р., хут. Калининский (Шол.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

МНФ — Мордвинцева Н. Ф., 1932 г.р., род. в хут. Цепав (Дан.), живет в г. Михайловка; зап. В. А. Шилкин в 2015 г.

МТМ — Молодцова Т. М., 1925 г.р., с. Краишево (Елан.); зап. С. Ю. Пальгов в 1995 г.

ОЛИ — Отымах Л. И., 1943 г.р., хут. Закутский (Средн.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

ОНГ — Овчарова Н. Г., 1939 г.р., с. Олень (Дуб.); зап. В. А. Шилкин в 2021 г.

ПВЯ — Попова В. Я., 1942 г.р., с. Журавка (Елан.); зап. В. А. Шилкин в 2023 г.

РОГ — Ровенская О. Г., 1955 г.р., род. в хут. Кулички (Нех.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

СВВ — Сиволобова В. В., 1948 г.р., ст. Суводская (Дуб.); зап. В. А. Шилкин в 2023 г.

СВГ — Солдатова В. Г., 1935 г.р., хут. Калининский (Шол.); зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

СВП — Сафонова В. П., 1932 г.р., род. в хут. Скудры (Средн.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2010 г.

СЛС — Самарай Л. С., 1951 г.р., ст. Березовская (Дан.); зап. В. А. Шилкин в 2023 г.

СОЮ — Сергиенко О. Ю., 1962 г.р., р.п. Быково (Бык.); зап. В. А. Шилкин в 2015 г.

СТП — Сафронова Т. П., 1944 г.р., род. в с. Липовка (Ольх.), живет в Волгограде; зап. В. А. Шилкин в 2016 г.

ШСН — Шилкина С. Н., 1967 г.р., Волгоград; зап. В. А. Шилкин в 2014 г.

ФАЯ — Федотова А. Я., 1929 г.р., хут. Горин (Дан.); зап. В. А. Шилкин в 2022 г.

Сокращения названий районов

Волгоградская обл.: Алек. — Алексеевский, Бык. — Быковский, Дан. — Даниловский, Дуб. — Дубовский, Елан. — Еланский, Кум. — Кумылженский, Лен. — Ленинский, Нех. — Нехаевский, Ольх. — Ольховский, Средн. — Среднеахтубинский, Урюп. — Урюпинский; Ростовская обл.: Шол. — Шолоховский.

Статья поступила в редакцию 15 апреля 2022 г.

Владимир Анатольевич Коршунков,

кандидат исторических наук, Вятский государственный университет (Киров)

ГУСИНЫМ МАНЕРОМ: СПОСОБЫ ЗАПРЯГАТЬ ЛОШАДЕЙ В СИБИРИ

Аннотация. В статье рассмотрен эпизод из путешествия Дж. Кеннана по Сибири. Обращается внимание на противопоставление двух способов запрягать лошадей в повозку для летнего проезда по тракту — тройкой в ряд или друг за дружкой (гуськом). Предложено объяснение, в каких случаях и почему предпочитался тот или иной вариант.

Ключевые слова: дорожная традиция России, Сибирь, Вятская губерния, Дж. Кеннан, конская упряжь, народный быт

В 1885 г. американский журналист Джордж Кеннан вместе со своим соотечественником художником Джорджем Фростом путешествовал по Сибири. Отдаленные земли на востоке Российской империи интересовали

его прежде всего как место каторги и ссылки.

Жизнь Кеннана оказалась тесно связанной с Россией. Он несколько раз там бывал, много писал о ней, поддерживал постоянные связи с известными

русскими писателями и революционерами. Даже русский язык освоил. По впечатлениям от своих путешествий он в 1891 г. издал книгу «Сибирь и система ссылки» [18; рус. пер.: 8], весьма критичную по отношению к самодержавному государству.

Когда летом 1885 г. Кеннан заехал на почтовую станцию Черноярскую, располагавшуюся между Омском и Павлодаром, он заинтересовался редким, по его мнению, предметом — колотушкой (*kolotushka* — «literally “hammerer”») тамошнего ночного сторожа (*night-watchman*). Долго пришлось уговаривать сторожа, прежде чем тот согласился продать свою «погремушку» (*rattle*) заезжему иностранцу. Когда сделка свершилась, могоучая и сварливая баба, жена смотрителя почтовой станции, острая на язык и настроенная мизантропически (*sharp-tongued and*

misanthropic postmistress), набросилась на мужика с упреками.

— Хорош сторож! — с пренебрежительной усмешкой бросала она в его сторону. — На что же ты теперь годен? У тебя и было-то всего что штаны да колотушка, а теперь ты и колотушку продал!

— Завтра я сделаю себе другую, — примирительным тоном отвечал сторож.

— Другую! — с презрением возразила жена зрителя. — Зачем тебе другая, если чаще колотить ты все равно не станешь? А где это ты пропал всю ночь — опять с попом пьянствовал?

— Эй-Богу, матушка (Yei Bokhu matushka!), ни капли вчера не выпил! — клятвенно заверил ее сторож. — Вы, когда спите, мою колотушку, конечно, не слышите. Да простит вам Бог ваши речи! — И сторож, пытаясь усмирить ее гнев, стал помогать киргизу запрягать лошадей... [18. Vol. 1. P. 152–153; 8. Т. 1. С. 179].

Киргиз (kirghiz) — это ее муж, смотритель почтовой станции. В те времена так называли казахов.

Вслед за тем раззадоренная баба обратила внимание на иную оплошность сторожа.

— А теперь что ты делаешь? — грозно спросила жена зрителя. — Запрягешь их гуськом?! (harness those horses up goose-fashion?) Нет, братушка. Гуськом вы можете с попом ходить после того, как повеселитесь хорошенько, а лошадей моих я запрягать точно гусей не дам (you may walk goose-fashion with the priest when you and he go on a spree, but you can't harness my horses goose-fashion). Пойди-ка сосни где-нибудь на песке, пока кабак откроется или поп проспится. Раз ты продал лучшее, что у тебя было, за двадцать копеек, то теперь уж ты никому не нужен. Сторож, который продает свою колотушку и запрягает тройку лошадей гуськом! (A night-wa-a-tchman! that SELLS his r-r-attle!! and harnesses a troika GOOSE-fashion!!!) — заключила она с невыразимым презрением. Прошла минута, две, но ответа не последовало. Вконец расстроенный сторож скрылся в темноте (курсив и прописные буквы автора. — В. К.) [18. Vol. 1. P. 153–154; 8. Т. 1. С. 179].

При первом упоминании о таком способе запрягать лошадей (goose-fashion) Кеннан сделал лаконичное примечание: «Tandem» [18. Vol. 1. P. 153, n. 1]. Действительно, этим словом по-английски обозначается запряжка гуськом или цугом. В России XIX в. для обозначения такого типа расположения лошадей перед повозкой выражения *гуськом* и *гусем* использовались равнозначно. По словам В. И. Даля, *гусем, гуськом* — «один за другим, чередой, рядком, следком, ниткой, не россыпью, не кучкой, по одному» [6. С. 410].

Похоже, что Кеннан записал истинное происшествие, которому он был свидетелем, разве что детали картины подал по-писательски выпукло. Возможно, свирепая богатыряшья выглядела как обыкновенная усталая тетка и не рычала, а бурчала — но какая, в сущности, разница? В целом-то сценка передана точно, даже с уместной, подходящей по смыслу русской терминологией. Выражение «гусиным манером» (goose-fashion) толком не объяснено в книге и для англоязычного читателя не слишком понятно, однако довольно точно передает наше «гуськом».

Почему же хозяйка почтовой станции была так настроена против тройки гуськом, восприняв это чуть ли не как личное оскорбление?

Этнографы, историки, археологи с интересом изучают пути сообщения в Сибири, а конкретно — обычаи и традиции, характерные для сибирских ямщиков, смотрителей почтовых станций, путешественников; то, где именно пролегли дороги и как они обслуживались местным населением; как были организованы перевозки и чем жили люди в селах при трактах¹. При этом на способы запряжки лошадей внимание обращается редко. Например, И. И. Шангина, отметив, что сибирские крестьяне запрягали лошадей гуськом, писала: «Троечная запряжка в крестьянском быту почти не применялась...» Она использовалась в почтовой службе, так называемой ямской гоньбе» [16. С. 273]. Если крестьяне для своих нужд использовали запряжку лошадей гуськом, то профессионалы дорог ямщики на больших трактах гоняли тройками. Почему так?

Тройка лошадей в ряд стала часто применяться в России только с начала XIX в. До того обычно ездили именно гуськом. Известно, что в XVI–XVII вв. для выездов знатных и влиятельных людей запрягали по несколько лошадей. Их соединяли одну перед другой, т.е. не бок о бок, как в тройке, а гуськом [10. С. 216]. Но описанный Кеннаном случай относится к весьма позднему времени — второй половине XIX в., когда, казалось бы, старинный обычай ездить гуськом должен был исчезнуть.

Спустя несколько месяцев после летнего путешествия, 20 января 1886 г., американцы двигались по льду Енисея в сторону Минусинска. «Когда мы выехали из Красноярска, было холодно и ветрено, и лед так заносило снегом, что за второй станцией пришлось запрячь трех лошадей цугом (to harness the three horses tandem), а четвертую лошадь с легкими санями пустить вперед торить путь» [18. Vol. 2. P. 383; 8. Т. 2. С. 261]. Значит, Кеннану с Фростом пришлось-таки в Сибири ехать гуськом (лучше было бы и здесь пере-

вести слово *tandem* именно так). Это произошло, когда их тройка стала пробираться по узкой тропе меж сугробов.

Климат и условия жизни на северо-востоке Европейской России, в Вятской губернии, были сходны с сибирскими.

В декабре 1837 г. А. И. Герцен, покидая Вятскую губернию, где он отбывал ссылку, достиг Волги вблизи г. Козьмодемьянска Казанской губернии.

...когда я вышел садиться в повозку в Козьмодемьянске, сани были заложены по-русски: тройка в ряд, одна в корню, две на пристяжке, коренная в дуге весело звонила колокольчиком.

В Перми и Вятке закладывают лошадей гуськом: одну перед другой или две в ряд, а третью впереди.

Так сердце и стукнуло от радости, когда увидел нашу упряжь [4. С. 301].

Стало быть, в то время в Центральной России сани закладывали «по-русски», т.е. тройкой в ряд: коренник и две пристяжные. А восточнее, на Вятке, классическую тройку не использовали, запрягая лошадей друг за дружкой.

Запряжка «по-русски» в первой половине XIX в. могла быть несколько иной. У Н. С. Лескова в рассказе «Умершее сословие» (1888), написанном по воспоминаниям его проведенной в Орле молодости, о губернаторе 1840-х гг. П. И. Трубецком, любившем быструю езду, сказано: «А ездил князь большую частью по-русски, то есть парой, с пристяжкой — рысак в корне и залихватский в кольцо изогнувшийся скакун в пристяжке» [11. Т. 8. С. 455]. У Лескова же в рассказе «Заячий ремиз» (1894), где речь шла об Украине вскоре после отмены крепостного права, главный герой — становой, мелкий полицейский чин — внушал своему кучеру, что «надо уже нам перестать делать по-старому, а надо делать иначе». Он твердил: «...вот мы ездим у дышель, а надо закладывать тройку с дугой да с бубнами (т.е. с бубенцами. — В. К.)». И сразу за тем велел кучеру не горланить неблагонадежных, по его мнению, украинских песен, направленных против «москалей». У него имелась четверка запряжных лошадей. Вскоре он завел себе русского коноха и стал ездить на тройке [11. Т. 9. С. 562, 563, 575]. В этом случае русская тройка противопоставляется обыкновению ездить иначе (получается, что не по-русски) — например, четверней.

В общем, «по-русски» — это или парой (коренник и пристяжная), или классической тройкой (коренник с двумя пристяжными)². Либо так, либо этак. Однако, согласно Герцену, на Вятке было иначе — гуськом.

До Герцена, осенью 1824 г., чиновник и литератор П. Л. Яковлев, добираясь в ту же Вятку, делился в письме

к своему родственнику любопытным наблюдением.

Забавна странная упряжка здешних лошадей. Вообразите, что в мою маленькую повозку запрягают по четыре лошади — гуськом! Черемис управляет ими посредством тоненькой веревочной вожжи и длинного кнута. Кроме того, непрерывно кричит и свистит. Это чрезвычайно меня забавляет, особенно разговоры с его передней лошадию, которая обыкновенно самая смышленная и, по правде, управляет и самим ямщиком [13. С. 7].

Тут — четверка лошадей друг за другом. Даже не три, а четыре, но тоже гуськом.

Яковлева тогда вез черемис, т.е. мариец. А спустя несколько десятилетий, в конце XIX в., статистик Н. П. Штейнфельд об отдаленной Зюздинской земле, на северо-востоке Вятской губернии, писал, что тамошние вотяки (удмурты) летом запрягают лошадей тройкой, а зимой — гусем «вследствие больших снегов».

...Вы едете со скоростью верст 7–8 в час, несмотря на то, что вся тройка все время скачет галопом. Дело в том, что вотяцкие клячи приучены к своеобразной езде. У них везет один коренной, пристяжки же только мешают ему, и вы ни за что не заставите их помочь товарищу. Зимой езда еще курьезнее. Вследствие больших снегов запрягают гусем. При этом способе езды коренник не только должен один везти повозку, но и толкать своей мордой двух передних лошадей, которые упираются и не дают ему дороги [17. С. 299].

Польский литератор Х. Каменьский, возвращаясь в 1850 г. из вятской ссылки, в письме к своей сестре Лауре жаловался на ямщиков и станционных смотрителей:

...взяв деньги за пару, они пристегивали третью лошадь не затем, что в этом была необходимость, а затем, что *тройка соответствует местной традиции* (курсив мой. — В. К.), потому что даже в самую легкую тележку (бричку), для которой хватило бы и одной лошади, впрягают три лошади... [7. Л. 460–461].

Значит, в середине XIX в. в Центральной России тройка уже считалась традиционной. Между тем на Вятке, откуда уехал Каменьский, запряжка лошадей бывала иной.

Затрудненный проезд мог образовываться не только из-за зимних заносов. Горные тропы тоже неширокие. Русский дворянин А. Я. Климов (род. в 1739 г.), служа военным, много лет провел на чужбине. Он вспоминал, как пробирался по гористой местности на границах Чехии и Польши. Встречен-

ный попутчик посадил его на свою повозку, которая была нагружена бочками с вином. Климов писал:

Под фрахтом заложено было восемь лошадей, а за узостию ведущую между горами дорожки оные лошади заложены были гусем [14. С. 103].

А если в гористой местности снегопад, то совсем плохо — дорога станет узкой тропой. Литератор, судебный деятель С. А. Андреевский в конце 1898 г. следовал из Владикавказ в Тифлис. В горах пошел снег.

Проводник доложил мне, что теперь мы поедем на санях, и не четверкой, а парой, потому что впереди дорога покрыта снегом и завалена им по сторонам [2. С. 210].

Действительно, дальше путь превращался в стезжку среди высоких сугробов.

Происшествие, запомнившееся Кеннану, случилось в Западной Сибири, на Большом Сибирском тракте. На этом главном пути из «Расеи» к восточным рубежам империи дорожное полотно отличалось достаточной шириной, и там вполне можно было гнать лошадей в ряд — лихой тройкой, давно к тому времени привычной. А запрягать их гуськом, хоть это в тех местах и было принято у обычных мужиков, жене зрителя казалась нелепым. Их с мужем почтовая станция располагалась на оживленном тракте, а не на какой-нибудь проселочной дорожке. И вообще: они же были уважающими себя профессионалами!

В некоторых уголках Сибири ездил гуськом не только зимой. Рассказ В. Г. Короленко «Государевы ямщики» (1900) начинается так: «Осенью 188... года мне с двумя товарищами пришлось совершить по Лене путь от Якутска до Иркутска...» У Короленко есть упоминание, что «ямщик, наконец, увязал гусем всю четверку», причем сел верхом на переднюю лошадь [9. С. 414, 428]. Путь там был еще не зимний: снег выпал, когда они уже далеко отъехали.

Лесные тропы, проселочные дороги, зимние трассы. Лошадей запрягали друг за дружкой, когда дорожка становилась совсем узкой, и даже парой в ряд было не проехать. Не говоря уж о раскидистой русской тройке... Пути делались узкими и малопроезжими зимой, особенно ближе к весне, когда по обочинам громоздились наростшие за несколько месяцев высокие сугробы, и между ними едва-едва можно было пробраться. А для тройки требуется широкая, гладкая полоса дороги. Только тогда можно применить эту запряжку, в которой толково и с пользой для дела распределяется нагрузка каждой

лошади. До начала XIX в. хорошо оборудованных дорог в России почти не имелось и нередко приходилось ездить гуськом не только зимой, но и в теплое время года. Сложилась привычка запрягать лошадей друг за дружкой. Прежде именно этот способ и был самым распространенным. Начиная с Екатерины II, правители России стали всерьез заниматься обустройством дорог. Масштабные работы проводились в царствование Александра I, да и позже, при Николае I. По шоссированным трассам центральной части Российской империи и летом, и зимой помчались тройки. Тройка лошадей стала привычной и даже символичной, потому что она ассоциировалась со столь ценными у русских людей скоростью и удалью. Но эти ее свойства могли проявиться только на широких и удобных трактах.

На обычных же российских дорогах, нешироких и колдобистых, где скорость движения бывала почти пешеходной, тройку не использовали — там, как и веками ранее, для тяжелой повозки применяли иной способ запрягать нескольких лошадей. Там по старинке ездил гуськом — зимой, а то и летом. Потому в обширных и отдаленных губерниях к северу и востоку от центра сохранялась давняя традиция запрягать лошадей гуськом. Это связано с тем, что на Севере, в Вятском крае и Сибири дороги слишком часто бывали узкими, неудобными, малопроезжими.

Судя по описанному Кеннаном случаю, во второй половине XIX в. тройка в Сибири воспринималась как запряжка престижная, на которой лихие ямщики и мчали по наезженным трактам.

Примечания

¹ Из последних по времени работ см.: [1; 12; 15; 5].

² В историко-бытовом словаре профессора Л. В. Беловинского есть статья «Русская запряжка», но там она понимается только как тройка [3. С. 398].

Литература

1. Андреева Е. А. Езда по Большому сибирскому тракту в XIX в.: дорожные впечатления современников // Труды Томского областного краеведческого музея: сб. ст. Т. 12 / отв. ред. Л. И. Боженко. Томск, 2002. С. 22–29.
2. Андреевский С. А. Книга о смерти. М., 2005.
3. Беловинский Л. В. Российский историко-бытовой словарь. М., 1999.
4. Герцен А. И. Собр. соч.: в 30 т. Т. 8. М., 1956.
5. Горохов С. В. Становление Московско-Сибирского тракта на участке от Тары до Омска: транспортные коммуникации и опорные пункты (конец XVII — середина XVIII века). [Электрон. изд.]. Новосибирск, 2022. DOI: 10.25205/978-5-4437-1385-4.

6. Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. Т. 1. М., 1956.

7. Каменьский Х. Письма из ссылки. [Машинопись]. Киров, 1989.

8. Кеннан Дж. Сибирь и ссылка: путевые заметки (1885–1886 гг.) / подгот. текста, вступ. ст. и примеч. Е. И. Меламеда; пер. с англ. И. А. Богданова: в 2 т. СПб., 1999.

9. Короленко В. Г. Собр. соч.: в 10 т. Т. 1. М., 1953.

10. Костомаров Н. И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М., 1992.

11. Лесков Н. С. Собр. соч.: в 11 т. М., 1956–1958.

12. Морев В. А., Морева А. В. «Между осенью и снегом» дорог в Томской губернии нет»: дороги, средства транспорта и особенности путешествия по Сибири во второй половине XIX в. // Вестник Томского государственного университета. № 468. 2021. С. 146–153. DOI: 10.17223/15617793/46.8/16.

13. Петряев Е. П. Люди, рукописи, книги: литературные находки. Киров, 1970.

14. Похождение прапорщика Климова (мемуары XVIII века) / подгот. текста, ст. и коммент. Е. Д. Кукушкиной. СПб., 2011.

15. Скрябина Л. А. К истории Московско-Сибирского почтового такта на

территории современной Кемеровской области // Ученые записки музея-заповедника «Томская Писаница». Вып. 7. 2018. С. 53–67.

16. Шангина И. И. Русский традиционный быт: энцикл. словарь. СПб., 2003.

17. Штейнфельд Н. П. Зюльдинский край (Глазовского уезда): очерк // Календарь Вятской губернии на 1893 г. Вятка, 1892. Отд. 2-й. С. 272–312.

18. Kennan G. Siberia and the Exile System: in 2 vols. New York, 1891.

Статья поступила в редакцию 24 марта 2023 г.

Когда материал готовился к публикации, из Петрозаводска пришла печальная весть. 10 ноября 2023 г. ушел из жизни Виктор Петрович Ершов (1937–2023) — кандидат педагогических наук, заслуженный работник культуры Республики Карелия, педагог и краевед, исследователь народной культуры и коллекционер, создатель двух музеев. Первый — Медвежьегорский районный музей — вырос из музея при школе-интернате, в котором в 1960-е — начале 1970-х гг. В. П. Ершов работал учителем географии и возглавлял школу юных краеведов. Второй — Музей истории религии и атеизма Карелии (позднее — Музей духовной культуры Карелии) — был основан Виктором Петровичем при Карельском государственном педагогическом институте, впоследствии академии, где он преподавал с 1981 г. (В 2010-е гг., когда академия стала структурным подразделением Петрозаводского государственного университета, материалы музея были переданы им Музею истории ПетрГУ.)

В. П. Ершов — автор многочисленных работ о народном быте и декоративно-прикладном искусстве Русского Севера (в том числе уникального художественного издания «Мои краснушки: крестьянские иконы XVI–XX вв.: каталог частной коллекции В. П. Ершова»; Петрозаводск, 2010); о народной письменности — это-документах (см., в частности, подготовленную им совместно с И. В. Мельниковым комментированную публикацию «Дневник заонежского бондаря: памятник крестьянской письменной культуры 30-х гг. XX в.»; Петрозаводск, 2017) и о фольклоре в рукописных источниках (см., например, соответствующие главы в написанной им совместной с К. К. Логиновым книге «Потаенный фольклор Карелии и сопредельных областей»; Петрозаводск, 2022). В своих исследованиях В. П. Ершов обращался и к символике традиционной культуры (см., например, его книгу «Вечнозеленые — вечноживущие. Ель — дерево предков»; Петрозаводск, 2017). Кроме того, он автор ряда публикаций о краеведческой, музейной и педагогической работе, в том числе научно-популярных.

С «Живой стариной» Виктора Петровича связывали долгие годы сотрудничества. В конце прошлого года он прислал в редакцию нашего журнала очередную статью, посвященную обнаруженным им в заброшенных домах карельского села Кереть это-документам. Статья готовилась к изданию, но, к сожалению, автор не дождался ее выхода. Публикуем ее в знак светлой памяти В. П. Ершова.

Редакция журнала
«Живая старина»

Виктор Петрович Ершов

кандидат педагогических наук, независимый исследователь (Петрозаводск)

ПИСЬМА ИЗ КЕРЕТИ

Аннотация. В публикации представлены два это-документа — письма начала XX в., посланные в карельское село Кереть живущими в Санкт-Петербурге выходцами из местных семей, очевидно купеческих. В письмах нашли отражение фрагменты бытовой и хозяйственной жизни, факты семейной истории.

Ключевые слова: это-документы, эпистолярное наследие, устная история, Кереть

Кереть — старинное поморское село в Лоухском районе Карелии, в устье р. Керети на Карельском берегу Белого моря. В настоящее время нежилое.

Название села происходит от саамского *kères'* (*keret*) 'кережа, сани в виде лодки'¹ (есть и другие версии). Здесь проходил торговый путь из Поморья в Швецию. Начиная с XVI в. Кереть становится вотчиной Соловецкого монастыря. Кереть была местом духовного подвига Варлаама Керетского (XVI в.). Село неоднократно разорялось шведами, англичанами да

и московскими властями (так называемый Басаргин правёж XVI в.). В XIX в. здесь распространилась старая вера. Местные жители занимались такими промыслами, как рыболовство и зверобойный промысел, солеварение, добыча слюды и жемчуга, лесоразработки и лесопиление. К 1918 г. здесь проживало 448 жителей, в 1935 г. — 1121. Здесь жил известный сказочник Матвей Коргуев; здесь процветало крупное дело купцов Савиновых, на острове Средний построивших лесозавод, которым пользовались вплоть до 1960-х гг. (надгробия Коргуева,

Ф. В. и А. Ф. Савиновых сохранились на кладбище).

В 1972 г. автор этих строк, тогда преподаватель школы-интерната № 4 г. Медвежьегорска, вместе со школьниками посетил это село. Была собрана этнографическая коллекция; письма — ее часть. Это удивительные человеческие документы, и не только — это история малой родины.

В заброшенных пограбленных домах было много всяких бумаг, разбросанных по полу. На них мало кто из «варягов» обращает внимание. Искали «ценности» — иконы, старинные книги, но никого не интересовали фотографии, письма, счета, газеты разных времен. Среди брошенных бумаг я нашел два письма. Эти письма — рассказ о купеческой жизни начала XX в. Мне они вдвойне были интересны, ибо сам я из архангельского купеческого рода Михаила Догадкина. Правда, гордиться этим в суровые советские времена 1930-х гг. было опасно, и мои родители скрывали от меня свое происхождение.

Итак, письма купеческие, написаны незадолго до революции из Санкт-Петербурга в Кереть вылетевшими из родительского гнезда молодыми купчиками своим родителям.

С. Петербург 1912^{го} 10 Мар[та]

Любезному Нашему дорогому Папаши Степану Михайловичу отъ Детей Вашихъ. Нижайши[й] по[клон] и Желаемъ быть здоровы[м] навсегда. еще. Сестрицам Екатерине Степановне и Евдок[ии] Степановне Ниский Поклон еще дядюшки Ефиму Михайловичу дянки [?] Марьи Степановны еще. Кум[е] Александрий Ивановной здочкой Шурой еще Надежде Николаевне и Петру Ефим[овичу] Нижайшее Почтение. Мы Живы здоровы Слава Богу. Сим Письмом уведомляю. я васъ Папаша Нащеть Наваги. Последние 4 воза Получилъ въ хорошомъ виду. Хорошо сохранения и Морож[нрзб.]. а 6 возовъ Пришли Хуже Прержнихъ Тоже Нахолодильникъ Поставленные всья растаявши и Спорченая. Потому что. Была. Погружена въ вагонъ Безсаней[.] Привезъ Намишин олончаны [олончанин?] Я. только Скинул Снихъ, 36 руб[лей] съ провоза. дело было досуда. но оне Ничего Ни могли зделать а Те. Сукины Сынова. зделали[.] Перевал[или] въ Тепло, и Мало Того въсю Подмочили [?] Надо Был[о] давать воза Назарову, онъ Толко Можетъ Камни возить те Небоятца Подмочки Ступицымъ Которые. воза были 6 возов Те Проданы Съ холодильн² вывезены рощету непол[учили (?)] 300 ру[блей] дано. по. 6 возовъ Перви и ети 6 возовъ Нахолодильн и 4 воза Были сваленные въ Горениной Накамни 1 воз Титерину и 3 воза Хрусталеву и Галкину завозъ Получилъ Стетери[на] 70 руб. а затри воза Неполуч[ил] Ну почти въсе Прод[а]ны 3 воза[.] Погода дожжи. Тепло. рыба Стала всъ дешево Прямо очень большая забота[.] Какъ Господь Поможетъ произвести Последнюю Навагу.

Погода Силно тепло

5 Граду[сов] Тепла

еще уведомляю васъ Наще[т] Лавки[.] Лавку Сняли Старую в которой Торговали[.] Лавки дороже. на 75 р. Тепер 425 р. и путь [?] Непрозевали все Лавки росхвати[ли.] Невовре[мя] и въсе дороги. Копили [?] Гостинецъ Немного 10 ф[унтов] Мыла. и дуни Перстен и Накофту Шуры Наплатье. и Передн[ик] болше Непокупал [нрзб.] Спросил василья Нащет питаго. Говорит что есть. С почтением Квамъ

А. В. А. М. Воронины.

еще кланяется. вам Дмитри[й] Ивановъ и Николай Яковлевъ

Уменя Наквартере Находитца Василей и Григор[ий] ну Григорей Ходить работать [письмо на этом обрывается.]

Общий смысл понятен: раннее мартовское тепло наделало бед купцам. Письмо интересно тем, что показывает купеческую жизнь изнутри — трудности, риски, сопровождающие их торговую деятельность, умение их преодолевать. А еще семейные

отношения и связи, забота о многочисленной родне: доброе слово, подарки... Из письма очевидно, что писали его Воронины. Возможно, дальние родственники известных сумпосадских полярных мореходов и промышленников Ворониных — Владимира Ивановича, Федора Ивановича и Якова Михайловича³, но, может быть, и однофамильцы.

Письмо Ворониных является иллюстрацией к сухой экономической статистике по экономике Поморья начала XX в. Исследователи выделяют три основных вида рыбного промысла: лов сельди, наваги и семги, причем наважий промысел занимал второе место по объему производства — 20 тыс. пудов в год в начале XX в. Основными рынками сбыта являлись ярмарки (Шуньгская — в заонежском селе Шуньга) и Петербург. Нелегкий путь продельвала рыба, прежде чем попасть на стол потребителя: обозы с рыбой шли по зимникам, и хорошо, если погода стояла морозная. Оттепель дорого обходилась купцам. С постройкой железной дороги в 1917 г. процесс ускорился, но никто не отменял человеческий фактор: недобросовестная упаковка рыбы приносила много убытков купцам⁴.

Еще одно письмо нашли в соседнем и тоже пограбленном доме. Без даты, без конца. Так же из Петербурга и так же, вероятно, от сына-купца. Так же всем родным посылаются «низкие поклоны», обсуждаются торговые дела и какие-то обиды...

Гор. СПбург?

Дорогие наши родители? Татенька Гаврииль Антонов[ич]ъ и маменька Степанида Зиновьевна И дорогие Братья!

Здраствуйте!

Спешимъ первымъ долгомъ кланяются Татеньки и Маменьки и прис[ылаем (?)] [к вам (?)] нижайшее почтение и съ любовію ниский поклонъ. И прошу я увас дор. родители Татенька и Маменька; родительское Благословеніе на всю нашу жизнь, которое можетъ существовать по гробъ нашей жизни, и на вѣкъ нерушимого!

За тѣмъ кланяемся Любезнымъ Братьямъ съ ихъ супругами а именно Ивану Гавриловичу и Сестрице Екатерине Васильевне и П[лемянни]ку Михайлу Ивановичу, и П[лемянни]цамъ Мани, и Насти.

Василию Гавриловичу и Невѣстки Парасковьи Ануфриевне и П-ку Власу Васильевичу.

Спирidonу Гавриловичу и Невѣстки Софьи Петровне. П-ку Михайлу и Любезнейшимъ Братцамъ Анисиму Гавриловичу и Ларіону Гавриловичу. Всѣмъ вообще присылаемъ въ купе по нискому поклону: Я, и Настя, и Шурочка. Однимъ словомъ еще кланяемся Дядюшки Григорию Антоновичу и Дядинки и Сестрицамъ: Марфы и Ульяне и Оѣклы и Братцу Кирилу Григорьевичу. всѣмъ вообще въ купе.

Дорогие родители Татенька и Маменька и Братья: увѣдомляемъ васъ въ томъ что мы живемъ но по прежнему. живы и здоровы. чего и вамъ желаемъ отъ Господа Бога! Денегъ присылать сейчасъ немому и не изчего А постарайтесь прѣхать сами сюда, свозами, Татенька если можешь такъ прѣзжай Самъ. Я очень хочу видеть васъ и поговорить съ вами. Татенька и Маменька получилили вы от сватыи Авдотьи ½ ф.[унта] чаю и 2 ф. сахару и почему не пишете ни чего про домашнемъ Быту, или вы сердитесь на меня, и почему не пишете ни чего на счетъ Анисима. Татенька прошу передать Дяди Ивану Зиновьевичу в томъ что; если они буду[т] Якова; посылать сюда т.е. в Петербург то пускай привезутъ в Эт[ом] году, или пошлютъ с кемнибудъ. Я обещал Т.Р. Филипову 2 хъ мал[ычиков] и онъ ждетъ отъ меня.

Больше писать не могу ни[чего (?)] остаемся живы здоровы чего и вамъ. желаю. А если Якова не будутъ посылать то разузн[авайте (?)] нетли ково изъ своихъ хорошаго мальчика.

Прошу ответъ кряду намъ.

Братец Ваня[.] почему же вы не пишете мне письма А пишете Шуре, или вы думаете что я не передаваю ей писемъ. Ваня прошу писать мне письма а не Шуре Ато она со всемъ забалуется. Она сего дня была унасъ и письмо писала вамъ.

В письме две приписки. Одна в верхнем левом углу первого листа: «Ваня прошу передать письмо Дяди и отцу»; другая на левом поле первого листа: «или можетъ вы Ваня знаете мальчика хорошаго, у Филипова место хорошее». Окончания письма нет.

Примечания

¹ См.: Керт Г. М., Мамонтова Н. Н. Загадки карельской топонимики. Рассказ о географических названиях Карелии. Петрозаводск, 1982. С. 13.

² Учитывая упомянутый несколькими строками «холодильник» («Нахолодильникъ Поставленные»), здесь возможно сокращение от *холодильник*. Также возможно сокращение от *холодильня* 'помещение для охлаждения и сохранения скоропортящихся продуктов; погреб'. — *Примеч. редакции.*

³ См.: Карельская энциклопедия / под ред. А. Ф. Титова. Т. 1. Петрозаводск, 2007. С. 230.

⁴ См.: Баданов В. Г., Жуков А. Ю., Кораблев Н. А. Промыслы и ремесла населения Карело-Кольского региона (XVII — конец XIX в.) // История и традиционная культура народов Карелии и сопредельных областей в свете новых источников, методов и подходов (памяти Р. Ф. Никольской) / [науч. ред. И. Ю. Винокурова]. Петрозаводск, 2017. С. 77–79.

Статья поступила в редакцию 12 ноября 2022 г.

Дмитрий Александрович Баранов,

кандидат исторических наук

Ольга Геннадиевна Баранова

Татьяна Александровна Зимина

Российский этнографический музей (Санкт-Петербург)

Выставка «ПУТЬ ХЛЕБА: ХЛЕБНЫЕ ТРАДИЦИИ РУССКОЙ ДЕРЕВНИ»

Аннотация. В статье рассказывается о концептуальной основе и содержании выставки Российского этнографического музея (РЭМ) «Путь хлеба: хлебные традиции русской деревни». Выставка посвящена таинству преобразования зерна в хлеб: представлены разнообразные культурные практики, связанные с выращиванием, переработкой, приготовлением, хранением и потреблением хлеба.

Ключевые слова: РЭМ, выставка, хлеб, «жития растений», орудия

Выставка «Путь хлеба: хлебные традиции русской деревни», открывшаяся 5 октября 2023 г.¹ в Российском этнографическом (РЭМ), не относится к числу выставок, посвященных традиционной культуре питания крестьян. Скорее, это попытка представить крестьянскую культуру как результат сложных, долговременных взаимоотношений человека и хлеба, в которых «потребности» обыкновенного зернышка играли немаловажную, а в некоторых случаях — решающую роль в процессе формирования деревенской культуры: они стали «диктовать», где человеку селиться, какие хозяйственные постройки возводить, из чего мастерить орудия и утварь и даже как планировать свое время в будни и праздники. В технологическом материальном аспекте готовый хлеб может быть рассмотрен как результат симметричных отношений человека и природы, его субстанциональные характеристики формируют «грамматику языка» этих связей.

Рассказывать о роли хлеба в жизни человека и легко, и трудно. Легко — потому что каждый из нас знаком с ним не понаслышке. Особая роль хлеба в нашей культуре как необходимого условия существования человека делает его частью жизненного опыта почти всех без исключения. Непосредственное соприкосновение с ним в обыденности и, так сказать, «непрерывная память» о нем порождают иллюзию легкодоступности знания о природе хлеба и соблазн у большинства из нас выступать в качестве эксперта, когда о нем заходит речь. Но кажущаяся доступность «пищевой темы» наталкивается на значительное препятствие: отношения между человеком и хлебом имеют характер привычки. Мы попросту не задумываемся, почему хлеб давно перестал быть просто «пищевым продуктом, выпекаемым из муки», и превратился в символ самой жизни, а в культуре русского народа — также и в часть его этнокультурной идентичности.

Войдя в повседневный рацион нашего питания, хлеб удивительным образом не только сохраняет исключительно высокое положение в системе культурных ценностей, выступая в качестве зримого воплощения благополучия, но и подтверждает свой сакральный статус, что отразилось в поговорке «Хлеб — дар Божий». Дар заключается в первую очередь в понимании хлеба как вознаграждения за тяжкий коллективный труд по возвращению и неустанную заботу о нем. Многоступенчатость и растянутость его обработки чуть ли не на целый календарный год придают этому процессу почти космогонический характер. Именно таинству преобразования зерна в хлеб и посвящена выставка «Путь хлеба: хлебные традиции русской деревни», на которой представлены разнообразные культурные практики, связанные с выращиванием, переработкой, приготовлением, хранением и потреблением хлеба. Здесь можно познакомиться с орудиями возделывания земли, жатвы и обработки зерновых, столовой, печной и кухонной утварью, пряничными досками и хлебницами, емкостями для формовки теста и досками для печения колобков и, конечно, с самыми разнообразными видами хлебов и гипсовыми слепками с оригинальной выпечки. Всего на выставке представлено около 250 памятников традиционной культуры XIX–XX вв. из коллекций Российского этнографического музея.

В качестве концептуальной основы выставки выбрана написанная полтора столетия назад книга известного этнографа-писателя Сергея Васильевича Максимова «Куль хлеба и его происхождения» (1873), предлагающая этнографическое описание крестьянской культуры «глазами хлеба». В книге не столько показана выдающаяся роль этого продукта в жизни людей, сколько представлен взгляд на хлеб как живую и активную сущность, чьи привычки, прихоти, дружеские или враждебные связи, обусловленные свойствами хлеба как растения и как продукта, полностью определяют бытие русского

крестьянина — от характера поселения до структуры семьи. В предложенной перспективе весь технологический процесс — жатва, сушка, обмолот, веяние, помол, выпечка и т.д. — предстает как прохождение зерном своего рода испытаний, связанных со страданиями и муками, чтобы в конце этого пути стать тем, кого любят больше всех на свете: «Бьют меня палками, жнут меня камнями, держат меня в огненной пещере, режут меня ножами. За что меня так губят? — За то, что любят».

Тема страданий и мучений является центральной для распространенного фольклорного мотива «жития растений» (термин Н. И. Толстого), представленного в песнях, обрядах, играх, хороводах, быличках, загадках. В них последовательно перечисляются все болезненные и мучительные этапы «жизненного пути» растений: от момента сева до получения конечного продукта — хлеба, вина и т.д. Проходя эти своего рода «инициации», пища продолжает свой путь, но уже в «телесном составе» человека. Получается, что уже не человек добывает и потребляет пищу, а пища, проходя ряд преобразований и попадая внутрь человека, в конечном итоге становится телом человека, отвечая формуле «человек есть то, что он ест».

Соха, плуг, сошники, бороны, серпы, цепы, конные молотилки, ступы,



Пахота сохой. Архангельская губ. 1910 г.



Сев. Владимирская губ. 1914 г.



Молотьба валом. Владимирская губ. 1914 г.



Толчение пшена в ступе. Рязанская губ. 1910 г.

жернова, выстроенные в ряд в центре выставочного зала, создают образ тернистого пути хлеба от земли и до стола. По периметру зала в более развернутом виде представлены различные этапы технологической цепочки процесса выращивания и переработки зерна и приготовления хлеба.

Центральное место в этом разделе выставки занимает показ обрядовых функций выпечки, поскольку хлеб являлся непереманным атрибутом не только повседневной жизни русского крестьянина, но и обрядовых практик, сопровождающих его от колыбели до могилы. Через хлебную метафору описывалось зарождение человека и его взросление. Тестом обмазывали больного младенца и символически «перепекали» в печи. В качестве оберега хлеб клали в колыбель. При сватовстве хлеб входил в приданое невесты, хлебом-солью встречали молодых после венчания. В погребальном обряде через преломление куска хлеба происходило прощание с усопшим. Хлеб, взятый с собой в дорогу, оберегал путника от неприятностей. Наконец, хлеб был незаменим при установлении контактов как с живыми людьми — хлебом-солью приветствовали гостя, так и с представителями мира иного. В данном разделе можно увидеть архангельские рождественские козули, изображающие

звезду, ангела, крест, пастуха, женщину, птицу, медведя, оленя, коня, индюка, лебедя; витые мезенские козули, вылепленные «из жугута», в виде креста, зайца, теленка, коровки, черепашки; холмогорские объемные козули в виде животных, в том числе оригинального оленя с ветвистыми рогами; печенье «всадник на двухголовом коне», выпекаемое на Крещение или на день свв. Фрола и Лавра (18 августа по ст. ст.) «для забавы детей»; южнорусские кулики и жаворонки, приуроченные к празднику Сорока мучеников (9 марта по ст. ст.); вознесенское печенье-лестницу, именинный пряник и многие другие виды печенья и силуэтных пряников.

Особым разнообразием поражает свадебный хлеб, тотальное присутствие которого на всех этапах свадебного обряда позволяет через хлебную метафору описывать свадьбу и ее участников от сватовства до брачного пира. Это и рязанский пирог из ржаного теста в виде семи стилизованных человеческих фигур, сидящих кругом: четыре мужские фигуры изображают жениха и его друзей, три женские — невесту с двумя подругами; посередине — боценок с вином, стакан и каравай хлеба; и тарелушка — свадебное печенье в виде шапки, которое выпекали на горшке и надевали на голову дружки или полудружья; и курский ржанный пирог из пресного пшеничного теста пополам с кислым, который подавался на сговоре. Некоторые свадебные печенки из ржаного теста являются своего рода «репликами» атрибутов «биографии» хлеба: таково, например, рязанское печенье — борона или соха, — изображающее пахотные орудия

Но, без сомнения, самый необычный и действительно уникальный экспонат выставки — это ростовская пряница, или сговорный пряник, который в 1926 г. специально для Этнографического отдела Государственного Русского музея (ГРМ) по просьбе его сотрудницы Е. Э. Бломквист² испекла и собрала Серафима Павловна Калашникова, которая еще до замужества помогала в работе отцу, имевшему небольшое пряничное заведение. Доски для изготовления пряничных фигур были предоставлены Ростовским государственным музеем, который приобрел их у С. П. Калашниковой в 1913 г. В конце 1920-х гг. в муляжных мастерских Этнографического отдела ГРМ была сделана гипсовая копия, полностью воспроизводящая настоящий пряник.

Пряница представляет собой большую коврижку из пряничного теста, на которой укреплены разнообразные фигуры из теста. Одни из них, «барыны» и «барыни», приготовлены с помощью пряничных досок; остальные, «ёлки», «звёзды» и «зеркало в раме», выреза-

ны из теста ножом. Фигуры украшены бантами из разноцветной фольги, поталью, канителью; «зеркало» убрано «полотенцем» из белой папиросной бумаги. Фигурки людей образуют группу вокруг «зеркала» на фоне «звёзд» и «ёлки». Пряница являлась украшением стола во время сговора, происходившего в доме невесты накануне венчания, перед девичником. Покупал ее в городе жених и привозил в подарок невесте. Невеста делила пряник между гостями, причем фигуры людей дарила подругам, звёзды и ёлки — товарищам жениха, а коврижку съедали родные, присутствующие на сговорах. «Зеркало в раме», тоже из теста, оставалось и хранилось у молодой.

Такого рода пряники изготавливались в 1880-е гг. в ростовских пряничных заведениях специально для крестьян из деревень, расположенных около озера Неро. В зимний мясоед, от Крещения до Масленой недели, когда чаще всего игрались крестьянские свадьбы, в Ростове около кремля, в Пряничном ряду — торговой части города, выставались разнообразные пряники подобного типа. Тесто для пряника делалось большей частью «сиропное», мука употреблялась специальная — пряничная. Последний раз для продажи пряники эти пеклись в Ростове в 1892 г.

Выставка сопровождается показом монохромных фотографий конца XIX — первой трети XX в. из собрания РЭМ, запечатлевших разные стороны участия людей в «жизни» хлеба. В качестве пояснительных текстов выступают выдержки из книги С. В. Максимова «Куль хлеба и его похождения», которые не только передают яркие картины из «биографии» хлеба, но и удивительно современно, в духе «материального поворота», предлагают взгляд на реальность сквозь призму «плоской тектоники онтологии», когда желания, потребности и капризы хлеба помещаются ровно в ту же плоскость, что и события человеческого бытия.

Примечания

¹ Авторский коллектив выставки: Д. А. Баранов (куратор), О. Г. Баранова, О. Н. Глазкова, Т. А. Зимица, Д. К. Маевский (дизайнер); реставраторы гипсовых слепков: А. В. Климовицкая, К. Х. Моисеева; подготовка фотографий: А. Петров.

² Собираетнице принадлежит первое описание *пряницы* и сообщение об истории попадания «сговорного пряника» в музей, опубликованное в 1929 г. в «Отчете Государственного Русского музея за 1926 и 1927 гг.».

Статья поступила в редакцию 2 января 2024 г.

См. иллюстрации на 1-й и 4-й страницах обложки

Оксана Эдуардовна Добжанская,

доктор искусствоведения, Арктический государственный институт культуры и искусств (Дудинка)

Юлия Андреевна Крашенинникова,

кандидат филологических наук, Институт языка, литературы и истории Федерального исследовательского центра «Коми НЦ УрО РАН» (Сыктывкар)

ИЗУЧЕНИЕ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО ЭТНОКУЛЬТУРНОГО ДОСТОЯНИЯ ТЮРКОВ ЮЖНОЙ СИБИРИ: ЭКСПЕДИЦИЯ К БАЧАТСКИМ ТЕЛЕУТАМ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ — КУЗБАССА

Аннотация. В публикации рассматриваются материалы экспедиции к бачатским телеутам (Кемеровская область) 2023 г. Особое внимание уделяется традиционным играм и спортивным состязаниям (борьба на поясах, стрельба из лука), а также блюдам национальной кухни (тутмаиш).

Ключевые слова: бачатские телеуты, спортивные состязания, национальная кухня, день села

В 2023 г. Кемеровская область стала одним из 11 регионов, вошедших в перечень фольклорных экспедиций по выявлению объектов нематериального этнокультурного достояния народов России. Творческий проект реализуется при финансовой поддержке Министерства культуры Российской Федерации в рамках национального проекта «Культура». Организаторами цикла фольклорных экспедиций являются Государственный Российский Дом народного творчества имени

В. Д. Поленова, министерства и ведомства регионов России, участвующих в проекте, Автономная некоммерческая организация «Содействие развитию культуры и массовых коммуникаций «Культурный регион»».

С 1 по 8 августа 2023 г. состоялась фольклорно-этнографическая экспедиция, целью которой было описание и изучение народной культуры телеутов — тюркского коренного малочисленного народа, компактно проживающего в нескольких населенных

пунктах Кемеровской области. В состав экспедиции входили: профессор кафедры искусствоведения Арктического государственного института культуры и искусств О. Э. Добжанская (руководитель), зав. сектором фольклора Института языка, литературы и истории Федерального исследовательского центра «Коми научный центр Уральского отделения РАН» Ю. А. Крашенинникова, профессор кафедры музейного дела Кемеровского государственного института культуры Т. И. Кимеева, директор музея «Археология, этнография и экология Сибири» Кемеровского государственного университета Н. А. Белоусова, зав. организационно-методическим отделом «Центра народного творчества Кузбасса» М. В. Оксём, зав. отделом фольклора этого же центра Ю. А. Агеева, видеооператор Ю. Е. Капустин. Группа работала в населенных пунктах Беловского района (с. Беково, с. Заречное, микрорайон Телеут города Белово) и Гурьевского района (д. Шанда); были опрошены около 30 человек 1945–2010 гг. рождения.

Телеуты — тюркоязычный народ Южной Сибири численностью 2217 человек¹. «Телеуты устойчиво сохраняют этническое самосознание и самоназвание, определяя себя преимущественно как “телецет” (мн.ч. — *телецеттер*), “телеуты” (при общении на русском языке)» [4. С. 171]. Экспедиционное исследование проводилось в группе бачатских телеутов — «пайаттар» («бачатцев»), с XVIII в. проживавших



Стол общины телеутов с. Беково на конкурсе «Таамду курзақ» в день села Беково. На фото круглый пирог курнек с начинкой из сусликов. 2023 г. Фото Ю. А. Крашенинниковой



Процесс приготовления тутмаиш (с. Беково). Деликатесный ингредиент — отварные кишки. 2023 г. Фото Ю. А. Крашенинниковой



День села Беково, концертная программа. Воспитанники детского сада «Планета детства» и сказитель-кайчы. 2023 г. Фото О.Э. Добжанской



День села Беково, концертная программа. Воспитанники детского сада «Планета детства» исполняют танец «Кочевники». 2023 г. Фото О.Э. Добжанской

на территории бассейна рек Большой и Малый Бачат, притоков реки Иня [4. С. 179]. В настоящее время бачатские телеуты проживают в следующих районах Кемеровской области: «Беловском по рекам Большой и Малый Бачат (поселки Челухоево, Беково, Верховская, Шанда, Черта, Каменка, Улус, Разъезд 14 км, Новобачаты, с. Большой Улус (Заречное), микрорайон Телеут и непосредственно в самом г. Белове) и Гурьевском (г. Гурьевск и окрестные села)»². Небольшие группы телеутов есть в Заринском и Кытмановском районах Алтайского края, а также в Республике Алтай [4. С. 171].

Участниками экспедиции были записаны разножанровые фольклорные материалы (сказочная и несказочная проза, малые жанры, считалки, материнский фольклор, песенные жанры телеутской свадьбы и общественных праздников), материалы по календарной и семейной обрядности, детским играм, суеверным представлениям телеутов. Сделаны описания обрядов кормления духов, троицкого обряда Сомдор, проводившегося хозяином дома и направленного на получение здоровья и благополучия семьи. Большой блок записей связан с традиционной пищей и блюдами национальной кухни (рецепты и технология приготовления свадебного хлеба, *катамы* —

аналога русского хвороста, телеутских пельменей, калачей, курника с мясом сусликов, *тутмашиа* — блюда из конины с кусочками теста и репчатым луком в мясном бульоне). Зафиксированы технологии изготовления предметов женского костюма (воротничок, нагрудник), плетения национальных поясов, девичьих украшений из конского волоса (накосников), кованных методом холоднойковки пуговиц, предметов ковыльного ремесла (изготовление щеток для побелки стен из степного дикорастущего растения ковыль). Выполнена видеофиксация национального телеутского праздника «Ильдин күн» («День села Беково»), на котором проводились национальные спортивные состязания и национальные игры, дегустировались национальные блюда.

День села Беково является ярким событием современной праздничной культуры телеутов. Село Беково Беловского городского округа — одно из мест компактного проживания бачатских телеутов. Село основано в 1740 г.³; благодаря сравнительно крупному размеру, развитой инфраструктуре, наличию историко-этнографического музея «Чолкой» является одним из главных центров национальной культуры телеутов. День села приходится на 2 августа (Ильин день); регулярно его

стали отмечать, по сведениям старожилы села, председателя сельсовета с 1977 по 1997 г. В. И. Челухоева [ЧВИ], с начала 1980-х гг.

На Ильин день в Беково приезжают телеуты из других поселений Кемеровской области и Алтайского края. Праздник проводится в сквере Ырыс, расположенном перед сельским Домом культуры, где имеются открытая сцена и места для зрителей, лужайки, спортивные площадки для проведения соревнований. Участники праздника — жители села, телеуты с других территорий, участники приуроченных ко Дню села национальных спортивных состязаний, гости. Информанты отмечают, что на Ильин день все телеуты стремятся приехать в Беково, чтобы принять участие в празднике, надеть национальные костюмы, чтобы показать их красоту, встретиться с родственниками. Это современный праздник, который телеуты организуют для сохранения национальной культуры, поддержания связей с телеутами других локальных групп, воспитания подрастающего поколения.

Большое внимание на празднике уделено традиционным национальным играм и спортивным состязаниям, декоративно-прикладному искусству, национальной кухне, обрядовым традициям телеутов. Как правило, в спортивно-игровую программу праздника входят следующие соревнования: 1) перетягивание палки; 2) национальная борьба *күреш*; 3) стрельба из лука по мишеням; 4) национальная игра *тебек* (набивание волана-*тебек*); 5) национальная игра *қамчы* (владение кожаной плетью). Программа праздника включает такие конкурсы, как «Таамду курзақ» (лучшее блюдо телеутской кухни), «Пистин жозоқ — пистин пай» («Наши традиции — наше богатство»); сценический показ реконструированного для демонстрации на сцене обряда; «Пуулап салған шотко» (вязание ковыльных кистей); «Јегип салған» (запрягание коня).

СПОРТИВНЫЕ СОСТЯЗАНИЯ

Информанты подчеркивают значение игр для овладения и передачи специальных навыков в традиционном образе жизни: «Наши все традиционные игры направлены на тот образ жизни, на умение и развитие определённых навыков» [ЧВВ].

*Күреш*⁴ — борьба на поясах, название происходит от телеутского слова *кур* 'пояс'. Главный судья соревнований Владимир Николаевич Якучаков отметил, что *күреш* — «национальная борьба. Она была испокон веков, деды и прадеды боролись. У всех тюркских народов, у хакасов, у алтайцев — тоже есть борьба на поясах <...> Боролись

на свадьбах, на таких больших праздниках, как день села. «...» Приз — или баран, или лошадь победителю. Все, кто хочет, раньше боролись — от молодёжи и до 70 лет» [ЯВН]. В *күреш* борются стоя, ухватившись за пояс противника (таким образом, чтобы после захвата пояса соперника кулаки находились на его спине). Победителем считается борец, положивший противника на обе лопатки, оторвавший соперника от земли выше пояса или заставивший соперника коснуться земли любой частью тела. Победа в схватке может быть «чистой» либо по баллам, которые выставляют судьи соревнований. «Мы сейчас под спортивные соревнования сделали, и сделали весовые категории «...» У нас есть областные соревнования, официальные: это Первенство области по борьбе на поясах памяти Героя Советского Союза Алексея Семёновича Четонова, ежегодно мы проводим здесь, в Беково, сто с лишним человек участников приезжает. В начале мая проводим, перед Днем Победы» [ЯВН].

В состязаниях по национальной стрельбе из лука на Дне села мужчины и женщины соревнуются отдельно, есть состязание и для детей. Используются традиционный лук из цельного дерева, деревянные стрелы. Традиционный телеутский лук *ок* имеет особую форму, у него «одно плечо длиннее, а другое короче. А размер лука такой же [1 м 50 см — 1 м 60 см]. «...» [В таком луке] натяжение получается у лука совсем другое, при стрельбе лук более точно стреляет. Короткое плечо лука будет ниже, а плечо подлиннее — наверх» [ААД]. Раньше мастера делали луки из черемухи, поскольку при высыхании она хорошо гнется, принимая нужную мастеру форму. Тетиву плели из конского хвоста, потому что «он более жёсткий и более прочный, если сплести [конский волос] в тетиву — он эластичный, хорошо натягивается и не рвётся, прочный» [ААД].

Стрельба из лука тесно связана с традиционным образом жизни телеутов и одним из главных занятий мужского населения — охотой. Особый вид стрельбы из лука — «стрельба по сурам», в которой используется стрела со специальным круглым наконечником. По словам А. Д. Алтышева, такой наконечник был необходим в охоте на пушного зверя (белка, сурок, суслик, соболь), чтобы шкурка зверька оставалась целой [ААД].

Для удачи в охоте, победы на соревновании современные спортсмены-лучники обращаются к духам, совершая в уединенных местах обряды кормления духов. Существует и система знаков, указывающих на благоприятный/неблагоприятный исход соревнования или охоты. Так, к знакам, предсказыва-



В. И. Челухоев (в центре) рассказывает о традициях телеутов участникам экспедиции Ю. А. Крашенинниковой (слева) и Т. И. Кимеевой (с. Беково). 2023 г. Фото О. Э. Добжанской



Ритуал кормления огня проводит В. И. Челухоев (с. Беково). 2023 г. Фото О. Э. Добжанской



Борьба на поясах күреш (с. Беково). 2023 г. Фото О. Э. Добжанской



Плеть-камчы; слева — кости-малакай для игры из коллекции историко-этнографического музея «Чолкой» (с. Беково). 2023 г. Фото О.Э. Добжанской

ющим победу, относится встреча после кормления духов с благородной птицей (орел, аист, лебедь), подъем тумана, начавшийся дождь, появление радуги. При отправлении на охоту телеуты при кормлении духов тайги обращаются с просьбой помочь найти определенное животное. В числе обязательных условий моления нужно сказать, что «не просто так убивают животное, а берут для пищи» [ААД].

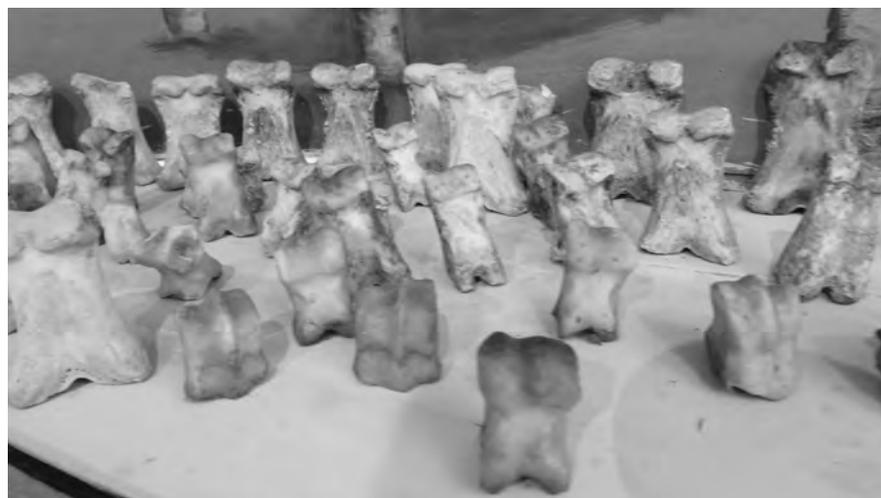
Соревнования по владению плетью *камчы* вызывают большой интерес среди подростков и молодежи, в нем участвуют как юноши, так и девушки. Камчы — кожаная плеть длиной не менее 2,5 м (не считая рукоятки). В соревновании используется 12 костей *малакай* (либо 12 деревянных баклуш высотой не более 8 см, диаметром не более 4 см). Цель соревнующихся — ударом плети сбить выставленные в ряд кости или баклуши, причем сбивать их необходимо по одной; выигрывает тот, кто справится с задачей быстрее.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

На конкурс «Таамду курзақ» («Лучшее блюдо телеутской кухни») общины телеутов представляют блюда националь-

ной кухни: *тутмаш* (бульон с конским мясом и субпродуктами, кусочками теста и репчатым луком), свадебный хлеб *табақ курсақ*, *катама* — аналог русского хвороста, телеутские пельмени с начинкой из конины, калачи *тоголоқ*, круглый пирог *курнек* с начинкой из сусликов, молочный кисель, кисель из калины и др.

Тутмаш — национальное празднично-обрядовое блюдо бачатских телеутов; является обязательным угощением на больших коллективных трапезах — свадебном застолье, юбилейных датах и других общинных мероприятиях с большим количеством гостей. По словам информантов, «...блюдо готовят не очень часто, и как правило, это блюдо у нас присутствует на всех больших праздниках, очень серьезных, значимых и важных для каждого телеута: на свадьбах, на рождении ребёнка, на больших-больших юбилеях» [ЧНН]. Есть единичные фиксации, что тутмаш обязательно готовили на Благовещение («...в любой дом зайдёте — и у всех вот это блюдо» [БСМ]), по другой версии — на родовое камлание и родовой праздник села, отмечавшийся в день весеннего равно-



Кости-малакай для игры из коллекции историко-этнографического музея «Чолкой» (с. Беково). 2023 г. Фото О.Э. Добжанской

денствия с 21 на 22 марта и связанный с началом весенне-летнего цикла годового календаря [ЧНН]. *Тутмаш* считается праздничным блюдом, его «точно никогда не делают на похороны, на поминальные даты» [ЧНН].

Обрядовое значение тутмаша подтверждается также и местом, в котором блюдо готовится: предназначенные для приготовления блюда казаны устанавливаются в кюре (*кюре*) — «...беседку в виде квадрата из четырех плах, уложенных на коротких чурках, в середине которого разводят огонь и ставят сундук с угощениями во время свадьбы» [1. С. 58].

Технология приготовления блюда передается по женской линии. Исследователи культуры телеутов отмечают, что женщины знают национальную кухню лучше, чем мужчины [1. С. 80; 3. С. 163–174].

Блюдо готовится из конского мяса и субпродуктов — внутренних органов животного, имеющих наибольшую пищевую ценность. Информанты отмечают, что женщины, умеющие готовить *тутмаш*, знают соотношение составляющих его ингредиентов: «Вся хитрость этого блюда только в том, чтобы знать, какие ингредиенты в каком соотношении к друг другу надо взять. Какие части мяса брать, примерно сколько жира должно быть, чтобы это было вкусно. Вот это только сложно. А сама готовка — ничего сложного нет» [ЧНН]; «Как-то мы привыкли, на глаз всё это делаем. Единственное, что вот осердие и кишки в равных частях [берутся], теста [столько же]. А мяса чуть побольше. Мы это как бы уже знаем, и так и дальше продолжается, так готовим» [ЧАИ].

Большое значение имеет выбор животного. Для хорошего *тутмаша* животное должно быть не молодым, четырех-пяти лет, у него «жир больше, и он пожелтее, и он (*тутмаш* — О.Д., Ю. К.) будет наваристее, вкуснее будет. А у молодого [животного] нету такого навару» [ЧАИ]. Более мягкое мясо у кобылы, более жесткое у самца. Особые требования предъявляются к животному для свадебного *тутмаша*: его растят специально, откармливают овсом, поят чистой водой, не используют для работы, следят, чтобы оно мало двигалось («чтобы жир накапливал» [ЧАИ], «[чтобы было] поменьше мышц, поменьше жил» [ЧНН]). Семья мальчика, когда задумывалась о свадьбе, начинала готовить такого коня, его называли *пайтал паиш* 'конь, который предназначен для свадебного *тутмаша*'. Закалывали такого коня со специальным ритуалом: поворачивали коня мордой на восточную сторону, говорили: «Да простят нас всевышние силы, простят духи природы. Мы не просто так тебя забиваем — для благого дела, по надоб-



Спортивная игра «Камчы» на дне села Беково. 2023 г. Фото О.Э. Добжанской

ности, по надобности» [ЧНН], «и вроде бы как он получался освященный конь» [ТНН].

Приготовление тутмаша. В отдельных казанах варятся конина (мякоть без костей и мякоть на костях, называемая *жиликту сөөк* — бедренная кость, содержащая костный мозг, букв. «кости с сердцевиной»); субпродукты — почки (*пöörök*), сердце (*jүрек*), легкое (*öпкө*), печень (*пуур*); отдельно варятся прямая (*қарта*) и тонкая (*ичеге*) кишки («самые любимые и вкусные, деликатесные» [ЧНН]). Мясо и субпродукты закладывают в казаны с холодной водой, доводят до кипения, кладут соль по вкусу. В казане, в котором варится мясо и мясо с костями, пену обязательно снимают: бульон в этом казане должен быть прозрачным и чистым, поскольку именно он будет использоваться при подаче блюда на стол. Все ингредиенты варят до готовности 2,5–3 часа.

Еще один казан с водой ставят для отваривания лепешек из теста. Пока мясо и все ингредиенты отвариваются, замешивают тесто для лепешек («тесто замешиваем обычное, т.е. пельменное тесто» [ЧНН]), для приготовления которого берут яйцо, соль, воду, пшеничную муку. Во время замешивания теста пели, «особенно если свадебные блюда готовились, т.е. на свадьбу целенаправленно что-то готовили, обязательно сопровождали это (подготовку блюда, в том числе замешивание, приготовление теста. — О. Д., Ю. К.) пением. Считалось, что это принесёт счастье и благополучие [молодым]» [ЧНН]. Нужно дать тесту отстояться («отдыхает тесто» [БСМ]) минут двадцать. Затем тесто делят на равные доли, раскатывают с помощью скалки круглые плоские лепешки (*тетрек*) толщиной около 2–3 мм, диаметром около 20 см, опускают в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Отваренные субпродукты достают из бульона (этот бульон потом не используют) и, остудив, режут на

маленькие квадратные кусочки размером 5 × 5 мм. Таким же образом режут мясо. Лепешки вынимают из казана, остужают и тоже режут на маленькие квадратные кусочки. Информанты отмечают, что еще в 1970-е гг. тесто не резали, а отщипывали маленькими кусочками («чем меньше соприкосновения с металлом, тем вкуснее» [ТНН]). Затем все нарезанные ингредиенты смешивают вместе. Мясо на костях оставляют в том виде, в котором оно варилось, оно будет подаваться отдельно. Особое внимание уделяют приготовлению кишок: их тщательно промывают, варят в отдельном казане и затем режут кружками. «[Прямая кишка.] Вкусное, что мы очень любим из субпродуктов. При разделке туши коня за эту часть, которая называется *қарта*, всегда такая драка бывает, чтоб досталась. И чем побольше кусок, тем лучше. Потому что он изначально в принципе не может быть большим, потому что это, простите, прямая кишка» [ЧНН].

В связи с процессом приготовления *тутмаша* существуют приметы и предписания: оно должно проходить «без сучка и задоринки» [ЧНН], т.е. благополучно, блюдо требовалось сделать до захода солнца [ТНН]. Если тесто у готовившей его женщины получалось мягкое, говорили, что у нее «добрая» (т.е. хорошая [ЧАИ]) свекровка: «Раньше, когда тесто получалось мягкое, говорили: “Вот свекровка у неё добрая!” А когда тесто получалось тугое, [говорили]: “Ну, свекровка у неё как бы не очень”» [ТНН].

Подача блюда. В пиалу кладут смешанные вместе мелко нарезанные мясо, субпродукты, лепешки. Кишки, нарезанные кружками, кладут в тарелку каждого гостя в качестве деликатеса и украшения. Заливают горячим бульоном, в котором варилась мякоть мяса. Подают горячим. В качестве дополнения к блюду подают мелко нарезанный репчатый лук, черный молотый перец. Перед едой говорят: «Хороший на этот

раз тутмаш [получился], но в следующий раз чтоб ещё лучше в два раза был!» [ЧВИ].

Примечания

¹ Данные Всероссийской переписи населения 2020 г. URL: <https://rosstat.gov.ru/vpn/2020>.

² См.: Телеутский язык // Малые языки России: проект Института языкознания РАН. URL: <https://minlang.iling-ran.ru/lang/teleutskiy-yazyk>.

³ Данные сайта Администрация Беловского муниципального округа URL: <https://www.belovorn.ru/city/history.php>.

⁴ Фиксируется два варианта произношения: *күреш* [2. С. 50] и *күреш* (авторы благодарят информантов за устное общение).

Литература

1. Кимеев В. М. Исторические судьбы телеутов: учеб. пособие. Кемерово, 2017.

2. Рюмина-Сыркашева Л. Т., Кучигаева Н. А. Телеут-орус сөзлик = Телеутско-русский словарь. Кемерово, 1995.

3. Функ Д. А. Бачатские телеуты в XVIII — первой четверти XX века: историко-этнографическое исследование. М., 1993.

4. Функ Д. А. Телеуты. Общие сведения // Тюркские народы Сибири / отв. ред. Д. А. Функ, Н. А. Томилов. М., 2006. С. 171–235.

Список информантов

ААД — Алтышев Александр Дмитриевич, 1983 г.р., род. в с. Беково; зап. О. Э. Добжанская, Ю. А. Крашенинникова.

БСМ — Баксарина (дев. Шабуркова) Светлана Михайловна, 1962 г.р., род. в д. Телеуты г. Новокузнецка; зап. Ю. А. Крашенинникова, О. Э. Добжанская.

ТНН — Тыдыкова (дев. Чебелькова) Наталья Николаевна, 1968 г.р., род. в с. Заречное Беловского муниципального округа; зап. Ю. А. Крашенинникова, О. Э. Добжанская.

ЧАИ — Чебелькова Алёна Ивановна, 1969 г.р., род. в с. Заречное Беловского муниципального округа; зап. Ю. А. Крашенинникова, О. Э. Добжанская.

ЧВВ — Челухоев Владимир Владимирович, 1985 г.р., род. в д. Челухоево; зап. О. Э. Добжанская, Ю. А. Крашенинникова.

ЧВИ — Челухоев Владимир Ильич, 1947 г.р., род. в д. Челухоево; зап. О. Э. Добжанская, Ю. А. Крашенинникова.

ЧНН — Чебелькова (дев. Тыдыкова) Наталья Николаевна, 1968 г.р., род. в с. Беково; зап. Ю. А. Крашенинникова, О. Э. Добжанская.

ЯВН — Якучаков Владимир Николаевич, г.р. не указан, тренер по вольной борьбе, Кузбасское училище олимпийского резерва, г. Ленинск-Кузнецкий; зап. О. Э. Добжанская.

Статья поступила в редакцию 5 октября 2023 г.

См. иллюстрации на 3-й странице обложки

ПАМЯТИ ВАЛЕРИИ ИГОРЕВНЫ ЕРЕМИНОЙ

7 декабря 2023 г. ушла из жизни Валерия Игоревна Еремина — один из старейших сотрудников Института русской литературы (Пушкинский Дом) РАН, крупный фольклорист, чьи труды определяют развитие отечественной науки о «живой старине» в последней трети XX — начале XXI в.¹ Исследовательница не дожила всего нескольких дней до своего 85-летнего юбилея.

Валерия Игоревна родилась 13 декабря 1938 г. в семье выдающегося специалиста по древнерусской литературе Игоря Петровича Еремина. В 1958 г. она поступила на русское отделение филологического факультета Ленинградского государственного университета. Ей посчастливилось слушать лекции В. Я. Проппа, П. Н. Беркова, Г. А. Бялого, И. Г. Ямпольского. После окончания университета (1963) начинающая исследовательница стала аспиранткой В. Я. Проппа, под руководством которого написала кандидатскую диссертацию «Иносказания народной лирики (От метафоры к символу)». Работа была успешно защищена в ЛГУ в 1967 г.; 11 ноября 1968 г. Валерию Игоревну приняли на работу в Пушкинский Дом, сначала в Отдел теории литературы, а с 1970 г. — в Отдел русского народного поэтического творчества. Именно с Институтом русской литературы будет связана вся ее дальнейшая научная жизнь. Здесь она пройдет путь от младшего до главного научного сотрудника.

На протяжении 1960–1970-х гг. в различных изданиях, в том числе в «Русском фольклоре», В. И. Еремина опубликовала ряд статей о специфике художественной образности русской народной лирики. В поле ее зрения были метафора, символ, сравнение, метонимия. Корни этих художественных тропов уходят в миф, что блестяще и доказывается в исследованиях Ереминой. В 1978 г. вышла в свет ее первая монография «Поэтический строй русской народной лирики», в которой четко обозначена проблематика исторической поэтики. Именно этот аспект народной словесности является главным полем научных интересов фольклористики.

В 1992 г. В. И. Еремина защитила докторскую диссертацию «Ритуал и фольклор», материал которой нашел место в 1991 г. во второй ее монографии, одноименной диссертации. В книге рассматривается триада образных рядов жизненного цикла: рождение — брак — смерть. Взяв за основу ритуал,

исследовательница показала, как происходит превращение этнографического субстрата в художественные обобщения. Универсальное представление о смерти как метаморфозе отражается во множестве художественных форм (например, в похоронных причитаниях).

В 2016 г., объединив статьи, вышедшие в разные годы, В. И. Еремина подготовила третью монографию — «Художественный мир народной поэзии», в центре которой стоят проблемы исторической поэтики. Главы этой книги являют яркие примеры анализа отдельных тем и сюжетов произведений народной поэзии: историко-этнографические истоки «общих мест» похоронных плачей, баллада о «дочке-пташке» в славянском фольклоре, сказочный сюжет «Путешествие за царской короной» в исторической перспективе, историческое и структурное изучение былинного сюжета о бое отца с сыном, тема «двойного» удара в былине «С каких пор перевелись богатыри на Святой Руси». В книге поднимается проблема классификации лирической песни, рассматривается семантика народной лирики.

Для В. И. Ереминой было характерно чуткое и уважительное отношение к научному наследию предшественников. В 1980-е гг. она многое сделала для раскрытия трудов В. Я. Проппа, находящихся в архивном фонде ученого в Пушкинском Доме. В 1984 г. совместно с К. В. Чистовым она издала не публиковавшуюся при жизни Владимира Яковлевича книгу «Русская сказка», выросшую на основе его университетских лекций. Благодаря Ереминой современные филологи смогли познакомиться со статьей Проппа «Природа комического у Гоголя», опубликованной в 1988 г. в журнале «Русская литература». В 1986 г. вместе с Н. М. Герасимовой она переиздала книгу Проппа «Исторические корни волшебной сказки», во вступительной статье раскрыв значение этого фольклористического исследования для современного изучения сказки.

Исследования в сфере исторической поэтики естественным образом привели В. И. Еремину к серьезному изучению трудов А. Н. Веселовского (статьи «Проблемы исторической поэтики в наследи А. Н. Веселовского», 1979; «Веселовский и современное изучение сказки», 1992). В 1999 г. в книге избранных трудов и писем Веселовского она опубликовала пись-



Фото А. Ю. Балакина

ма корифея отечественной филологии Л. Н. Майкову и А. А. Шахматову. Ее трудами в отечественной фольклористике (подчеркнем — именно в фольклористике) по-новому зазвучало имя А. А. Шахматова (статья «А. А. Шахматов. Страницы жизни», 2004; публикация «Духовные стихи в записи А. А. Шахматова», 2007). Корпус текстов народной поэзии, записанных Шахматовым, представлен исследовательницей в сборнике «Фольклорное наследие А. А. Шахматова» (2005). В сфере ее внимания находилось также имя Ф. И. Буслаева (статьи «К истокам исторической поэтики фольклора (Ф. И. Буслаев)», 2008; «Ф. И. Буслаев и А. А. Шахматов», 2009; «К истокам изучения русской народной словесности и искусства (Ф. И. Буслаев)», 2011; «Творческие контакты (Речь А. А. Шахматова о Ф. И. Буслаеве: Из переписки Ф. И. Буслаева и А. Н. Веселовского)», 2013).

В 2019 г. вышла в свет последняя монография В. И. Ереминой — «Познание истины: Из истории русской фольклористики XIX–XX вв.». В десяти главах здесь выстроена линия развития фольклористической мысли от дореволюционных времен (Ф. И. Буслаев, А. А. Потебня, А. Н. Веселовский, А. А. Шахматов) до советского периода (В. М. Жирмунский, В. Я. Пропп, Е. М. Мелетинский, Б. Н. Путилов, Р. О. Якобсон, Ю. М. Лотман, М. М. Бахтин).

На протяжении всей научной жизни В. И. Еремина участвовала в издании произведений народной поэзии. В 1979 г. совместно с М. А. Лобановым и В. Н. Морохиним она подготовила сборник «Песни и сказки пушкинских мест: Фольклор Горьковской области». Особе место в ее научных интересах заняло фольклористическое наследие Н. Е. Ончукова: сбор-

ники «Заветные сказки из собрания Н. Е. Ончукова» (1996; совместно с В. И. Жекулиной); «Неизданные сказки из собрания Н. Е. Ончукова (тавдинские, шокшозерские и сармарские сказки)» (2000; совместно с В. И. Жекулиной); «Северные сказки» в собрании Н. Е. Ончукова» (2008). В 2004 г. вышел в свет сборник «Поэзия детства: Русское народное творчество для детей». Бесценен вклад Ереминой в работу над серией «Былины» Свода русского фольклора; она участвовала в подготовке былин двух регионов — «Былины Печоры» (2001; два тома) и «Былины Пудогы» (2013–2016; четыре тома).

В 1980-е гг. В. И. Еремина была приглашена читать лекции в Ленинградском университете. Ее курс «Миф — обряд — поэзия» раскрывал студентам проблемы исторической поэтики. С. В. Селиванова, одна из учениц Ереминой, писала в небольшой заметке, напечатанной в библиографической персоналии: «Ее спецкурс по фольклору, мифологии и литературе

буквально потряс стены университета, заставил размышлять, а главное — увидеть фольклор совсем с другой точки зрения, понять и полюбить его. Аудитория во время лекций Валерии Игоревны всегда была полна»². В годы работы В. И. Ереминой в ЛГУ работал фольклорный семинар. Ее диссертантами являются вьетнамский фольклорист Буй Мань Нь, сыктывкарский исследователь А. В. Панюков, работающая в СПбГУ С. Б. Рюхина (Адоньева), сотрудница Российского этнографического музея Е. Л. Мадлевская. Вспоминающая своего учителя В. Я. Проппа в 1995 г., когда отмечался столетний юбилей выдающегося ученого, Валерия Игоревна писала: «В. Я. <...> по-настоящему любил своих учеников и очень о них заботился»³. Любовь и заботу отдавала своим студентам и диссертантам и сама В. И. Еремина.

Земной путь Валерии Игоревны Ереминой закончился. Этому миру она оставила свои талантливые труды о народной поэзии и память

о себе — доброжелательном и очень деликатном человеке, всегда проявлявшем искреннюю заинтересованность в делах и настроении близких. Похоронена она на Преображенском кладбище Санкт-Петербурга. Светлая ей память!

Примечания

¹ См. персональную библиографию В. И. Ереминой: Валерия Игоревна Еремина. Декабрь 2008. [СПб., 2008]; Библиография научных работ Валерии Игоревны Ереминой за 2009–2018 гг. / сост. А. И. Васкул // Из истории русской фольклористики. Вып. 11. СПб., 2018. С. 537–540.

² Валерия Игоревна Еремина. Декабрь 2008. [СПб., 2008.] С. 20.

³ Еремина В. И. Из воспоминаний о В. Я. Проппе // ЖС. 1995. № 3. С. 11.

Т. Г. Иванова,

доктор филологических наук,
Институт русской литературы
(Пушкинский Дом) РАН
(Санкт-Петербург)

НИКОЛАЙ ИВАНОВИЧ БОНДАРЬ (1949–2023)

3 декабря 2023 г. не стало Николая Ивановича Бондаря, одного из крупнейших этнологов Юга России конца прошедшего — начала нынешнего века.

Он родился 18 сентября 1949 г. в станице Старолеушковской Павловского района Краснодарского края. Традиционная культура кубанского казачества, ставшая судьбой Николая Ивановича, окружала его с детских лет и была органично воспринята будущим исследователем от родных и близких.

В 1968–1973 гг. Н. И. Бондарь — студент кафедры этнографии и антропологии исторического факультета Ленинградского государственного университета. Здесь же он обучался в аспирантуре (1985–1988); 26 января 1989 г. в Ленинградской части Института этнографии АН СССР защитил кандидатскую диссертацию по теме «Формирование и развитие традиционной культуры кубанского казачества. Календарные праздники и обряды. Конец XVIII — начало XX вв.». Среди учителей Н. И. Бондаря в науке прежде всего надо назвать Р. Ф. Итса, а также Д. К. Зеленина, В. Я. Проппа, Н. И. Толстого, Б. Н. Путилова, А. В. Гадло, В. Н. Топорова.

Николай Иванович — участник 43 этнографических и фольклорно-этнографических экспедиций (в Якутию, Грузию, на Алтай и Северный Кавказ), автор свыше 200 научных публикаций. Среди них нужно отметить монографию

«Календарные праздники и обряды кубанского казачества» (2011), сборник «Традиционная культура кубанского казачества: избранные работы» (1999), итоговый сборник трудов «Древо жизни: очерки традиционной народной культуры. Этнография, антропология, семиотика» (2019); статьи «Модель традиционной культуры кубанского казачества» (1993), «Традиционная духовная культура кубанского казачества (конец XIX — первая половина XX века)» (1994), «Традиционная духовная культура греков Кубани» (1991) и др. Под редакцией Николая Ивановича вышло два тома «Очерков традиционной культуры казачества России» (2002, 2005)¹. Он активно занимался популяризацией науки: выступал со статьями в периодической печати, был автором и ведущим передачи «Сохрани песню» на краевом телевидении. Ученый поддерживал кубанских народных исполнителей и фольклорные коллективы.

Среди страниц трудовой биографии Николая Ивановича — работа в Краевом Доме народного творчества заведующим кабинетом фольклора, а также долгие годы преподавания в Кубанском государственном университете, где он руководил этнографической практикой студентов. В Краснодарском государственном институте культуры он совместного с художественным руководителем Кубанского казачьего хора В. Г. Захарченко создал факультет тра-



диционной культуры, где в середине — конце 1990-х гг. руководил кафедрой этнологии и фольклористики.

Н. И. Бондарь был основателем и бесшумным заведующим Научно-исследовательским центром традиционной культуры Кубанского казачьего хора (НИЦ ТК). С 1990 по 2002 г. центр существовал в структуре Центра народной культуры Кубани в качестве отдела фольклора и этнографии. С 2002 г. отдел получил официальный статус научно-исследовательского центра в составе Кубанского казачьего хора.

При НИЦ ТК действует библиотека, содержащая немало монографий и периодических изданий по традиционной культуре, истории народов мира, а также архив. Его фонд включает уникальные фольклорно-этнографи-

ческие материалы по восточнославянским и другим этносам и этническим группам (грекам, крымским татарам, айсорам, курдам и др.), относящиеся ко всем сферам духовной и материальной культуры, устной истории конца XIX — начала XXI в. Коллекция НИЦ ТК — одна из самых богатых и полных в России.

На базе НИЦ ТК действует ежегодная Кубанская фольклорно-этнографическая экспедиция. За время ее существования организовано свыше 30 экспедиций, работавших в Краснодарском и Ставропольском краях, Адыгее, Карачаево-Черкесии. Николай Иванович осуществлял научное руководство экспедициями, сам собрал большое количество полевого материала.

Только с 1990 по 2021 г. НИЦ ТК проведено свыше 20 научно-практических конференций международного, общероссийского и регионального уровней. Н. И. Бондарь определял тематику, руководил подготовкой конференций, редактировал сборники. Всего с 1990 г. сотрудниками НИЦ ТК было подготовлено к изданию порядка 70 научных сборников, монографий, методических пособий и научно-популярных работ; немалая их часть подготовлена при участии Н. И. Бондаря.

В 2010-е гг. Николай Иванович сосредоточился на публикации ма-

териалов Кубанской фольклорно-этнографической экспедиции в рамках книжной серии «История, этнография и фольклор Кубани». К настоящему времени вышло пять томов, посвященных Кореновскому, Горячеключевскому, Усть-Лабинскому, Темрюкскому и Отрадненскому районам. Их новизна заключается прежде всего во временной масштабности и междисциплинарном исследовательском подходе. Отраженные в серии фольклорно-этнографические исследования относятся к народной культуре восточных славян Кубани XVIII–XXI вв. В исторических разделах затронута и древность, и стыки эпох (досоветской — советской — постсоветской), события которых существенно повлияли на состояние традиционной народной культуры.

По своим научным взглядам Николай Иванович тяготел к структурализму. Особую роль он уделял бинарным оппозициям в традиционном мировоззрении, структуре традиционной народной культуры как целого, взаимодействию ее отдельных составляющих (блоков) друг с другом. Н. И. Бондарь описал сущность кубанского казачества как субэтноса, внес немалый вклад в разработку этого концепта. Исследователя отличал широчайший круг интересов, разносторонняя эрудиция.

Николай Иванович был всецело предан науке, которой посвятил всю свою

жизнь. Показательно, что он продолжал активно работать даже тогда, когда ему было нелегко двигаться. Несмотря на тяжелое физическое состояние, он не отказывался даже от такого трудоемкого повседневного труда, как расшифровка полевых материалов.

Ученый был поразительно для нашего времени принципиален и честен, не кривил душой ни перед другими, ни с самим собой. Он был совершенно равнодушен к материальному благополучию и внешним атрибутам успеха. Единственным значимым богатством для него были книги.

Теперь нам остается надеяться, что проекты, начатые Николаем Ивановичем, продолжат реализовываться, а заложенная им научно-педагогическая традиция не исчезнет и в будущем.

Примечания

¹ См. список основных опубликованных трудов Н. И. Бондаря (сост. Э. Г. Шевченко) в: Фольклор и этнография народов Юга России и Северного Кавказа (к 70-летию Н. И. Бондаря): научно-методологические материалы. Краснодар, 2019. С. 21–56.

И. Ю. Васильев,

кандидат исторических наук,
Научно-исследовательский центр
традиционной культуры,
«Кубанский казачий хор»
(Краснодар)

ФОЛЬКЛОРНАЯ ПРОЗА КЕСТЕНЬГСКОГО КРАЯ

Прозаический фольклор карелов Кестеньгского края / сост. М. В. Кундозерова. — Петрозаводск; Ульяновск: АО «Областная типография “Печатный двор”», 2023. — 456 с.; ил. — (Karjalan kansanrunouven muistomerkkijä = Памятники фольклора Карелии).

В книге представлены образцы различных жанров фольклора карелов Лоухского района Республики Карелия и Кандалакшского района Мурманской области, зафиксированные в XIX–XXI вв.: сказки, предания, легенды, нарративы о Топозерском монастыре, мифологические рассказы. Такое комплексное комментированное издание текстов из региона, традиционно именуемого Кестеньгским краем, предпринято впервые, хотя эта фольклорная традиция (песни, руническая поэзия, причитания, сказки, мифологическая проза) частично уже становилась объектом исследования на фоне изучения карельского фольклора в целом [см., например: 3; 4; 5; 6; 13].

Настоящее издание состоит из корпуса текстов (всего 139, из них 29 — сказки, 110 — несказочная

проза)¹, примечаний (к каждому тексту), справочного аппарата (списки исполнителей и собирателей; указатель географических названий; карта Кестеньгского края; описи сказок, историко-легендарной и мифологической прозы, составленные с учетом не только опубликованных текстов, но и материалов Научного архива Карельского научного центра РАН; список коллективных прозвищ; библиография; список сокращений) и десяти приложений (таблица со сведениями об исследователях региона, полевые дневники с 1826 по 1990 г., экспедиционные отчеты).

Тексты публикуются на языке оригинала (карельском и финском) и в переводе на русский язык. В книгу также включены тексты на русском языке, записанные русскими путешественниками С. Гавриловым и С. В. Максимовым

в XIX в., и современные образцы, зафиксированные в экспедиции 2021 г. от карелов, испытывающих затруднения при использовании карельского языка.

Источниками материала послужили рукописные коллекции Научного архива Карельского научного центра РАН (КарНЦ РАН), записи Фонограммархива Института языка и литературы КарНЦ РАН и полевые записи, сделанные М. В. Кундозеровой и ее коллегами в экспедициях с 2010 по 2021 г. Важно отметить, что при паспортизации текстов для сказок последовательно отмечены соответствия сюжетов по СУС (что позволяет дополнить корпус уже введенных в оборот текстов локальными версиями); к текстам преданий дается перечень основных мотивов (на основе указателя, разработанного М. В. Кундозеровой [11]), что дает возможность выявить типичные и уникальные элементы в региональных вариантах сюжетов.

Остановимся подробнее на сюжетах и мотивах несказочной прозы, в которых отразились не только архаические верования кестеньгских карелов, но и свидетельства этнокультурных и языковых контактов с соседними народами.

В преданиях о заселении и освоении края в качестве аборигенов и соседей упоминаются удмурты (№ 33, Княжая Губа), финны (№ 35, Окунева Губа), лопари (№ 36, Тухкала; см. также № 49–54), «беглые»² (№ 47, Коккосалми; № 56, Ихиярви). Наиболее мифологизированным предстает образ лопаря: он превращает человека в камень (№ 51, Кизрека); колдун-«еретник» (*jeretnikkä*) плывет на камне, как на лодке (№ 54, Зашеек)³; знахарь-лопарь оживляет своего мертвого брата, чтобы узнать причину его смерти (№ 50, Тунгозеро); лопари скрывают богатые клады (№ 55, Софпорог; № 57, оз. Кереть, Эрвасти). В предании о кладе, спрятанном лопарями на озере Кереть (№ 57), говорится об условиях, выполнив которые можно завладеть кладом. Среди этих условий — перебраться топор через пролив в полверсты шириной⁴. Этот эпизод отсылает нас к одному из архаических сюжетов о великанах — первоначальниках края и преобразователях ландшафта, передающих друг другу орудия труда или камни на огромные расстояния [1; 7; 8].

С лопарями связан также мотив самоуничтожения аборигенов края: карелы похищают у них чудодейственный предмет *kontakka* («лопарские письма», «лопарский инструмент»), возвещавший своим звуком о приближении врагов или о местах, богатых дичью; осознав потерю, лопари бросаются в костер и сгорают в огне (№ 52, Оланга). Другая версия исчезновения лопарей связана с водопадом Кумакошки: проводник-карел заманивает в водопад лопарей («Прими, Кума-кормилица (*Kuma-kormelitsa*), ягнят-баранов [голова к голове]!»), они тонут (№ 53, Кундозеро).

Как воинственные противники выступают шведы (№ 35, Окунева Губа; № 59, Топозеро; № 60, Тикшозеро) и русские, они же разбойники-*рюсся* (№ 68, Туркиншуари). Упомянуто также предание, согласно которому антагонисты («финны»), собиравшиеся напасть на русские племена на острове Ярослав в Чупинском заливе, «сидели за обедом и вдруг окаменели»; об этом напоминает похожий на стол камень, вокруг которого расположены камни в виде сидячих людей (с. 282).

Дуалистические мотивы отражены в легенде о появлении «гадов» (черт протыкает землю колом: «все из этой дыры поднялось, и комары, и крысы и все», № 66, Зашеек)⁶. Любопытно, что мотив возникновения комаров, червей, змей, ящериц и гнуса встречается и в волшебных сказках: злая Сюояттари, брошенная в огненную яму, произносит заклинание, и из ее пальцев рождается вся нечисть на земле⁷ (№ 12, «Дочь и девять сыновей» (Коштоварака); ср. СУС 533 *Подменен-*

ная царевна). Текст № 66 представляет собой контаминированную легенду: помимо этиологии «гадов» в ней приводится объяснение, почему у собаки черный нос. Поднявшееся из преисподней пламя чуть не сожгло всю растительность на земле, но собака вырыла из пепла ячменное зернышко, чем спасла людей от голода, при этом нос у нее обгорел и навсегда стал черным⁸; в благодарность «нельзя собаку без ужина оставлять». Этот эпизод созвучен международному сюжету о спасении хлебного колоса котами и собаками (АТУ 779G* «Преступление против хлеба»): Бог хочет уничтожить колос за грехи людей, животные упрашивают Бога оставить хоть малую часть, и поэтому люди должны кормить собак и кошек и заботиться о них [15. С. 213–217, 412–415].

Среди этиологических сюжетов внимание привлекают их редкие варианты. Легенда о наказании дерзких воров, соорудивших высокий столб (или лестницу), чтобы залезть на небо и вымазать дегтем луну, мешавшую им своим светом (№ 69, Кестеньга), совмещает мотивы народных легенд о сооружении Вавилонской башни (Бог сталкивает строителей на землю, смешав языки), о происхождении духов локусов (свергнутые с неба ангелы или черти превращаются в водяных, леших, домовых и т.п.) и разных видов животных. В варианте из Кестеньги Бог оттолкнул «лестницу», и тот, кто упал с неба в воду, «превратился в водяного-горемыку» или в рыбу, а тот, кто упал на землю и ударился о пень, стал муравьем («поэтому он в середине такой тонкий») (с. 207). Отметим, что в 1980 г. в д. Поньгома Кемского района был записан вариант сюжета АТУ 758 «Разные дети Евы», согласно которому спрятанное от Бога потомство Адама и Евы превратилось не в локальных духов (как в большинстве известных версий этого сюжета), а в разных животных (медведей⁹, «гадов земных» и морских зверей») [15. С. 102, 354–365].

Еще один редкий и лапидарный локальный сюжет из Коккосалми содержит обоснование запрета убивать лягушку, потому что «лягушка — Божья корова» (с. 208, № 71). В других вариантах лягушка называется также «Божьей повитухой» или «повитухой Божьего сына» (с. 290).

Отметим также сюжеты, связанные с культурой старообрядцев: чай не поклонился Богу, поэтому староверы чай не пьют (№ 64, Нильмогуба); картофель вырос из пупа умершего («из плоти и крови»), поэтому староверы не едят картофель (№ 65, предположительно Сокодозеро).

Раздел, посвященный мифологической прозе, порадует читателя

обилием подробностей, касающихся облика и функций демонологических персонажей, известных в кестеньской традиции. Страшная Крещенская баба спускается с неба и ходит по земле от Рождества до Крещения, поднимается из проруби и убивает гадающих на Святки или подстерегает их в амбаре (№ 79–81, Тухкала, Кестеньга), но она же дает гадающим ключи, символизирующие богатство, счастье и удачу в будущем (№ 82, Лесобиржа); «хозяйка воды» показывается перед войной или предсказывает войну (№ 90, Зашеек; № 91, Лесобиржа); черт в образе лисы уносит мальчика (№ 110, Куусамо); «лес» прячет детей, лошадей и коров (№ 115–117, Лесобиржа, Колвица) и мн. др.

Среди героев быличек фигурирует и медведь, что неудивительно, учитывая символическую нагруженность этого образа в поверьях (медведь — превращенный человек, медведь — оборотень в виде солдата в серой шинели, с. 361–362). Описан способ отогнать медведя с помощью ноготы и обсценной лексики: женщина поднимает подол и говорит: «Фас, п...а, на чужого!»; медведь умирает — «сердце разорвалось» (с. 253, № 121, Княжая Губа; эта практика известна широко, в описи мифологической прозы на с. 361–362 упомянуты еще три варианта таких свидетельств)¹⁰. По поверью, медведь может «уронить голос» преследующего его человека (№ 122, Зареченск).

Интересны былички, иллюстрирующие речевое поведение нечистой силы. Попавший в невод «детеныш водяного» изъясняется односложно: «Нет, нет, нет» или «да, да, да» (№ 102, Тухкала)¹¹. Леший говорит «плю-плю-плю», что истолковывается рассказчиком как говорение на русском языке, а во встреченном персонаже он видит «шпиона» (№ 104, Кестеньга). Черт в виде мужчины с красным поясом, присоединившийся к трапезе косарей, наоборот, хранит молчание, чем и выдает себя (№ 105, Кестеньга).

Один сюжет посвящен магической «черной книге», которой владел русский купец (в рассказе на карельском языке использован русский термин — *čornoi kniška*). По поверьям, к читающему эту книгу приходят собаки, которым надо задавать работу и они будут приносить «имущество» (№ 138, Княжая Губа).

Уникальный текст (фольклоризированный апокриф «Сон Богородицы») записан в Тунгозере. Сначала исполнительница рассказала текст порусски, потом по просьбе собирателей повторила его на карельском языке. По словам рассказчицы, этот текст она услышала от неизвестного мужчины-странника, который начертил его на

лучине; с нее впоследствии его читала грамотная знакомая: «На ней написал, и с нее бабка мне прочитала» (№ 73 и с. 291). Как отмечает публикатор, аналогичных текстов пока не выявлено, но данный рассказ органично ложится в парадигму представлений о передаче сакрального (магического) знания с помощью помещения его на некий материальный предмет с последующей передачей новому «владельцу».

Особого внимания заслуживает составленный М. В. Кундозеровой список коллективных прозвищ (с. 365–370). В таблице представлены различные модели прозвищ, демонстрирующие разные микролокальные традиции номинации жителей деревень. Для большинства прозвищ приводятся мотивировки, однако некоторые номинации не были откомментированы рассказчиками (отсутствие объяснение обозначено в таблице знаком «-»), и это дает собирателям стимул к дальнейшим разысканиям. Было бы очень интересно узнать, по какой причине жителей д. Коштова-рака называют «сообщество черного яйца» (с. 368), а насельники двух деревень на берегу Пяозера (Никольская Губа и Софьянга) имеют прозвище «банные собаки» (с. 369, 370)¹².

Объяснения некоторых прозвищ представлены развернутыми нарративами. Жителей Кестеньги называли «делители конского волоса» (№ 45 и 46 и с. 278–279, 343, 367): согласно одной версии, за скупость (у продавца нет сдачи, он расщепляет конский волос и отдает покупателю); согласно другой — за бедность (даже конский волос надвое или на четыре части делили); согласно третьей — за мастеровитость и умелость (чтобы стать «своим», кестеньгским, нужно суметь расколоть конский волос на 16 частей).

На с. 370 без мотивировки приводится прозвище жителей д. Хирвина-волок — «смолильщики луны». В разделе преданий имеются два текста о смолении луны: № 68 из Петсамо, объясняющий появление пятен на лунном диске (старушка отправляется замазать смолой луну, чтобы безнаказанно украсть зерно, но прилипает к луне), и упомянутый выше № 69 из Кестеньги о превращении воров в животных, но в коллективных прозвищах этих деревень «смоляной след» отсутствует. Можно ли ожидать появления соответствующего легендарного сюжета в традиции д. Хирвинаволок, покажут дальнейшие исследования.

Представляют интерес также случаи, когда одно прозвище прилагается к жителям разных деревень. Таково, например, «животы с корюшкой» (Валазрека, Корелакша, Софьянга) со

сходными мотивировками: «Весной очень много ловили корюшки и ели», «Добывали и ели много корюшки, сушили и продавали по деревням», «Много корюшки весной нерестится» (с. 364, 368, 370). Для типологически сходных прозвищ «животы с ершамми» (Лайдасальма, с. 368) и «животы с лососем» (Никольская Губа, с. 369) мотивировки не зафиксированы. Прозвище «ботинки с корюшкой» (Боровская, с. 365) имеет объяснение «ряпушку ловили и ели много»; возможно, сходную мотивировку могло бы получить прозвище жителей д. Корелакша «лыжи с корюшкой» (с. 368).

Жители сразу нескольких деревень имеют прозвище «ножны в заплатках» (Кананайни, Коккосалми, Кяпяли, Окунева Губа — с. 366, 368, 369). При этом мотивировка зафиксирована только в Окунево Губе: «Были такие бедные, что латали заплатками ножны»¹³. Можно ли быть уверенным в том, что в остальных деревнях мотивировка будет такой же или при поступлении нового материала исследователь получит иные объяснения прозвища? Синонимичными этому прозвищу являются «латальщики ножен» (Коккосалми, без мотивировки) и «штопаные кошель» (Софьянга, без мотивировки) (с. 368, 370).

Несколько слов о приложениях. Особый источниковедческий интерес представляют дневники и экспедиционные отчеты исследователей Кестеньгского края (их публикацию предваряет сводная таблица с данными исследователей, их маршрутов и материалов). По этим публикациям можно судить о степени изученности отдельных локальных традиций и об отдельных лакунах, о местной истории и о методике работы с исполнителями; в дневниках нашли отражения факты повседневной и праздничной жизни, образцы фольклорных жанров.

В одном из дневников приводятся слова финского фольклориста Лаури Хонко: «Фольклорист познает абсолютную ценность собирательской деятельности, сбор материала ценен сам по себе, вне зависимости от результата. Собирателю не нужно заранее знать, что он ищет, или отвергать что-то, что удастся найти» (с. 431). Собрание фольклора карелов Кестеньгского края — лучшее тому подтверждение: благодаря усилиям многих исследователей «портрет» локальной традиции представлен во всем многообразии.

Примечания

¹ Это лишь часть выявленных текстов. В регионе в целом зафиксирован 521 текст (сказки — 157, предания — 186, легенды — 15, мифологические рассказы — 163). О принципах отбора см. с. 16–17 рецензируемого издания.

² Под «беглыми» (*piekloit*) в преданиях понимаются беглецы из царской армии и «от власти»; некоторые вели отшельнический образ жизни, но могли также выступать в роли основателей населенных пунктов (см. с. 279).

³ Мотив плаванья на камне демиурга характерен для русских апокрифических легенд о творении мира [10. С. 141–142]. В фольклоре коми камень как лодку использует культурный герой — христианизатор Стефан Пермский [12. С. 191–194]. В русских космогонических легендах Бог, создавая мир, плавает на белом камне [15. С. 43, 53].

⁴ Н. Е. Котельникова отмечает бытование этого мотива на Русском Севере: клад достается тому, кто может перекинуть топор с одного берега на другой [9. С. 255].

⁵ Ср. мотив самопогребения мифического народа *чудь* в русских преданиях Европейского Севера, Урала и Сибири [2. С. 561–562; ср. 12. С. 159–183].

⁶ Ср. у русских в Енисейской и в Вятской губерниях [15. С. 42, 43, 186].

⁷ Ср. мотив происхождения змей из пепла сожженного «змия» (Олонекская губ.) [15. С. 142].

⁸ Ср. объяснение, почему у собаки мокрый нос (затыкает носом дыру в Новом ковчеге) [15. С. 131].

⁹ Медведь (наряду с локальными духами) фигурирует также в удмуртской версии этого сюжета [15. С. 365].

¹⁰ Ср. СУС–152С* *Медведь и женщина*: борются, договорившись, что если медведь нечаянно что-нибудь порвет у нее, принесет улей меду; обманутый и посрамленный зверь убегает. См. также сказочный сюжет СУС 1178* *Зализать рану женщины* об утрашении черта видом женских гениталий.

¹¹ В варианте этого сюжета из Нильмогубы [опубликован в: 4. С. 489, № 318] «дитя хозяйки воды» («похож на человека, но некрасивый он на вид») по имени Гога изъясняется по-русски. Ранний вариант подобного сюжета содержит «Повесть временных лет»: под 1065 г. сообщается, что рыбаки выловили из р.Сетомль уродливого ребенка, у которого на лице были срамные уды; утрашившись, они бросили его обратно в воду [14. С. 71].

¹² В своем Указателе (раздел «И2 Происхождение коллективного прозвища / От особенностей образа жизни и быта») М. В. Кундозерова приводит возможную мотивировку: «любители бани» [11. С. 125].

¹³ В Указателе М. В. Кундозеровой в разделе «И2 Происхождение коллективного прозвища / От особенностей образа жизни и быта» дана мотивировка «бедные» [11. С. 125].

Литература

1. Белова О. В., Петрухин В. Я. Бронирование каменного топора: фольклорный мотив в свете исторических и мифологических параллелей // Русский сборник. Вып. 10: К юбилею В. Н. Гурьяно-

ва / отв. ред. А. А. Чубур. Брянск, 2021. С. 200–205.

2. *Березович Е. Л.* Чудь // Славянские древности: этнолингв. словарь: в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. Т. 5. М., 2012. С. 560–562.

3. *Иванова Л. И.* Карельская баня: обряды, верования, народная медицина и духи-хозяева. М., 2016.

4. *Иванова Л. И.* Персонажи карельской мифологической прозы: исследование и тексты быличек, бывальщин, поверий и верований карелов. Ч. 1. М., 2012.

5. Карельские народные сказки / изд. подгот. У. С. Конкка. М.; Л., 1963.

6. Карельский фольклор: хрестоматия / [подгот. Н. А. Лавонен]. Петрозаводск, 1992.

7. *Королёва С.* Великаны, перебрасывающие предметы на дальние расстояния: балто-славянские и иноэтнические варианты фольклорного сюжета // Македонско-русски јазични, литературни и културни врски — 7 / ур. Б. Мирчевска-Бошева. Скопје, 2018. С. 323–339.

8. *Королёва С. Ю., Четина Е. М.* Великаны, перебрасывающие топор или камни: славянские варианты сюжета в «своих» и «чужих» традициях //

Уникальное и типичное в славянском фольклоре: сб. науч. ст. по материалам конф. / сост. А. Б. Мороз, Н. В. Петров, Н. С. Петрова, О. В. Белова. М., 2019. С. 124–157.

9. *Котельникова Н. Е.* Кто клад кладет, а кто находит (Человек в русских фольклорных рассказах о кладах) // Демонология и народные верования / сост. А. Б. Ипполитова. М., 2016. С. 253–266.

10. *Кузнецова В. С.* Дуалистические легенды о сотворении мира в восточнославянской фольклорной традиции. Новосибирск, 1998.

11. *Кундозерова М. В.* Указатель типов, мотивов и основных элементов исторической прозы кестеньгских карелов // Фольклор: структура, типология, семиотика. 2022. Т. 5. № 4. С. 112–133.

12. *Лимеров П. Ф.* Образ св. Стефана Пермского в письменной традиции и фольклоре коми. М., 2008.

13. Песенный фольклор кестеньгских карел = *Kiestingin kanšanlauluja* / сост. Н. А. Лавонен; науч. ред. А. С. Степанова, отв. ред. М. В. Кундозерова. 2-е изд., испр. Петрозаводск, 2020.

14. Повесть временных лет. 2-е изд. СПб., 1996.

15. У истоков мира: русские этимологические сказки и легенды / сост. и коммент. О. В. Беловой, Г. И. Кабаковой. М., 2014.

Сокращения

СУС — Сравнительный указатель сюжетов: восточнославянская сказка / сост. Л. Г. Бараг, И. П. Березовский, К. П. Кабашников, Н. В. Новиков. Л., 1979.

ATU — *Uther H.-J.* The Types of International Folktales. A Classification and Bibliography. Part 1: Animal Tales, Tales of Magic, Religious Tales, and Realistic Tales, with an Introduction; part 2: Tales of the Stupid Ogre, Anecdotes and Jokes, and Formula Tales; part 3: Appendices. Helsinki, 2004.

О. В. Белова,

доктор филологических наук,
Институт славяноведения РАН
(Москва)

В. Я. Петрухин,

доктор исторических наук,
Институт славяноведения РАН
(Москва)

Статья поступила в редакцию
1 декабря 2023 г.

КОРОТКО О КНИГАХ

Г. И. Лапацін. Паслядоўніца. Варвара Грэцкая — выбітны носьбіт беларускай народнай традыцыі. — Гомель: Барк, 2023. — 128 с.; ил.

Вышла в свет новая книга белорусского фольклориста Г. И. Лопатина, посвященная уникальной личности — носительнице белорусской фольклорной традиции Варваре Александровне Грецкой (1925–2021), с которой автора связывала многолетняя дружба и сотрудничество и которой он посвятил книги «Варвара Грэцкая як з’ява беларускай народнай культуры» (2015) и «К каждой разговору прыказка ё…» 3 вопыты вывучэння дыялектнай фразеалогіі. Матэрыялы да фразеалагічна-парэміялагічнага слоўніка асобы. Варвара Аляксандраўна Грэцкая. Запісы 2005–2012 гг.» (2017).

Книга «Паслядоўніца» («Наследница») — это, по сути, монолог В. А. Грецкой, ибо составлена она из фрагментов ее рассказов-размышлений о жизни, о семье, о традиционном укладе и народной мудрости. Каждый раздел книги имеет в качестве заголовка и подзаголовков цитату из образной речи В. А. Грецкой, что сразу погружает читателя в стихию народного языка.

Главная ценность, согласно мировоззрению рассказчицы, это семья: «сям’я — ета малінькая гасудар-

ства…»; опыт предков, переданные по наследству знания и умения обеспечивают человеку поддержку на протяжении всей жизни. Три главы книги посвящены людям, оказавшим влияние на формирование ее личности: бабушке («Я па бабінаму слядку іду…»), отцу («У каждым гасударстві ё прэзідэнт, у каждой хаці — хазяін…»), матери («Харошая была матка…»).

Бабушка внушила В. А. Грецкой незыблемые моральные устои, от нее узнавала Варвара Александровна поверья, приметы, сказки и легенды. Отец (ушедший из жизни в 37 лет) успел научить детей основам ремесла (сам знал шитье, прядение, кузнечное дело), привил любовь к труду. Мать (прожила всего 47 лет) стала главой семьи после смерти мужа и своим примером научила детей жить в предложенных обстоятельствах, проявлять смекалку, оборотистость, не пасовать перед трудностями.

В рассказах В. А. Грецкой о бабушке и родителях ярко представлена народная философия жизни, даны примеры ненавязчивого обучения, приобщения к ценностям крестьянского быта, сформулированы правила соседского общежития (один из выразительных образов — семья и крестьянский род как рой пчел).

Завершается книга двумя приложениями. Первое — о белорусской народной педагогике, основные поло-

жения которой проиллюстрированы фрагментами бесед Г. И. Лопатина с В. А. Грецкой. Второе приложение — это очерк о паремииологической картине жизни д. Амельное Ветковского района Гомельской области, включающий подборку присловий, пословиц, афоризмов, касающихся крестьянского быта, социальных ролей членов общины, моральных и поведенческих норм.

Как и в книге 2017 г., рассказывающей о языковой личности и «словаре» языка В. А. Грецкой, в этом издании также особое внимание уделено устному народному слову — от отношения к вербальному поведению (запрет на ругань, на проклятия) до фиксации отдельных «авторских» образных выражений: «кату хваста завязача не ўмея» (о неумелом человеке, не способном выполнить даже элементарные задачи), «на ярмарачны дзень радзілася» (о несчастливой судьбе, ибо «ярмарочный день» считается суетным, «плохим», беспокойным), «чорны вол на ногу наступа» (о вынужденных обстоятельствах, которые хочешь не хочешь, но придется преодолеть), «ты з залатыя гліны злеплена» (о хорошем и умном человеке). Отмечен и любопытный пример отражения в языке этнических стереотипов. Расхожее выражение «жидовская голова» (об умном человеке), неоднократно зафиксированное в белорусских и украинских говорах (ср. народные представления об уме и ментальных способностях евреев),

в «языковом пространстве» В. А. Грецкой уживается с синонимичными «цыганская галава» (основано на стереотипе «хитрого» цыгана, которого невозможно обмануть) и «сталінская галава» (об умном человеке, способном принимать на себя ответственность и решать общественные задачи — таким прозвищем наградили односельчане мать В. А. Грецкой).

В опубликованных нарративах нашли отражения воспоминания о традиционной календарной обрядности («хадзіць па шчодрах», «вадзілі стрялу»), приговоры от дождя, видение «того света», поверья (запрет есть яблоки до Спаса женщинам, у которых умирали дети; запрет женщине есть из подола — ребенок будет попрошайкой; предписание оставлять на столе хоть крошку хлеба — «для Христа», который по ночам обходит крестьянские дворы), обрядовые практики (изготовление специальных рушников «для мертвяцоў») и представления о мифологических персонажах («красная нага» пугает и преследует поздно гуляющих детей, «обжигает» их, оставляя на теле красные следы).

Новая книга Г. И. Лопатина, посвященная уникальной личности и носительнице народной мудрости, стала достойным памятником В. А. Грецкой, благодаря которой людям открывался богатейший мир белорусских народных традиций.

О. В. Белова,

доктор филологических наук,
Институт славяноведения РАН
(Москва)

В. Я. Петрухин. Карело-финские мифы от «Калевалы» и птицы-демиурга до чуди и саамов. — М.: Манн, Иванов и Фербер, 2023. — 240 с.; ил. — (Мифы от и до).

Книга В. Я. Петрухина¹, вышедшая в серии «Мифы от и до», посвящена мифам финно-угорских народов, населяющих территории от Финляндии до Зауралья, включая саамов. Финно-угорские народы некогда объединяла общая мифологическая система: они верили в птицу-демиурга, важнейшее место в их представлениях о космосе занимал лес, который почитался как источник жизни и обитель богов. До сих пор у них сохраняются общие легенды и мифологические сюжеты.

Книга состоит из четырех частей. Первая часть посвящена мифам прибалтийских финнов и саамов, вторая — финской и карельской мифологии, третья — мифологии эстонцев и других прибалтийско-финских народов (ливов, вепсов,

води), в четвертой представлена саамская мифология.

Финно-угорская мифология рассматривается автором не автономно: проводятся параллели с индоиранскими и арийскими мифами, восходящие к индоиранской общности, когда эти народы непосредственно контактировали друг с другом. Так, показано, что в мифах обских угров имеются прямые соответствия индийскому мифу о чудесном восьминогом лесном звере *шарабха*, которого не может настичь ни один самый искусный охотник, причем обские названия этого зверя-лося — *шор(е)n*, *сарп*, *шарп* — созвучны индийскому наименованию. Индоиранское влияние прослеживается также в представлениях финно-угров о шаманах и колдунах. Данные о финно-угорской мифологии можно найти у контактировавших с финно-уграми народов, например, в скандинавских сагах или у славян (в «Повести временных лет», фольклоре Русского Севера). В частности, в русских летописях сохранились мотивы дуалистического мифа, восходящие к иранскому зороастризму, о сотворении человека из пота верховного бога.

В. Я. Петрухин подробно останавливается на таких распространенных у финно-угров мифах, сюжетах и мотивах, как миф о небесной охоте, когда чудесный лось (или олень) превращается в созвездие Большой Медведицы; миф о женитьбе бога-громовника; сюжет о добыче чудесных предметов в волшебной стране (преисподней); культ медведя (в том числе сюжет о свадьбе девушки с медведем). Карелам и финнам, как и другим земледельческим народам, свойственно почитание многочисленных духов растительности: например, известны такие духи, как дух овса Вранканнос, Кёндёс — покровитель пахоты, создавший поля и подсечное земледелие. В финском и ижорском фольклоре встречается персонаж Сампса Пеллервойнен, дух растительности, которого весной будит солнце, и тогда начинает всходить хлеб. Он обитает на острове, где живет со своей матерью, как с женой (кровосмесительный ритуальный брак свойственен богам плодородия). Также известны духи, отвечающие за плодородие скота, и духи, способствующие удаче в лесу, покровители охоты. Среди лесных духов финнов и карел отмечен лесной дух, напоминающий севернорусского лешего; он может менять рост и становиться вровень с деревьями. Считалось, что особые отношения с лесом устанавливали пастухи, чтобы уберечь скот от диких зверей: перед началом выгона скота пастух шел в лес заключать договор

с лесом (ср. подобные представления на Русском Севере). Также у финнов имеются духи-хозяева вод — как мужские персонажи (Ахти, Ветехинен и др.), так и женские — черноликие русалки, они любят расчесывать волосы у воды, моют в волнах длинные груди, которые забрасывают за спину.

Среди духов, в которые верили финны, был целый мифический народ — маахисы («жители земли»), представители его напоминали людей, но отличались безобразной внешностью; путь в их страну вел муравьиными тропами, а они ходили у себя под землей вверх ногами. Если человек случайно попадал в их царство, он не должен был есть и пить с ними, иначе он не вернется на землю. Маахисы похищают детей и скот, оставляя своих уродцев-подменшей. Заблудившись в лесу у маахисов, следовало вывернуть одежду наизнанку, а при ночевке в лесу оставляли приношение на их тропе.

Карелам, финнам и другим финно-угорским народам известны также домашние духи-покровители, среди которых особенным уважением пользовались хозяева очага и бани (свой покровитель имелся даже у лодки); особо выделялся покровитель межи, следивший за правильностью границ между хозяйствами. Домашний дух мог выступать в ипостаси змеи, тогда при доме хорошо велась скотина. Все эти черты сближают финно-угорскую низшую мифологию с низшей мифологией Русского Севера, где также особо почитаются духи локусов.

В. Я. Петрухин кратко пересказывает сюжеты карело-финского эпоса «Калевалы», составленного на основе рунических эпических песен Элиасом Лённротом в первой половине XIX в. Касается автор и эстонской мифологии, которая была близка карело-финской, но после христианизации от нее сохранились лишь фрагменты. У эстонцев также имеется героический эпос, составленный поэтом Фридрихом Крейцвальдом в подражание «Калевале» Лённрота; он носит название «Калевипозэг», впервые был опубликован в 1857–1861 гг. А вот саамская мифология стала известна во многом благодаря рассказам европейских путешественников о поездках на Крайний Север.

Книга снабжена большим количеством иллюстраций, фотографий с указаниями на источники, откуда они были взяты; в конце дается список литературы для желающих более подробно познакомиться с мифологией финно-угорских народов. Она будет интересна всем, интересующимся мифологией, в том числе специалистам по русскому и славянскому фольклору, так как многие черты финно-угор-

ской мифологии имеют прямые или косвенные соответствия в мифологии русских и вообще славян, что может объясняться как взаимовлиянием мифологических систем народов, проживающих в тесном соседстве, так и генетическими причинами (общие индоевропейские корни некоторых сюжетов, параллельное влияние иранской мифологии на обе системы), а иногда и просто типологией.

Примечания

¹ В. Я. Петрухин является автором ряда работ по истории и мифологии славянских и финно-угорских народов, среди прочего — книга «Мифы финно-угров» (М., 2005), которая легла в основу настоящего издания.

М. В. Ясинская,

кандидат филологических наук,
Институт славяноведения РАН
(Москва)

Калмыцкие песни о Сибири / науч. ред., сост., пер. Э.-Б. М. Гучинова, Ц. Б. Селеева; [предисл. В. А. Тишкова]; вступ. ст. Э.-Б. М. Гучиновой [и Ц. Б. Селеевой]. — М.: Бумба, — 2023. — 216 с.

В представляемом вниманию читателей сборнике публикуется корпус из 87 калмыцких песен сибирского цикла, или так называемых сибирских песен¹, — тех, в которых отражен трагический опыт депортации калмыцкого народа. Книга, издание которой приурочено к 80-летию насильственного выселения калмыков в Сибирь, содержит тексты из опубликованных сборников песен и научных изданий, из полевых записей авторов и личных архивов других исследователей калмыцкого фольклора, из материалов проектов Кембриджского университета «Калмыцкое культурное наследие», а также из видео- и аудиозаписей, размещенных в социальной сети «ВКонтакте» и на YouTube. Это народные и авторские песни (многие из них утратили авторство), в том числе исполнявшиеся фольклорными ансамблями и отдельными певцами.

Наряду с песнями, содержащими повествование об обстоятельствах выселения калмыков и их тяжелой жизни в Сибири; сетования по поводу несправедливости властей, смерти близких, утраты родной земли и оставленного скота; мольбы к богам; надежды на возвращение и т.д., в сборник также включены песни о калмыках, сражающихся на фронтах Великой Отечественной войны, которые тоскуют об оставшихся в тылу родных (не зная, что их депортировали), не понимая, почему их письма к родственникам и подругам не доходят до адресатов.

Эти песни создавались на протяжении 80 лет — с первых дней депортации вплоть до наших дней. Во время ссылки их исполнение расценивалось властями как антисоветская агитация и строго каралось; после 1957 г., когда был издан указ о восстановлении Калмыцкой АССР и калмыки начали возвращаться на родину, они исполнялись лишь в узком кругу, например семейном, и даже в эпоху перестройки публично их пели только самодеятельные исполнители или профессионалы, выступающие самостоятельно, но не государственные ансамбли. Наконец, с 1990-х гг. сибирские песни калмыков начали звучать на мемориальных мероприятиях, посвященных памяти о депортации, а в настоящее время поются в том числе молодыми исполнителями, которые, в частности, используют новые художественные средства (например, создают новые аранжировки вплоть до стиля рок, снимают видеоролики).

Песни публикуются на калмыцком языке с параллельным русским переводом. После каждого текста дается доступная авторам информация об исполнителе, месте и времени записи, собирателе, источнике публикации текста или аудио- и видеозаписи, расшифровке звучащего текста, иногда — о конкретных обстоятельствах создания песни (например: «Эту песню сочинили прямо в вагоне, люди запомнили, приехав в Сибирь, пели» — с. 105) и условиях ее исполнения: сказитель перенял песню от матери (приводятся данные о ней), которая пела ее «под домбру по праздникам, когда приходили гости, и просто для себя» (с. 107), и т.д. В ряде случаев — и это весьма ценно — данные сопровождаются QR-кодом, ведущим на сайт издательства «Бумба», где в рамках подготовки книги были размещены аудиозаписи: это позволяет читателю непосредственно ознакомиться со звучанием песни.

Публикации текстов предваряются кратким предисловием академика В. А. Тишкова (с. 9–10), вступлением от составителей и переводчиков (с. 11–14) и теоретической вступительной статьей Э.-Б. М. Гучиновой (с. 15–61).

Э.-Б. М. Гучинова описывает языковые особенности сибирских песен (например, характерную для монгольского и тюркского стихосложения аллитерацию начальных строк и добавление «ритмических частиц»); отмечает вплетение в ткань песни малых жанров калмыцкого фольклора: проклятий-*харалов* (в адрес Сталина), благопожеланий-*йорелей* (в адрес калмыцкого народа) и восхвалений-*магталов* (ср. один из таких *магталов*: исполнительница — депортирован-

ная калмычка — восхваляет своего мужа-фронтовика); анализирует разнообразные тропы. Отдельный раздел своей статьи исследовательница посвящает устойчивым терминам, используемым в песнях: это топонимы, в частности калм. *Сивр* / рус. *Сибирь* (многие такие тексты озаглавлены просто как «Сибирская песня» — *Сивриндун*); хронимы (так, в названии или в зачине значительной их части упоминается декабрь, 28 декабря, 28-е число — отсылка к дате 28 декабря 1943 г., когда началась операция НКВД по выселению калмыков); обозначения транспорта, на котором спецпереселенцев увозили в ссылку (русизмы *паровоз*, *вагон*, *товарняк-вагон* и т.д.).

Особое внимание уделяется функции сибирских песен, позволяющих освоить, отрефлексировать травматический фрагмент истории народа, выразить сопротивление несправедливости властей и солидарность с этническим сообществом. Э.-Б. М. Гучинова выявляет особенности бытования песен в зависимости от исторического и социально-политического контекстов, а также от того, к какому поколению принадлежат их исполнители и создатели — к поколению тех, кто непосредственно пережил опыт депортации; тех, кто родился в ссылке, и родившихся уже после указа 1957 г. и возвращения на землю предков. Если первым и вторым песня представляла «голос», давала возможность обрести субъектность, проговорив личный травматический опыт, то последним — представителям «поколения постпамяти» — она позволяет осмыслить исторический опыт народа и сообщить о нем младшим поколениям и представителям других народов страны. В этом смысле с функциональной точки зрения оправдано предлагаемое автором жанровое разделение: в одном случае речь идет о песнях-хрониках, своего рода эго-документах, во втором — об исторических песнях.

Примечания

¹ О жанре сибирских песен, их топике и функциях в исторической памяти калмыков см.: Гучинова Э. Б.-М., Селеева Ц. Б. Могут ли угнетенные петь? Калмыцкие песни о выселении в Сибирь // Шаги/Steps. Т. 10. № 1. 2024. С. 84–106.

М. В. Ахметова,

кандидат филологических наук,
Российская академия народного
хозяйства
и государственной службы
при Президенте РФ
(Москва)

Конференция «НАРОДНАЯ КУЛЬТУРА В ГОРОДЕ И ДЕРЕВНЕ: ФОРМЫ БЫТОВАНИЯ. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ. ТРАНСФОРМАЦИИ»

24–26 октября 2023 г. в Москве прошла научная конференция к 130-летию со дня рождения П. Г. Богатырёва (Богатырёвские чтения — 2023). Ее организаторы — Государственный институт искусствознания (ГИИ), Институт мировой литературы им. А. М. Горького РАН (ИМЛИ РАН) и филологический факультет Московского государственного университета им. М. В. Ломоносова (МГУ) — избрали для обсуждения тему взаимосвязей крестьянского и городского фольклора, которую сам П. Г. Богатырёв считал одной из приоритетных в своей научной работе. Конференция собрала исследователей из ведущих академических институтов, вузов и фольклористических центров России.

Пленарное заседание открыл онлайн-доклад «Шлягер на эстраде и в фольклоре» С. Ю. Неклюдова (Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ, Москва / РАНХиГС), в котором популярные песни первой трети XX в. («Маруся отравилась», «Кирпичики», «Бублички» и др.) были рассмотрены как прецедентные тексты культуры, ярко выражавшие настроения своей эпохи и активно влиявшие на разные виды и жанры современного им искусства: словесные и музыкальные цитаты из шлягеров звучали в повседневном общении, выступлениях шарманщиков, цирковых репризах, газетной рекламе, карикатуре, журнальных фельетонах, кинофильмах.

С. В. Алпатов (МГУ) в докладе «Художественный язык русских свадебных приговоров в исторической ретроспективе взаимодействий города и деревни» предложил рассматривать проблему генетических и синхронных интертекстуальных связей, а также функциональной специфики «инородных» (городских, книжных, переводных) компонентов аутентичных свадебных приговоров в русле концепции общего художественного языка смеховых текстов «третьей культуры».

Доклад А. Л. Топоркова (ИМЛИ РАН) был посвящен актуальной в настоящее время теме фейклора. Докладчик сосредоточил внимание на издании «Русский народ: Его обычаи, обряды, предания, суеверия

и поэзия», выпущенном в 1880 г. под именем М. Забылина и пользующемся по сей день значительной популярностью, несмотря на содержащееся в нем большое количество псевдофольклорных текстов. Была предложена гипотеза, что за псевдонимом М. Забылин мог скрываться известный в XIX столетии в Москве торговец рукописями Г. Д. Книголюбов, творчество которого охарактеризовано А. Л. Топорковым как своеобразное пограничное явление между фольклором и «низовой» рукописной традицией.

Завершил пленарное заседание доклад А. А. Панченко (Институт русской литературы (Пушкинский Дом) РАН, Санкт-Петербург, Европейский университет в Санкт-Петербурге), посвященный трансформациям ритуальных практик и нарративов, связанных с сельскими святынями в современной России. Рассмотрев динамику представлений верующих о ритуальной агентности, а также поставив их в контекст концепции «модусов религиозности» (по Харви Уайтхаузу), докладчик пришел к выводу, что местные святыни остаются значимой частью современной религиозной культуры и своего рода «узлами сборки» локальных сообществ.

Секция «Фольклор, ритуальные и игровые практики города и деревни» была обращена к проблемам взаимодействия крестьянской и городской традиций, возникновению новых форм фольклорной культуры и трансформации старых.

Т. В. Говенько (ИМЛИ РАН) в докладе «А. Н. Веселовский о смене культурных парадигм и законах поэтики» остановилась на ранних работах ученого, в которых отразились его позитивистские взгляды. Докладчица отметила, что высказанные в этих трудах мысли обусловили движение в сторону разработки им новых исследовательских областей, в том числе изучения взаимоотношений крестьянской и городской культур.

В. А. Поздеев (Институт языка, литературы и истории Коми НЦ УрО РАН, Сыктывкар / ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН), опираясь на тексты сборников вятского фольклора и полевые наблюдения Н. А. Добротворского,

А. М. Васнецова, Д. К. Зеленина, выделит в сказках, песнях и частушках «подгородных деревень» Вятской губернии начала XX в. значительное число деталей городского быта и стилизованных черт «третьей культуры», обусловленных тесными контактами свободных ремесленников и крестьян-«отходников» с городской средой.

Е. А. Самоделова (ИМЛИ РАН) в докладе «Взгляд Е. В. Честнякова как “питерщика” на влияние привносимой городской культуры на деревенский быт» показала парадоксальную ситуацию, сложившуюся в восприятии города сельской интеллигенцией в начале XX в. С одной стороны, Е. В. Честняков отрицательно относился к ходившим на заработки в Питер крестьянам, считал их проводниками искаженного русского языка, примитивных фольклорных песен, упрощенного модного платья, а с другой — намеревался создать синтез деревенской и городской жизни с применением достижений научно-технического прогресса.

В презентации А. С. Лызловой (Институт языка, литературы и истории Карельского НЦ РАН, Петрозаводск) был подробно освещен процесс работы в 1936–1937 гг. петрозаводских и ленинградских фольклористов А. Д. Соймонова, Н. В. Новикова, К. В. Чистова, Г. Ф. Нефедова над собиранием образцов народного творчества рабочих Онежского завода. В состав коллекции вошли 270 песен, 190 частушек, 15 причитаний (все исполнительницы — женщины), 70 сказок (все сказочники — мужчины), единичные записи заговоров и преданий. Итогом работы стала публикация сборников «Песни и сказки на Онежском заводе» (1937) и «Сказки Ф. П. Господарева» (1941).

Тему фольклорных компонентов современной культуры жителей заводских поселков продолжил онлайн-доклад П. А. Истоминой (ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН), в котором было проанализировано бытование городских (спиритизм) и деревенских (с кольцом, зеркалом, сочнем, валенком) форм гаданий в заводских поселках Нювчим, Нючпас, Кажым Республики Коми.

Доклад Ю. А. Крашенинниковой (ИЯЛИ Коми НЦ УрО РАН) был посвящен проблеме конструирования общественных коллективных традиций советского периода и постсоветской эпохи. В ходе полевых разысканий установлены происхождение и этапы эволюции Дня Нептуна в народном календаре заводского поселения Кажым Койгородского района Республики Коми (от возникшей в 1973 г. игровой инициации участников стройотряда Ленинград-

ского лесотехнического института до молодежного фестиваля местных жителей и межрайонного культурно-массового мероприятия, регламентируемого администрацией).

Основой контрастного исследования современных ритуалов проводов в армию в селе и малом городе Вологодской области для **С. В. Белянина** и **И. В. Козловой** (РАНХиГС) послужили материалы экспедиций 2017–2019 гг. Включенное наблюдение городского ритуала и интервьюирование по поводу вывешенной на «заглухе» деревенского дома украшенной елочки позволили обосновать гипотезу о транспонировании модели школьного выпускного праздника в первом случае и свадебного ритуала во втором.

Процессы трансформации обетного праздника «Мольба» (первое воскресенье после Петрова дня), который был престольным в с. Нежитино и нескольких близлежащих деревнях Макаревского района Костромской области, постарались обобщить на основе полевых наблюдений 2023 г. **Ю. М. Кувшинская** и ее студентка **У. В. Кунина** (Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики», Москва). Проанализированный материал вызвал дискуссию о взаимосвязи в структуре локальной коммеморации компонентов семейно-родовой, религиозной и военной памяти.

Представленные в докладе **Н. С. Петровой** (РАНХиГС) материалы проекта «Народная история России» 2017–2021 гг. послужили источником для описания и классификации ключевых мотивов воспоминаний о возникновении «спальных районов» столицы. В исследуемых нарративах выявлены три самостоятельные точки зрения: бывших жителей сносимых деревень, переселенцев из центра города и наших современников — наследников локальной памяти и трансляторов сложившихся текстов.

Искусствоведческий взгляд на проблемы вернакулярной архитектуры и любительского энвайронмента современного города представила **А. А. Суворова** (Российский государственный педагогический университет им. А. И. Герцена, Санкт-Петербург). Она коснулась, в частности, конфликта эстетической маргинальности и перцептивной общедоступности объектов ЖЭК-арта, анонимности его создателей и архитектурного надзора, поместив данный феномен «третьей культуры» в контекст философско-культурологической проблематики «присвоения» рядовыми жителями окружающей городской среды.

Секция «Театрально-игровые формы в культуре разных народов. Городская театральная среда» продемонстрировала разнообразие явлений, которые так или иначе соприкасаются с миром развлекательно-зрелищных практик.

В докладе **И. В. Климовой** (ГИИ) «Город как театральная среда: Оформление Торжественных въездов в Антверпен во второй половине XVI в.» внимание было сосредоточено на преобразовании городского пространства во время Торжественных въездов императора Карла V и принца Филиппа II в 1549 г., Франциска Анжуйского в 1582 г., эрцгерцога Эрнста Австрийского в 1594 г., эрцгерцогов Альберта и Изабеллы в 1599 г., когда улицы и площади города с помощью триумфальных арок, подиумов для живых картин, пилонов, портиков, галерей, фигур великанов превращались, по сути, в театральные подмостки.

Е. А. Аргамонова (ГИИ) посвятила свой доклад Апрельской ярмарке, которая проводится в Севилье с 1847 г., представив обширный фотографический материал разных лет. Докладчица предложила собственное осмысление социокультурных элементов этого важного события городской жизни Севильи.

Опираясь на полевые материалы, собранные в экспедиции 2022 г., проходившей в общине Коре-Дуга Республики Мали, **Д. В. Ванюкова** (Государственный музей Востока, Москва) рассказала о функциях священных шутов в малийской традиционной культуре. Участвуя в различных церемониях, праздниках, свадьбах, они прибегают к формам традиционного смехового поведения: вышучиванию, ритуальному обжорству и пьянству, а их костюмы представляют собой парадоксальную смесь элементов одежды разных этно-профессиональных групп либо облачение из пестрых лоскутов, лохмотьев, надетых наизнанку.

Доклад **Г. Д. Салтыкова** (Центральный театр кукол им. С. В. Образцова, Москва) ««Красный Петрушка» и Дедушка Крылов: взрыв популярности театра кукол в Советской России 1920–1930-х годов» был посвящен попыткам использовать традиционный театр Петрушки в агитационно-просветительских целях в первые послереволюционные десятилетия. Как пример удачного эксперимента докладчик привел агиттеатр при политеделе 1-й революционной армии Восточного (позднее Туркестанского) фронта, созданный художниками Н. Шалимовым и В. Хвостенко, а также «Театр петрушек», организованный скульптором и графиком

И. Ефимовым и его женой, живописцем Н. Симонович-Ефимовой.

Т. А. Золотова и **Е. А. Плотникова** (Марийский государственный университет, Йошкар-Ола) рассмотрели представления, практики и тексты, бытующие в театральном сообществе Академического русского театра драмы им. Г. Константинова, показали их роль в формировании профессиональной идентичности и функционировании театральных сообществ в целом. Сакрализация сцены, вера в существование духов театра, отрицательные эмоции, испытываемые при исполнении определенных ролей, становятся специальными темами для рефлексии актеров, велико также значение посвященных ритуалов.

Секция «Музыкальный фольклор между городом и деревней» объединяла доклады, посвященные по большей части песенной лирике, а именно стилевым и структурным сдвигам, происходившим в немалой степени вследствие взаимодействия городской и деревенской культуры бытового пения.

Н. Ю. Данченкова (независимый исследователь, Москва) обозначила свою тему как «Взаимодействие городской и деревенской (традиционной) песенности и процессы формотворчества в русской народной песне. Пути и методы изучения». Отметив тенденцию, связанную с появлением в России с середины XVII в. песенных форм, основанных на новом типе стихосложения — «ученой» силлабике — и на музыкальной стилистике канта, она показала, как эта песенная культура, активно распространявшаяся в городской среде, инициировала возникновение новых структурных закономерностей и образований (строфики, ритмики, стиховых типов) и в традиционной крестьянской песенности. В изучение этих трансформаций большой вклад внесли русские музыковеды-фольклористы: Е. В. Гиппиус, предложивший концепцию ассимиляции городского романа традицией северной протяжной песни, и А. В. Руднева, разрабатывавшая положения теории народно-песенного формообразования. Внимание было уделено также исследованиям Н. М. Савельевой, проследившей специфику бытования кантовых структур в русской свадебной традиции.

Е. В. Миненок (ИМЛИ РАН) в докладе «Влияние радиотрансляций народных хоров и профессионального концертного исполнения народных песен на традицию» продемонстрировала, как исполнение народных песен профессиональными хорами и солистами по радио на протяжении XX в. влияло на местный репертуар,

на структуру песен (характерное для сценического пения замедление последних строк) и на восприятие тембральной окраски голосов. Проанализировав исполнительскую манеру жителей переселенческих сел Иркутской области и их рассказы о том, как песни приходили на клубную самодеятельную сцену, она сумела восстановить связь записанных от них песен с репертуаром Ирмы Яунзем и Петра Лещенко. Однако выявленные процессы вряд ли можно оценивать положительно: зафиксированный СМИ эталон исполнения, единый для всей страны, влечет за собой стирание локальных особенностей музыкального стиля.

Аспирантка Санкт-Петербургского государственного университета **В. А. Пушкина** попыталась рассмотреть роль запевалы деревенского народного хора при доме культуры сквозь призму социокультурного анализа и характерного для него терминологического аппарата, в частности понятия «внутренней колонизации» (по А. М. Эткинду). В историческом экскурсе, предпосланном докладу, был задан ракурс рассмотрения практики народных хоров как связанной извне: сначала научной и музыкальной интеллигенцией, позднее общественными структурами, регулировавшими деятельность самодеятельных коллективов в духе просвещения и воспитания исполнительского профессионализма. Однако связать живой фольклорный материал (записи начала 2020-х гг. из д. Вожгора Лешуконского района Архангельской области) с заявленным теоретическим подходом и тем самым обосновать его принципиальную необходимость докладчица не сумела.

Материалом для доклада **М. А. Брюхановой** (Научная библиотека Пермского государственного научно-исследовательского университета) о песенном репертуаре горнозаводского села Кын середины XX в. послужили полевые записи студентов Пермского госуниверситета 1959 г., включавшие 46 свадебных, хороводных, солдатских, тюремных и любовных песен. Докладчица рассмотрела варианты некоторых из них: свадебной «Как из горницы в горницу...», хороводной «Лебедина», городских романсов, а также познакомилась с фактами биографии Е. И. Шабалиной — песенницы, переехавшей в Кын и собравшей вокруг себя коллектив исполнителей.

Н. И. Жуланова (ГИИ) показала, что частушки и припевки, своим происхождением связанные с процессами проникновения поздних, в том числе городских, влияний в сельскую среду, занимают доминирующее ме-

сто в быту, особенно праздничном, современной коми-пермяцкой деревни. На собственных полевых материалах 1980-х — начала 2020-х гг. докладчица обозначила типы частушек, ситуации и способы их исполнения, связанные с ними языковые стратегии (одновременное присутствие внутри частушечных спевов русских и коми-пермяцких текстов), отметила особенности исполнительского стиля и принципы строения музыкальной ткани, в частности при исполнении в различном инструментальном сопровождении — например, под гармошку, балалайку, многостольные флейты (*пöляннез*) и др.

Магистрантка Московского государственного института культуры **М. И. Фролова** представила доклад на тему «Роль Нижегородской ярмарки в распространении кустарных музыкальных инструментов и народных увеселений в России в XIX веке». Именно ярмарка способствовала зарождению и развитию собственного гармонного промысла Нижегородского края; кроме того, ремесленники привозили сюда на продажу музыкальные инструменты собственного изготовления — гусли, скрипки, барабаны, колокольчики и бубенцы. Здесь же организовывались гулянья с балаганами и театрами, каруселями и качелями, цирками и комнатами смеха, выступлениями «медведчиков» и кукольников. Во время торгового праздника можно было встретить уличных музыкантов, а в первоклассных ресторанах послушать игру чувашских гусяров. Таким образом, роль ярмарки как своеобразного центра популяризации народной инструментальной музыки нельзя переоценить.

О. М. Шабунина (независимый исследователь, Москва) осветила деятельность основоположника концертного исполнительства на русских народных инструментах В. В. Андреева. Через включение усовершенствованной «простонародной» балалайки в самые разные сферы жизни дореволюционной России он популяризировал народную песню, заявляя, что таким образом возможно предотвратить ее исчезновение из общенационального культурного обихода. Добиваясь создания классов игры на балалайке в военных учебных заведениях и солдатских гарнизонах, Андреев создавал основу для воспитания прежде всего заинтересованной аудитории, нежели будущих исполнителей. Успешные гастрольные туры Андреева как солиста и его Великолукского оркестра в России и за ее пределами, его совместные проекты с известными артистами говорят о том, что им были максимально использованы модные

тенденции (русский стиль) и патристические настроения в обществе для достижения своей цели и продвижения своего дела.

На секции «Культурные и эстетические предпочтения жителей города и деревни» речь шла как о традиционных фольклорных жанрах, бытующих в сельской и городской среде, так и о новых формах, характерных для современной коммуникации в сети Интернет.

В докладе **В. А. Ковпика** (МГУ) был предложен для обсуждения методологический парадокс, связанный с актуальными процессами эволюции народной лирики: песни литературного склада, генетически чужеродные классической фольклорной традиции и получившие у фольклористов условное обозначение «городские», в настоящее время фиксируются в деревенской среде и самими исполнителями осмысляются как исконные, усвоенные от родителей и отражающие локальную культурно-историческую специфику.

Опираясь на собранный и систематизированный им корпус вариантов, **В. А. Воробьев** (Российский государственный гуманитарный университет, Москва) проследил интертекстуальные связи городской песни эпохи НЭПа «Перепетуя» со студенческим репертуаром XIX–XX вв. и их вероятным общим первоисточником — романсом на стихи В. А. Соллогуба «Серенада» (текст издан в 1841 г., известен в песенниках с 1860-х гг.).

С. П. Сорокина (ИМЛИ РАН) обратилась к фигуре уличного музыканта-шарманщика — типичного представителя «низовой» городской культуры прошлого. Докладчица отметила, что, несмотря на популярность этого артистического ремесла, сведений о шарманщиках в научных описаниях практически нет. В качестве одного из источников информации она предложила рассмотреть русскую лирику XIX в., чтобы понять, как воспринимали русские поэты шарманщиков, какие элементы их деятельности нашли отражение в поэзии и какими символическими функциями наделяется их инструмент.

Л. В. Фадеева (ГИИ) сделала предметом своего рассмотрения устные рассказы о встречах с дикими животными. Отметив популярность такого рода сюжетов как среди горожан, так и среди сельских жителей (что можно проследить по публикациям в СМИ), исследовательница представила свои записи 2000–2010-х гг. на Пинеге. Образцы текстов были рассмотрены как в плане общей типологии

ситуаций неожиданных и опасных встреч в лесу, так и с точки зрения присутствия в конкретном рассказе традиционных для фольклорной прозы мотивов и коллизий. Особое внимание было уделено рассказам охотников о встрече с медведем, а также анекдотам на тему удачной охоты и реализации в них традиционных представлений мифологического и хозяйственного (= природоохранного) характера. Докладчицей была отмечена перспектива развития этого жанра в художественной литературе (на примере рассказа Виталия Бианки «Роковой зверь»).

Т. Н. Суханова (ГИИ) сосредоточилась на популярном среди подростков явлении — крипипасте. Были рассмотрены характерные образцы этого жанра интернет-фольклора, который близок страшилкам и городским легендам, но отличается от них и по структуре, и по составу персонажей, и по приписываемым им действиям и признакам. Был также отмечен по преимуществу переводной характер изначальных текстов. По мнению исследовательницы, молодежь увлекает игра в *страшное*, которое в удобных текстах разработано настолько нарочито, что граничит с комическим. Однако у участников чтений представленные тексты вызвали споры этического характера: материал был поставлен в связь с ростом случаев школьного буллинга, с криминальными ситуациями с участием детей, что заставляет усомниться в возможности его рассмотрения вне современного социального контекста.

М. Л. Ковшова (Институт языковедения РАН, Москва) в докладе «Загадочность идиом и идиоматичность загадок: к проблеме декодирования» сопоставила идиомы и народные загадки, привела примеры их текстуального тождества, а также отметила структурные и функциональные различия идиом как знаков языка и загадок как фольклорных произведений. Особое внимание было уделено двум разным стратегиям восприятия идиом и загадок: с одной стороны, их понимание, осуществляемое с опорой на значения слов, на контекст и др., с другой — их декодирование с опорой на знание стереотипов, мифологем, символов, присущих этнокультуре.

Секция «Проблемы культурной памяти. Актуализации и реконструкции фольклорных традиций» объединила участников конференции, сосредоточившихся на проблеме популяризации традиционного фольклора и его вторичного бытования — как сценического и музейного, так и максимально приближенного к реальным условиям.

Н. Е. Котельникова (Государственный Российский Дом народного творчества имени В. Д. Поленова, Москва) продемонстрировала, как работает механизм включения традиционной музыкальной культуры в современное образование молодежи и насколько результаты этого процесса зависят от личности того, кто берет на себя его организацию в данной конкретной местности. Приехав в село Саранпауль Березовского района Ханты-Мансийского автономного округа, где хорошо сохранились элементы традиционной культуры живущих здесь народов (коми-зырян, манси, ненцев) в 1990-х гг., Д. Г. Агеев выступил посредником между местными народными исполнителями старшего поколения и учащимися музыкальной школы. Он не только вел класс фортепиано, но и создал класс игры на национальных музыкальных инструментах — таких как *сынквылтат*, *тарыгсып-йив* («журавль»), *нэрнэ-йив*, *тумран* и др. Тогда же им был основан существующий и по сей день детский фольклорный коллектив «Салы-Лёнгх» («Оленьими тропами»).

И. С. Слепцова (Институт этнологии и антропологии им. Н. Н. Миклухо-Маклая РАН, Москва) рассмотрела самостоятельные музеи крестьянского быта. По мнению докладчицы, не полностью вытесненная сельская идентичность и ностальгические настроения стимулируют организацию пространств, в которых индивид конструирует идеализированную и романтизированную картину своего прошлого. Были рассмотрены причины данного явления (мемориально-ценностные, дидактические, коммерческие цели, преследуемые самими создателями персональных музеев), а также функции, которые постепенно обретают эти музеи в социокультурном пространстве села или города. Среди заслуживающих внимания примеров были упомянуты Краеведческо-этнографический семейный музей Виктора и Галины Мерзлых в с. Карпогоры Пинежского района Архангельской области, семейный музей Павла Николаевича Крылова в с. Матвеево Парфеньевского района Костромской области, домашний музей «Путешествие в старину» супругов Недумовых в Тольятти, ретродом Зулейхи Алишевой в Тюмени, который обычно позиционируется как «сибирский дом с татарским акцентом».

А. В. Аргов (молодежный центр «Палата ремесел» ПМЦ «Петроградский», Санкт-Петербург) поделился размышлениями на тему «Молодежное фольклорное движение и культурные механизмы города». Возражая

против принятого взгляда на город только как на среду, чуждую сельскому фольклору и уничтожающую его, докладчик обратился к исследованиям, посвященным низовой культуре города и присущему ей устному профессионализму. Одной из задач, сформулированных в докладе, стало выявление механизмов городской культуры как таковой, действующих с древнейших времен по настоящее время и определяющих специфику устного творчества горожан.

Доклад **С. С. Макарова** (ИМЛИ РАН) был посвящен «ревитализации» автохтонных народных исполнительских традиций, проводимой в течение уже ряда лет в Якутии. Был рассмотрен первый опыт организации национальной вещательной компанией «Саха» конкурса исполнителей якутского эпоса, прошедшего в формате интерактивного телевизионного шоу в сентябре 2022 г. По мнению докладчика, сам замысел мероприятия и некоторые его фиксируемые результаты: отзывы зрительской аудитории, телевизионные рейтинги, рецензии экспертов в периодической печати — позволяют говорить о начале новой фазы в (ре)конструировании этнической культуры в регионе.

В заключение работы секции **Н. С. Михайлова** (Музей-заповедник «Кижы», Петрозаводск) рассказала о реконструкции севернорусского традиционного свадебного обряда конца XIX в., осуществленной фольклорно-этнографическим ансамблем «Кижы», фольклорно-этнографическим театром «Братыня» (МГУ) и студентами Петрозаводской государственной консерватории им. А. К. Глазунова в процессе подготовки и съемки фильма «Русская свадьба Заонежья» (2023 г., авторы проекта Д. Н. Князев, А. М. Анхимкова и Н. С. Михайлова, научный консультант В. П. Кузнецова). Фильм был представлен на чтениях вместе с книгой-альбомом, совмещающим как историческую экспликацию обряда, так и подробно зафиксированные и прокомментированные его этапы, получившие развернутое представление при итоговом монтаже фрагментов реконструированного видеоряда.

Демонстрация фильма стала удачным завершением Богатырёвских чтений, показав новые формы презентации локальных традиций, которые использует современная фольклористика. Однако нужно отметить, что в течение трех дней работы конференции состоялось еще несколько событий, интересных и полезных для ее гостей и участников. Так, в конце первого дня авторы и руководители научных групп представили новейшие фольклористи-

ческие издания, среди которых был и сборник научных статей «Народная религиозность в свете фольклора» (М., 2023), подготовленный ГИИ совместно с Институтом филологии и журналистики Нижегородского государственного университета им. Н. И. Лобачевского по следам Богатырёвских чтений 2020 г. Второй день ознаменовался знакомством с фотовыставкой «Цвета Пармы», развернутой в залах ГИИ и основанной на материалах фольклорных экспедиций в Кочёвский и Косинский районы Пермского края 2021–2022 гг. Встреча с автором фотографий — этнографом М. М. Горшковым и куратором выставки этномузыкологом Н. И. Жулановой позволила осознать преимущества совмещения художественного и научного взгляда на коми-пермяцкую традицию.

Возвращаясь к прозвучавшим на конференции докладам и развернувшимся дискуссиям, нельзя не подчеркнуть значение научного и методологического фундамента, на котором осуществляется сегодняшнее изучение народной культуры и характерных для нее процессов и явлений. Во времена становления П. Г. Богатырёва как исследователя живой фольклорной традиции и формирования его структурно-функционального метода встреча культур города и деревни воспринимались ученым как завораживающий динамический хаос творимой на глазах очевидца истории. В наши дни наука о фольклоре имеет проверенную десятилетиями методологию, обладает массивами накопленных полевых и архивных данных, что дает возможность работать на общую за-

дачу постижения фундаментальных основ современных процессов в традиционной культуре и продолжать двигаться по пути, намеченному нашим выдающимся предшественником.

С. В. Алпатов,
доктор филологических наук,
Московский государственный университет им. М. В. Ломоносова
С. П. Сорокина,
доктор филологических наук,
Институт мировой литературы им. А. М. Горького РАН (Москва)
Л. В. Фадеева,
кандидат филологических наук,
Государственный институт искусствознания (Москва)

Уважаемые коллеги!

В 2024 г. журнал «Живая старина» планирует публикацию статей и материалов в рубриках:

- «Верования и обряды»
- «Жанры фольклора»
- «Язык народной культуры»
- «Архивная полка»
- «Этнокультурное пограничье: язык и фольклор»
- «Региональный фольклор»
- «Мифологические персонажи в фольклоре»
- «Фольклористика в научных центрах»
- «Выставки»

Мы также будем рады материалам, записанным в экспедициях, публикациям архивных документов, рецензиям на книжные новинки, обзорам научных мероприятий и проектов.



Уважаемые читатели!

Подписка на журнал «ЖИВАЯ СТАРИНА» по Объединенному каталогу «Пресса России»
Подписка онлайн — индекс Ц45355

Ответственный секретарь редакции
М. В. Ясинская
Научный редактор **Е. Л. Чеканова**
Корректор **М. К. Егорова**
Дизайн, верстка **Л. К. Халоян**

Адрес редакции:

101000, г. Москва,
Сверчков пер., д. 8, стр. 3
Тел.: 8 (495) 621-43-50
E-mail: zhst-red@yandex.ru
Сайт: www.folkcentr.ru

Рукописи не возвращаются.
При перепечатке ссылка на журнал обязательна.
© «Живая старина», 2023

Журнал зарегистрирован в Министерстве цифрового развития, связи и массовых коммуникаций Российской Федерации. Свидетельство № ФС77-73498 от 24 августа 2018 г. Подписано в печать 27.03.2024. Формат 60 × 90 1/8. Печать офсетная. Бумага офсетная. Усл. печ. л. 9,0. Заказ № 2090.

Отпечатано в типографии:

ООО «Принт сервис групп»
105187, г. Москва, ул. Борисовская, д. 14
E-mail: 3565264@mail.ru



▲ Обрядовая выпечка и костюмы. Архангельская, Енисейская, Рязанская и Ярославская губернии. Последняя треть XIX — первая четверть XX в. Архангельская губ. Первая треть XX в.



На этой странице обложки представлены материалы выставки «Путь хлеба: хлебные традиции русской деревни», открывшейся 5 октября 2023 г. в Российском этнографическом музее (Санкт-Петербург). Фото О. В. Волковой



▲ Общий вид выставки



▲ Раздел выставки, посвященный орудиям обработки земли

В СЛЕДУЮЩИХ НОМЕРАХ:

- А. Б. Мороз (Москва). «Самоходы», «челдоны», «вятские»...
- Ю. В. Кузвая (Москва). Поверья о змеях в селах Ермаки, Осиновка, Еловка Викуловского района Тюменской области



▲ Козули — гипсовые слепки пряников, скопированные с оригинальных силуэтных пряников, которые выпекались к Рождеству. Архангельская губ. Первая треть XX в.



Мая Борисовна Леухина (с. Старый Торъял Новоторъяльского р-на) накрывает на стол



Полотенце. Мастер Л. В. Веткина (пос. Сернур Сернурского р-на)



В 2022 г. в рамках проекта по выявлению и сохранению объектов нематериального культурного достояния народов России была проведена экспедиция в Республику Марий Эл. Читайте материалы экспедиции на с. 24–32.
Все фотографии сделаны в 2022 г. Д. И. Вайманом



Трехслойные блины коман мелна с топленным маслом на столе (с. Старый Торъял Новоторъяльского р-на)



Плат-солык. Двухсторонняя вышивка. Техника «набор». Мастер Л. В. Веткина (пос. Сернур Сернурского р-на)



Плат-солык. Двухсторонняя вышивка. Техника «косой стежок». Мастер Л. В. Веткина (пос. Сернур Сернурского р-на)