
О.В. ЧЁХА

ЗАМЕТКИ О НАЗВАНИЯХ СВЯТОЧНЫХ ХЛЕБОВ В СЕВЕРНОЙ ГРЕЦИИ

Статья посвящена анализу северногреческой диалектной лексики, используемой для наименования святочных хлебов и обрядового печенья, предназначенных для праздничных трапез в канун Рождества, Нового года и Крещения, для одаривания колядующих и ритуального кормления домашнего скота в течение всего периода Святков [Δωδεκαήμερο], а также выявлению мотивационных оснований для таких наименований. Кроме того в статье приводится краткий этнографический обзор святочных ритуалов, связанных с изготовлением обрядового хлеба, его распределением среди членов семьи и дальнейшим использованием в магических практиках (в ритуальном приглашении на ужин святого Василия, девичьих гаданиях о замужестве, «кормлении» колодцев и т. д.). Интересующая нас лексика рассматривается в сопоставлении с соответствующими данными балканославянских языков (сербского, болгарского и македонского), поскольку северная Греция оказывается продолжением южнославянского культурного континуума, ее традиция имеет с ним множество сходжений (в том числе и в типах лексической номинации) и в ряде случаев может быть объяснена только с привлечением славянского материала.

Специальным образом выпеченный хлеб являлся непременным атрибутом святочных ритуальных трапез. При этом три праздничных ужина, следующие один за другим, воспринимались их участниками как некий единый неразрывный комплекс с каждым раз повторяющимся набором определенных действий: например, во фракийском Эвкарियो (область тур. *Kirklareli*) на столе всегда должно было стоять девять разных блюд, каждая трапеза начиналась с трех фасолин, хозяин трижды оставлял на столе свой кошель, чтобы не испытывать ни в чем нуж-

ды в наступающем году, и т. д. (Μαγκριώτης 1939: 324–325)¹. Потому закономерно, что для некоторых локальных греческих традиций (например, на Ионических о-вах) характерно выпекание трех отдельных святочных хлебов на Рождество, Новый год и Богоявление, сходных по форме и названию. Однако северу Греции это несвойственно. Нередки примеры, когда хлеб выпекался только к Васильеву дню, а «открывали» и «закрывали» Святки другие блюда: сладкое пшеничное коливо [κόλυβος, κολλυβόζωμας] (болг. Созопол, область тур. *Kirklareli*) (Παλαϊωαννίδης 1928: 457; Μαγκριώτης 1939: 324–325), блины (область Кардицы, Коницы) (Στασίω 1979: 228; Μαυρομάτης 1986: 507), постные слоеные питы *сарагли* [σαραγλί]² (тур. *Çakilli*) (Χουρμουζιάδης 1938: 397–398)³. Это, однако, вовсе не свидетельствует о бедности и плохой сохранности северногреческой традиции. Напротив, представленный в работе материал демонстрирует достаточное количество лексических единиц, использующихся для обозначения обрядовой выпечки и святочных хлебов, к рассмотрению которых мы переходим.

¹ Одновременно с этим святочный период развивался во времени от начала (Рождества) через Новый год к концу (Крещению), что обнаруживалось в появлении «сквозных» ритуалов, длящихся все двенадцать дней и связывающих воедино все три главных праздника. Так, в центральной Македонии (Эдесса, Науса) записан ритуал, связанный с запекаемой в хлебе монетой: тот член семьи, кто в своем куске рождественской питы находил счастливую монету, привязывал ее белой и красной ниткой к ручке кувшина, с которым ходили за водой; в канун дня св. Василия монету снимали, запекали в новогодний хлеб (василопиту), снова «находили» и привязывали к ручке кувшина; в вечер перед Крещением, когда священник приходил святить дом, монету бросали в сосуд со святой водой (Καρλατάκης 1981: 94).

² Отличается тем, что ее «слои» сворачиваются трубочками и укладываются в форму, пока не наполнят ее. Еще один «слой» тонко раскатанного теста закрывал пирог.

³ В связи с обычаем начинать и заканчивать святочные трапезы одинаковым блюдом приведем запись из фракийского села Мавроклисио: в то время как в соседних селах (Λάβαρα 1968: 119; Χρηστίδου 1968: 237–238) обязательным блюдом на рождественском столе была «баба» [μπάπο, μπαμπού] фаршированная колбаса, которая всю рождественскую ночь варилась в горшке, стоящем рядом с бадняком (Μουχαρίδου 1968: 148–149), – в Мавроклисио перед Рождеством готовили две таких колбасы – «бабу» и «деда» [πάππους]; «бабу» съедали за рождественской трапезой, а «деда» хранили до крещенского стола (Μαυροκκλησείο 1970: 224). Обычай, вероятно, был известен и болгарам, о чем свидетельствуют записанные в Страндже и Свиштовe *баба, дяду* ‘рождественская свиная колбаса’ (Σεδακωβα 1984: 178, 185).

Рождественский хлеб

За день до Рождества в доме выпекались самые разные хлеба: караваи, предназначавшиеся в подарок деревенским пастухам, хлебцы для домашнего скота, фигурное печенье для колядующих детей, для соседей, для нищих и т. д. Безусловно, главным считался *христосомо* [χριστόσωμο, букв. – Христов хлеб], что нашло отражение в терминологии: в общине Погони (Эпир), например, главная *кулура*⁴, украшенная изображениями животных, птиц и деревьев, называлась красивой [καλή κ'λουρα], а все другие хлеба – *второстепенными* [δεύτερες] (Μήτσος 1991: 85).

Рождественский пирог выпекается из пшеничной муки и без дрожжей; может быть круглым, квадратным, ромбовидным, иметь форму креста или бублика; на его верхней корочке делают крест, ставят церковную печать, оставляют отпечатки пальцев – знак того, что «Христос благословил хлеб», посыпают кунжутом и орехами, выкладывают из теста фигурки волов с плугом, овец и коз, бочек с вином, копны жита и т. д. Сохраняются воспоминания о том, что при его выпекании соблюдались определенные ритуалы (клали свежеспеченный хлеб в передник, трижды поднимали над головой и проч. – Τσακίρη 1969: 186).

В некоторых эпирских и македонских селах испеченный на Рождество хлеб хранился до Крещения, обозначая тем самым временные границы святочного периода: в Плагья это была фигурная булка в форме восьмерки, которой на Крещение кормили домашнюю скотину (Στασίνοι 1979: 220); в Балфатсе – калачик *кулураки* [κουλουράκι], во время рождественской трапезы лежащий на главной пите, а потом висящий на гвозде до Крещения, когда его отдавали быкам (Κοσμάς 1965: 224–225); в Пирго – пироги-*колядники* [κολιντρίνες], один из них хозяйка относила на Богоявление на виноградник (Στασίνοι 1979: 222); в области Серрес – выпекаемый «для калликандзаров» *коллаки* [κολλάκι < *κολουράκι], который хранили все Святки на иконостасе (Σιέττος 1975: 317), чтобы уберечь дом от нечистой силы.

В ряде случаев рождественский хлеб не имеет специального названия и именуется просто *калачом* [κουλούρα] (Λώλης 1986: 512; Σιέττος 1975: 317), *слойкой* (бугатцей) [μλουγάτσα] (фрак.) (Τσακίρη 1969: 186), *тортом* [τούρτα]⁵

⁴ Как правило, *кулурой* называют калач, хлеб круглой формы с небольшим отверстием в середине. Однако в отдельных локальных традициях кулура может не иметь отверстия или выглядеть как «плетенка».

⁵ См. тождественные южнославянские названия болг. *туртѐ* (София), *туртѐ с късметѐ* (область Бурел) ‘рождественский хлеб, в который запекается монета’ (Плотникова 2004: 384–385), серб. *турта* ‘бездрожжевая пита’ (Горни Висок) (Плотникова 2013: 167).

(Эдесса, Науса) (Καρπατάκης 1981: 94)⁶. Существующие наименования можно разделить на несколько групп:

1. Наиболее частотные названия рождественского хлеба и выпечки мотивированы названием праздника Рождества Христова и осмыслением ритуального хлеба как хлеба Христа. В эту группу включаются следующие лексемы: общегреческое *христопсомо* [χριστόψωμο < Χριστός + ψωμί ‘хлеб’] ‘хлеб, выпекаемый на Рождество’, *христокулура* [χριστοκούλουρα < Χριστός + κουλούρα ‘калач’] ‘большой калач для овец, на поверхности которого тестом выкладывали фигурки овец, кошару, пастухов; Христос увидит, с каким почтением относится хозяин к овцам, и благословит их’ (каракачаны) (Σιέττος 1975: 315), ‘фигурный калач, который крестный отец дарит своим крестникам на Рождество’ (Οικονομόπουλος 1999: 263), *христопита* [χριστόπιτα < Χριστός + πίτα ‘пирог’] ‘то же, что христопсомо’ (область тур. *Kirkklareli*) (Πετρόπουλος 1941: 145).

2. Вторая группа наименований рождественского хлеба также мотивирована хрононимом – диалектным названием Рождества Коляда [Κουλιαντάς, Κουλιαντάρς]: *коляда* [κόλιαντα] ‘рождественские калачи из пшеничной муки, самый большой из которых предназначался сельскому пастуху’, ‘калачики из пресного теста в форме восьмерки или буквы омеги для колядующих’ (эпир. Погони) (Σιέττος 1975: 317), «заячья коляда» [κόλιαντο του λαγού] ‘один из калачиков для колядующих, который вешали на иконостас и хранили в течение всего года, чтобы «хорошо удерживать зайца», чтобы зайцы не объедали хлебную ниву’ (эпир. Погони) (Μήτσης 1991: 86), *колядринес* [κολιαντρίνες, κολιαντίνες букв. ‘колядные, рождественские’] ‘калачики для колядующих’ (зап.-макед. Сиагиста, Козани; эпир. Погони, Загори) (Καρπατάκης 1981: 79; Μήτσης 1991: 82; Σιέττος 1975: 317; Зайковские 2001: 158; Λαζαρίδης 1977: 709).

3. Отдельную группу наименований рождественского хлеба и печений составляют производные от слова *ягненок* [αρνί]: *арнопсомо*, (букв. ‘ягнячий хлеб’) [αρνόψωμο < αρνί ‘ягненок’ + ψωμί ‘хлеб’], ‘рождественский хлеб, выпекаемый в домах, где разводили овец; на корочке хлеба, в центре креста, вырезали ножом или выкладывали из теста фигурки овец и коз’ (Καρπατάκης 1981: 77), ‘хлеб, который в Сочельник пекли для сельского пастуха’ (зап.-макед. Козани) (Зайковские 2001: 158), *арнакья* [αρνάκια ‘барашки’] ‘продолговатые пирожки, которые вместе с пирожками-козочками кладут на *христопсомо*, чтобы в буду-

⁶ Сходная ситуация наблюдается в юго-восточной Сербии, западной Болгарии и Македонии, где для названия рождественского хлеба с запеченной монетой используются родовые наименования хлеба (пита, погача, каравай) (Плотникова 2004: 90).

щем году в хозяйстве велся скот' (вост.-фрак.) (Λουκάτος 1979: 71), 'четыре лепешечки, которые кладут по углам креста на поверхности рожественского хлеба' (центр.-греч., Дорида) (Σιέττος 1975: 316), «овечьи калачи» [πρόβατόκλουρες < πρόβατο 'овца' + κουλούρα 'калач'] 'два калача, вложенных один в другой; внешний круг символизировал загон для скота, внутренний – овец и коз; в Сочельник хозяин кормил ими овец, чтобы весь год велся скот' (макед. Гревена) (Καρπατάκης 1981: 78).

Известно, что специальные хлеба выпекали в подарок не только овечьему, но также коровьему пастуху, а в некоторых местах даже священнику и деревенскому кузнецу, выкладывая тестом на корочке пирога изображения предметов ремесла каждого (Καρπατάκης 1981: 77). Равным образом магические действия, совершаемые в Рождественский сочельник, были призваны обеспечить благополучие всего домашнего скота, а не только овец. Однако все это не находит отражения в языке, за исключением единственного термина «козочки» (Λουκάτος 1979: 71). Появление «овечьих» номинаций в названиях рождественской выпечки объясняется христианской символикой агнца и библейским представлением о Христе-пастыре, народной верой в то, что Христос особенно покровительствует овчарам, поскольку сам был рожден в овечьих яслях.

4. Некоторые названия рождественского печенья мотивированы его формой: *плуг, упряжка, гумно*. Такие печенья хранили сорок дней на иконостасе, а потом отдавали домашнему скоту (Παλαθανάσιος 1953: 273). *Гумном* [γκοῦμνο⁷] в Эдессе называли большой хлеб круглой формы, на котором из кусочков теста вылепливали загон с овцами, пастуший шалаш, пахаря и упряжку волов, жней со снопами, небо с солнцем, луной и звездами, заключенными в круг (гумно). Три дня хлеб лежал в лучшей комнате дома, а на второй день Рождества его разламывали на гумне со словами: «Χρόνια πολλά και καλή χρονιά!» [Многая лета и счастливого года!] (Καρπατάκης 1981: 79).

5. В двух случаях название рождественского пирога указывает на то, что он – будучи постным блюдом – выпекается из бездрожжевого теста: *липсокулура* [λειψοκούλορα < λειψός 'неполный, пресный'

⁷ Термин представляет собой славянское заимствование (греческое слово со значением 'гумно' – αλώνι) – ср. болгарский термин *гумно* 'рождественский каравай' (Лом, Плевен, София), а также другие названия с той же внутренней формой: *ток* (София), *харман* (Варна) (Седакова 1984: 184, 205, 206). О южнославянских представлениях о гумне как о символе плодородия и богатства, отразившихся в подобном названии рождественского хлеба, в частности о сербском обряде со святочным хлебом, совершающемся на гумне и имитирующем летнюю молотью зерна, см. также Плотникова 1993.

+ κουλοῦρα ‘калач’, букв. – ‘пресный калач’] ‘рождественский калач’ (с. Влахопуло, Пилия) (Καρτάκης 1981: 170), *αφταστι πιτα* [ἄφθαστῆ πῖττα, букв. – ‘неподошедший пирог’] ‘бездрожжевой рождественский пирог, на котором орехами выложен крест, с местом для свечи в центре’ (фрак.) (Μικρό Δέρειο 1968: 109).

Греческие наименования рождественского хлеба находят соответствие в сербских, болгарских и македонских названиях рождественского каравая, образованных от основ с корнем **božić* и **kolęd-*, которые имеют разные ареалы в балканославянских культурно-языковых зонах: традиционное для сербов *божићни колач* (центральная и восточная Сербия, Воеводина) или *божићњак* (Сербская и Боснийская Краина, а также у черногорцев), з.-болг. *божичник* и более распространенное у болгар: *коледник, коледна погача* (Плотникова 2004: 85–86). При этом дериваты от корня **kolęd-*, хорошо известного греческому языку еще с римского времени, по частоте употребления и широте распространения уступают наименованиям с внутренней формой «Христов хлеб».

Большой интерес представляют южнославянские названия рождественского каравая, аналогичные обозначениям родинного хлеба, такие как сербские *колач младоме Богу* (Тимок), *повојница Богу* (Хомоле, Болевац) или болгарские *богородична пита, богородична погача, повојница* (Плотникова 2004: 91), имеющие прямые аналогии в греческой традиции – «пеленки Богородицы» [σπάργανα τῆς Παπαγιάς] (Καρτάκης 1981: 90) или «пеленки Христа» [σπάργανα τοῦ Χριστοῦ] (Πογони, Κονίτσα) (Μαυροσιδάτης 1986: 507). Главное отличие заключается в том, что «пеленками» в Эпире называются не пироги, а блины, которые выпекаются для угощения гостей в рождественский сочельник или же для роженицы, чтобы у той было молоко. Помимо тождественного названия и сходных обрядовых функций *повојницу* и «пеленку» объединяет использование их в магических продуцирующих ритуалах: в Хомоле хозяйка, замесив *повојницу*, испачканными в тесте руками мажет двери всех загонов, хлева, где находится скот, чтобы он был «весь здоровый, веселый» (Плотникова 2004: 91); в Эпире тестом, оставшимся от блинов, чертили кресты на амбарах, чтобы те в будущем году были полны зерном и кукурузой.

Важным отличием южнославянских традиций является изготовление на Рождество большого числа малых хлебцев, символизирующих различные сферы хозяйства. Как показывает приводимый выше греческий материал, фигурные хлебцы могли выпекаться и в Македонии, и Эпире, однако перечень названий булочек был не настолько широк (*овечки, козочки, плуг, упряжка, гумно*), в то время как в восточносербских и западноболгарских районах такой список мог служить ключом к описанию повседневной хозяйственной и бытовой деятельности членов

семьи в течение последующего года (Плотникова 2004: 91).

В южном Банате записано свидетельство, что перед рождественским ужином хозяйка отрезала от всех фигурных хлебцев по куску, складывала в тарелку и заливала вином; на следующий день рано утром эти кусочки пробовали все домашние, а оставшиеся скармливали скоту, чтобы не только люди, но и животные отметили начало праздников и нового года (там же: 94–95).

Схожий обычай, нетипичный для других частей северной Греции, отмечается на небольшой территории западной Фракии (область Саранта Екклисиес, совр. тур. *Kırklareli*) и восточной Македонии (область Серрес), где рождественская пита выпекается вместе с маленькими хлебцами (*лукумудья*, *кукурузья*) по числу членов семьи:

- На Рождество хозяйка выпекает маленькие круглые хлебцы – *лукумудья* [*λουκουμούνδια*] – по числу членов семьи и в один кладет монету. Хлебцы лежат на пите, каждый берет по одному, обмакивает в вино и съедает. На Новый год и на Крещение это повторяется (вост. Македония, Нео Сули) (Κόκκινος 1998: 165).

- Пита делается из пресного теста, около нее кладут шарики из теста – *кукурузья* [*κουκουρούδια*] – по числу членов семьи и еще один для дома. Раздает шарики отец. Их окунают в чашу с вином и съедают (вост.-макед., Нео Пневма) (Ψάθας, Ψάθα 1979: 53–54).

- В *лукумья* [*λουκούμια*], круглые булочки по числу членов семьи, клали различные предметы (зерна фасоли, нута, бобов, монету), означающие разные виды хозяйственной деятельности – виноградник, поле, быков и т. д. Булочки клали на рождественский хлеб и запекали вместе с ним. В канун Сочельника перед праздничной трапезой хозяин произносил: «Παιδιά, το δικόμ' το κισμέτ' εν' αυτό» [Дети, вот ваша удача], и домочадцы отламывали себе по булочке от главного хлеба (вост.-фрак., совр. тур. *Kırklareli*) (Πετρόπουλος 1941: 145–146).

Новогодний (Васильевский) хлеб

Разрезание новогоднего обрядового хлеба и распределение его частей среди членов семьи является центральным элементом новогодней трапезы, и не существует такого места, в котором бы не выпекали в этот день хлеб. Г. Карпатакис в монографии «Старые рождественские обычаи и обряды» разделяет материковую и островную Грецию на несколько зон в зависимости от способа приготовления новогоднего хлеба: 1) северная Греция, где делают слоеный пирог с начинкой, 2) о-ва Эгейского моря, побережье Малой Азии, где пекут сладкий хлеб наподобие пасхального кулича, с добавлением в тесто ароматических специй (мастики и махлаба), 3) центральная Греция (Беотия, Аттика) и Пелопоннес с их круглым пшеничным хлебом (см. **Рис. 1**), а типы хлебов условно именует

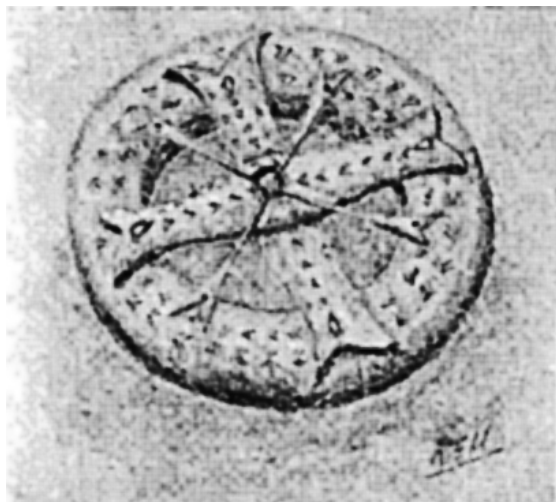


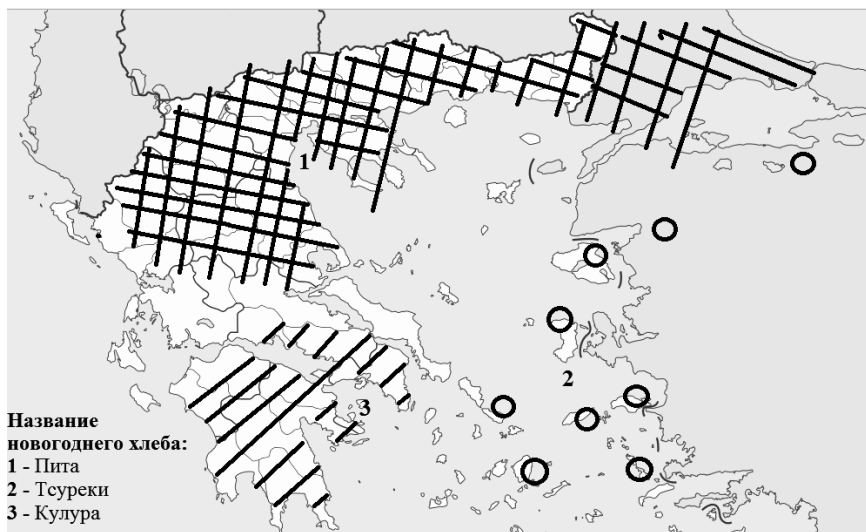
Рис. 1. Василопита (о. Скиафос)

1) питой, 2) тсуреки, 3) кулурой (Καρπατάκης 1981: 175). См. **карту**, составленную по материалам монографии Карпатакиса. Поскольку обычай печь на Новый год слоеные пироги продолжает встречаться в архаических зонах на территориях распространения цуреки и кулуры, исследователь считает, что последние представляют собой позднейшие трансформации питы (там же: 171).

Имеющийся в нашем распоряжении материал – в том числе и полевой – также показывает, что в большинстве случаев на Новый год выпекались слоеные питы, при этом такой хлеб мог называться как питой, так и кулурой.

Название новогоднего хлеба определяется тем, что первого января празднуют день святого Василия, и повсеместно в Греции пироги называются «васильевскими»: βασιλόπιτες и βασιλοκούλουρες, βασιλόψωμο (Парнассида) (Καρπατάκης 1981: 173)⁸. Тем не менее, в этнографических описаниях часто встречаются названия пирогов, мотивированные тем, чем именно их начиняли. Так, в области Погони (Эпир) главную питу, предназначенную для новогоднего стола, называли *кофтопитой*, потому что в качестве начинки использовали молотое зерно [κοφτός], яйцо и сыр. Кроме нее на столе непременно присутствовала *креатопита* [κρειασόπιττα < κρέας ‘мясо’ + πίτα ‘пирог’] ‘мясной пирог’ (Μήτσης 1991: 95). В д. Крионери (Погони) василопиту готовили наподобие открытого пирога и потому называли ее *блетсопитой* [μλετσόπιττα < диалектное μλέτσα ‘голая, незакрытая’ + πίτα ‘пирог’] (Μήτσης 1991: 95). В области Драмы и Адриануполя (вост. Македония) «слои» питы сворачивали трубочками, начиняли орехами и заполняли ими форму

⁸ Каравай, выпекаемые у балканских славян на Новый год, также часто имеют наименования, соотносимые с названиями праздника: серб. *василица*, макед. *Васильева погача*, болг. родоп. *васильова баница* (Плотникова 2004: 87), *василево колачэ* (Бургас) (Седакова 1984: 183).



Карта

для пирога, поэтому звали их *стрифтопитами* [стриφτόπιτες < стрифτός ‘крученный, витой’ + *píta* ‘пирог’]⁹ (Καρπατάκης 1981: 170).

Василопиту разрезал хозяин дома и раздавал куски всем членам семьи в порядке старшинства, начиная с себя. Однако самые первые куски предназначались не для членов семьи, их откладывали для дома (фрак.) (Παλαθανάσιος 1953: 277), для почитаемого святого (эпир.) (Λώλης 1990: 39), для Бога, для дома, для душ умерших (фрак.) (Οικονομίδης 1936: 105), для святого Василия, для Богородицы, для хозяйского ремесла, для скота и построек (фрак.) (Βαφεΐδης 1928: 189), для Бога, для домашних животных, для плодовых деревьев (фрак.) (Τσακίρη Π 1969: 248) и т. п. В с. Лагос (Фракия) хозяин должен был следить, чтобы разрезать василопиту на четное число кусков (Χρηστίδου 1968: 241–242).

Отличительной особенностью васильевских хлебов была запеченная монета [*παρά, μπάχτι, κωνσταντινό, φλουρί*]. Кроме монеты, в питу клали веточку кизила, «самого крепкого дерева», и считали, что тот, кому достанется кусок с монетой, будет самым удачливым, а нашедший в пироге кизилую веточку – самым здоровым (Эпир) (Λαζαρίδης 1977: 714). Во Фракии (с. Лагос) веточку кизила для василопиты хозяйка отламывала от прутика сурвы, с которым приходили колядовать дети

⁹ По способу приготовления и внешнему виду похожи на рождественские слоеные питы *saragli* из соседней Фракии, о которых шла речь выше.

(Χρηστίδου 1968: 241–242). Во Фракии, Эпире, западной Македонии в василопиту клали «знаки» – предметы, символизирующие различные стороны хозяйственной жизни семьи: лист оливкового дерева для хорошего урожая маслин и производства масла, почку виноградной лозы – для виноградарства, изображение плуга – для урожая зерновых и т. д.¹⁰ Нередко один и тот же знак мог трактоваться по-разному: например, красная шерстяная нитка символизировала и овец, и замужество для девушки, зерна кукурузы – урожай этого злака или «упитанную домашнюю скотину». В области Кардицы (Фессалия), где такие символы были процарапаны на хлебной корке, хозяин разрезал питу на противне, раскручивал его, и каждый из домочадцев забирал тот кусок, который оказывался перед ним; считалось, что нацарапанный на куске символ (злаки, виноград, овцы) укажет на то, за что именно будет отвечать человек в наступающем году (Στασίνοι 1979: 227).

После трапезы наступал черед озимых и виноградника. Один из членов семьи должен был отнести туда кусок василопиты и «пригласить» святого Василия к новому столу:

Κόλιασε κυρὲ Βασίλη,
γὰ νὰ φῶμε καὶ νὰ πιῶμε,
καὶ τ' ἀμπέλια μὴ τ' ἀγγίζεις.
Τρία κλήματα σοῦ χαρίζω,
κάθε κλήμα καὶ καλάθι,
κάθε στάχυ καὶ ταγάρι.

Приходи, господин Василий,
чтобы мы поели и выпили,
а к винограднику не приближайся.
Три лозы тебе дарю,
с каждой лозы по корзине,
с каждого колоса по торбе.

(эпир.)(Λώλης 1990: 39).

Среди других вариантов этого обычая можно отметить приглашение к столу птиц или «царевны» (появляющейся в подобных текстах скорее всего из-за сближений слов βασιλιάς ‘царь’, Βασίλειος ‘Василий’ и βασιλοπούλα ‘царевна’)¹¹. Записано также сообщение, что на виноградные лозы девушки подвешивали не куски новогодней василопиты, а маленькие пирожки (кулуры), специально выпеченные для этой цели, и танцевали под лозами (Στασίνοι 1979: 228).

¹⁰ Запекание в святочном хлебе монеты, а также предметов, символизирующих различные стороны хозяйственной жизни, встречается у всех южных славян, с тем отличием, что для этой цели чаще выбирается рождественская пита. Подробнее см. Плотникова 2004; Седакова 1984.

¹¹ Так, незамужняя девушка после службы приходила с кофтопитой в виноградник, привязывала к трем лозам (на верхушке, середине и у основания дерева) соломенные крестики, оставляла питу со словами:

Кусками новогодней питу угощали также и колодцы: кусок кофтопиты, «сиротку» [ορφανή], женщины оставляли у колодца, когда брали «молчальную воду» [κλέβουν το ἄκριτο νερό], называя это «угощением для колодца» [φίλημα τοῦ πηγαδιοῦ]. С этим обычаем сближается практика трижды перекрещивать колодцы пирогами, изготовленными на Новый год, отмеченная для села Никанора (Эпир) (Στασίνοι 1979: 227).

Во Фракии с куском василопиты девушки гадали о будущем муже: клали хлеб под подушку, чтобы увидеть во сне жениха (Χουρμουζιάδης 1937: 343) или чтобы встать на следующее утро пораньше и «услышать» его имя, т. е. первое услышанное имя окажется именем будущего мужа (Βαφεΐδης 1928: 189).

Другим хлебом, который выпекали к Рождеству, были «васильевские калачи» [βασιλοκουλούρες], которые надевали на рога быкам. По тому, в каком направлении падал калач (который во многих местах и называли «бычьим калачом» [βοϊδοκουλούρα]), гадали, что больше всего удастся в новом году: если падал направо – к урожаю пшеницы, если налево – к хорошему урожаю кукурузы (Крионеро, Эпир); если падал вперед или на восток, ждали хорошего урожая, если позади быка – считали плохим знаком (Στασίνοι 1979: 227).

В Трикале (Фессалия) «святовасильевскими калачами» [αη-βασιλιάτικα κουλούρια] назывались большие хлеба, которые хозяйка выпекала для сельских пастухов. Одну для пастуха и овец, где на верхней корке кусочками теста выкладываются сцены из пастушьей жизни, другую – для земледельца со сценами земледельческой жизни. В полночь за своей кулурой приходил пастух, и позже в овчарне он разрезал пирог крестообразно на рогах барана или козла – предводителя стада и кормил кусочками пирога животных. Земледелец разрезал пирог на рогах самого сильного вола и потом кормил кусочками домашнюю скотину с пожеланиями: Να βασιλέψ'τε [Царствуйте!] Χρόνια πολλά [Многая лета!] (Ζιάκας 1980: 77).

Καλὸ πουλάκι, χελιδνάκι,
φάε τὴν πίττα γιὰ νὰ χορτάσεις
καὶ μὴν πεираάζεις τὸ σταφυλάκι
καλὸ πουλάκι πρὶν ὠρμάσει.

Добрая птичка – ласточка,
ешь питу, наедайся досыта
и не трогай виноград,
добрая птичка, пока он не созреет
(Эпир) (Μήτσης 1991: 101).

В Политсани девушка пела: «Βρέ κυρὰ βασιλοπούλα, ἔλα φάγε καὶ νὰ πιоῦμε καὶ τ'ἀμπέλι μὴ πεираάζεις» [Эй, госпожа-царевна, приходи поесть и попить, а виноградник не тревожь] (Μήτσης 1991: 101).

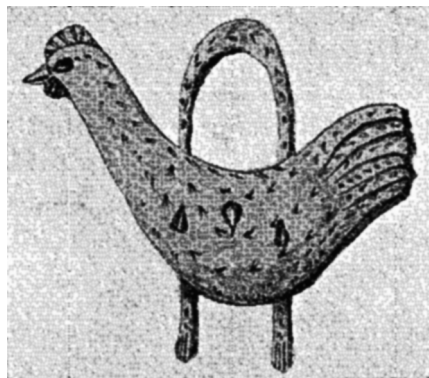


Рис. 2. Печенье петушок.
О-в Скъяфос.

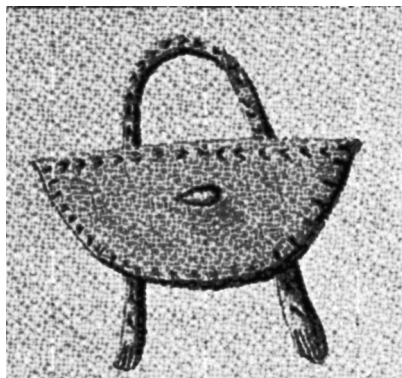


Рис. 3. Печенье торбочка.
О-в Скъяфос.

Именем святого Василия было мотивировано одно из названий угощения, которое готовили для колядующих детей: в Верии (центр. Македония) его называли *васильятко* [βασιλιάτκο] (Σβαρνόπουλος 1973: 23). Чаще, однако, такие фигурные печенье назывались так же, как и предметы, которые они изображали, например «петушки» (см. Рис. 2) или «торбочки» (см. Рис. 3).

Крещение

Помимо указаний на то, что в некоторых деревнях на Крещение пекли блины (Στασίνοι 1979: 228) и варили пшеничное коливо (Παλαϊωαννίδης 1928: 457; Μαυκρίωτης 1939: 324–325), нами найден только один пример блюда, которое готовили специально на Крещение, – *мантудья* [μαντούδια < μάντος ‘кусок, фрагмент’, букв. – кусочки (?)] ‘слоеный пирог, который разрезается на маленькие квадраты, в каждый кусок кладут вареный булгур с мясом’ (φρακ., с. Лагос) (Χρηστίδου 1968: 243).

* * *

На основе представленного в работе материала можно сделать вывод, что названия святочных хлебов прежде всего соотносятся с названием праздника, для которого их выпекают (день Рождества Христова и день святого Василия), – *христопсомо* [χριστόψωμο] *василопита* [βασιλόπιτα], включая диалектные названия праздника (Коляда) – *κόλιαδα* [κόλιαντα]. Самыми многочисленными оказываются составные хрононимы с первой частью *христ-* и *васил-*, что ведет к развитию диалектной полисемии у одних и тех же слов, напр., *василопита* – 1) ‘хлеб, выпекаемый к новогоднему столу’, 2) ‘лепешки из белой муки, выпекаемые первого января, которые хозяйки колют прутом, потому что ве-

рят, что чем больше в хлебе дыр, тем больше будет полных колосьев в новом году' (Τσακίρη 1969: 190).

В названии хлеба находит отражение его форма – *стрифтопита* [στριφτόπιτα < στριφτός 'кручённый, витой'], вид начинки – *кофтопита* [κοφτόπιτα < κουτός 'сырое молотое зерно'], тип теста – *липсокулура* [λειψοκούρα < λειψός 'неполный, пресный'], функциональное назначение питу, кому именно она предназначается – «бычий калач» [βοϊδοκούρα]. Наконец, святочный хлеб может и не иметь специального названия, а именоваться калачом, слойкой, тортом, пирогом.

Несмотря на то, что бóльшая часть лексического материала представлена словами греческого происхождения, рассматриваемая терминологическая группа открыта для заимствований, особенно в пограничных зонах контакта с валашским, славянским, турецким населением.

Еще одним источником лексики, используемой для номинации святочного хлеба и печенья, становится терминология пасхальных хлебов. Сходство святочных и пасхальных хлебов хорошо осознается самими носителями традиции¹², иногда одинаковые лексемы употребляются для обозначения как рождественского / новогоднего, так и пасхального печенья, относятся сразу к двум терминологическим группам слов, описывающим ритуальный хлеб. Например, эпирская запись: *μλαντούσια* [этимология неясна] 1) 'святочные хлебцы в форме бубликов, восьмерок, птичек и крестов' (Μήτσης 1991: 92), 2) 'хлебцы в форме голубей для колядующих' (Στασίνοι 1979: 221), 3) 'печения в форме птичек, которые выпекали на Страстной неделе' (Долос, область Янины) (N.K. 2014: 8).

Литература и источники

Зайковские 2001 – *Зайковская Т.В., Зайковский В.В.* Этнолингвистические материалы из Северной Греции [с. Эратира, округ Козани] // Ис-

¹² Так, например, житель о-вов Пакси описывает *христосомо* как пасхальный кулич, только не с яйцами, а с орехами. Равным образом информант с о-ва Скъяфос видит единственное отличие «пасхальной кулуры» [λαμπριάτικη κουλούρα] от «васильевской» [αγιοβασιλιάτικη κουλούρα] лишь в том, что в ней нет монеты и украшена она яйцами, а не миндалем (Ρήγας 1970: 39). На Скъяфосе и на северной Эвбее на Рождество для детей лепят человечков из теста – *косон* [κοσώνα < κουσούνα 'кукла'] (*Παλαοστόλου* 1964: 43; Ρήγας 1970: 41), и точно таких же «куколок» [κουτσούνα] на о-ве Санторин дарят детям на Пасху.

следования по славянской диалектологии. [Вып.] 7. Славянская диалектная лексика и лингвогеография. М., 2001. С. 152–182.

Πлотникова 1993 – *Πлотникова Α.Α.* Об одном новогоднем обряде у сербов // *Philologia slavica*: К 70-летию академика Н.И. Толстого. М., 1993. С. 134–142.

Πлотникова 2004 – *Πлотникова Α.Α.* Этнолингвистическая география Южной Славии. М., 2004.

Πлотникова 2013 – *Πлотникова Α.Α.* Южные славяне в балканском и общеславянском контексте: Этнолингвистические очерки. М., 2013.

Σεδαкова 1984 – *Σεδαкова Ι.Α.* Лексика и символика святачно-новогодней обрядности болгар: Дисс. ... канд. филол. наук. М., 1984.

Βαφείδης 1928 – *Βαφείδης Θ.Γ.* Λατρεία (από την Αδριανούπολη δημώδεις δοξασίες και δεισιδαίμονες συνήθειες) // *Θρακικά*. Αθήνα, 1928. Τ. 1. Σ. 189–192.

Ζιάκας 1980 – *Ζιάκας Γ.Η.* Έθιμα Δωδεκαήμερου των πεδινών χωριών του Ν. Τρικάλων (Καραγκούνηδων) // *Πρακτικά του Α' Συνεδρίου Θεσσαλικών σπουδών*. Θεσσαλικά Χρονικά. Αθήνα, 1980. Τ. 13. Σ. 69–80.

Καρπατάκης 1981 – *Καρπατάκης Κ.* Παλιά χριστουγεννιάτικα ήθη και έθιμα (το Δωδεκάμερο των Χριστουγέννων). Γ' έκδοση βελτιωμένη. Αθήνα, 1981.

Κόκκινος 1998 – *Κόκκινος Γ.* Νέο Σούλι Σερρών (Σουμπασκιοί)/Ιστορία – Λαογραφία. Σέρρες, 1998.

Κοσμάς 1965 – *Κοσμάς Ν.Β.* Λαογραφικά της Μπαλάφτσας // *Μακεδονικά*. Θεσσαλονίκη, 1965. Τ. 6. Σ. 211–236.

Λάβαρα 1968 – *Συνεργασία Δημοδιδασκάλων*. Λαογραφικά Λαβάρων // *Θρακικά*. Αθήνα, 1968. Τ. 42. Σ. 110–122.

Λαζαρίδης 1977 – *Λαζαρίδης Κ.Π.* Από τα λαογραφικά του χωριού μου (Κουκουλιού-Ζαγοριού) «Παραδοσιακά έθιμα σύμφωνα με το εορτολόγιο και τους μήνες» // *Ηπειρωτική Εστία*. Ιωάννινα, 1977. Τ. 28. Σ. 706–719.

Λουκάτος 1979 – *Λουκάτος Δ.Σ.* Χριστουγεννιάτικα και των γιορτών. Αθήνα, 1979.

Λώλης 1986 – *Λώλης Ν.Β.* Το «δωδεκάμερο» στην Ήπειρο (Έθιμα και παραδόσεις των Χριστουγέννων, της Πρωτοχρονιάς, και των Φωτών) // *Ηπειρωτική Εστία*. Ιωάννινα, 1986. Τ. 36. Σ. 512–517.

Μαγκριώτης 1939 – *Μαγκριώτης Ι.* Ήθη και έθιμα του χωριού Ευκαρού // *Θρακικά*. Αθήνα, 1939. Τ. 12. Σ. 323–327.

Μήτσης 1992 – *Μήτσης Β.Δ.* Το δωδεκάμερο στο Πωγώνι και στη Δεροπόλη (ήθη και έθιμα – παραδόσεις – κάλαντα – γλωσσάρι). Θεωφάνεια («Φώτα») // *Ηπειρωτική εστία*. Ιωάννινα, 1992. Τ. 41. Σ. 168–176, 259–264.

Μαυροκκλησείο 1970 – «Θρακικά». Λαογραφικά Μαυροκκλησίου Διδυμοτείχου // *Θρακικά*. Αθήνα, 1970. Τ. 4. Σ. 217–274.

Μαυρομάτης 1986 – *Μαυρομάτης Ι.* Σύμμεικτα Πυρσόγιαννης // *Ηπειρωτική Εστία*. Ιωάννινα, 1986. Τ. 35. Σ. 506–511.

Μικρό Δέρειο 1968 – *Συνεργασία Δημοδιδασκάλων*. Λαογραφικά Μικρού Δερείου // *Θρακικά*. Αθήνα, 1968. Τ. 42. Σ. 105–109.

Μουχαρίδου 1968 – *Μουχαρίδου Σ.* Έθιμα του λαϊκού εορτολόγιου Σουφλίου // Θρακικά. Τ. 42. Αθήνα, 1968. Σ. 148–151.

Ν.Κ. 2014 – Ν.Κ. Δολιώτικα έθιμα και παραδοσιακή κουζίνα // Δολιώτικα. Περιοδική έκδοση πολιτιστικού συλλόγου Δόλου Ιωαννίνων. Α' Τριμηνο 2014. Ιανουάριος – Φεβρουάριος – Μάρτιος 2014. Σ. 8.

Οικονομίδης 1936 – *Οικονομίδης Α.* Ηθη και έθιμα Μαδύτου // Αρχείον του Θρακικού λαογραφικού και γλωσσικού θησαυρού. Αθήνα, 1936. Τ. 3. Σ. 259–288.

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

Παπαϊωαννίδης 1928 – *Παπαϊωαννίδης Κ.* Έθιμα Σωζοπόλεως της βορείου Θράκης // Θρακικά. Αθήνα, 1928. Τ. 1. Σ. 457–460.

Παπαθανάσιος 1941 – *Παπαθανασίος Θ.* Σύμμεικτα λαογραφικά εκ Ρουμλουκιού // Μακεδονικά. Θεσσαλονίκη, 1941. Τ. 2. Σ. 346–385.

Παπαθανάσιος 1953 – *Παπαθανασίος Γ.* Λαογραφικά στοιχεία του χωριού Χανδρά // Αρχείον του Θρακικού λαογραφικού και γλωσσικού θησαυρού. Αθήνα, 1953. Τ. 17. Σ. 259–288.

Παπαϊωαννίδης 1928 – *Παπαϊωαννίδης Κ.* Έθιμα Σωζοπόλεως της βορείου Θράκης // Θρακικά. Αθήνα, 1928. Τ. 1. Σ. 457–460.

Πετρόπουλος 1941 – *Πετρόπουλος Δ.* Λαογραφικά Σκοπέλου-Πέτρας Αν. Θράκης // Αρχείον του Θρακικού λαογραφικού και γλωσσικού θησαυρού. Αθήνα, 1941–1942. Τ. 7. Σ. 135–192.

Ρήγας 1970 – Ρήγας Γ.Α. Σκιάθου λαϊκός πολιτισμός. Τεύχος 4. Θεσσαλονίκη, 1970.

Σβαρνόπουλος 1973 – *Σβαρνόπουλος Σ. Χ.* Γλωσσάριο της Βέροιας [Βαρταλαμίδα], μελέτη. Βέροια, 1973.

Σιέττος 1975 – *Σιέττος Γ.Β.* Έθιμα και γιορτές. Πειραιάς, 1975.

Στασίνοι 1979 – *Στασίνοσ Ν. Β., Στασίνοσ Ι.Β.* Έθιμα του Δωδεκαήμερου (25 Δεκεμβρίου – 6 Ιανουαρίου) στην περιοχή Κονίτσης // Ηπειρωτική Εστία, έτος ΚΗ'. Ιωάννινα, 1979. Σ. 218–231.

Χουρμουζιάδης 1937 – *Χουρμουζιάδης Κ.* Το Τσακίλι (Πετροχώρι) της επαρχίας Μετρών // Θρακικά. Αθήνα, 1937. Τ. 8. Σ. 330–350.

Χουρμουζιάδης 1938 – *Χουρμουζιάδης Κ.* Το Τσακίλι των Μετρών. Οικοκυρκική // Θρακικά. Αθήνα, 1938. Τ. 11. Σ. 390–413.

Χρηστίδου 1968 – *Χρηστίδου Χ.* Ηθη και έθιμα του Λαγού // Θρακικά. Αθήνα, 1968. Τ. 42. Σ. 220–258.

Ψάθας, Ψάθα 1979 – *Ψάθας Α.Δ., Ψάθα Β.Μ.* Άγιον Πνεύμα Σερρών. Ιστορία–Λαογραφία της κοινότητας. Σέρραι, 1979.