

АКАДЕМИЯ НАУК СССР  
ИНСТИТУТ СЛАВЯНОВЕДЕНИЯ И БАЛКАНИСТИКИ

---

На правах рукописи  
УДК 808.1=316.4

СТРАХОВ Александр Борисович

ТЕРМИНОЛОГИЯ И СЕМИОТИКА СЛАВЯНСКОГО  
БЫТОВОГО И ОБРЯДОВОГО ПЕЧЕНЬЯ

Специальность: 10.02.03 –  
Славянские языки (западные и южные)

АВТОРЕФЕРАТ  
диссертации на соискание ученой степени  
кандидата филологических наук

МОСКВА – 1986

Работа выполнена в секторе этнолингвистики и фольклора  
Института славяноведения и балканстики АН СССР.

Научный руководитель – доктор филологических наук, про-  
фессор, чл.-корр. АН СССР Я.И.Толстой.

Официальные оппоненты:

доктор филологических наук В.М.Мокиенко,  
кандидат филологических наук Т.М.Судник.

Ведущая организация: Белорусский государственный университе-  
т им. В.И.Ленина.

Защита состоится "\_\_\_\_\_" 1986 г. в \_\_\_\_ ч.  
на заседании специализированного совета Д 002.97.01 по защите  
диссертаций на соискание ученой степени доктора филологичес-  
ких наук при Институте славяноведения и балканстики АН СССР  
(125040, Москва, Ленинградский проспект, д. 7).

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке Института  
славяноведения и балканстики АН СССР (Москва, ул.Вавилова,  
д. 37а).

Автореферат разослан "\_\_\_\_\_" 1986 г.

Ученый секретарь  
специализированного совета  
кандидат филологических наук

Г.К.Венедиктов



Институт славяноведения и балканстики АН СССР,  
1986

Реферируемая работа находится в русле тенденций, ставших общими для различных отраслей современного индоевропейского языкознания (анатолийского, балтийского, балканского, славянского), все чаще и шире использующих в диахронических лингвистических штудиях экстрамингвистический материал. Этим обусловлена актуальность данного исследования.

Предметом анализа в диссертации является функционирование хлебных изделий в сфере быта и сфере ритуала – этих наиболее консервативных форм культуры, изобилующих элементами вербальной, акциональной и мировоззренческой археи. Такой выбор формы культуры объясняется и прослеживаемыми в реферируемой работе тенденциями этих форм к взаимодействию: быт склонен к ритуализации, а ритуал зачастую сакрализует и консервирует элементы архаического быта.

В задачи работы входит описание и анализ славянской лексики и фразеологии, связанной с изготовлением и бытом (ритуализированным) и собственно обрядовым функционированием хлебных изделий, выявление семантической мотивированности, лексико-ассоциативных связей и смысловой структуры отдельных терминов, взаимодействие верbalного и акционального компонентов в обрядовых и производственно-технических комплексах, частичная реконструкция воззрений, лежащих в основе ряда ритуалов и этапов ритуализированного производства хлеба, выявление случаев взаимодействия языческого и христианского компонентов в народном ритуале, наблюдения над этнодиалектным и географическим распределением некоторых явлений духовной культуры и манифестирующих их терминов, склонение за акциональными, терминологическими и мировоззренческими корреспонденциями бытовой и ри-

туальной (оккзиональной и календарной) сфер культуры.

Основным инструментом исследования служат методы этнолингвистики - "направления в языкознании, ориентирующие исследователя на рассмотрение соотношения и связи языка и духовной культуры, языка и народного менталитета, языка и народного творчества, их взаимозависимости и разных видов их корреспонденции",<sup>1</sup> обогащенные методами лингвогеографии и сравнительно-исторического языкознания.

Хлеб как феномен славянской культуры в реферируемой работе впервые в славистической науке более или менее полно и последовательно рассмотрен в фокусе пересечения конституирующих фундаментальных аспектов: лингвотерминологического, поведенческого, технико-трудового и ценностного. Ценностному аспекту, связывающему воедино фундаментальные элементы культуры, уделено особое внимание, так как "хлеб" в иерархии ценностей у земледельческих народов занимает исключительно высокое место, становясь синонимом таких понятий, как "жизнь", "богатство", "благополучие". Этим обусловливается научная новизна работы.

Материалом для исследования служили данные славянских региональных словарей и этнографических описаний, а также полевые записи автора и его коллег по Полесской этно-

<sup>1</sup> Толстой Н.И. О предмете этнолингвистики и ее роли в изучении языка и этноса. - В кн.: Ареальные исследования в языкознании и этнографии: Язык и этнос. - Л.:Наука,1983, с. 182.

лингвистической экспедиции (научный руководитель – Н.И.Толстой), сделанные в 1975–1983 гг. Полевой материал занимает в работе видное место. Некоторые важные археологические явления славянской духовной культуры, незафиксированные печатными источниками, впервые вводятся автором в научный оборот.

Практическая значимость исследования состоит в том, что его материалы и выводы могут быть использованы при составлении этнолингвистических словарей и описаний общеславянского и регионального характера, при создании вузовских учебных курсов и в работе семинаров по славянской лексикологии и этнолингвистике, введению в славянскую филологию.

Работа состоит из двух глав, разделов "Введение" и "Заключение" и материалов, помещенных в Приложении.

Принципы изложения и интерпретации материала в двух главах работы несколько отличаются друг от друга. В главе I автору представлялось необходимым излагать материал и свои соображения о функциях и терминологии славянских хлебных изделий в той стадиальной последовательности, в которой совершается превращение сырой массы теста в поедаемый за столом печенья хлеб. Изложение носит монографический характер. Композиция главы II, в которой содержатся, по преимуществу, наблюдения над весенним календарным восточнославянским печеньем, построена как серия внутренне достаточно самостоятельных очерков, описывающих географическое распределение и семантическую мотивированность символики и терминологии отдельных видов печенья. Комментируемый лингвистический материал сосредоточен, в основном, в большей по объему главе I.

В разделе "Введение" формулируются задачи и методы работы, характеризуется круг привлекаемых источников, дается краткий обзор литературы, посвященной различным аспектам изучения славянского печенья, указывается на перспективность изучения лексики и фразеологии в тесной связи с ценностным, трудовым и поведенческим фундаментальными аспектами культуры.

Главу I "Функции и терминология бытового и обрядового славянского печенья и некоторых ритуализированных аспектов его производства и использования" открывает раздел I "Взаимодействие "технико-трудовой" и обрядовой систем мотиваций в номинации некоторых видов славянского печенья", где показано, как терминология обрядового печенья, связанная с глаголами, обозначающими действия по приданью формы тесту (*\*viti*; *\*gybati*; *\*gabati*; *\*bgati*; *\*verti*, *\*ko-värtti*, *\*vertëti*; *\*krotiti*; *\*katati*, *\*kotiti*), получает дополнительную мотивацию либо за счет вторичных народно-этимологических сближений, либо путем актуализации в терминах дополнительных семантических признаков, являющихся доминантными в данной обрядовой ассоциально-терминологической системе.

Так, в основном, на материале текстов каравайных песен рассматривается географическая вариативность фразеологизма *\*gybati/bgati korvať*. Устойчивое обрядово-терминологическое сочетание *\*gybati korvať* имеет весьма широкое распространение в Белоруссии и значительно меньшее на территории Украины. Его метатезированный вариант *\*bgati korvať* распространен, в основном, на Украине с заходом на Гомельщину и Гродненщину. Применительно к обозначениям действий над хлеб-

ным тестом корневая метатеза **\*bъg-**:**\*gъb-** может быть датирована праславянским состоянием (ср. аналогичные отношения в юнославянских языках: с.-х. гъбаница, болг. гъбаница, баница/ словен. bgánca).

Синонимичный вышеупомянутым карпатоукраинский фразеологизм коровой вити, генетически связанный с "техническим" глаголом **\*viti**, будучи включен в систему свадебных номинаций, получает дополнительные ассоциативные семантические обертоны (ср. **\*viti** и его производные в славянской свадебной обрядовой и поэтической терминологии), которые становятся основой для инновационного сближения образов "каравая" и "свадебного деревца" в белорусско-украинском свадебном фольклоре. У великоруссов и болгар зафиксировано использование дериватов **\*viti** для наименования рождественских обрядовых хлебов (болг. вит-превит край, превитък, которые козяева дарят колядующим; архангельск. витушки - "мелкие калачики, раздаваемые христославцам, а также бросаемые на улице народу свадебниками", олонецк. витушки - угощение в канун Нового года - "крендели, имеющие форму цифры "8"). Форму, близкую к "восьмерке", имели также болгарские хлебцы, раздаваемые колядникам и называемые кофыг, мн.ч. кофьги; ковриг, которые следует связывать с русск. коврига, словом, не имеющим надежной этимологии. На русском Севере и в новгородских говорах ковригой нередко называли праздничный, пасхальный и свадебный, хлеб. Извитые формы болгарских хлебов подсказывают новое этимологическое решение: **\*ko-var-i-**, где **\*ko-** продуктивный префикс местоименного происхождения, а **\*var-** глагольный корень со значением 'вертеть, гнуть, кривить, бросать' (ср. также русское диалектное:

коверить (хлеб), извернуть (тесто), полесск. завернуть кала-чъ). К слав. \*ко-вер- с расширителем -р- относится и с.-х. ковржан – S-образный калач, с которым в Алексинецком Поморавье хозяин идет в лес за бадняком и по возвращении домой смотрит сквозь него на село (ср. с.-х. коврга 'нечто изогнутое'). Близкое по форме слово коврталь в Босанской Краине обозначает полый внутри калач, выпекаемый на Божич.

Дополнительная обрядовая семантическая мотивация появляется у наименований восточнославянских свадебных хлебов, производных от глаголов \*vartēti (калужск. вертушки; брянск., полтавск., житомирск. верч) и \*krotiti (костромск. крутиль-ный пирог (хлеб), ср.: ярославск. крутильное вино). В мире свадебных мотиваций и метафорики эротические семантические обертоны глаголов, манифестирующих кривое и круговое движение, актуализируются, и название хлеба типа верч ассоциируется с глаголом вертеть уже не столько как с обозначением технической операции по приданию формы хлебу, сколько как с вертеть – метафорой производительного акта.

Дополнительную сакрально-магическую семантическую мотивацию (путем установления народно-этимологической связи с глаголом \*kotiti se 'рождать, причислить пришлод') получают названия хлебов (москов. катушки, калужск. каточки, курск. катышки), выпекаемых в России на Вербные субботу и воскресенье и скармливаемых скоту в целях стимуляции "окота". Вообще, выкатка хлеба могла непосредственно ассоциироваться с омонимичными ей символическими актами производящей магии, нередко выражавшимися в катании и валянии по полу ледей и предме-

тов. В числе этих предметов часто фигурировал хлеб круглой формы. Эта деталь имеет общеславянское распространение и находит параллели в обрядности других индоевропейских этносов.

Хлеб осознается народом прежде всего как факт и продукт труда, преобразующего природу в культуру. И в этом смысле весьма показательно, что технические моменты (разделка и выкатка теста, стадии выпечки), атрибуты техники (лопата, печь) и сам агент – выпекающий хлеб человек – в высшей степени сакрализованы, окружены множеством запретов и рекомендаций.

Раздел 2 главы I посвящен запретам и рекомендациям, действующим во время выпекания хлеба. Запреты календарно-временные говорят о включенности акта пекарства в некие общие метеоролого-космические процессы, регулирующие стихии и производительные силы природы; запреты физиолого-временные, касающиеся преимущественно женщины, пекущей хлеб, с их требованием ритуальной "чистоты", свидетельствуют о культовом характере бытового акта выпечки хлеба. Помимо этих правил общего характера выделяются правила сажания хлеба в печь, правила, действующие во время пребывания хлеба в печи, и правила вынимания хлеба. Семантическим полем, общим для трех групп правил, является представление (особенно развитое и действенное у восточных и западных славян), согласно которому печь – это ход сообщения с загробным миром, и акт пекарства хлеба есть одновременно акт контакта с иным миром. Некоторыми чертами атмосфера актов посадки и вынимания хлеба напоминает погребальный ритуал (молчание, запрет открывать дверь

дома). Из действий с иной функцией можно выделить творение креста, подстилание под хлеб капустных или дубовых, иногда специальным, сакрально-маркированным образом добытых листьев (ср. названия хлебов типа русск. листовик, польск. naleśnik и т.д.), поднимание лопаты вверх (на высоту чела печи или до потолка). Цель последнего действия ясно формулируется на Ровенщине: "...шоп коровай вэлкій рос" и в виде словесной формулы регистрируются у поляков: "гоўніј chlebuš wysoko". Действия, могущие отрицательно повлиять на рост хлеба в печи (пролезание под лопатой, переступание через лопату в момент подачи хлеба в печь) запрещались у поляков и белорусов-полешуков. Хлебная лопата вследствие постоянного контакта с печью и хлебом, а благодаря этому, возможно, и с иным миром, получала особые охранительные свойства, используемые славянами в апотропейческой магии. В метеорологической магии лопата как агент стихии огня противопоставлялась стихии зодны.

Требования церемониального молчания не способствовали распространению клишированных вербальных формул, произносимых при посадке хлеба в печь. Они достаточно редки. Ср. русск.: "Матушка печка, укрась своих детушек", польск.: "Rośnij chlebie jak słońce na niebie". У болгар Бессарабии молчание, принятное при выпечке такого хлеба как мълчан хляб, могло рецидивировать до табуизации самого слова хляб, которое запрещалось произносить в это время всем домочадцам.

Особыми предосторожностями обставлялось печение хлеба из "новинки". Это был первый хлеб в этом году, а первый - по магической синекдохе, свойственной разным этнокультурным традициям - изоморфен целому и всему

ряду однородных явлений и предметов. Поэтому от испечения первого хлеба зависала судьба всех последующих выпечек и урожая этого года, а следовательно, богатство и сама жизнь семьи и рода. Такой хлеб наделялся высшей сакральностью и мог быть предназначен или посвящен богу, особо чтимому святому, мертвым родичам, домашнему скоту.

Ряд гаданий и прогнозов, основывающихся на изменениях, которые происходят с формой или положением хлеба в печи в процессе пекения, осуществляются в рамках универсальных оппозиций: верх / низ, внутренний / внешний.

Правила вынимания хлеба из печи, хорошо иллюстрируя взгляд славян на печь как на вход в иной мир, несут важную информацию о пространственной дифференциации и локализации ада и рая в верованиях поляков, белорусов и украинцев. Полено, которое необходимо положить в печь, вынув из нее хлеб, служит мостом, по которому умершие, минуя ад, попадают в рай. Случайно оставшийся в печи хлеб, который забыли вынуть, наделяется особыми свойствами забвения. Их появление у хлеба лишь отчасти можно объяснить народно-этимологическими сближениями. Укр.диал. забутный хлеб(хлеб), забутько, засудёк, слр.диал. забытный хлеб, поедание которого обычно помогает родственникам покойного забыть его и свое горе, есть, видимо, вариация древнего мотива пищи забвения. Ее вкушение, по верованиям греков, заставляло, наоборот, забыть этот мир и приобщиться к сонму мертвых. У славян созданию этой инверсии способствовало специфическое восприятие образа

печи (ср. выше) и представление о хлебе как об обереге.

Клишированное белорусское выражение, которым матери успокаивают детей: "Придзе, придзе дзед, нам(табе) пирог спечь", свидетельствует о том, что умершие ("деды") как бы участвуют в бытовой вылечке хлеба, за что живые сородичи приглашают их первыми на трапезу. В Моравии кусок теста от первой раскатанной буханки бросали в огонь "душечкам". В Касимовском у. Рязанской губ. при каждом пекении блинов призывали покойных родственников есть блины. Обычай посвящать хлебные "первинки" предкам из сферы быта перешел в поминальный и связанные с ним календарные ритуалы (рождественский - в восточной Словакии, масленичный - в Калужской и Тамбовской губ.).

Ритуализация трудового процесса ярко проявляется у восточных и южных славян в понятии особых "объденных" реалий, производство которых, представляющее обычно серию последовательных трудоемких операций, нередко затягивающих длительное время, в сакральных целях отвращения некоего бедствия могло совершаться от начала до конца в пределах дня или ночи. Эти реалии - первоначально тканые (полотенце, холст, оделда) - вешались на кресты или жертвовались в храм, откуда впоследствии возникла традиция изготавливать описанным образом кресты и храмы. Производство такого рода реалий само по себе представляло охранительный обряд, своего рода предметно-действенное, концентрированное воплощение "операционного" верbalного текста (типа "житий и страданий" культурных растений, в том числе злаков и хлеба). Сакрально-мотивированным в производстве таких реалий было совпадение начального и конечного действий

в одном и том же временном промежутке – дне. Отсюда и восточнослав. название этой реалии – обыдненный 'сделанный, законченный в тот же день (что и начатый)' от наречия обыдень <\*o(b)-i-dny (ср. русск.-слав. оильнь 'в тот же день'). Наречие обыдень вопреки утверждавшимся в этимологической науке версиям (А.Преображенский, М.Фасмер, А.Дуравлев и др.) представляло собой предложно-частоименно-именную конструкцию, где приставка o(b)- восходит к предлогу o(b), который использовался в сочетаниях с вин.пад. им.сущ. для обозначения пределов времени события, а -и- – позиционный вариант -и- (<\*iъ – указат.местоим., ср. др.-русск. ежедень, ежедень). На Украине и в Белоруссии зафиксированы сакральные обыдненный хлеб и abydziennyyi piroch, а также промежуточные формы обрядов, в которых параллельно изготовлению "обыденного" полотна склонным образом изготавливали и хлеб – вторичную по отношению к тканной реалии, которая в ряде локальных традиций вытеснила "обыденное" производство холста. Русск.диал. (подмосков.) обыдненное тесто, обыдненник, рязан. обыд'оньшнай бл'ин, видимо, утратили обрядовую функцию. Ср. иркутск. обыденную сметану, употребляемую в лечебной магии дважды в день – утром и вечером, что изоморфно совмещению начальной и конечной операций в одном и том же дне, реализованному в акте изготовления и отраженному в номинации "обыденного" продукта.

Раздел 3 и §6 раздела 4 посвящены запретам и рекомендациям, касающимся раздела уже готового хлеба. Трапеза славян на ритуализирована. Локусом этого ежедневно отправляемого обряда является стол (северорусск. божья благодать, лалонь Хри-

стова, божья(богова) ладонь). Сакрализует стол постоянно лежащий на нем хлеб. Положение хлеба на столе строго регламентировано в рамках оппозиции в е р х / и з (капуши, поляки, македонцы, белорусы, русские). Эти воззрения определили многочисленные славянские окквидиональные и календарные гадания по положению бросаемого или катаемого каравая хлеба. Кроение хлеба обставлено гаданиями и приметами и порою выглядит как достаточно сложный ритуал. Между тем порою встречаются рекомендации не резать, а ломать хлеб, чаще всего первый, взнутый из печи. Акцент на преломление хлеба свойственен и славянским поминальным и восходящим к ним календарным (рождественским и масленичным) ритуалам. Отказ от "культурного" разрезания в пользу "природного" преломления связан с тем, что первый хлеб бытовой выпечки, как и хлеб поминальный, предназначался предкам, и почтить хлеб следовало "природным", "дедовским" способом, не прибегая к орудиям. В обычаях преломления хлеба отражена старая техника обращения с архаическим хлебом, хлебом предков, консервированная ритуализованным бытом и впоследствии кодифицированная поминальным обрядом. Языковой манифестацией акциональной оппозиции: 'ломать'/'резать' можно считать маркированное употребление глагола рұшить (вм. резать) в русских диалектах по отношению к хлебу (реже: мясу).

Ряд правил и рекомендаций, касающихся дележа и поедания (см. особенно раздел 4) хлеба подчинены единому, легко прослеживаемому и реконструируемому представлению о воплощении доли (=судьбы, счастья, богатства и т.д.) человека и рода в куске (=каравае) хлеба. Так, представление о некоей дневной

дарованной человеку богом доле хлеба (ср.: слав. \*božb.je dazъ 'хлеб' и \*bogъ 'доля, часть' или 'распределитель (доли, части)', заключенной в целом непочатом каравае хлеба, стоит за распространенным среди восточных славян и поляков запретом начинать с вечера новую буханку. Если же непременно нужно почтать хлеб, то первую отрезанную краюху не едят, а после ужина опять прикладывают ее к початому караваю. Этим имитируется целостность и непочатость хлеба, предназначенного к завтрашнему дежеу. П е р в ы й отрезанный кусок содержит в себе основную часть Доли, заключенной в ц е л о м хлебе. На изоморфность "целому" указывают такие названия первого куска, как рязан. целуха, укр.диал. цилышка, архангельск. растучий ломоток. О связи первого отрезанного куска с Долей свидетельствует его важная роль в брачно-эротической магии и прогностике. Общеславянским можно считать представление, что поедание окрайцев, горбушек и т.д. сулит удачу в брачном и половом партнерстве.

Отрезанный кусок хлеба может непосредственно символизировать Долю. Ср.: русск. отрезанный ломоть, блр. адрэзани кусóк – о выросших и отделившихся детях. Целостный хлеб вошел влагство семьи и рода. При разделах братьев и семей делили хлеб, что отражено на вербальном уровне в русск.диал. ковригу рéзать 'делить им имущество, хозяйство'. Первый отрезанный кусок символизировал счастье и Долю молодой (реже: молодых) на разных этапах подготовки к свадьбе, после венчания и на брачном пире. Русские, белорусы и болгары верили, что поедание горбушек способствует рождению сыновей, восстановле-

нию и усилению лактации (украинцы). "Окраец" хлеба фигурирует в качестве обязательного атрибута на всех стадиях родильного и крестильного обрядов на Украине и русском Севере, символизируя выделывающую Долю новорожденного.

На этом веровании базируется дуализм значений слов. "ро-skrebъkъ" и "uyskrebъkъ" и их вариантов: 'маленький хлебец, испеченный из остатков теста, сокребанных со стенок квашни' и 'последний ребенок в семье' (ср. выразительную блр. диал. форму паскрѣбич с патронимическим суффиксом -ич). Такой же малой представлялась Доля (в смысле: Судьба) и "доля" (в правовом смысле) последнего ребенка, — воззрение, в котором отразились правовые установления сменившего матриархат патриархата.

Последний (хлеб, кусок, крошки) как и первый мог вселить в себе Долю. Это представление связано с общепаневропейским верованием о пребывании духа плодородия, передко в зооморфном облике (например: козы, зайца), в последнем скопе. Отголосками этого древнего аграрного культа являются термины и верования, соединяющие темы зайца и хлеба с мотивом последнего, остатка (полесск. зайчык 'окрец, горбушка', 'маленький свадебный хлебец из остатков теста'; катуб. зайс 'последние колосья'; русск.дial. зайчи гостины 'привезенные обратно домой взятые в дорогу съестные припасы' и проч.).

Сакральная мотивированность первого и последнего в связи с хлебом и Долей оказала большое влияние на формирование правил поедания хлеба. Так, в соответст-

вии с одним из самых распространенных правил, человек, оставляющий хлеб недоеденным, тем самым "оставляет свое счастье" (Пин'жье), "здравье", "силу" (Украинское Полесье), "късметът" (Охрид), "срѣбу" (Лесковацкая Морава). Если другой человек доест за него недоеденный кусок, то к нему перейдут "сила", "здравье" и т.д. первого едока. Такие действия могут прощаться, если правило видит нравственную цель в наказании первого едока и руководствуется представлением о воплощении Доли и Целого в последнем, остатке, но могут и запрещаться, если в конкретной традиции живее верование в то, что Доля и ее манифестации воплощены не в "последнем", а в "первом" (часть, порция и т.д.), а потому початый, налкученный хлеб лишен доли; ее целостность нарушена первым едоком, и этот хлеб уже не принесет пользы. Отрицательно (как асоциальное) оценивается поведение едока, тянувшегося за вторым куском — сверх дневной или обеденной нормы, так как кто-то в роду в этот момент терпит голод, т.е. оказывается обездоленным, бессчастным.

С комплексом верований, в соответствии с которыми поедание чужого куска хлеба равнозначно присвоению чужих здоровья и силы, связаны русск.диал. заедать 'присваивать чужое' и фразеологизм заедать (чужой) век (где век <слав. \*věkъ 'жизненная сила'). Ср. витесск.: "Мужу родильницы нельзя есть приносимых ей гостинцев, чтобы не заесьть не веку"; русск. заедает чужой хлеб (о нетрудящемся), болг. изял си хляба = 'отжил свой век' и т.д.

Глава II реферируемой работы посвящена анализу символики, обрядовых функций и терминологии восточнославянского фигур-

ного календарного печенья и состоит из четырех разделов. В "Предварительных замечаниях" подчеркивается древность знакового принципа, лежащего в основе хлебных изображений животных и предметов и отразившегося на характере их функционирования в магических ритуалах.

В разделе I рассматривается символика и терминология русского печенья, выпекаемого в день 40 мучеников (9.Ш по ст.ст.): жáвор'ти, кулгíкі, сóро́ки, тетéрки, снеги́рki и др., и содержится описание и реконструкция основных функций этого печенья в обрядах встречи весны, приуроченных местами к этому дню. Основное обрядовое печенье этого праздника — жáворонки — распространено на территории южно- и средневеликорусских говоров. Традиция испечения куликов компактно локализована в Курской обл. На основе анализа текстов южновеликорусских веснянок и некоторых обрядовых акций с хлебными изображениями птиц делается вывод о том, что в перелетных птицах восточные славяне видели ипостаси душ предков, возвращающихся из "вырея".

Близкие по семантике и функции обряды в Юго-западной Руси приурочены к Благовещению (25.Ш. по ст.ст.) и связываются с образом аиста. Полесскому благовещенскому печенью в форме аистиной лапы посвящен раздел 3, базирующийся, в основном, на полевом материале. Печенье известно в Волынском Полесье: бúськовы лáпы (Дубровицкий р-ч Ровенской обл.), бúсьникова лáпа, буснéва лáпка, буснéра лáпа (Ратновский р-н Волынской обл.) и в регионе, примыкающем к Белорусскому Полесью с северо-запада: buzkowa лápa (пov. Бельск Подлясский). Там на-

ряду с изображением аистиной лапы выпекали подобия сельскохозяйственных орудий: чаще — борону, реже — серп, плуг или соху. В Белорусском Полесье, в ареале между Ровенщиной и Подлящем, с образом аиста связывается голёпа, галёпа, алёпа — редкое слово неясного происхождения, обозначающее благовещенское печенье в виде аистиной лапы или с выдавленным сверху ее изображением. Вслед за голепой нередко последовательно выпекали борону и серп. В других ареалах, близких к тому региону, где за благовещенским печеньем известной формы закрепилось название буськовой(бусловой и т.д.) лапы и где узкое, сакрально-терминологическое значение слова голёпа неизвестно, голёпа обозначает 'голень', 'колено', 'бедро' (человека или животного). В Брестском р-не изоглоссы пересекаются: варианты и дериваты слова голепа обозначают длинные человеческие ноги, благовещенские круглые хлебцы (голюпа) и применяются как эпитет по отношению к аисту (голепач, голепатый, т.е. 'голенастный'). Анализ верований, циклизующихся вокруг обращения аиста, приводит к мысли, что в ряду благовещенского печенья, изображающего земледельческие орудия и символизирующего стадии полевых работ (боронение, уборку урожая), изображение аистиной лапы символизировало, по всей вероятности, акт оплодотворения (ср. символику "топтания") земли (ср. формулу обмена, с которой обращаются к аисту: "Буську (2), на тобі галёпу, Дай міні жита кону!...").

Изучая календарное обрядовое печенье и культовое обращение с ним, мы неминуемо сталкиваемся с одной из узловых проблем исследования народной духовной культуры — с проблемой

мой соотношения и сосуществования в культуре христианского и языческого элементов.

В разделе 2, посвященном обычаям испечения креста в среду Крестопоклонной недели Великого поста, прослеживается процесс ассимиляции важнейшего христианского символа. Обычай достаточно равномерно распределен по европейской восточнославянской территории. В разделе анализируются гадания по запеченным в крести мелким предметам. Часть прогнозов или их моделей представляются цитатами из сонников и других народных прогностических систем, но сам принцип гадания в типологическом отношении безусловно древний (ср. выбор бобового короля по запеченному в хлебе бобу у народов Западной Европы). Хлебный крест – важный атрибут ритуализированного первого засеваия. Нередко и гадания имеют цель выявить того, кто будет засевать. Важным моментом ритуала является контакт хлебного креста с землей, осуществляемый с целью стимуляции плодородия (крести закапывают на поле, кладут на углы его, разбрасывают вместе с посевным зерном и т.д.). В связи с этикетикой обычаями закономерно появление значения 'первые всходы' у лексемы хрестки и 'всходить (о посевах)', у глагола храстыцца в Белорусском Полесье. Это редкий пример диффузии обрядовой терминологии в сферу хозяйственную, возможной только при условии продолжающейся традиции ритуализации производственных операций. Только для Полесья характерна инновационная функциональная экспансия средопостного креста из земледельческой в скотоводческую обрядность: крест выступает в качестве атрибута первого выгона скота. В Полесье и у южно-

великоруссов известны единичные случаи распространения функций креста на третью важную хозяйственную сферу – пчеловодство.

Развитая средопостная обрядность отсутствует у южных славян, а у западных – носит иной характер. Название кресто-поклонная неделя известно только православным. Народно-христианское миросозерцание восточных славян увидело в кресте не символ искупления и мук, а символ пространственно-временного перелома в соответствии с ярко выраженным у восточных славян восприятием весеннего обрядового и хозяйственно-астрономического времени как времени перехода от одного сезона к другому, времени "встреч" и "проводов". Такое понимание символики и семантики средопостного креста отразилось в устойчивом мотиве "перелома говения" текстов, произносимых при обходе дворов и сборе печенья крестов – обычая, локализованном в Костромской и Горьковской обл., в котором проявляются некоторые архаические черты земледельческо-скотоводческой идеологии (представление о молоке, изливаемом тучами (=небесным скотом) на землю). Обрядовые мотивы "молока", нехарактерные для великого поста времени в целом, в других славянских регионах содержатся в терминах, атрибутах, представлениях и акциях, отнесенных к Масленице и Пасхе.

Зависимость весенних календарных ритуалов от окказионального похоронно-поминального комплекса хорошо иллюстрируют традиции печения хлебных лестниц и блинов-онуч на Вознесение (40-й день после Пасхи), связанные в генетическом отношении с обычаем выпекать лестницы на сорокодневное поминование

ние усопшего и важной ролью обуви в погребальной обрядности (раздел 4 главы II). Хлебная лестница выступает как знак утраченного похоронно-поминальным обрядовым реквизитом атрибута, служащего для вертикального перемещения души умершего. О былой роли этого атрибута в славянских обрядах мы можем судить только на основании этих вторичных данных и косвенных свидетельств, а также типологических параллелей, приведенных в "Приложении". Тестяжные лестницы и онучи объединяет единая функциональная семантика облегчения предстоящих д о р о г и и п е р е х о д а, только в оккизиональном обряде речь идет о человеке, а в календарном – о боже. Понятия "дороги" и "перехода" одновременно являются и метаборами смерти и загробного мира. Хотелось бы выделить роль ареального аспекта в решении проблемы генезиса традиции<sup>1</sup> Вознесенского печенья. Ареал печения поминальных лестниц и совершаемых с ними (как правило, в доме) акций расположен в зоне южновеликорусских говоров, известной целым рядом архаических черт в области языка и духовной культуры. Этот ареал с трех сторон – с юга, востока и севера – охватывают фиксации обычая испечения лестниц в календарные праздники (на Вознесение и др.). Действия с ними обычно совершаются вне дома: в поле, в церкви. Островная разбросанность фиксаций печения бóжих(христовых) онуч (Белоруссия, Украина, Русский Север, Нижняя Волга) на Вознесение (такая картина свойственна порою архаичным явлениям), быть может, свидетельствует о существовании в древности соответствующего обычая оккизиональной приуроченности, впоследствии ставшего источником для календарного ритуала (ср.

функционирование поминальных блюд: блинов и куты в календарных обрядах). Особый интерес представляет выпечка "лестниц" 30.Ш. (по ст.ст. - в день Иоанна Лествичника) как пример взаимодействия языческого и христианского элементов в народной культуре, причем, элементов-концептов, восходящих к некоему общему (языческому) типическому фонду символьических средств мироописания.

В "Заключении" подводятся основные итоги диссертационного исследования.

Терминология славянского хлебного бытового и обрядового печенья была рассмотрена в тесной связи со структурой и семантикой их ритуализированного производства и обрядов, атрибуции которых являлось это печенье. Была произведена частичная реконструкция базовых ценностных представлений, лежащих в основе ряда важнейших производственных операций, семантики отдельных оккasionальных ритуалов и узловых моментов некоторых календарных обрядов с участием хлеба. Сделаны наблюдения над генетической зависимостью друг от друга ряда ритуалов и прослежены пути их дальнейшей эволюции. Показано географическое распределение некоторых важных терминов и обычев. Новое освещение в ряде случаев получили символика и функция печенья и обрядовые и внеобрядовые акции с ним. Сделаны определенные выводы о соотношении языческого и христианского компонентов в некоторых областях славянской духовной культуры.

В "Приложении" к диссертации помещен ряд экскурсов, примечаний и дополнений к двум главам основного текста работы,

приведены индекс комментируемых в диссертации лексем, список используемой литературы и несколько карт, иллюстрирующих географическое распределение календарного обрядового печенья и его функции на восточнославянской территории.

Публикации по теме диссертации:

1. О принципах номинации русского обрядового печенья.- В кн.: Тыпалогія славянскіх моў і ўзаемадзеяннне славянскіх лі таратур. Тэзісы дакладаў III Рэспубліканскай канферэнцыі.- Мін., 1977, с. 271-272.
2. Балтославянский мир о происхождении аиста и античные параллели.- В кн.: Balcan-Balto-Slavica. Симпозиум по структуре текста. Предварительные материалы и тезисы.- М., 1979, с. 106-108.
3. Собирание русского обрядового календарного фольклора (методическое пособие). Изд. Всероссийского научно-методического центра народного творчества и культурно-просветительской работы им. Н.К.Крупской.- М., 1982.- 56 с. (Совместно с Е.А.Соловьевой).
4. Из истории и географии русского обрядового печенья (поминальные и вознесенские "лестницы").- В кн.: Ареальные исследования в языкоznании и этнографии: Язык и этнос.- Л., 1983, с. 203-209.
5. Полесское буськовы лады, гадёна.- В кн.: Полесский этнолингвистический сборник: Материалы и исследования.- М.,

1983, с. 205-212.

6. Ритуально-бытовое обращение с хлебом и печью и его связь с представлениями о Доле и загробном мире.- В кн.: Полесье и этногенез славян. Предварительные материалы и тезисы конференции.- М., 1983, с. 99-100.

7. О своеобразии формирования восточнославянского культочтания и специфике соотношения в нем языческого и христианского элементов.- В кн.: Этногенез, ранняя этническая история и культура славян.- М., 1985, с. 79-82.

8. Палестк. юрчык, хресткі, храстына.- Беларуская лінгвістика, 1985, вып. 27, с. 68-69.

9. Поминальное и ритуально-бытовое преломление хлеба у восточных славян.- В кн.: Конференция: Балто-славянские этнокультурные и археологические древности. Погребальный обряд. Тезисы докладов.- М., 1985, с. 78-79.

10. Русское обрядовое печение "христовы(боговы, божьи) онучи" в связи с функцией обуви в славянских похоронных ритуалах.- В кн.: Этногенез, ранняя этническая история и культура славян.- М., 1985, с. 77-79.

Зак. № 335 тип. 100  
ОГПИ Мосгипротранса

