

М.М. ВАЛЕНЦОВА  
(Москва)

## МАГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ

Известное изречение «едим, чтобы жить», кроме очевидного значения поддержания жизни в теле, имеет и более глубокий смысл. С помощью еды человек стремился повлиять на качество жизни, обеспечить себе «хорошую», то есть в первую очередь здоровую, богатую, продолжительную жизнь. Иначе говоря, с помощью пищи осуществлялось магическое воздействие на жизненные процессы. В традиционной культуре практически каждый вид пищи имеет определенные ритуальные, символические и мифологические коннотации. В одних случаях они связаны с видом пищи, ее признаками и качествами, в других — со способом ее приготовления. Символика видов пищи основана также на символике растений или животных, из которых получен продукт. Мифологические значения пищи отражены в рассказах, легендах, сказках, практикующих происхождение видов пищи. Тот факт, что еда имеет не только утилитарное значение (утоление голода), доказывают также иррациональные лечебные практики, рекомендуемые прием внутрь некоторых несъедобных веществ (земли, минералов, птичьего помета), возможность использования пищи для насылания порчи или изгнания нечистой силы, для получения особых знаний или забвения.

Понимание того, что всё в мире взаимосвязано и взаимообусловлено, приводило к осознанию важности каждого элемента в процессе еды: объекта (что едят); времени (когда едят); деятеля или деятелей (кто и с кем ест); интенции (намерения, с которым едят); обстоятельств трапезы. Издавна человек верил, что свойства продуктов при их поедании, при контакте с ними или просто при наличии оных передаются человеку. Эти передаваемые свойства могут быть разного рода: 1) вкус, цвет, внешний вид самого продукта (мед, масло, молоко, яйцо, соль, яблоко); 2) свойства продукта при его приготовлении (например, тесто подходит, каша разбухает); 3) состав продукта (например, его множественность: зерна, каша, мак,

орехи); 4) способность продукта противостоять порче, разложению (кислые, квашеные, соленые продукты, уксус, соль, также мед, отчасти масло); 5) символика продукта (яйцо, зерно, орех — зародыши жизни).

Например, всегда считалось, что сладость меда обеспечит сладость жизни, любовь других людей. Масло обеспечит жизни «гладкость», достаток. Поэтому особенно часто мед и масло использовали на свадьбе (у поляков мазали волосы невесты медом и маслом, у сербов и болгар ими обмазывали порог и притолоки дверей), а также в родинной обрядности (добавляли мед и сахар в первую купель ребенка, мазали медом лобик новорожденной девочки), у болгар повитуха мазала детей маслом и медом в Бабинден (8 января). Медом мазали лоб всем домочадцам в Сочельник, чтобы люди любили, а также ради оберега от всякого зла (зап.-слав.).

Молоко — сладкое и белое; считалось, что оно может придать белизну коже. Признак белизны у молока и мела обусловил рождение болгарского обычая давать есть мел молодым женщинам и невестам, чтобы у них было достаточно грудного молока (Никополско [Маринов 1981, 422]). У словаков (Кисуце) на свадьбе дружки пили молоко, «чтобы у молодоженов было сладко в горле», купали ребенка в воде с молоком и сахаром (Верхний Грон) или в чистом молоке [Arch. EAS]. У сербов молоко от девяти белых кобыл<sup>1</sup> считалось лекарством от «*уједе зеленбаћа*» (укуса зеленой ящерицы) [Тројановић 1983, 77], в Болгарии в Юрьев день после обрядовой дойки овец пили первое сладкое, *прясно млеко*. Творог также причислялся к сладким продуктам. На Юрия после освящения в церкви каждый кидал по куску творога в молодоженов, чтобы молодые были сладкие, как творог, или чтобы невеста была плодovitа, а овцы молочны [Маринов 1914, 456].

Кислые, квашеные продукты сами не подвергались порче и обладали магической способностью противостоять ей (в том числе и порче-сглазу), оберегать, лечить. Те же свойства они могли передать и человеку,

<sup>1</sup> В обрядах трех-, девяти-, двенадцатикратное повторение усиливает воздействие, в данном случае увеличивает свойство белизны (см., напр. [Абрамян 1988]).



вступающему с ними в контакт. В Юго-Западной Болгарии при переходах скота на пастбища и обратно, когда главным обрядовым кушаньем было молоко, а также на свадьбе молоко непременно заквашивалось (*подсирва, подквасва*), так как считалось, что закваска имела очистительную силу и превращала пресное молоко (*преснак*), которое легко портится, в долго хранящееся кислое молоко или брынзу (*сирене*) [Радева 1990, 171]. В Черногории для приготовления юрьевского обрядового кушанья также использовали кислое молоко от первого удоя и брынзу [Календарные обычаи 1977, 288]. У словаков беременной запрещалось есть кислую пищу и плакать, чтобы ребенок не был плаксивым [Рождение ребенка 1997, 29]. Ср. такие значения глагола \**kysnqti* как 'мокнуть, набирать влагу'. Ср. также рус. *киснуть, кваситься* — 'плакать, быть унылым'.

Вообще заквашивание как магическое действие сопряжено с рядом запретов и предписаний. Запрещалось месить тесто женщинам во время месячных и в первые сорок дней после родов (рус., укр. [Сумцов 1881, 104]; серб. [Рождение ребенка 1997, 78]); квасить капусту женщине с месячными, иначе капуста загниет (полес., волын. — [ПА]); готовить брынзу и кислую капусту сироте, у которой нет отца или матери (серб., Сврлиг [Васильевич 1996, 54]); готовить кислые блюда, пока в доме есть непохороненный покойник (серб. [Миличевич 1984, 338]). Нельзя было замешивать кислый хлеб в пятницу, субботу и воскресенье, в некоторые праздники (Благовещение, Сорок мучеников, Игнатов день и др.) и в течение сорока дней после похорон (болг. [Вакарелски 1974, 589—590]), готовить квашу (кислое блюдо) накануне пятницы — иначе ночью придет нечистая сила и будет пугать и вредить (укр. [Українці 1991, 201, 379]).

Судя по этим данным, заквашивание соотносилось с понятием длительности, продолжительности, отсюда запреты квасить в состояниях, продолжительность которых нежелательна (месячные, похороны).

Существует и обратная связь: воздействие человека на продукты. Кислые продукты считались оберегами, поэтому «нечистая» женщина не должна была к ним прикасаться. Но и сами апотропеи необходимо было защищать от вредоносных действий, поэтому после захода солнца не да-

вали займы уксус, соль, хлебную закваску и сам хлеб, кислую капусту, сычуг (болг. [Българска митология 1994, 166], серб. [Миличевич 1984, 22], польск. [Słownik stereotypów i symboli 1996, 153]). Сглаз и порча могли воздействовать на молоко, например, таким образом, что оно теряло способность скисать (полес., ровен. [ПА]).

Иная ситуация с «кислыми» и пресными хлебами. Признак «кислый» здесь имеет дополнительную семантику *возрастания, увеличения*. Ради хорошего урожая, повышения плодородия, умножения богатства, благополучия семьи пекли «кислые» хлеба в связи с их символикой, эксплицитно выраженной, например в терминах заквашивания теста: рус. *подходит, поднимается*, з.-укр. *росне, росте* [Ганудель 1987, 20], болг. *възиде* [Българска Етнография 1993, 19], о дрожжевом тесте — рус. архангел. *живое* [Науменко 1998, 223]. Ср. в приговоре, который произносят, сажая ребенка, долго не начинавшего ходить и говорить, на дежу: «*Как мои хлеба кисли, так и ты, моя дитятка, кисни (полней)*» [Концепт движения 1996, 298]. Для связи между «тем» и «этим» светом, для магического отстранения болезней, смерти, демонов и жертвоприношения душам, духам, болезням пекли чаще всего небольшие и многочисленные пресные хлебцы. Если заквашенные хлеба потреблялись в доме и каждый член семьи наделялся своей частью (долей), то пресные хлебцы в основном предназначались для использования вне дома: их относили на могилы, в церковь, вешали на заборы, кусты, раздавали соседям, путникам или нищим, одаривали обрядовых персонажей, колядников. Для квасных хлебов характерны украшения из теста, изображавшие желаемое благополучие. Пресные хлеба не украшали, но обязательно сластили: мазали медом, повидлом и т.п. Кислые хлеба пекли один или два раза в неделю, ели остывшими и резали ножом. Пресные ели теплыми и ломали руками. Употребление пресных хлебов маркировало ситуацию перехода. У болгар когда человек умирал, замешивали питу, называемую *пътнина*, которой провожали его на «тот» свет [Българска етнография, 15]. Болгары верили, что с паром, выходящим из хлеба, душа окончательно покидает дом (Михайловградско). Иногда питу месили около ног умирающего, чтобы его душа

могла легче выйти вместе с горячим паром. Пресный хлеб месили также на годовщину смерти. У хорватов в Славонии, когда умерший был еще в доме, не ели квасного хлеба, а только пресные лепешки [Slić 1846, 308].

Вообще можно предположить (поскольку материала для выводов пока слишком мало), что если говорить о вкусе продуктов, кислый вкус соотносился с «этим» светом, с жизнью, а *сладкий* — с «тем» светом. Тем более, что сладость почти исключительно обеспечивалась медом, который и сам по себе являлся поминальной пищей. Например, при жертвоприношении болгары мазали рот жертвенного ягненка медом; питы, посвящаемые персонифицированным болезням, ели с медом, повидлом, сахаром [Календарни празници 1998, 7, 9, 10, 30 и др.]; русские мазали медом голову лошади, которую жертвовали водяному, водяному же бросали мед весной в реку [Власова 1995, 101] и т.п.

Дополнительные магические свойства продуктам можно было придать в результате ритуальных или магических действий, например *кражи*. Хорваты Истрии считали, что если в Сочельник украсть сено из хлева, то корова в этом хлеву станет худой и слабой, тогда как корова, накормленная краденным сеном, будет тучной [Календарные обычаи 1973, 246]. Русские крестьяне Пензенской губ. также кормили корову перед отелом наворованным сеном [Славянская мифология 1995, 232]. Одним из способов получения магических продуктов, как, впрочем, и других магических вещей, является приготовление их в течение одного дня (одной ночи). Это так называемые «обыденные» предметы. Достаточно хорошо описаны обряды по изготовлению *обыденного полотна* или по строительству *обыденных храмов* для защиты села от эпидемий, мора. В народной медицине используются также *обыденные* пиво, творог и др. продукты [Зеленин 1991, 100].

Интересны случаи символического использования пищи. Например, у украинцев отказ сватам выражался «даванием гарбуза», известным по фильму «Максим Перепелица». В Восточной Польше (Мазовше) отказ жениху выражался иначе: когда жених приезжал за окончательным ответом, то сразу по его прибытии подавали ужин.

Если ставили на стол так называемый «серый борщ» (*szary barszcz*) из свинины, гуся или утки, то, съев его, он в молчании сразу же уезжал нахмуренный домой. Если же «серый борщ» не появлялся, то сват сразу же начинал договариваться о свадьбе и приданом. Этот борщ подавался к столу только с одной целью: отказ жениху [Gloger 1978, 183].

Лучше известна календарная символика пищи: *zur* у поляков (и разные виды кислой похлебки у других славян), *pučálka* (жареный горох) у чехов и т.п. как символы поста; поросенок как символ Нового года у вост. славян; яичница как символ юрьевского или троцкого периодов; жареный гусь — символ дня св. Мартина у чехов и словаков и т.п. Известна и жертвенная символика пищи: к таким видам пищи относятся мед, масло, молоко, мясо, хлеб, первые плоды; и поминальная символика: у блинов, кутьи, киселя, меда, хлеба, каши. Во время экспедиции в Архангельскую обл. (Каргополье) информантка так ответила на вопрос собирателя: «Когда поминают?» — «А вот за столом сяду и помяну. Вот сегодня поминала, кашу ела» [КА 2000, зап. автора]. Во многих случаях пища имеет одновременно и жертвенный, и поминальный характер.

Повышение ритуального статуса еды происходит в *сакральное время*, прежде всего на праздничном столе. У западных славян мед, чеснок, хлеб и другие продукты, которые едят за ужином в Сочельник, приобретали священный характер и особые свойства. Их, а также крошки со стола сохраняли весь год для лечения, клали на крышу или на чердак для оберега от грома и бури (морав. [Bartoš 1892, 16, словац. [Horváthová 1981, 334; Bednárík, 1943, 82]). Ради обильного роста всех производимых культур на рождественский стол клали различные продукты, варили кашу из всех видов зерна с добавлением всех видов бобовых и других составляющих, которая в Моравии называлась *šcedráčka* («щедруха»). Понемногу от разных кушаний сыпали на бадняк [Српски митолошки речник 1970, 14; Календарные обычаи 1973, 246], откладывали в особую миску и скармливали скоту — ради оберега от ведьм и для плодovitости (у чехов, словаков и мораван), напр. [Bartoš 1892, 11—13; Vančík 1969, 12—13].

Сакральность рождественской еды определяла требование для всех присутствующих за столом поесть *каждого* блюда. Кто сколько видов пищи не попробует, считали поляки, тот стольких радостей в наступающем году лишится (ок. Тыкочина) [Gloger 1978, 212].

Словенцы верили, что хлеб, испеченный к дню Трех королей, обладает особыми свойствами. Человек, поевший его, становится сильнее. Если съесть девять кусков такого хлеба в разных домах, то станешь особенно сильным [Календарные обычаи 1973, 260].

Испеченный в день св. Власия и скормленный волам калач «свети влас» у болгар считался оберегом скота от болезни «влас» [Маринов 1984, 120].

У мораван (Лугачевское Залесье) перед Пасхой в Великую пятницу ели особую ритуальную еду — суп из кислой капусты, яиц и молока. Если пастух терял на пастбище скот, он должен был лечь вниз лицом на землю и вспомнить, как он ел это *úšelo*, и тогда скот сразу находился [Václavík 1930, 138].

Разные кушанья в сакральное время приобретали магические свойства, например способность открывать ведьм. У украинцев, чтобы распознать ведьму, надо, идя в церковь на Страсти, взять в рот сыр или узелок маку — тогда ведьма подойдет и будет просить выбросить его изо рта [Українці 1991, 440]. Чтобы узнать, кто испортил корову, хозяйка должна приготовить квашу и поставить варить ее на Пасху, тогда к ней явится ведьма и спросит: «Шо ты, кума, варыш?» [Українці 1991, 440]. В житомирском Полесье пожар, загоревшийся от молнии, заливали не простой сывороткой, а собранной в Петровский пост и сохраняемой для этой цели все лето [ПА].

Многие праздники и дни, помимо прочего, приобретали своего рода специализацию в употреблении определенных видов продуктов. Например, Юрьев день связывался с ритуальным употреблением мяса. Болгары считали, что в следующий за Юрием день — *Ранополия* — нужно обязательно съесть немного ягнячьего мяса (курбана) [Маринов 1914, 456]. На Рождество почти во всех славянских традициях ели мед, чеснок, а до введения поста обязательным считалось также свиное мясо — символ богат-

ства (серболужиц.); на Новый год пекли поросенка (у вост. славян), барашка (у сербов, болгар); на свадьбе жарили петуха; на рождинах непременно подавали кашу или несколько каш (от кумовьев и от повитухи); на поминках — кутью или блины, мед и кисель ([Encyklopédia l'udovy kultúry 1995 (2), 94], о чехах, лужичанах [Календарные обычаи 1973, 211, 250], о болгарях [Маринов 1981, 461]).

Кисель считался у восточных славян поминальным и жертвенным блюдом. Хотя он и встречается среди угощений на свадьбе (ср. выражение «толкут на кисель», которым называются пляски после свадебного угощения), но в некоторых местах, например в Чухломском р-не Костромской обл., кисель не подавали, считая его исключительно поминальным блюдом. Такая семантика мотивировала нижегородское поверье, что кисель, сваренный на именины, предвещает смерть именинника в тот же год. Во многих великорусских областях (москов., владим., твер., новгород., калуж.) варили овсяный кисель в Чистый четверг, в Олонецком крае — в четверг на Троицкой неделе, белорусы — в канун Рождества и Нового года, т.е. в поминальные дни [Славянские древности 1995, 496—497].

На *постные дзеды* (календарные поминки) белорусские крестьяне обязательно варили горох, притом непременно без соли, что объяснялось, вероятно, апотропейной функцией соли и отпугиванием ею душ, которые посещали в эти праздники свои дома [Шейн 1902, 372].

Второй аспект предметного ряда еды (поедания как магического действия) — взаимодействие человека и еды, иными словами, обратное воздействие человека на продукт. Примерами этого могут служить запреты обращаться с кислыми продуктами «нечистой» женщине, представления о том, что кваша не удастся, если в дом войдет нехороший человек (укр.).

Согласно народным магическим воззрениям, в процессе еды человек настолько тесно соприкасается с пищей, что буквально оставляет на ней свою частицу. По белорусским поверьям нельзя оставлять недоеденный кусок и недопитое питье, потому что если кто-нибудь другой доест или допьет их, он будет знать все думы и тайны евшего или

пившего прежде; чаровник может произвести над ними свои чары. Кроме того, сила и здоровье проявившего неосторожность могут перейти на того, кто доест кусок. Если же «кусаник» отдать животному, то на животное перейдут все болезни, которые имел человек [Никифоровский 1897, 91—92]. У русских и украинцев также говорили, что нельзя оставлять недоеденный кусок, потому что в нем остается сила и достанется она тому, кто доест кусок.

Процесс еды, каким он предстает в культуре, есть действие магическое. Еще одно тому свидетельство — благопожелания перед едой, краткие заклинания, своего рода заговоры. Перед ежедневной трапезой читалась молитва, перед ритуальной — молились и произносили благопожелания. Произнесенное слово скреплялось съеданием или выпиванием чего-либо (подробнее об этом см.: [Агапкина, Виноградова 1994]). Этот факт хорошо известен по ситуациям с угощением обрядовых персонажей: пожелания колядников, полазников, обходчиков, чтобы они исполнились, должны быть подкреплены угощением и съестными дарами. Животное-полазника непременно кормили чем-нибудь с праздничного стола. По-видимому, перед нами ситуация дарообмена: за добрые намерения, выраженные в словах, одаривали ритуальными видами пищи, возвращая затраченную на благопожелание энергию.

Съедание или выпивание символизировало окончательность, бесповоротность действия (в том числе и крепость слова), поэтому служило знаком, символом окончания дела. Все работы (пахота, сев, жатва, прядение, тканье, строительство дома и др.) заканчивались угощением, как правило, включающим определенное ритуальное блюдо (например, саламат (обрядовая каша) на дожинках). Купля-продажа только тогда считалась действительной, когда завершалась выставлением магарыча, угощением или, по крайней мере, выдачей денег на выпивку. Так же и клятва считалась надежной, если человек мог съесть что-либо

несъедобное (ср.: «Землю ешь!» — то есть поклянись).

Ритуальное употребление определенных продуктов имело целью обеспечить их обилие. Особенно маркировано первое употребление продуктов: ели первое молоко, чтобы его было вдоволь [Журавлев 1994, 47], жарили первые житные колосья (чеш.) или пекли хлеб из первой муки, чтобы хороший хлеб уродился и не убывал. Часто этот первый хлеб (или кусок хлеба) отдавали собаке, нищему, жертвовали на церковь, пускали по воде [Балканские чтения 1994, 80; ПА]. У словаков (Кисуце) пили молоко на свадьбе, чтобы было обилие молока, чтобы ко-

ровы велись; кстати, ради этого и пиво наливали в подойники, причем постоянно доливали его до краев [Hogváthová 1986, 123].

Очень важным мотивирующим фактором была вера в присутствие в доме на определенные праздники духов; ради них и готовили ту еду, которая им по нраву: мед,

кисель, горячие блюда, испускающие пар. В связи с этим некоторые виды пищи рассматриваются как жертва.

Традиционно жертвоприношения совершались пищей (ср. библейские сюжеты, факты других религий мира). В славянских традициях жертвоприношения пищей — кормления — адресовались духам, болезням, мифологическим персонажам, природным явлениям, диким зверям, деревьям. Они имели целью обмен благами, выделение части общих благ, задабривание, откуп. Для жертвы использовались многочисленные, но определенные виды продуктов, предпочтительно сырые, необработанные: мед, яблоки, орехи, зерно, мука, затем каша и хлеб, кисель. Например, в качестве жертвы повсеместно у славян бросали в колодец часть рождественской, новогодней, крещенской, пасхальной трапезы: кусок обрядового пирога, зерно, яблоки, орехи, яйца, чеснок и т.п., лили туда вино, мед. У западных славян бросание в колодец праздничной еды часто напрямую мотивировалось необходимостью «кормления душ», при этом иногда

*Съедание или выпивание символизировало окончательность, бесповоротность действия (в том числе и крепость слова), поэтому служило знаком, символом окончания дела. Все работы заканчивались угощением, как правило, включающим определенное ритуальное блюдо.*

произносили приговоры, свидетельствующие о ситуации обмена благами: «*Studničko, studničko, nesu ti štědrého večera, abys nám dobrou vodu dávala*» (Колодец, колодец, несуй тебе сочельнической еды, чтобы ты нам хорошую воду давал) [Václavík 1959, 126]. В северночешских селах собранную от каждого рождественского блюда пищу бросали в колодец «для водяного» с просьбой сохранить чистой колодезную воду. Такое символическое «кормление» колодца осуществлялось также с целью обеспечения удачи и здоровья домочадцам, для увеличения богатства и благополучия всего хозяйства. Подобная ситуация наблюдается и в ритуальных кормлениях медведя или мороза у русских накануне Рождества, Нового года и в Чистый четверг: «*Медведь, медведь, иди кисель мой есть! Не ломай мой овес!*» (москов.), «*Мороз, Мороз, поди к нам кисель с молоком хлебать, чтоб тебе наше жито в поле сберегать, градом не бить, червем не точить и всему бы в поле целу быть*» (владимир.). В данном приговоре, который произносится перед пасхальной трапезой, ясно видно, что мороз — персонаж поздний, а на его месте был другой, более могущественный, который мог сохранить поле от любых напастей. Примечательны в этой связи «пограничные» локусы, в которых выставляли угощение: в Чистый четверг кисель ставили за окно (новгород.), выносили на ночь на крыльцо (твер.), относили рано утром в огород, иногда выливали его на землю, лазили с чашкой киселя на крышу (смолен.). Иногда (например, в Полесье, Восточной Польше) приглашение сопровождалось недвусмысленными текстами, в которых высказывалась нежелательность посещения в другое время и угроза изгнания («...а летом не ходи, иначе будем пугами бить...; ...а потом не приходи...; ...а если не идешь, то не иди никогда...» и т.п.) [Славянские древности 1995, 496—497]. Приглашение мифологических персонажей на ужин или на ритуальное блюдо тщательно исследовано Л.Н. Виноградовой и С.М. Толстой [Виноградова, Толстая 1993; Они же 1995].

У южных славян «кормили» бадняк. В некоторых местах Восточной и Южной Сербии мед, вино и масло лили на бадняк, смазывали медом место рубки бадняка или оба его края, причем приговаривали: «*Я тебе*

*вино и пшеницу, а ты мне всякое добро и благополучие*». Кое-где бадняку «давали ужин», то есть ставили на него кое-что из еды [Српски митолошки речник 1970, 14]. В Болгарии и сами деревья, и срубленный бадняк мазали (*се миросват*) воском, елеем и медом.

Идея задабривания реализовывалась в жертвовании болезням в дни св. Екатерины (24 ноября), Варвары (4 декабря), Харлампия (10 февраля), Сорока мучеников (*Младенци*, 9 марта) и др., которые праздновались ради здоровья и в честь Оспы и Чумы (у болгар и сербов), что выражалось также на вербальном уровне: называли болезни *сладки, благи, медени* (болг.). Питы, печенье, кашу мазали медом и раздавали соседям, прохожим, давали детям, относили на крышу, оставляли на воротах [Маринов 1981, 385, 492—493, 487, 509, 527, 703, 761—762; Българска митология 1994, 16, 47, 306, 309, 312, 313; Радева 1990, 117; Календарные обычаи 1973 239—240; Václavík 1959, 75—156]. На Волыни при строительстве нового дома для духа-охранителя места клали в основание постройки хлеб, соль и мед.

Важный аспект трапезы — ее участники. Хотя могущественных и своенравных духов угощали и задабривали всегда, но с ними не ели вместе. Трапеза либо была разделена территориально: выносили еду за пределы дома (двор, огород, перекресток), на периферию дома (крыльцо, крыша, чердак, окно, подпол, углы), в крайнем случае собирали еду в миску под столом, бросали в места их обитания (колодец, река, ветер, могила) [Маринов 1981, 426; Vančik 1969, 13; Bartoš 1892, 17, 131]. Либо трапеза была разграничена во времени: оставляли еду на столе, закликали на угощение до начала трапезы. Общность же трапезы при этом разделении обеспечивалась общими блюдами, той же самой пищей, которую ели домочадцы. Так, в Гродненском у. на праздновании Пятидесятницы перед ужином хозяин при всеобщем молчании выливал первую рюмку водки за окно, говоря: «*Будь здоров, дзеду!*». Начиная есть, первую ложку тоже выливают за окно, приговаривая: «*Деду, иди до обеду!*» [Крачковский 1874, 122].

По-настоящему общая, совместная трапеза подразумевала одновременное угощение за одним столом (или за одним котлом — если речь шла об общесельских праз-

дниках на природе). Совместная еда до сих пор осознается как главный дружественный жест, как дар, а неприглашение к столу — как оскорбление (ср. также на обыденном уровне: «Даже к столу не позвали!»), плохое угощение — как проявление безразличия («Ушел не солоно хлебавши»).

В народной культуре совместная трапеза была очень важна. В частности, она выполняла функцию оберега. Если человек блуждал в лесу, если его «водило», то есть он попадал под действие нечистой силы, ему достаточно было вспомнить, с кем он ел пасхальное яйцо, и он тут же находил дорогу (словац. [Horváthová 1986, 187], укр., полес. [ПА]). Поэтому на Пасху принято было делить освященное яйцо с кем-либо из домашних или делить первое яйцо, которым разговлялись, на всех членов семьи. У болгар делили хлеб на Богоявление: второй кусок ритуальной погачи (первый оставляли за иконой для умерших) раздавали всем членам семьи и домашним животным. У чехов наделение каждого члена семьи частью ритуального пирога объяснялось стремлением сохранить семью в целостности в течение всего года (то есть для того, чтобы никто не умер).

Присутствие за общим столом автоматически включало человека в круг семьи или микроколлектива. Поэтому отсутствие кого-либо за трапезой означало прямое или символическое исключение его из коллектива. Так, у поляков, если нанятый работник не сел после первого приглашения к столу в день св. Степана и не ел вкусного борща, специально приготовленного хозяйкой, то он этим давал знак, что не собирается оставаться в доме еще на год и хочет сменить хозяев; тогда соседи узнавали, кто «не ел борща», и приглашали таких к себе (Любельске [Kolberg 1962, 102—103]).

Совместным угощением можно считать и такие случаи, когда хозяин при рубке бадняка ломает специально для этого случая испеченную лепешку, половину съедает сам, а половину оставляет на пне первого сруб-

ленного бадняка (серб. [Српски митолошки речник 1970, 13]).

Совместная трапеза и общее угощение консолидировало социум именно за счет вкушения одной и той же, «своей» пищи. Сверхъестественные персонажи благодаря жертвоприношению и предложению им еды со своего стола включались в круг «своих», союзников. Наоборот, чтобы оторвать человека от его общности (конфессиональной, этнической, человеческой), надо было накормить его другой, «чужой» пищей. Так, в русской легенде татарин, полонивший православных девиц и обращающий пленниц в свою «веру поганую», заставляет их есть

*Совместная еда до сих пор осознается как главный дружественный жест, как дар, а неприглашение к столу — как оскорбление, плохое угощение — как проявление безразличия... Совместная трапеза и общее угощение консолидировало социум именно за счет вкушения одной и той же, «своей» пищи.*

лошадиное мясо; человек, похищенный демоном, не может вернуться в людской мир, если он попробовал пищу лесного духа; невольный оборотень, обращенный колдуном в волка, избегает есть звериную еду — сырое мясо, а для снятия с него заклятия необходимо накормить его человеческой пищей [Неклюдов 1998, 129]. Во многих русских сказках

главный герой при встрече с Бабой Ягой или другими сказочными персонажами просит сначала его накормить, напоить да спать уложить, а уж затем и спрашивать. Таким образом, происходит полное погружение в чужой мир, герой оказывается полноправным, «своим» членом «того» мира и тем защищает себя от гибели. Может быть, благодаря этому злая Баба Яга всегда помогает герою в его поисках.

Ежедневная и праздничная трапеза различались застольным этикетом. В сочельник за столом должно быть четное количество людей, нечетное предвещало смерть кого-либо. Наоборот, количество блюд было нечетным (чеш., словац., польск.). У украинцев после обеда на Крещение полагалось класть все ложки в одну миску, а сверху накрывать их хлебом, чтобы хлеба родились [Українці 1991, 600].

Способ еды также воздействовал на последующие события. В рамках родинной обрядности у белорусов, когда женщины при-

ходят проведать роженицу, последняя обязана попробовать каждого принесенного гостинца и съесть его быстро и с видимым удовольствием. Все это в дальнейшем, как полагали, обеспечит дитяти быстроту развития и легкость в перенесении болезней [Никифоровский 1897, 16]. Если посторонняя женщина придет в дом роженицы и тут только узнает о родах, она, ни слова не говоря, хватает ложку и ест первую попавшуюся под руку еду, за неимением ее — кусок хлеба; съев куса два, она также торопливо и молча уходит; делается это для того, чтобы дитя скорее начало говорить (бел. [Никифоровский 1897, 15]). Вероятно, первичная функция такого молчаливого «угощения» была апотропейная.

Кроме того, существовали запреты при еде и питье. Очень распространены были запреты есть и пить на заходе солнца. Например, беременной женщине запрещалось есть и пить в потемках, иначе дитя будет страдать бессонницей (бел., болг.), пить после захода, чтобы ребенок не был косым (рус.), «не заходился», то есть не забывался (болг.), кушать утром прежде всех других, чтобы дитя не «смордило» при торжественных случаях (бел.), есть мясо животного, задранного хищником, иначе дитя будет обжорливо и разборчиво [Никифоровский 1897, 6; Кодови 1997, 30—38]. Женщинам запрещалось пить через край большой посуды (иначе у нее будет неправильное месячное очищение [Никифоровский 1897, 91]). Русские крестьяне старались не есть во время грозы и бури, так как в это время над землей носится нечистая сила и «останавливается там, где видит еду» (вологод. [Власова 1995, 88]). Не менее важно было то, чем едят. По мнению белорусов, ложки нельзя мыть сразу же после еды, потому что они тоже устают; вымытые, они не вытираются, а вешаются; считается, что только такими ложками можно есть, не опасаясь колдовства [Никифоровский 1897, 90].

Акт еды соотносился с жизнью, осознавался в символах человеческой жизни. Если чужой человек приходил в дом к началу трапезы, то говорили, что его теща еще долго будет жить, а если к концу — то она скоро умрет (бел. [Никифоровский 1897, 88]). Начало еды связывалось с началом новой жизни: у мораван девушкам на Новый год

пекли медовый калач, однако калач этот должен начать резать парень, затем, чтобы «девушку кто-нибудь в следующем году "начал" и чтобы ей не достался "начатый", то есть вдовец» [Václavík 1959, 480]. Конец трапезы постоянно связывался со смертью, с «тем» светом. Когда после ужина в Сочельник не убирали со стола (ни крошки, ни кости, ни приборы) или оставляли на столах хлеба и ножи, то делали это для того, чтобы ночью души могли прийти и поесть (общ.-слав.). В умышленной неоконченности трапезы (например, если оставляли на столе хлеб, соль, не мыли после еды посуду) угадывается соотнесение конца трапезы и конца жизни, откуда и боязнь «окончательного окончания». Ритуальные поминальные трапезы имели начало и конец, маркированные употреблением одного и того же блюда: сначала едят канун, потом другие блюда, а в конце снова канун (полес., житомир. — [ПА]), в результате чего магически заключался круг, ограничивая и нейтрализуя смерть.

Обстоятельства еды имеют важное значение. В Белоруссии во время жатвы жница съедала всю принесенную еду сидя на первом сжатом снопе или ставила на первый сноп сверток с едой [Зеленин 1991, 100]. У сербов пирожок (кстати, из рождественского теста), который ели на поле во время первой пахоты, мог остановить градовую тучу и сохранить посева. Надо было только при виде тучи вынести остатки пирожка и, держа его в правой руке, произнести то же заклинание, которое произносили весной, увидев женщину, несущую пахарям еду: «*Stoj, neheš daľe!*» [СБФ 1981, 84]. Как женщина остановилась на том месте, где услышала окрик и где проходила трапеза, так и туча остановится, увидев пирожок, который «помнит» то место.

Магические функции еды в широком смысле этого слова отразились в хрононимах — названиях праздников и дней календаря. В одних хрононимах фиксируется обязательность ритуальных блюд, например словац. *Šúlková nedela* 'четвертое воскресенье Великого поста', чеш. *Pučálka* 'воскресенье первой недели Великого поста'; в других — предписываемый характер трапезы, например польск. *Tuczny czwartek*, чеш. *Thusty čtvrtek* — 'жирный, обильный едой



четверг<sup>1</sup>; в третьих — предписываются ритуальные действия, например словац. *Vychtový deň* 'день перед сочельником', в который надлежит печь булочки для празднования Рождества.

Безусловно, существуют и другие аспекты магического использования пищи, многократно могло бы возрасти и количество примеров из разных славянских зон. Но главное: питание — важная составная часть человеческой жизни, имеющая отношение как к телу, так и к душе, как к индивидуальному, так и к общественному, как к обыденному, так и к сакральному; с помощью пищи реализуются такие важные концепты и оппозиции традиционной народной культуры, как *свой / чужой, здоровье / болезнь, мужской / женский, начало / конец* и др. Иными словами, пища и трапеза имеют магический характер и воздействие пищи весьма велико благодаря тому, что человек принимает ее внутрь, использует ее для построения своего тела и своей судьбы. Остается только задуматься о современных способах питания, о рационе, происхождении и сохранении продуктов — и о болезнях, с ними связанных.

### Литература

Абрамян 1988 — *Абрамян Л.А.* Ритуальные повторы // *Этнолингвистика текста. Семиотика малых форм фольклора. Тезисы и предварительные материалы к симпозиуму.* М., 1988. Ч. 1. С. 152—155.

Агапкина, Виноградова — *Агапкина Т.А., Виноградова Л.Н.* Благопожелание: ритуал и текст // *Славянский и балканский фольклор: Верования. Текст. Ритуал.* М., 1994. С. 168—208.

Българска етнография 1993 — *Българска етнография.* Етнографски институт и музей БАН. София, 1993. Год. 3.

Българска митология 1994 — *Българска митология.* Энциклопедичен речник. София, 1994.

Балканские чтения 1994 — *Балканские чтения — 3.* Лингвоэтнокультурная история Балкан и Восточной Европы. М., 1994.

Вакарелски 1974 — *Вакарелски Х.* Етнография на България. София, 1974.

Васильев 1996 — *Васильев А.* О верованиях и обычаях из Сврльига // *Культурна историја Сврльига.* Къ. IV. Сврльиг, 1996.

Виноградова, Толстая 1993 — *Виноградова Л.Н., Толстая С.М.* Ритуальное приглашение мифологических персонажей на рождественский ужин: структура текста // *Славянское и балканское языкознание: Структура малых фольклорных текстов.* М., 1993. С. 60—82.

Виноградова, Толстая 1995 — *Виноградова Л.Н., Толстая С.М.* Ритуальное приглашение

мифологических персонажей на рождественский вечер: формула и обряд // *Малые формы фольклора: Сб. ст. памяти Г.Л. Пермякова.* М., 1995. С. 166—197.

Власова 1995 — *Власова М.* Новая абевега русских суеверий. Иллюстрированный словарь. СПб., 1995.

Ганудель 1987 — *Ганудель З.* Народні страви и напої. Братислава, 1987.

Журавлев 1994 — *Журавлев А.Ф.* Домашний скот в поверьях и магии восточных славян. Этнографические и этнолингвистические очерки. М., 1994.

Зеленин 1991 — *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. М., 1991.

Календарные обычаи 1973 — *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники.* М., 1973.

Календарные обычаи 1977 — *Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Весенние праздники.* М., 1977.

Календарни празници 1998 — *Календарни празници и обичаи на българите.* Энциклопедия. София, 1998.

Кодови 1997 — *Кодови словенских култура.* Број 2. Година 2. Храна и пиће. Београд, 1997.

Концепт движения 1996 — *Концепт движения в языке и культуре.* М., 1996.

Крачковский 1874 — *Крачковский Ю.Ф.* Быт западно-русского селянина. М., 1874.

Маринов 1914 — *Маринов Д.* Народна вяра и религиозни народни обичаи. София, 1914 (СБНУ. 1914. Кн. 28).

Маринов 1981 — *Маринов Д.* Избрани произведения в два тома. Т. 1: Народна вяра и религиозни народни обичаи. София, 1981.

Маринов 1984 — *Маринов Д.* Избрани произведения в два тома. Т. 2: Етнографическо (фолклорно) изучаване на Западна България. София, 1984.

Милићевић 1984 — *Милићевић М.Б.* Живот Срба селџака. Београд, 1984.

Науменко 1998 — *Науменко Г.М.* Этнография детства. М., 1998.

Неклюдов 1998 — *Неклюдов С.Ю.* Зоодемонизм // *Слово и культура.* М., 1998. Т. 2. С. 126—137.

Никифоровский 1897 — *Простонародные приметы и поверья, суеверные обряды и обычаи, легендарные сказания о лицах и местах / Собрал в Витебской Белоруссии Н.Я. Никифоровский.* Витебск, 1897.

Рождение ребенка 1997 — *Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны зарубежной Европы.* М., 1997.

Радева 1990 — *Радева Л.* Обрядна и празнична храна в югозападна България // *Пирин пее'85.* Исследования и материалы. София, 1990.

СБФ 1981 — *Славянский и балканский фольклор. Обряд. Текст.* М., 1981.

Славянская мифология 1995 — *Славянская мифология. Энциклопедический словарь.* М., 1995.

Славянские древности 1995 — Славянские древности: Этнолингвистический словарь. Т. 2. М., 1999.

Српски митолошки речник 1970 — Кулишић Ш., Петровић П. Ж., Пантелић Н. Српски митолошки речник. Београд, 1970.

Сумцов 1881 — Сумцов И. Ф. О свадебных обрядах, преимущественно русских. Харьков, 1881.

Тројановић 1983 — Тројановић С. Главни српски жртвени обичаји. Старинска српска јела и пића. Београд, 1983.

Українці 1991 — Українці: народні вірування, повір'я, демонологія. Київ, 1991.

Шейн 1902 — Шейн П. В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. СПб., 1902. Т. 3.

Bartoš 1892 — Bartoš F. Moravský lid. Sebrané rozpravy z oboru moravské lidovědy. Telč, 1892.

Bednárík 1943 — Bednárík R. Duchovná kultúra slovenského ľudu // Slovenská vlastiveda. II diel. Bratislava, 1943.

Český lid 1892 — Český lid. Praha, 1892.

Encyklopédia ľudovy kultúry 1995 — Encyklopédia ľudovy kultúry Slovenska. Bratislava, 1995. Т. 1, 2.

Frolec 1988 — Frolec V. Vánoce v tradici českého lidu // Vánoce v české kultúře. V. Frolec a kol. Vyšehrad, 1988. S. 13—124.

Gloger 1978 — Gloger Z. Obrzędy, zwyczaje i wierzenia ludowe na ziemiach nad Narwią i Biebrzą // Zygmunt Gloger — badacz przeszłości ziemi ojczystej. Warszawa, 1978.

Horváthová 1981 — Horváthová E. Zvyky a obrady slnovratového cyklu v Honte // Slovenský národopis, 1981. № 2—3. S. 318—347.

Horváthová 1986 — Horváthová E. Rok vo zvykoch našho ľudu. Bratislava, 1986.

Kolberg — Kolberg O. Dzieła wszystkie. Wrocław; Poznań. 1962. Т. 16.

Slič 1846 — Slič Z. Narodni slavonski običaji. Zagreb, 1846.

Słownik stereotypów i symboli 1996 — Słownik stereotypów i symboli ludowych // Red. J. Bartmiński. Lublin, 1996. Т. 1.

Václavík 1930 — Václavík A. Luhačovské Zálesí. Příspěvky k národopisné hranici Valašska, Slovenska a Hani. Luhačovice, 1930.

Václavík 1959 — Václavík A. Výroční obyčeje a lidové umění. Praha, 1959.

Vančík 1969 — Vančík F. Kalendářní obyčeje z Jihočeského Soběnová (Terenní výskum z let 1962—1963). Praha, 1969.

#### Сокращения

КА — Архив Каргопольской этнолингвистической экспедиции РГГУ.

ПА — Полесский архив Института славяноведения РАН. Москва.

Arch. EAS — Archiv Etnografického Atlasu Slovenska. Bratislava.

А. Б. МОРОЗ  
(Москва)

## СТОЛ В СЕВЕРНОРУССКИХ ПОВЕРЬЯХ И ОБРЯДАХ

Стол является одним из наиболее значимых элементов предметного кода традиционной культуры. Его значимость определяется не только тем обстоятельством, что за ним по крайней мере трижды в день вкушается пища, но и целым рядом других причин: стол — место общения семьи с умершими родственниками, своего рода посредник между миром живых и мертвых. Стол — центр дома, пространства, освоенного человеком, обжитого им. Кроме того, на сакральный статус этого предмета влияет его обычное место под иконами.

В научной литературе семантике стола не уделялось особого внимания. Среди работ, затрагивающих символику и мифологию стола, могут быть названы исследования, где стол рассматривается в контексте пространства дома [Байбурин 1983], а также работы, в которых говорится о столе в связи с застольем [Байбурин, Топорков 1990; Страхов 1991]. Между тем проблематика, связанная со столом, существенно шире. В настоящей статье мы попытаемся выявить семантику стола и различные аспекты его «почитания» на материале одной локальной традиции.

Фольклорный архив Российского государственного гуманитарного университета содержит материалы из небольшого региона — Каргопольского р-на Архангельской обл., обследованного систематически и достаточно детально в течение 6 лет (1993—1999). Данные показывают, что культура традиционного застолья в значительной степени уже утрачена и сохранилась лишь в воспоминаниях и отдельных фрагментах (ритуальных запретах, вербальных формулах). Однако отношение к столу, его место в структуре внутреннего пространства дома и обрядовой культуре по-прежнему характеризуют этот предмет как сакральный.

Последнее заметно даже в бытовом отношении к столу (следует иметь в виду, что собственно столом в традиционной культуре считается не любой стол, а только тот, за которым происходит вкушение пищи — кухонный же, разделочный стол таковым не считается, на что указывает отсутствие ка-