

Л. С. Гвоздикова

К типологии русского свадебного хлеба

В изучении русского народного свадебного обряда за последние годы достигнуты большие успехи.¹ Однако до сих пор недостаточное внимание уделялось изучению объективированных элементов свадебного обряда.² Плодотворным, на наш взгляд, может оказаться изучение обрядовой пищи.³

В МАЭ среди этнографических коллекций отдела Европы есть небольшое число предметов традиционной пищи. В фондах отдела насчитывается 5 коллекций (26 экспонатов). Все предметы хорошо документированы, даны указания на функциональную принадлежность того или иного вида пищи, в некоторых случаях имеется подробное описание обряда, с которым связано изготовление и использование имеющихся экспонатов.

В коллекции отдела № 3967, содержащей обрядовые выпечные изделия, привлекает внимание свадебное печенье, так называемый свадебный хлеб⁴ из села Вышняя Залегощь Новосильского у. Орловской губ., изготовленный крестьянкой А. К. Чичериной.⁵ Согласно описанию, это «печенье» имело в народе название «сад». «Печенье» имеет форму полукруга, украшено двумя объемными фигурами птиц, похожими на уток. В печенье воткнуты три ветки, на концы которых надеты бесформенные комочки теста, имевшие название «груши» (рис. 1). Из описания из-

¹ См.: Русский народный свадебный обряд. Л., 1978; Макашина Т. С. Фольклор и обряды русского населения Латгалии. М., 1979; Бернштам Т. А. Свадебная обрядность на Поморском и Онежском берегах Белого моря. — В кн.: Фольклор и этнография. Л., 1974; Гура А. В. Поэтическая терминология севернорусского свадебного обряда. — Там же; Байбурий А. К. К описанию структуры русского свадебного обряда. — В кн.: Материалы XXVI научной студенческой конференции. Тарту, 1971, и др.

² Токарев С. А. К методике этнографического изучения материальной культуры. — СЭ, 1970, № 4; Лебедева А. А. Роль материальных компонентов в традиционном свадебном обряде русских старожилов Сибири. — В кн.: Русский народный свадебный обряд. Л., 1978.

³ О состоянии современного исследования народной пищи в европейских странах, а также в СССР см.: Радева Л. Современни изследвания върху народната храна и храненето у европейските народи. — Българска етнография, 1976, кн. 1, с. 70—75; Русский народный свадебный обряд. Л., 1978; Гура А. В. Из севернорусской свадебной терминологии (хлеб и пряники — словарь). — В кн.: Славянское и балканское языкознание. М., 1977; Иванов В. В., Топоров В. Н. Исследования в области славянских древностей. М., 1974, гл. 9.

⁴ В статье мы будем оперировать терминами исследователей, материалы которых использованы в этой работе. Унифицированным термином, на наш взгляд, может быть «свадебный хлеб».

⁵ Предметы поступили в дар Музею от Е. Р. Лепер в 1929 г. Опись составлена ею же.

вестно, что «сад» готовился как в доме жениха, так и в доме невесты. В доме молодого «сад» ставился на стол перед приездом родни молодой на обряд «коровай». За столом хлеб караулили ряженые мужчины и женщины, гости же откупали «сад». Такое же печенье приготавливалось и в доме невесты, причем ставили его на стол дважды: первый раз перед приездом жениха за невестой, второй — уже после венчания, перед приездом в «отводы» родни молодого, и тогда его караулили ряженые бабы и мужики, и только после этого хлеб съедали. Обязанности раздела и раздачи свадебного хлеба выполнял дружка жениха.

В указанном описании имеется и другой вариант бытования. В с. Нижняя Залегощь «сад» ставился на стол в доме жениха, когда молодых уводили, чтобы переодеть невесту в поневу.

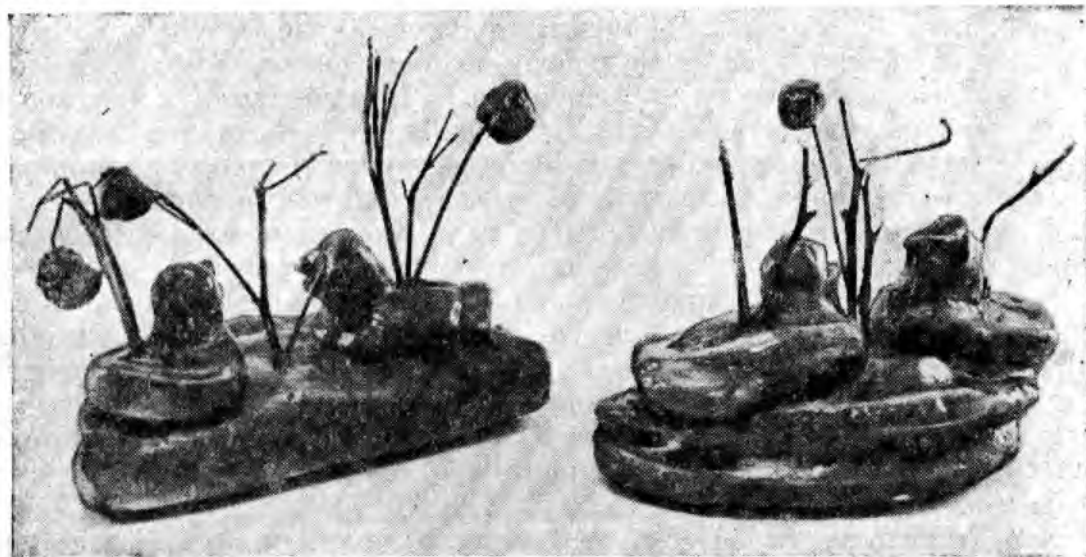


Рис. 1. Свадебный хлеб «Сад» из с. Вышняя Залегощь Новосильского Орловской губ. Кол. № 3967-8а, б.

В рассмотренном свадебном печенье привлекают следующие моменты. Свадебное печенье получило распространение под названием «сад»; печенье имеет круглую форму, поверхность украшена ветками, фигурками из теста и т. п.; печенье готовилось и в доме жениха, и в доме невесты, деление и угощение происходили за свадебным столом после венчания. В доме жениха — обряд «коровай», в доме невесты печенье фигурирует в двух моментах обряда — перед приездом жениха за невестой и в отводы, но деление и угощение происходили в отводы, когда приезжали родители жениха. Утром в день свадьбы печенье караулят девушки, а после венчания ряженые мужики и бабы; делил печенье дружка, каждый гость получал по кусочку.

Большой интерес представляет коммуникативная характеристика обряда.⁶ Любой вид пищи должен был пройти два этапа — изготовление и использование. Попытаемся проследить особенности каждого из этапов рассмотренного выше свадебного печенья. Изготовление печенья проис-

⁶ В этом аспекте теорию обмена см., напр.: Гуревич А. Я. 1) Проблемы генезиса феодализма в Западной Европе. М., 1970; 2) Категории средневековой культуры. М., 1972; 3) Богатство и дарение у скандинавов в раннем средневековье. — В кн.: Средние века. М., 1968, вып. 31; Бгажников Б. Х. Коммуникативное поведение и культура. (К определению предмета этнографии общения). — СЭ, 1978, № 5; Mauss M. Sociologie et anthropologie. Paris, 1950.

ходило накануне дня венчания в доме невесты. Участниками обряда являлись мать невесты и подруги. Мать невесты выпекала печенье, а подруги его украшали. Этап использования, куда вошли все обрядовые действия, в той или иной степени связанные с печеньем, делится на две ступени. Первую составляют обрядовые действия, происходящие до венчания в доме невесты. В этом случае подруги невесты продают «сад» дружке жениха. На данном этапе свадебного обряда печенье остается нетронутым. Ко второй относятся обрядовые действия, происходящие уже после венчания на второй день свадьбы в доме жениха. Участниками являются ряженые бабы, мужики и дружка жениха. После венчания происходит деление и раздача угощения. Участниками обряда являются жених, невеста, родственники жениха и невесты и другие гости. В данном случае одно и то же угощение на разных этапах свадебного обряда выполняет разные функции: социальной дифференциации и социального общения.⁷ Запрет на использование обрядового угощения подчеркивает разрыв невесты с подругами, с девичеством, и переход ее в другую половозрастную группу, а совместное съедание свадебного хлеба отмечает принадлежность невесты к группе молодых, а также укрепляет союз жениха и невесты, объединяет их родственников.

В данной работе делается попытка из многочисленных описаний свадебных обрядов русского населения европейской части России конца XIX—начала XX в., как опубликованных, так и архивных, выделить сведения об изделиях из теста, которые бы по своим основным признакам приближались к рассмотренному нами только что свадебному печенью «сад», систематизировать и одновременно проследить особенности каждого вида, соотношение их терминов, формы, функции, путем картографического метода⁸ определить территорию распространения свадебного хлеба и их названий.

Характеристика любой обрядовой вещи, а в данном случае свадебного хлеба, складывается из следующих признаков: термина, внешнего вида (форма, украшения), функционального назначения и ритуального содержания. Единообразие признаков позволит выделить определенные типы свадебного печенья, а различные сочетания их — варианты.

Изучаемый период характеризуется общим спадом в развитии календарной и семейной обрядности. Здесь необходимо учитывать, что мы будем иметь дело с обрядами, уже измененными, трансформированными, утратившими составные элементы; переосмыслено уже значение этих обрядов, изменились и функциональные особенности.

Из работ Н. Ф. Сумцова, В. А. Мошкова, А. А. Потебни, М. Довнар-Запольского, М. Е. Шереметевой, Д. К. Зеленина⁹ нам известно, что

⁷ Чернов И. А. О семиотике запретов (предварительное сообщение). — Труды по знаковым системам, III. Тарту, 1967, с. 45—47; Токарев С. А. Указ. соч., с. 6.

⁸ О картографическом методе изучения свадебного обряда см.: Чистов К. В. Проблемы картографирования обрядов и обрядового фольклора. — В кн.: Проблемы картографирования в языкознании и этнографии. Л., 1977; Гура А. В. Лингво-этнографические различия и общность в маргинальной зоне Русского Севера (на материалах свадебного обряда). — В кн.: Ареальные исследования в языкознании и этнографии. Л., 1977; Байбурин А. К. К ареальному изучению русского свадебного обряда. — Там же; Гура А. В. Опыт выявления структуры севернорусского свадебного обряда (по материалам Вологодской губ.). — В кн.: Русский народный свадебный обряд. Л., 1978; Гвоздикова Л. С., Шаповалова Г. Г. К проблеме картографирования свадебного обряда. — В кн.: Ареальные исследования в языкознании и этнографии. Краткие сообщения. Л., 1978.

⁹ Потебня А. А. О мифологическом значении некоторых обрядов и поверий. М., 1865, с. 50, 54; Сумцов Н. Ф. 1) О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881, с. 134; 2) Хлеб в обрядах и песнях. Харьков, 1885, с. 58—

свадебный хлеб был распространен среди русского населения на всей территории европейской части России. Н. Ф. Сумцов отмечает, что «обрядовый хлеб в северной свадьбе не играет главенствующую роль. Хлеб, функционирующий в свадебном обряде, имеет и юридическое значение — как плата за труд, как предмет, соединяющий молодых, и предмет угощения. Здесь коровай встречается под другими названиями и в особой форме обрядового употребления».¹⁰

В русском свадебном обряде на европейской территории России свадебный хлеб, по основным признакам аналогичный рассмотренному выше, получил распространение более чем под 10 терминами: ¹¹ коровай, роцца, сад, круглый пирог (*шишуле*), курник, короваец, пряник (*кокурка*, *молено*), банник, благословенный хлеб, утка.

Функционирование свадебного печенья под названием «сад» зафиксировано только в Орловской губернии. Печенье под названием «роцца» известно в южной Великоруссии (Калужская, Курская губ.), в Белоруссии (Витебская губ.), Смоленской губ., отчасти и у северновеликорусов (Владимирская губ.).¹² В Калужской губ. «роццу» печет мать невесты, а украшают («справляют роццу») девушки, подруги невесты. Украшая «роццу», девушки играли величальную песню невесте «Стой, моя роцца». На «пропоях» «роццу» «откупают» у девиц дружка и полудружье жениха, и пирог убирают со стола. После венца в доме невесты «роццу» опять обыгрывают, и на «почестные» «роццу» везет женщина из родни невесты вместе с девицами «пакручальницами». В конце обеда одна из девиц снимает с «роцци» ленту, ее опоясывавшую, и обвязывает ею головы молодых, «чтобы дружно жили». Кто-либо из родных в это время приговаривал: «Как роцща стояла — не расходилась, так штобы молодые не расходились». Ломают «роццу» дружка, а раздает украшения полудружье.¹³

В Тульской, Рязанской, Саратовской, Новгородской, Костромской и Вологодской губ. свадебный хлеб распространен под терминами «коровай». В Новгородской губ. перед венчанием, когда жених приезжает за невестой, третьим блюдом бывает «коровай», украшенный в виде венца цветами, сделанными из лоскутков ситца. Хозяйка, ставя на стол, говорит гостям: «Кушайте, да не рушайте». Коровай остается нетронутым до второго дня свадьбы.¹⁴

В Рязанской, Тамбовской, Саратовской, Самарской, Новгородской и Тверской губ. свадебный хлеб назывался «курником». В Сергачевском у. Нижегородской губ. на вечерний пир — «на горные», когда входят молодые, на столе появляется «курник» (круглый пирог),¹⁵ украшенный цветком. Сваха благодарит родителей, что сберегли дочь. Дружка бросает глиняную посудину и ловко сшибает ножом цветок.¹⁶

60; Довнар-Запольский М. Заметки по белорусской этнографии. — Живая старина, 1893, вып. III, с. 421; Мошков В. А. Гагаузы. — ЭО, 1901, кн. XLVIII, с. 135—137; Шереметева М. Е. Хлеб и обрядовое печенье в б. Перемышльском у. Калужской губ. — Изв. РГО, 1929, т. LXI, вып. II, с. 229.

¹⁰ Сумцов Н. Ф. Хлеб в обрядах, с. 60.

¹¹ Редко встречающиеся названия свадебного хлеба опускаем.

¹² Шереметева М. Е. Указ. соч., с. 229; Харузина В. Н. Свадебное печенье «роцца». — ЭО, 1914, кн. 103, № 3, с. 179—181.

¹³ Шереметева М. Е. Указ. соч., с. 236.

¹⁴ Отто П. Из новгородского быта. — Газ. «Северная пчела», 1862 г., 24 мая.

¹⁵ Пирог — это особый вид печенья с начинкой, но часто пирогом называют хлеб из пшеничной или хорошо просеянной муки.

¹⁶ Шейн П. В. Великорус в своих песнях, обрядах, обычаях, верованиях, сказках, легендах и т. д. СПб., 1900, вып. 1, с. 714.

Свадебный коровай, украшенный веточками и бахромой из теста, под названием «курник» бытовал и в Мещовском у. Калужской губ.¹⁷ В Холмском у. Псковской губ. курник (пирог, в котором запечен петух) подавали молодым на обед, на второй день свадьбы.¹⁸ В Ржевском у. Тверской губ. после венчания за свадебным столом дружка делит курник между всеми участниками.¹⁹ Интересно отметить, что и в Ачинском у. Енисейской губ. в конце свадебной «ѣствы» подается курник (пирог из пшеничной муки с начинкой из ячменной каши или моркови).²⁰ В Нижегородской губ. (Макарьевский у.) «короваец» или «круглый пирог» с начинкой из говядины был украшен лучинками, лентами и цветами. Подавали короваец после венца в доме невесты. Стряпка срезала верхнюю корку, и все гости ели начинку, а потом дружка накрывал нижнюю корку верхней и клал деньги, то же делали все остальные гости.²¹

Просматривая экспонаты свадебной пищи в Государственном музее этнографии народов СССР, нам удалось обнаружить круглый свадебный пирог из Касимовского у. Рязанской губ. К сожалению, не указано название, под которым он там бытовал. Этот пирог украшен семью человеческими фигурками из теста: четырьмя мужскими, изображающими жениха и его друзей, и тремя женскими, изображающими невесту с подружками. О времени подачи этого пирога ничего неизвестно.²² Известно, однако, что в Кинешемском у. Костромской губ. подобный свадебный хлеб известен под названием «круглый пирог», подавали его в первый день свадьбы вечером.²³

Сходную со свадебным «короваем», «садом», «рощей», «курником» функцию в некоторых районах выполнял «пряник». В Тотемском у. Вологодской губ. в доме жениха после венчания дружка разрезал лежащий посередине стола большой пряник, при этом середину с изображением рыбы он давал новобрачным, которые делили его пополам и ели, а далее всем гостям, сидящим за столом, давал по кусочку.²⁴

В Александровском у. Владимирской губ. после венчания в доме жениха в конце стола подавали «кокурку» с теремами: в основе ее два пряника, на них круглое тесто, в середине 4 яйца. Получая по кусочку пряника («моленое» или «молену»), каждый гость целовал дружек и молодого, молодой — невесту.²⁵ Часто в городском свадебном обряде «пряник» — это единственная обрядовая пища. Так, Г. В. Жирнова отмечала, что в конце XIX—начале XX в. в городском свадебном обряде (г. Калуга) отсутствовали обычаи, связанные с приготовлением и выпечкой свадебных хлебов, но на окраине города бытовал обычай угощать родственников кусочками медового пряника. Пряник был довольно

¹⁷ Из коллекций Государственного музея этнографии народов СССР, кол. № 4201-92.

¹⁸ Орехов Г. Свадебные обряды и песни в Холмском уезде Псковской губ. — Живая старина, 1913, вып. III, т. 22, с. 305—317.

¹⁹ Гринькова Н. П. Старая и новая свадьба в Ржевском у. Тверской губ. — Сб. Ржевского общества краеведения, Ржев, 1926, № 1, с. 98—142.

²⁰ ГМЭ, кол. № 103-2а, б.

²¹ Шейн П. В. Указ. соч., с. 720.

²² Смуслин Л. С. Выставка «Русский пряник и фигурное печенье». — СЭ, 1974, № 4, с. 159.

²³ Шейн П. В. Указ. соч., с. 689.

²⁴ Куклин М. Свадьба у великорусов. — ЭО, 1900, кн. XLV, с. 104.

²⁵ Борисоглебский Я. Свадебные обряды в Александровском у. Владимирской губ. — Влад. губ. ведомости, 1854, № 23.

больших размеров, часто на нем изображались дерево, птица, сирена, иногда двуглавые животные или солнце.²⁶

В северной части России рассматриваемую нами функцию выполнял хлеб, зашитый в скатерть. Хлеб зашивался в скатерть вместе с солонкой и двумя ложками, или с двумя калачами, чашей, миской, солонкой, двумя ложками, или с жареной птицей и двумя полными столовыми приборами. В Онежском у. Архангельской губ., когда невеста с подругами ходила в баню, родственники зашивали в скатерть ржаной хлеб, солонку с солью, два калача, две ложки, чашку и тарелку и клали на стол. Невеста, придя из бани, прощалась с родственниками. Этот хлеб назывался «банник». Его брали с собой в церковь. На другой день свадьбы приглашались все родственники, топились баня. Тысяцкий должен был расшить банник, одну часть отдать молодым, а остальное поделить между всеми без остатка.²⁷ У поморов Архангельской губ. (г. Кемь) к невесте жених приезжал с «бáнником» (где был только хлеб, зашитый в полотно), его нес мальчик на голове и в доме невесты клал на стол, потом везли в первом экипаже свадебного поезда в церковь и оттуда в дом жениха.²⁸ Свадебный хлеб под названием «банник» фигурирует в свадебном обряде несколько раз, и каждый раз он выполняет разные функции. Изготовление хлеба связано с мытьем невесты в бане, этим же хлебом невесту благославляют перед отправлением к венцу и расшивают уже в доме жениха на второй день. В Пинежском у. Архангельской губ. после бани, на второй день свадьбы, устраивался «бáнный стол». Перед «бáнным столом» дружка расшивает благословенный хлеб.²⁹ В г. Пинеге свекровь выносила ковригу («банник») и расшивала его при родственниках.³⁰

У русского населения Западного Причудья жениха и невесту благославляли хлебом, завернутым в салфетку вместе с иконой. Утром на второй день свадьбы молодая приносила и клала хлеб на стол со словами: «Как хлеб в семье любите, так и меня в семье любите». Хлеб, которым наделяли невесту, назывался «породником».³¹

Рассматриваемую функцию могут выполнять и другие виды пищи. Например, в Устюженском у. Вологодской губ. на второй день свадьбы подавали блюдо «честь» — кусок говядины.³² В этом обычае Н. Ф. Сумцов видел остатки обряда древнеславянской свадьбы приношения богам в жертву быка или коровы.³³ В Опочечком у. Псковской губ. вместо свадебного хлеба в конце стола подавали горшок с кашей. Все гости втыкали в нее ложки, кашу накрывали шерстяной материей и говорили: «Кашу кроем, рубите стену, некуда растянуть свое добро», потом на кашу бросали деньги.³⁴ У русского населения Западного Причудья аналогичную функцию выполняли каша или кисель.³⁵ В Каширском

²⁶ Жирнова Г. В. Русский городской свадебный обряд конца XIX—начала XX века. — СЭ, 1969, № 1, с. 55—58.

²⁷ Дьячков В. Свадьба лямецкого крестьянина Онежского у. — Арх. губ. ведомости, 1868, № 29.

²⁸ Вертепов Г. Материалы для этнографии поморов Архангельской губ., г. Кемь. — ЭО, 1901, кн. XLVII, вып. 1, с. 95.

²⁹ Чирцов Д. Свадебные обычаи в Пинежском у. Архангельской губ. — Там же, с. 356.

³⁰ Шейн П. В. Указ. соч., с. 397.

³¹ Рихтер Е. Русское население Западного Причудья. Таллин, 1976, с. 210—214.

³² Иваповский К. Свадебные обычаи в Городецко-Никольском приходе Устюжского у. — Волог. губ. ведомости, 1880, № 23.

³³ Сумцов Н. Ф. О свадебных обрядах, с. 106.

³⁴ Белинский А. Свадебные обряды, обычаи и приметы среди населения Опочечного у. — Сб. Псков. о-ва краеведения «Познай свой край», 1925, вып. 2, с. 90.

³⁵ Рихтер Е. Указ. соч., с. 213.

у. Тульской губ. на второй день свадьбы устраивался «каравайный» или «княжий» обед, к которому являлись родители невесты со своими родственниками. В заключение праздничного стола подавался «каравай», или крутая каша, получившая название от черепушки, в которой ее варили.³⁶

Постоянным признаком для всех рассмотренных видов обрядового хлеба оказалась круглая форма, даже в тех случаях, если была начинка (например, «курник», «короваец»).

Варьированию подвергалось количество свадебных хлебов. Для украинского свадебного обряда характерна параллельность (синхронность) действий, происходящих в доме невесты и в доме жениха, поэтому в свадебном обряде мы сталкиваемся с двумя короваями, двумя свадебными шишками и т. д. Такая параллельность в русском свадебном обряде прослеживается менее четко. Так, в Орловской губ. обряды изготовления свадебного хлеба повторяются как в доме жениха, так и в доме невесты. В Калужской и Владимирской губ. «рощу» уже пекут только в доме невесты. В Костромской, Вологодской и Новгородской губ. «коровай» также пекут только в доме невесты. Могут печь как по одному, так и по два коровай. Так, в Зарайском у. Рязанской губ., по свидетельству В. Чернышева, «бабы в доме невесты пекут два коровай, заворачивают их в платки и обвязывают красной ниткой».³⁷

Значительному варьированию подверглось внешнее оформление хлеба. В данном случае можно выделить две группы. Первая группа — когда один или два хлеба заворачивали в белую скатерть, иногда с солонкой, ложками, тарелками, какой-то птицей (курица, петух) и т. д. Ко второй группе относится обрядовый хлеб, украшенный веточками, цветами, зооморфными (птички, поросенок и др.) и антропоморфными фигурками из теста, символизирующими жениха и невесту. Для таких видов свадебного хлеба, как «роща», «сад», «короваец», «коровай», обязательным украшением были веточки, а иногда (в южнорусском и украинском свадебном обряде) и небольшое деревце. Связь коровай с украшенным ритуальным деревцем отмечал Д. К. Зеленин. Автор выделяет две разновидности свадебного коровай и привязывает их распространение к определенной территории: «Bei denjenigen Ngr., unter denen die Kolonisation von Vladimir—Suzdal' vorherrschend war, hat sich das rituelle Hochzeitsbrot gänzlich mit dem geschmückten rituellen Bäumchen vereinigt — unter dem Namen курник, сады, елка, девья красота.

Bei denjenigen Ngr. dagegen, wo die Kolonisation von Novgorod überwag, gibt es als Hochzeitsbrot ein gewöhnliches Brot, das zum Segnen von Bräutigam und Braut gebraucht wird».³⁸ Во второй группе следует различать хлеб без начинки и хлеб с начинкой (пирог). Следует учитывать

³⁶ Село Липицы и его окрестности Каширского у. Тульск. губ. — ЭС, 1854, вып. II, с. 100—103.

³⁷ Чернышев В. Этнографические заметки по Зарайскому у. Рязанской губ. — Живая старина, СПб., 1903, вып. IV, с. 475—476.

³⁸ Zelenin D. K. Russische (Ostslavische) Volkskunde. Berlin und Leipzig, 1927, S. 311—312; см. также: Сумцов Н. Ф. 1) Культурные переживания. Киев, 1890, с. 378—379; 2) Хлеб в обрядах, с. 130; Латынин Б. А. Мировое дерево, древо жизни в орнаменте и фольклоре Восточной Европы. — Изв. ГАИМК, 1933, вып. 69, с. 31—35; Пропп В. Я. Русские аграрные праздники. Л., 1963, с. 59—65. В упомянутой работе В. Я. Пропп писал: «При земледелии культ леса есть культ не деревьев как таковых, а культ непосредственно растительной силы земли, воплощенной в деревьях. С развитием земледелия начинает преобладать другой материал. Березка или вообще дерево — это исходная точка, конечный же предел желаний и стремлений — это злак, зрелый, полный, давший хорошее зерно» (с. 98—99).

и особую группу свадебной пищи (каша, кисель, мясо, свиная голова),³⁹ которая по своей функциональной нагрузке близка к свадебному хлебу.

Функционирование каждой группы свадебного хлеба ограничивается определенным набором терминов. Так, первая группа встречается под терминами «банник», «благословенный хлеб», «коровай», «утка», «свадебный хлеб». Во второй группе хлеб без начинки получил распространение под названием «сад», «роща», «коровай», «пряник», а хлеб с начинкой под терминами «курник», «короваец», «круглый пирог».

На территории европейской части России все рассмотренные свадебные угощения распределились следующим образом (см. рис. 2). Районом распространения первой группы являлись Новгородская, Тверская, Ярославская, Костромская, Архангельская губ. Свадебный хлеб под терминами «сад», «роща», «коровай», «пряник» встречался в Курской, Орловской, Тульской, Калужской, Владимирской, Ярославской и Вологодской губ., а хлеб с начинкой под терминами «курник», «короваец», «круглый пирог» — в Курской, Калужской, Тверской, Рязанской, Тамбовской, Саратовской, Воронежской и Костромской губ.

Здесь целесообразно проследить взаимосвязь термина и формы для некоторых видов свадебного хлеба. Так, например, в Корчевском р-не Калининской обл. хлеб, завернутый в скатерть вместе с фарфоровой уткой, носит название «утка», в Рязанской губ. — «коровай». Можно говорить о том, что границы функционирования термина и формы не совпадают. Граница распространения особой формы свадебного хлеба (хлеб с набором утвари и каких-либо других видов пищи, завернутых в скатерть) проходит значительно южнее границы бытования терминов «банник» или «благословенный хлеб», и данная форма бытует уже под такими терминами, как «утка» и «коровай».

Что же касается термина «коровай», то он получил очень большой ареал распространения. Данный термин не закрепляет собой какой-то определенной формы. Особенно это заметно при продвижении с юга на север европейской части России, в отличие от термина «банник», под которым распространение какой-либо другой формы исключается. Надо учитывать, что термин «коровай», получив очень большое распространение, часто употреблялся и в необрядовой форме.⁴⁰ Так, в Самарском у. пшеничный хлеб зовется «пирогом», а ржаной — «караваем».⁴¹

Если мы обратимся к украинскому свадебному обряду, где сталкиваемся с очень большим количеством изделий из муки («маленькие свадебные шишки», «большие свадебные шишки», «вильце», «шабля», «коровай», «калачи», «лежень» и др.),⁴² и попытаемся найти аналогии, то здесь следует назвать «большую свадебную шишку», которая по своим внешним признакам очень напоминает «сад», «рощу», «коровай», «короваец» в русской свадьбе. По своей же обрядовой функции все рассмотренные виды стоят ближе к украинскому короваю. Здесь можно говорить, что даже на материале свадебного обряда конца XIX—начала XX в. на всей территории европейской части России прослеживаются

³⁹ О значении перечисленных видов пищи см.: Довнар-Запольский М. Указ. соч., с. 421; Кагаров Е. Г. Состав и происхождение свадебной обрядности. — Сб. МАЭ, 1929, т. VIII, с. 181; Пропп В. Я. Указ. соч., с. 16—17; Сумцов Н. Ф. О свадебных обрядах, с. 106, 114—116.

⁴⁰ Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. СПб., М., 1913, т. 2, с. 427; Словарь русских народных говоров. Вып. 13 (Калун—Кобза). Л., 1977, с. 64—66.

⁴¹ Всеволожская Е. Очерки крестьянского быта Самарского у. — ЭО, 1895, кн. XXIV, с. 12.

⁴² Назовем одну из последних работ: Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія. Київ, 1977.

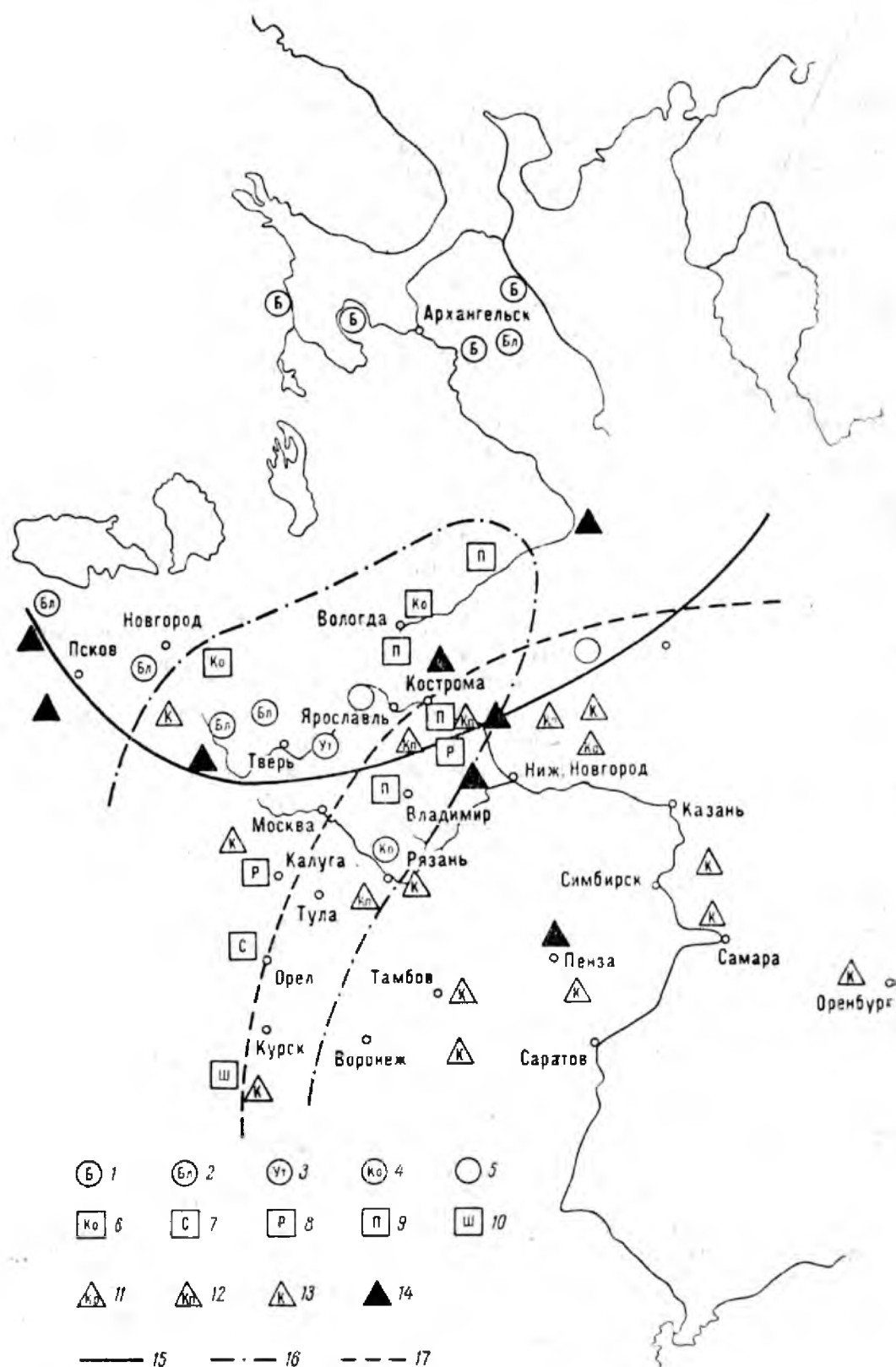


Рис. 2. Карта распространения свадебного хлеба у русских на европейской территории России в конце XIX—начале XX в.

Названия хлеба, завернутого в скатерть: 1 — «башник», 2 — «благословенный хлеб», 3 — «кутка», 4 — «коровой», 5 — термин нет. Названия хлеба (без начинки), украшенного веточками: 6 — «коровой», 7 — «сад», 8 — «роща», 9 — «припик», 10 — «пишка». Названия хлеба (с начинкой), украшенного веточками: 11 — «коровой», 12 — «круглый пирог», 13 — «курник»; 14 — другие виды пищи; 15 — граница распространения хлеба, завернутого в скатерть, 16 — граница распространения хлеба, украшенного веточками, без начинки, 17 — граница распространения хлеба, украшенного веточками, с начинкой.

единые обрядовые функции с рассмотренными видами свадебного хлеба. Вся пестрота и разнообразие достигаются изменением внешнего оформления и названий хлеба.

Этап изготовления для всех рассмотренных видов свадебного хлеба аналогичен. Свадебный хлеб пекли накануне дня свадьбы или утром в день свадьбы. Участниками обряда во всех случаях являлись мать невесты (родственницы, женщины) и девушки — подруги невесты, причем пекла хлеб мать, а украшали девушки. На севере европейской части России изготовление свадебного хлеба «банника» было приурочено к обряду мытья невесты в бане.⁴³

В этапе использования две ступени (социальной дифференциации и социального общения) являются обязательными для всех видов свадебного хлеба, но наиболее четко они представлены для таких видов свадебного хлеба, как «роща», «сад», «коровай».

Хотелось бы обратить внимание на обряд продажи свадебного хлеба подругами невесты дружке жениха. Этот момент особенно ярко был представлен в свадебных обрядах Курской, Орловской, Тульской, Калужской, Владимирской губ. Рассматриваемый обряд целиком повторяет обряд продажи «девьей красоты» (елочки, березки, ленты и др.) в свадебном обряде Новгородской, Тверской, Ярославской, Владимирской и Костромской губ.⁴⁴ Деление и раздача всех видов свадебного хлеба происходили на второй день свадьбы или вечером в первый день свадьбы в доме жениха; как правило, это был уже второй стол. Основными участниками обряда с одной стороны были дружка или тысяцкий, свекровь, с другой — жених, невеста и все гости. Функционирование же «банника» приурочено к обряду совместного мытья в бане молодых на второй день свадьбы.

В функционировании каждой формы свадебного хлеба характерно преобладание какой-то одной темы. Так, в обрядовых действиях, связанных с печеньями, под терминами «курник», «круглый пирог», «короваец» на первый план выступает в качестве основного мотив потери невестой девственности.⁴⁵ Функционирование хлеба под терминами «коровай», «роща», «сад» приурочено к моменту прощания невесты с девичеством и перехода ее в другую возрастную группу. Хлеб под термином «банник» действует в обрядах приема нового члена в семью.

Исследователи не раз останавливали свое внимание на символическом значении различных видов пищи, и в особенности хлеба. Здесь хотелось бы назвать работу В. В. Иванова и В. Н. Топорова,⁴⁶ которые,

⁴³ Возможно, свадебный хлеб «банник» был связан со старинным обрядом бракосочетания невесты с духом бани «баенником», см.: Кагаров Е. Г. О значении некоторых русских обрядов. — ИАН, 1917, сер. VI, № 11, с. 645.

⁴⁴ Во время экспедиции в Корчевский район Тверской обл. был записан обряд, где свадебный хлеб «утка» (хлеб, запитый в полотенце вместе с фарфоровой уткой) фигурировал вместе с «девьей красотой» — березкой (АИЭ АН СССР). О параллелизме «девьей красоты» (елки) и «коровая» см.: Иванов В. В., Топоров В. Н. Указ. соч., с. 253—254.

⁴⁵ На связь коровай, брака и петуха через коровай под названием «курник» указывал Потебня А. А. (указ. соч., с. 54). Е. Кагаров объяснял эротической символикой использование петуха и курицы в свадебном обряде как условие, обеспечивающее новобрачным плодovitость (см.: О значении некоторых русских обрядов, с. 645, 653). Н. Ф. Сумцов, отмечая, что петух и курица являлись предметами жертвоприношения, говорил, что «жареная курица знаменует целомудрие невесты» (см.: О свадебных обрядах, с. 116, 120). В. Н. Пропп в ритуальной еде видел акт приобщения личности или своего хозяйства к тем силам и тем способностям, которые приписывались съедаемому продукту (см.: Русские аграрные праздники, с. 27).

⁴⁶ Иванов В. В., Топоров В. Н. Указ. соч., с. 64—70.

используя опыт исследований А. Н. Афанасьева, А. А. Потебни, Н. Ф. Сумцова, М. Довнар-Запольского, Д. К. Зеленина и др., предлагают семантическое толкование коровая и коровайного ритуала. Исследуя этимологию слова «коровай», авторы находят подтверждение высказыванию А. А. Потебни о связи названий коровая и коровы.

Таким образом, взяв за основу определенный набор признаков свадебного хлеба, мы попытались проследить возможные варианты бытования, уточнить функциональную принадлежность, а картографирование позволило определить ареалы распространения этих видов. На данном этапе исследования можно говорить о севернорусском («банник») и южнорусском («сад», «роща») типах свадебного хлеба. Наряду с этими широкое распространение получили такие переходные формы, как «благословенный хлеб», «утка», «курник», «коровай» и т. д.

Надо сказать, что среди всех многочисленных названий и видов свадебного хлеба есть виды, которые встречаются только в одной обрядовой ситуации, т. е. функционирование их четко ограничено временными и пространственными рамками. Здесь следует назвать «банник» («утка»), «благословенный хлеб», «сад», «роща»; термины же «курник», «пряник», «коровай», «короваец», «круглый пирог» могут встречаться в различных эпизодах свадебного обряда (сватовство, богомолье, девичник и т. д.). Функционирование свадебных печений «роща», «сад», «коровай», «пряник» зафиксированы, помимо свадебного ритуала, в других семейных праздниках (пряник, круглый пирог, коровай) и в календарных обрядах («сад», «роща», «коровай», «пряник», «куличка»).⁴⁷

⁴⁷ О связи земледельческой и свадебной обрядности см.: Кагаров Е. Г. Состав и происхождение..., с. 196; Пропп В. Я. Указ. соч., с. 54; Земцовский И. И. К проблеме взаимосвязи календарной и свадебной обрядности славян. — В кн.: Фольклор и этнография. Л., 1974, с. 147—154.