

«ПРИЯТНАЯ РЕЧЬ — СОТОВЫЙ МЕД», ИЛИ ВКУС КАК СМЫСЛ

ЕВГЕНИЯ ВЛАДИМИРОВНА ХАЗДАН

(Независимый исследователь: Российская Федерация, г. Санкт-Петербург)

Аннотация. Вкус принято считать одной из универсальных базовых категорий, лежащих в основе познания мира. К. Леви-Строс полагал, что обращение к атрибутам вещей, доступным непосредственному восприятию, таким, как вкусы и запахи, гарантирует нас от ошибок. Однако в различных культурах их восприятие отличается. Северяне считают вкусной жирную пищу, южане больше любят острое.

Говоря о таких вещах, как вкус, можно обозначить несколько уровней осознания: непосредственное физическое ощущение, название вкуса и его описание (а также вкусовые обобщения «вкусное — невкусное») и формирование вкусового кода, в рамках которого теми же эпитетами наделяются вещи, не имеющие непосредственного отношения к еде.

Некоторые народы связывают вкусовые ощущения с определенными цветами — белым или темным. Определенные виды пищи в разных культурах могут ассоциироваться с обрядами (например, со свадьбой). В ряде ситуаций вкусовые ощущения связаны с восприятием смысла, а его постижение приравнивается к вкушению.

Эпитеты «сладкий», «горький», «кислый» часто используются в переносном смысле. Но в одних случаях «сладкое» воспринимается как нечто желательное или даже жизненно необходимое, а в других — приобретает отрицательные коннотации. Понимание этих эпитетов в контексте конкретной культуры помогает раскрывать смысл как фольклорных текстов (пословиц, песен, сказок), так и художественных произведений.

Ключевые слова: вкус, антропология вкуса, сладкий, горький, соленый, вкусовые восприятия, понимание вкуса, ритуальная трапеза.

Как сладки гортани моей слова Твои!
Лучше меда устам моим!

Вдетской сказке, которую все помнят, но над которой, наверно, читателям не случилось особенно задумываться:

Стала петь мышонку кошка:
— Мяу, мяу, спи, мой крошка!
Мяу-мяу, ляжем спать,
Мяу-мяу, на кровать.

Глупый маленький мышонок
Отвечает ей спросонок:

— Голосок твой так хорош.
Очень сладко ты поёшь!

Пение других нянек капризный мышонok характеризовал, не прибегая к вкусовым эпитетам. Он говорил: «очень грубо (громко или тихо) ты поешь»; «этак вовсе не уснешь». Маршак в сказке прибегает к традиционной характеристике, которая имеет давнюю и богатую историю

и которая, безусловно, была ему известна с детских лет.

В еврейской традиции, отголосок которой звучит в детском стихе Самуила Яковлевича, *сладкий* голос, *сладкое* пение занимает особое место. В Библии сладким певцом назван царь Давид: «Вот последние слова Давида, изречение Давида, сына Иессеева, изречение мужа, поставленного высоко, помазанника Бога Иаковлева и *сладкого певца* Израилева...» (2 Цар. 23:1). Одна из народных песен рассказывает об удивительном напеве, «таком, что пальчики оближешь»¹. В другой, созданной Лазарем Вайнером (1897–1982) на слова Лейбуша Лерера (1887–1965), есть слова: «*S'zingt der yid, un s'geyt zikh mesikes*» — «Поет еврей, — и <из этого напева> течет сладость» [POYS 1988, 112].

Я предлагаю задуматься о смысле вкуса в традиции и о вкусе смысла. О вкусе и о тех вещах, с которыми он иногда оказывается связан. О том, что, как правило, не проговаривается.

Каждая традиционная культура обращается буквально ко всем чувствам людей. Она закреплена в визуальных образах, в звучаниях, тактильных ощущениях, вкусах и запахах. Ученые работают в первую очередь с материальными объектами и нередко — с описаниями, в той или иной форме фиксирующими традиции. Трактаты, сказки и легенды давно привлекают внимание исследователей. Гораздо сложнее иметь дело с незакрепленными во времени субстанциями. Поэтому звучания (пока они не фиксируются на бумаге и не становятся еще одним документом), запахи или вкус, незримо присутствуя, почти всегда остаются за пределами познания. Впрочем, то же можно сказать и о смысле текстов, которые мы изучаем: ведь его мы также лишь предполагаем. Смысл есть, но он неуловим, поэтому нужны усилия толкователей, герменевтические исследования, которые предлагают нам разные ракурсы прочтения и понимания того или иного текста.

Вкус представляется нам чем-то само собой разумеющимся. Разве можно перепутать горькое, кислое, сладкое или соленое? Все остальные органы чувств направлены вовне, и лишь вкус дает нам знать о том, что внутри нас самих. Мы не спорим

о вкусах, потому что знаем: наши ощущения — единственно верные. Никаких иных просто быть не может.

Однако для разных народов понятие «вкусный» порой означает абсолютно различные вещи. Сотрудник Института общей генетики РАН С. А. Боринская отмечает: «В традиции северных народов “вкусный” значит не “сладкий”, как для европейцев, а “жирный”. Столь высокий уровень потребления жиров необходим для того, чтобы обеспечить энергетические потребности субарктических народов» [Боринская 2008, 81]. Эта традиция была подмечена еще в XIX в. Купец, промышленник, изучавший золотопромышленные технологии, Н. Латкин писал о сибиряках: «Здешний мужик любит есть жирно, потому все крестьянские печенья плавают в жиру и в масле, то же и каши, даже яичница и щи, все чтобы содержало как можно более жиру, сала или масла...» [Латкин 1890, 44].

Первые изготовители какао — майя и ацтеки — добавляли в напиток ваниль, острый перец и соль. Напиток, полученный из бобов, привезенных Колумбом, европейцам поначалу пришелся не по вкусу. Он прижился, лишь когда перец и соль заменили корицей и сахаром [Ивик 2014, 16]. Ученые подчеркивают стойкость пищевых предпочтений, которые сохраняются вопреки интегрирующим процессам и по которым нередко могут быть проведены линии этнокультурного различия [Арутюнов 2001, 13].

Леви-Строс относил вкус и запах к уровню *чувственно воспринимаемого*, универсального, от которого при помощи системы знаков он переходит на уровень *понимаемого*. Он считал, что обращение к атрибутам вещей, доступным непосредственному восприятию, таким, как вкусы и запахи, гарантирует нас от ошибок [Леви-Строс 1999, 22]. Свой труд «Сырое и приготовленное» он построил на постепенном сведении информации, которую он находит в мифах индейцев, к осям «сырое-приготовленное» (она становится характеристикой культуры) и «сырое-гнилое» (она характеризует природу). Запах и вкус для Леви-Строса относятся к *чувственно воспринимаемому*, что автоматически означает: к уровню понимаемого *не* относятся.

¹ «A freylekher shnayder» («Веселый портной»; другое название «A tamganeynddike nign» — «Райский напев»). См., например: [Гольдин 1994, № 86, № 87, 114, 115].

Мы воспринимаем их, но зачастую не осознаем. Всегда ли возможен подобный картезианский подход?

Говоря о таких вещах, как вкус, мы можем обозначить разные уровни осознания.

1. Непосредственное физическое ощущение. Этот уровень содержит реальные, но бессознательные отношения. Он может функционировать, не будучи назван или правильно понят. Положив в рот жгучие специи, человек, даже не зная, что это, захочет устранить жжение.

2. Называние вкуса и его описание (кислое, горькое, сладкое, соленое). Пожалуй, сюда можно отнести вкусовые обобщения: вкусное — невкусное. Этот уровень осознания уже дает достаточно широкий спектр расхождений. То, что для южан — вкусно, то для северян — слишком остро, слишком пряно. Напротив, вкусное для северных народов — для южан слишком жирно. Так организуются *системы* вкусовых ощущений, которыми оперирует народ на **следующем уровне**.

3. Теми же эпитетами начинают надеяться вещи, не имеющие непосредственного отношения к еде. На этом уровне формируются представления, обобщающие чувственные ощущения, то есть возникает то, что можно назвать вкусовым кодом.

Рассмотрим их подробнее. Может показаться, что эти уровни расположены от элементарного, примитивного — к сложному, абстрактному, даже философски окрашенному. Однако «нижний» уровень далеко не так прост. Ученые, которые исследуют механизмы вкусового восприятия, описывают каскады биохимических реакций. При этом воедино сводится информация, которую передают расположенные в полости рта рецепторы: отдельно — вкусовые, отдельно — тепловые, а еще жевательные мускулы и датчики давления, расположенные вокруг зубов (благодаря им мы понимаем, какова текстура, консистенция пищи). И наконец, аромат еды, который мы воспринимаем не только извне, но и когда пережевываем, поскольку носовая и ротовая полости непосредственно связаны между собой. Насколько важно обоняние в восприятии вкуса, можно понять, зажав себе нос. Кофе, например, станет просто горьким. Люди, которые жалуются на потерю вкуса, могут иметь проблемы с обонянием. Многочисленные сигналы органов чувств, обработанные во многих частях

коры головного мозга, координируются и дают комплексную картину (см.: [Благутина 2010]).

Вкус познается изнутри. Человек должен войти в тесный контакт с объектом, чтобы понять его вкус («войти во вкус»). Этот контакт изменяет сам объект: он перерабатывается, становится частью того, кто его познает. И сам человек меняется (становится сыт, получает нечто необходимое для жизни). Неотъемлемая часть вкуса — эмоциональные реакции человека (см.: [Borthwick 2000, 127]). Нам нравится то, что мы пробуем, или же нет.

Опытные менеджеры умело пользуются подобными реакциями для эффективного воздействия на людей. Например, описаны эксперименты, которые показывают, что тепловые рецепторы напрямую связаны с проявлением симпатии. Испытуемых вели в отдельное помещение. Провожатый, помимо папок, нес стакан. Это не удивляло испытуемых: в США принято расхаживать с напитком. Для того чтобы нажать нужную комбинацию кнопок на входе, провожатый просил подержать его стакан. В одних случаях в нем был горячий кофе, в других — холодный, со льдом. Потом людям давали некий текст с описанием незнакомого человека. Те, кто держали горячий стакан, находили описанного человека симпатичным, тогда как державшие холодный напиток были значительно более сдержанными [Бегешева 2009]. Один из традиционных моментов переговоров — предложить партнеру кофе. Агенты по недвижимости в США советуют продавцам домов использовать ароматизатор с запахом свежеепеченного хлеба, благодаря которому обычный дом кажется привлекательнее. Вот так — на невербальном уровне, не оформленные в слова, в понятия, неотрефлексированные — тактильные ощущения, вкус и обоняние уже влияют на наши эмоции, а через них и на наши решения.

Ученые отмечают, что наиболее универсальными являются восприятия горького и кислого, и связывают это с тем, что неприятный вкус может быть сигналом опасности. Он предотвращает отравление: мы должны отличать в первую очередь то, что непригодно для еды. Тем не менее у разных людей чувствительность к горькому сильно различается, одно и то же вещество кому-то может показаться горьковатым, а кому-то — невыносимо горьким.

В испанском языке одно слово обозначает горечь: *amargo* (этот эпитет обозначает и горечь черного кофе, и хинина, и пива, а еще одиночества: *amarga soledad*). Но испанцам требуется два разных слова, чтобы описать кислое: лимонную или борную кислоту, уксус или незрелые плоды они называют *acido*, тогда как *agrio* будет связано со вкусом апельсиновой корки, и его же будут использовать, когда говорят о «кислом виде».

Мы переходим на второй уровень: как называть то, что мы ощутили? Как описать, чтобы нас поняли? С чем можно связывать вкус?

В ряде культур еда классифицируется, как ни странно это может показаться, визуально — по цвету. Например, «...в монгольской традиции с белым ассоциируются представления о счастье, благодетстве, чистоте, честности, добре, высокому положению. Это касается и пищи, которая разделяется на “темную” и “белую”. Темными считаются чай, не заправленный молоком, суп, сваренный без мяса, простая вода, подаваемая человеку на его просьбу напиться, <...> — все эти продукты выступают символами нищеты, несчастья, профанного мира» [Жуковская 2008, 371]². Особое отношение в этой традиции к молоку. Парное молоко «...в повседневном быту пили редко, но им совершали ежедневные подношения духам и божествам земли, неба и домашнего очага, молоком брызгали вслед отбывающему в дальний путь, свежим молоком угощали почетного гостя, в день свадьбы встречали невесту. <...> Молоком поливали голову коня, победителя скачек» и т. п. [Там же, 380].

Известно также, что молоко и кумыс связаны со свадебной обрядностью у башкир. Их пьют по случаю помолвки, давая детям благословение, белый напиток подносит невесте, провожая ее, мать со словами: «Пей, дитя мое, молоко матери. Первое молоко всосала от меня и последнее здесь испей. Живой-здоровой будь» [Мигранова 2008, 302]. Девушке мазали молоком лоб, лицо, грудь. Молоко или кумыс давали

выпить новобрачным из одной чашки перед брачной ночью.

Кажется, что молочное связано с бытом и обрядами кочевых народов. Но у народов Памира земледелие преобладает над скотоводством, тем не менее молоко также используется в обрядах. В теплое молоко опускают немного масла (являющегося как бы жертвоприношением молоку), и этим напитком встречают жениха (см.: [Каландаров 2008, 268]). Чай с молоком и маслом считается напитком тибетских лам.

При этом далеко не везде темный цвет имеет отрицательные коннотации. Например, у казахов слово *каныр* указывает на темный или коричневатый цвет, одновременно оно имеет значения «твердый», «прочный», «устойчивый», а еще его употребляют, когда говорят о звуке, и тогда оно переводится как «глубокий», «густой», «бархатный», «певучий» и иногда «хриплый» (имеется в виду низкий) [Утегалиева 2013, 73, 133, 135]. Здесь цвет оказывается связан со звуком и равновесием, устойчивостью и надежностью, а вкусовой ряд — отсутствует.

В еврейской традиции молочные продукты принято есть в *Швуэс* (*Шавуот*) — в праздник дарования Торы. В разных общинах это могут быть различные блюда: у ашкеназов в Литве, Белоруссии и Украине было принято выпекать конусовидный пирог — в виде горы Синай; почти повсеместно делали также блинчики с творогом, свернутые «как свиток Торы». У выходцев из восточных общин едят соленый овечий сыр, пекут пироги с творогом и шпинатом. В еврейских общинах Курдистана готовят *глул* — рисовую молочную кашу, *мдира* — молочную кашу из дробленой пшеницы, *кутили* — кнедлики с масляной начинкой и *кади* — треугольные пироги с творогом. Едят утром в Шавуот молочное и в Тунисе, хотя евреи этой страны почти не готовят молочных блюд. У евреев Марокко принято сохранять с Песаха немного мацы, которую крошат, смешивают с молоком и медом и едят после молитвы, перед трапезой, дабы исполнить сказанное: «Мед и молоко под языком твоим» (Песн. 4:11).

² Варианты приготовления чая разными народами Азии приводит В. Липинская: по-монгольски чай варили с добавлением муки и жира; хурча — чай, сваренный с поджаренными и растолченными зернами злаков пшеницы или ячменя; затуран — с молоком, маслом, салом и поджаренной мукой, пережар — отвар черного чая с мукой, обжаренной на рыбьем жире (на северо-востоке Евразии). В чай по-калмыцки добавляли муку с маслом и солью. Такой чай напоминал густую похлебку (см.: [Липинская 2001, 23]).

Подразумевается сладкая Тора в устах из-учающих ее, — к этому выражению мы еще вернемся. А. Ольман подробно рассматривает разные причины, побуждающие евреев отмечать этот день именно молочной трапезой [Ольман 2010]. Он приводит гипотезу о том, что до дарования Торы евреи не ели молока, считая, что оно — пища, отделенная от животного при жизни, а такая пища потомкам Ноя была запрещена. Другая версия отсылает к гематрии: число слова «молоко» (*халав*) — 40 — это «число Моисея», число дней, проведенных им на Синае. Существуют и другие объяснения. Но обратим внимание: в мидрашах, комментариях, в народных песнях дарование Торы часто предстает как *свадебный обряд*, который совершился между народом Израиля и Торой. В этом случае традиция обрядовой молочной трапезы у евреев вписывается в ряд упомянутых нами прежде народов³, как бы служа еще одним подтверждением их восточного происхождения.

В еврейской традиции вкус тесно связан со словом и с несомым им смыслом. Коннотация *вкуса с речью* почти никогда не просматривается: однако мы видим, что слово «язык» может появиться как в разговоре о вкусе, так и в лингвофилологическом тексте, и это не просто омонимы. И *вкус*, и *речь* рождаются во рту, в их создании (ощущениях) участвует *язык* — как один из органов чувств. Слова, как и вкус, существуют лишь непосредственно в момент их ощущения (когда мы их слышим, когда они «касаются нашего слуха»), но затем оставляют о себе память — своего рода *послевкуси*. Слова, речь, как и пищу, мы можем *усвоить*.

В традиции есть ситуации, когда необходимая информация буквально вкладывается человеку в рот. Первая аналогия, которая приходит на ум, — заговоры. В них часто некие вещи «передаются» именно через еду. В сборнике Л. Н. Майкова мы видим ко многим текстам примечания: «говорится на пряник, который должен быть подарен любимой девушке»; «читается на подаваемое питье», «читается до восхода солнца на заре над чем-нибудь

съестным, что после дается девице» [Майков 1996, № 1, 19, 18]. В современных этнографических записях есть, например, заговор от грыжи, который начитывается «на соль, и на воду даже заговаривают, <...>, на сахар, чай слощут, пьют тоже...» [Новиков 2005, 257].

Усвоение слова воспринимается как проглатывание, в буквальном смысле пропускание через себя. Таким образом человек как бы изнутри получает не только знания, но и практические и умения. А. К. Байбурун описывает обряд посвящения девочки в пряху у русских и белорусов: «...первую самостоятельно выпряденную нить сжигали, растворяли пепел в воде и заставляли юную пряху все это выпить, говоря, что в противном случае она не будет уметь прясть» [Байбурун 2005, 392].

Есть немало сказок, в которых герой намеренно или по неведению съедает или выпивает что-нибудь и узнает язык животных. С подобными представлениями связан, например, запрет есть и пить что-либо в ином мире. Если нарушить его, то можно остаться навсегда в чужом пространстве или перенестись на тот свет [Мифы народов мира 1991, 429; Пропп 1996, 66–69]. Еда оказывается приравнена к обряду: участвуя в чуждом служении, мы как бы принимаем и чужой образ мыслей (и утрачиваем свой). Так происходит с товарищами Одиссея в краю лотофагов, «живущих одной лишь цветочной пищей»:

Гибели те лотофаги товарищам нашим
нисколько
Не замышляли, но дали им лотоса только
отведать.
Кто от плода его, меду по сладости равного,
вкусит,
Тот уж не хочет ни вести подать о себе,
ни вернуться,
Но, средь мужей лотофагов оставшись
навек, желает
Лотос вкушать, перестав о своем
возвращеньи и думать⁴.

Как тут не вспомнить: «Не пей, братец, козленочком станешь»...

³ В обычной свадьбе, совершаемой между людьми, в еврейских общинах эта традиция не сохранилась. У ашкеназов, например, главным свадебным блюдом для новобрачных в XIX в. и позже является так называемый золотой бульон.

⁴ Гомер. Одиссея. Песнь девятая (пер. В. В. Вересаева). С. 92–97.

Вы скажете, что это все — сказки. Но у средневековых философов и богословов, таких, как Августин, Григорий и других, встречаются выражения «palatum cordis» («уста сердца»), «in ore cordis» («в устах сердца»). Можно возразить, что уста — не столько потому, что ими вкушают, сколько потому, что из них (т.е. из сердца) изливаются слова... Но и процесс чтения и размышления описывался средневековыми мыслителями словом «gumination» — «пережевывать», метафорически передающим прочитывание, проговаривание текста, его повторение, бормотание и в конечном счете *освоение*. Слова при чтении как бы вкушались устами⁵.

Откроем видение пророка Иезекииля: «...и Он развернул его [свиток] передо мною, и вот, свиток написан был внутри и снаружи, и написано на нем: "плач, и стон, и горе". И сказал мне: сын человеческий! съешь, что перед тобою, съешь этот свиток, и иди, говори дому Израилеву. Тогда я открыл уста мои, и Он дал мне съесть этот свиток, и сказал мне: сын человеческий! напитай чрево твое и наполни внутренность твою этим свитком, который я даю тебе; и я съел, и было в устах моих сладко, как мед» (Иез. 2:10–3:3; курсив наш. — Е. Х.).

Чтобы *принять* текст, чтобы сделать его своим, пророк *сведает* свиток. В Библии отыщется немало мест, где еда и питье понимаются двояко — и как телесная пища, и как пища духовная, смысл жизни. Сравните это с проклятием, которое изрекает пророк Михей: «...ты будешь есть, и не будешь сыт; пустота будет внутри тебя; будешь хранить, но не убережешь» (Мих. 7:14), и с талмудическим комментарием: «Бывает, человек пьет вино и хорошо ему, бывает, пьет вино и плохо ему. Ученик мудрецов пьет и хорошо ему, невежда пьет и плохо ему» (ИТ Маасер Шени 84).

Вспомним и о первом знании, полученном через еду: «И увидела жена, что дерево хорошо для пищи, и что оно приятно для глаз и вожделенно, потому что дает знание; и взяла плодов его и ела; и дала также мужу своему, и он ел. И открылись глаза у них обоих» (Быт. 3:6–7). Мы привыкли называть запретный плод яблоком. Однако в Талмуде, в трактате «Брахот»

(л. 40) зафиксирован спор мудрецов, предполагающих, что это мог быть хлеб («дерево хорошо для еды», а лишь при наличии хлеба прием еды становится *трапезой*). Вторая версия — виноград, так как сказано: «вожделенно для познания», — а мудрецы говорят, что ароматное вино проясняет разум. И «приятно для глаз» — если в слове, которое можно перевести как «услада», «удовольствие» заменить букву вав на нун, то получится слово «смоква» (*таэна*)⁶.

Каждую Субботу в еврейских семьях принимают как прообраз покинутого райского сада и во исправление некогда нарушенной заповеди совершают обряд встречи Субботы, читая благословение над свечами, которые «услада для глаз», над халой, которая делает ужин праздничной трапезой, и над вином. Совершающие обряд как будто снова оказываются в том, прежнем блаженном мире.

На третьем из рассматриваемых нами уровней вкус, познанный и названный, становится знаком, которым оперирует традиция. Подобных знаков можно найти немало. Связанные с ними эпитеты распространяются на другие области, никак не соотносящиеся с едой. Мы говорим «солono пришлось», «горькая истина», «кислый вид»; и сами слова «наслаждение» и «огорчение» — однокоренные со вкусами — сладким и горьким.

В ашкеназской культуре существует немало ритуалов, в которых задействованы вкусовые ощущения, так или иначе соотносимые со священными текстами.

Всем известно, что во время Пейсаха евреи не едят обычного хлеба и вообще зерновых. В память о «хлебе бедности», а также о том, что евреи вышли из Египта поспешно и поставленный хлеб не успел взойти, готовится маца (опресноки). Ее вкус, ее похрустывание делают справляющих Пейсах как бы участниками исторических событий — освобождения народа из рабства. От одного из листов мацы отламывают кусок, который иногда прячут, и дети потом ищут его, чтобы получить вознаграждение. После пасхальной трапезы этот кусок делится между присутствующими, каждый берет в рот немного мацы, чтобы во рту оставался «вкус свободы». Те, кто пробовал мацу, понимают, что это

⁵ См. об этом: [Дорофеев 2015, 32].

⁶ Подробнее о символике смоквы см.: [Львов 1999].

очень яркий символ: маца не сладкая, не сочная, и если ее не запивать, то крошечки будут ощущаться достаточно долго.

В пасхальный седер на столе присутствует и другая ритуальная пища. Во время ритуального рассказа о рабстве, в котором пребывали евреи в Египте, участники трапезы должны положить в рот *марор* — горькую зелень, например, хрен. Чтобы *внутри себя* ощутить *горечь* рабства. Вкусовые ощущения соединяются с хорошо знакомым текстом, обновляя, акцентируя его.

Не определив вкусовых кодов, мы зачастую не можем понять, о чем идет речь.

В одной из еврейских песен девушка, готовая на любые лишения, лишь бы быть с возлюбленным, на вопрос, что она будет есть в дальней стороне, отвечает:

Broyt mit zalts vel ikh esn,
Tate-mame vel ikh fargesn,
Abi mit dir tsuzamen zayn...

(Я буду есть хлеб-соль,
Я забуду отца и мать,
Лишь бы быть с тобой...
[Гольдин 1994, № 124, 160])

В другом варианте песни она говорит, что готова забыть «молоко и мед».

Для нас это звучит странно, потому что хлеб-соль в русской традиции воспринимается как символ радушия, богатой, праздничной трапезы. Мы говорим о *хлебосольстве*, гостеприимных, щедрых людей называем *хлебосольными*. Получается, как будто девушка готова есть сытную, вкусную еду. Но в еврейской традиции, как мы уже отмечали, хлеб — это непререваемое, главное условие трапезы. Он — тот «необходимый минимум», без которого нельзя произнести соответствующее благословение. То есть получается, девушка говорит, что готова обходиться самым малым. Для раскрытия смысла этого фрагмента надо сопоставить вкусовые коды, сформировавшиеся в двух разных традициях.

Символика хлеба-соли в русской культуре часто привлекала внимание исследователей. Одно из ранних описаний обычая произносить эту формулу-пожелание относится к XVII в.: путешественник и дипломат Яков Рейтенфельс свидетельствует: «Если русские кого застанут за едою,

то они кричат ему священные слова: “Хлеб да соль!”, каковым благочестивым изречением отгоняются, по их убеждению, злые духи. Так же выносят крестьяне хлеб и соль царю по пути его следования, когда он отправляется в деревню, как знак гостеприимства. К тому же обряду они прибегают при переселении своем в новый дом. Этот обычай, говорят, сохранился от Сергия, монаха великой святости, который, подкрепляя себя как-то вместе с царем Дмитрием пищу в одной келье, именно этими словами: “хлеб да соль”, прогнал беса» [Рейтенфельс 1905, 148].

А. К. Байбурин обращает внимание на то, что хлеб-соль воспринимается как слитный, единый образ. Его нельзя заменить на «хлеб с солью» или на «солёный хлеб». Следовательно, в формуле есть что-то, чего недостает в выражениях, ее заменяющих, точнее, что есть некие особенные правила сочетания этих продуктов. А это в свою очередь значит, что нормой является их *раздельность*, а не слитность. Байбурин приводит этнографические записи запрета печь хлеб в праздник. «Но если очень нужно его испечь, то его надо... *посолить*. Тогда и греха нет» [Байбурин 2001, 7]. Чаще всего, мотивируя этот запрет, поясняют, что соль — это оберег. Но дело в том, пишет ученый, что хлеб, когда он выпекался, предназначался не только для живых, но и для мертвых. Такой хлеб имел более высокий статус, чем солёный. Солили — уже испеченный хлеб, потому что при всякой выпечке хлебов первый — пресный — обязательно предназначался предкам, но им нельзя предлагать солёное. Оно — пища людей [Байбурин 2001, 8; Лаврентьева 1992, 52–53].

В солидном сборнике «Хлеб в народной культуре» нет прямых указаний на эти традиции. Однако в материалах Т. А. Ворониной упомянуты некоторые обычаи, косвенно подтверждающие, что изначально выпеченный хлеб не был посолен. Так, «...в Вологодской губернии, если от выпечки хлеба оставалось тесто, его раскатывали, на середину насыпали соль и края загибали. Такой хлеб назывался *солоник*» [Воронина 2004, 111]. Согласно этнографическим записям, в Олонецкой губернии крестьяне старались не макать хлеб в соль, чтобы не подражать Иуде Искароту; в Калужской губернии, накрывая стол, рядом с ковригой ставили солонку [Воронина 2004, 112].

В Библии даются правила приготовления хлебного приношения: «Если же приносишь жертву приношения хлебного из печеного в печи, то приноси пшеничные хлебы *пресные*, смешанные с елеем, и лепешки пресные, помазанные елеем. Если жертва твоя приношение хлебное со скороды, то это должна быть пшеничная мука, смешанная с елеем, *пресная...*» (Лев. 2:4–5). И лишь после того, как описано сожжение этого приношения, сказано: «Всякое приношение твое хлебное *соли солью*, и не оставляй жертвы твоей без соли завета Бога твоего: *при всяком приношении твоём приноси соль*» (Лев 2:13). Соль должна быть принесена отдельно, поскольку вслед за принесением жертвы вторая часть съедалась. «Ибо всякий огнем осолится, и всякая жертва солью осолится» (Марк 9:49): часть жертвы будет сожжена, часть — посолена и дана живым.

В книге Числа, в главе о выкупе первенца от скота, говорится: «...мясо же их тебе принадлежит <...>, отдаю тебе и сынам твоим и дочерям твоим с тобою, уставом вечным; это *завет соли* вечный перед Господом...» (Чис. 18:18–19). *Завет соли* понимается следующим образом: то, что приносит скот, от которого делаются возношения Всевышнему, принадлежит людям, дается им в пищу. Это можно есть.

Неожиданное использование соли видим в другом месте Священного Писания. В 4 книге Царств читаем: «И сказали жители того города Елисею: вот, положение этого города хорошо, как видит господин мой; но вода нехороша и земля бесплодна. И сказал он: дайте мне новую чашу и положите туда соли. И дали ему. И вышел он к истоку воды, и бросил туда соли, и сказал: так говорит Господь: Я сделал воду сию здоровою, не будет от нее впредь ни смерти, ни бесплодия» (4 Цар. 2:19–22). И снова совершенно явственно: *посоленное* становится *годным к употреблению*. Соль выполняет очистительную роль. То есть удивительные поверья, которые сохранились в народе до XX в., возможно, имеют библейские корни. Например, поляки, когда копали или чистили колодец, сыпали

на дно соль, очищая и освящая его, а болгары, приходя впервые к источнику, бросали в него соль, «чтобы вода не пахла» [Пьянкова, Седакова 2014, 115].

Соль воспринимается как жизненная сила, как суть человека: «Соль — добрая вещь; но ежели соль не солонна будет, чем вы ее поправите? *Имейте в себе соль*, и мир имейте между собою» (Мк. 9:50).

Во время трапезы соль на стол подавалась отдельно, причем солонку ставили в первую очередь: «...иначе дьявол скачет по столу и гадит в еду» [Пьянкова, Седакова 2014, 113]. Этнографические записи свидетельствуют, что в тех случаях, когда хотели предложить еду *не* людям — вне контекста жертвоприношения, — ее также не солили. Например, домовому оставили несоленую кашу, поскольку считается, что соль отпугивает нечисть⁷. В сборнике Никифоровского есть поверье: о том, что в тех случаях, когда умершие начинают приходить в дом (так называемые *непритомники*), отпугнуть их можно, выстрелив в полночь из окна солью [Никифоровский 1897, 284]. В этом ракурсе любопытен обычай, записанный у болгар и македонцев: «Если кто-нибудь засиживался в гостях, ему незаметно сыпали в обувь соль» [Пьянкова, Седакова 2014, 116] (то есть избавлялись от него, как от нечисти!).

Для живых соль — символ жизни. У Даля находим немало пословиц из ряда: «Пей горчее, ешь солонее: умрешь — сердцем здоров будешь». Как оберег соль была важной частью родильного обряда, который, как и свадебный, «с точки зрения кулинарного кода — сплошной “пересол”» [Байбурина 2004, 6].

При родах солили пороги. Роженицу троекратно обводили вокруг стола, на углах которого насыпали соль. Отведывая из каждой кучки, женщина произносила заговор: «Ты, соль, святая; ты, соль, солонна; ты, соль, крепка; расступись, соль, мне недуги отпусти, что во животной кости, во черной крови; улади все колотья и болести на трудну пору, а я раба [имя] Богом молюся, утробною ласкаюся, скорого от тебя дитятка дожидаяся» [Кузьменко 1998, 56]⁸.

⁷ В момент работы над статьей я неожиданно получила подтверждение тому, что эти поверья в том или ином виде продолжают существовать. Придя к своей знакомой (1936 г.р.), я увидела, что на полу квартиры по углам, перед холодильником густо рассыпана соль. Хозяйка пояснила, что таким образом хочет избавиться от мышей.

⁸ См. также: [Листова 2005, 505].

Обычаи, связанные с использованием соли, фиксируются и современными этнографами. Например, в 1994 г. в Вологодском р-не был записан рассказ женщины 1927 года рождения о собственных родах: «Женщина, пришедшая помочь, отрезала ломоть хлеба, посолила его и велела есть, — трижды откусить. Я три раза укусила, прожевала, у меня послед сразу и вышел» [Олсон, Адоньева 2016, 91].

Только что появившегося ребенка тоже обильно солили либо посыпали солью его темечко [Байбурин 2004, 6–7]. Посыпали и натирали, «как рыбу», и потом пеленали и оставляли на некоторое время⁹. В люльку младенцу клали «четверговую» соль [Кузьменко 1998, 58]. У болгар «натирали новорожденного солью с целью его предохранения от злых духов» [Сумцов 1996, 242]. Считается, что таким образом от него отгоняли разного рода нечисть и обозначали, что с этой минуты он принадлежит живому. Информанты давали и другие пояснения: чтобы его суставы были крепкими; чтобы его любили, как соль; чтоб тельце не прело; чтоб ребенок не пах евреем, турком или другим [Пьянкова, Седакова 2014, 116; Седакова 2007, 17, 217, 342, 354, 356]. «Соль кладут в воду. Моя дочь соленая. А мужа не солили, у него ноги сильно пахли», — говорится в интервью, записанном в 2000 г. [Седакова 2007, 342].

В книге П. В. Кузьменко эти действия охарактеризованы как «меры помощи отчетливо языческого характера» [Кузьменко 1998, 56]. Однако Рейтенфельс свидетельствует о том, что во время крестильного обряда вслед за миропомазанием младенца священник «трижды нагирает ему рот солью» [Рейтенфельс 1905, 369], — участие священнослужителя в обряде указывает на то, что в XVII в. обряд не противопоставлялся христианской религиозной практике. У некоторых южных славянских народов соление связывали с приобщением к христианской вере [Пьянкова, Седакова 2014, 116]. Заглянем в библейский текст: «При рождении твоём, в день, когда ты родилась, пупа твоего не отрезали,

и водою ты не была омыта для очищения, и солью не была осолена, и пеленами не повита» (Иезекииль 16:4). Мы видим, что явно говорится о *солении новорожденного* как о норме.

Во многих этнографических работах упоминается «родильная каша», которую давали отцу новорожденного. На крестильном обеде ему — обычно бабка-повитуха — подносила ложку варева: каши с солью, перцем, уксусом, иногда с хреном, горчицей. В состав всех встречающихся рецептов обязательно входит соль, причем в явно избыточном количестве, например, «ложка соли покрыта сверху кашей» [Чухина 2007, 74]¹⁰. Обычно говорят, что отец должен отведать, как *солono* пришлось родильнице, что ему надо пострадать, как его жена страдала. Один из вариантов приговора повитухи: «Как тебе солono, так и твоей жене было солono рожать» [Кузьменко 1998, 67]¹¹.

В свадебной обрядности у «пересола» своя символика. В Костромской губернии, встречая новобрачных от венца, им кидали в лицо соль [Снегирев 1839, 147], а на свадебный стол подавали блюда не из свежего мяса, а из солонины [Байбурин 2004, 8]. Солонное вызывает желание пить, и считается, что надо солить, чтобы молодые жаждали друг друга.

Соль используется в приворотной магии: заговоры-присушки чаще всего читаются на соль: «Как тое соль люди в естве любят, так бы и муж жену любил» [Кузьменко 1998, 176]. Девушка, гадая о суженом, должна выпить невероятную смесь: наперсток соли, смешанный с наперстком воды, либо съесть круто посоленную пищу (лепешку, кашу, рыбу). Потом она ложится спать со словами «Кто мой суженый, мой ряженный, тот мне пить подаст» [Байбурин 2004, 8; Пьянкова, Седакова 2014, 114]. Н. А. Криничная приводит описание такого свадебного ритуала: «Знахарка нагирает тело невесты солью со словами “Как эта соль около меня ходит, так пусть и такой-то (имя) будет около меня во все дни, месяцы и во всю земную жизнь”. <...> Затем

⁹ О народах Болгарии, Македонии, Восточной Сербии [Пьянкова, Седакова 2014, 116].

¹⁰ Автор отсылает к сведениям, напечатанным в «Архангельских губернских ведомостях» в 1962 г., и предполагает, что применение соли в лечебно-магической практике было связано с ее природными свойствами.

¹¹ П. В. Кузьменко пишет: «Наказание мужа за родильные муки жены основано на вере в возможность магически перенести страдания жены на мужа» [Кузьменко 1998, 67].

«наговоренная соль» кладется в пирог, предназначенный для жениха» [Криничная 2001, 90]¹².

Символика соли широко используется во время масленичных гуляний и игр, когда «солят девок» — «чтобы не прокисло» — закапывают их в снег, стараясь набить снега за пазуху и под подол. Или затевают «соль продавать», «соль весить» — с отвешиванием поцелуев [Байбурин 2004, 8; Морозов, Слепцова 2004, 298, 299, 522, 525; Агапкина 2002, 223, 248]. Мы говорим о «соленых» шутках или анекдотах — с эротическим подтекстом. И если еда пересолена, спрашиваем, не влюбилась ли стряпуха.

Сладкое, казалось бы, выступает антиподом соленого. Однако в русском языке эти эпитеты имеют общую этимологию¹³, и в некоторых контекстах их семантика пересекается. «Без хлеба несытно, а без соли несладко», — говорится в поговорке. Можно найти и другие примеры совмещения понятий: «На Русском Севере в предсвадебной бане после мытья невесты бабка собирала ее пот платком, выжимала его в пузырек и потом добавляла жениху в пиво — «подсахаривала», чтобы связать молодых нерасторжимой связью» [Седакова 2014, 35].

Если «пересол» в русской культуре как бы усиливает действие соли и в определенных ситуациях желателен и даже одобрятелен, то чрезмерно сладкое воспринимается как негативная характеристика: «Сладок мед, да не по две ложки в рот». «Подсахарить» кому-то означает подпакостить, а «пересластить» — «лстить, лебезить» [Даль 1880–1882, т. 2, 313; т. 3, 139]. Сладкий является синонимом желанного, причем не всегда позитивного. Можно «всахариться по самые уши» (т. е. влюбиться) [Седакова 2014, 34]. Часто сладкое соотносится с грехом, пороком, гибелью. У Салтыкова-Щедрина, Тургенева и Достоевского мы встречаем ироническое «Сахар Медович» — славянам слащавость явно не по вкусу.

Совершенно иные коннотации мы видим в еврейской культуре. Эпитет «сладкий» вообще характерен для еврейской (в том числе ашкеназской) традиции. Порусски «сахарно-сладкий» — это чересчур,

а вот на идиш *tsuker-zis* — звучит совершенно естественно.

Как и у славян, воплощением сладости служит прежде всего мед. Он часто упоминается в Библии.

«И было в устах моих сладко, как мед» (Иез. 3:3).

«Приятная речь — сотовый мед» (Притч. 16:24).

«Мед и молоко под языком твоим» (Песн. 4:11)

«Как сладки гортани моей слова Твои! Лучше меда устам моим!» (Пс. 118:103).

Все эти выражения так или иначе связаны с речью, со словом, с Торой.

В еврейской традиции учение Торы почитали сладким. Ребенку, впервые пришедшему в хедер, меламед показывал на куске свитка буквы и называл их. Мальчик старательно водил пальцем по странице, повторяя буквы, а потом облизывал палец: пергаментная страница была смазана медом, чтобы ребенок с первого дня учения *вкусил*, физически ощутил *сладость Торы*. Когда ученик отвечал правильно, на страницу падала конфета или пряник, и мальчику говорили, что это подарки от ангела.

В несколько измененном виде этот обряд зафиксирован у грузинских евреев в Кутаиси. Там «пекли медовый пирог, на котором изображался маген Давид. Утром членам семьи раздавали куски этого пирога, а кусок с маген Давидом съедал отправляемый в школу мальчик» [Маимствалишвили 2014, 29]. В некоторых местностях перед выходом мальчику давали ополоснуть рот медовой водой.

В Книге Судей в загадке Самсона «из сильного вышло *сладкое*». Как показывает Е. Я. Федотова, вся история Самсона, в том числе и загаданной им загадки (Суд. 14–15), построена на истории «поедания или, напротив, неспособности что-то съесть», что «становится знаком *усвоения или неусвоения слов Господа...*» [Федотова 2016, 37], и Самсон получает и вкушает «мед слов закона».

Наконец, Земля обетованная в библейских текстах называется «земля, текущая молоком и медом» (Исх. 3:8 и 3:17; Чис. 13:28).

¹² Далее дано описание похожего обряда, исполняемого молодыми людьми. Соль же дается привораживаемой девушке [Криничная 2001, 92].

¹³ О семантике корней слов, обозначающих соленое, сладкое, кислое, и их соотношениях см.: [Дронова 2010].

Теперь мы можем представить себе, от чего же готова была отказаться девушка, когда она говорила, что готова забыть *молоко и мед* и есть *хлеб-соль*, потому что в песне оказываются сопоставлены вкусовые коды двух разных традиций.

Тексты могут хранить и транслировать значения, которые в современном быту уже утрачены и сохраняются лишь на уровне кодов. Ф. Кинг, анализируя текст Ветхого Завета, обращает внимание, что под сладким (и под горьким) современный европеец имеет в виду иное, чем древний иудей [King 2012]. Вот отрывок из книги Исход: «Пришли в Мерру — и не могли пить воды в Мерре, ибо она была горька <...>. И возроптал народ на Моисея, говоря: что нам пить? Возопил он к Господу, и Господь показал ему дерево, и он бросил его в воду, и вода сделалась сладкою» (Исх. 15:23–25). (В тексте Торы использовано слово *veimet-ku*, от *metuka* — сегодня означающего именно *сладкое*.)

Это чудо, как мы сегодня знаем, имеет под собой естественно-научные основания. В окрестностях Мерры (есть предположение, что имеется в виду оазис Вир-Маара) вода отличается солоноватым привкусом из-за содержащихся в ней минеральных солей. Рядом с источником растет кустарниковое дерево, в соке которого есть большое количество щавелевой кислоты. Если ветки этого дерева бросить в воду, произойдет химическая реакция, соль выпадает в осадок, и вода, утратив горечь, станет пригодной для питья¹⁴.

Остается еще вопрос, откуда мог знать все это Моисей? Но историки пишут, что в Древнем Египте был известен прием очищения мутных и грязных вод Нила во время его разливов с помощью кусков олеандрового дерева. Моисей же вырос в Египте, причем он жил при дворе Фараона, то есть был допущен к знаниям, которыми владела знать.

Итак, воды названы вначале *горькими* и после очищения — *сладкими*. Горькими, как правило, в Ветхом Завете названы вещи не *горчащие*, а явно несъедобные и даже ядовитые: яд змеи или ехидны, желчь, то есть представляющие опасность

для жизни. То есть для евреев горечь была не нашим *вкусом*, а сигналом смертельной опасности. Точно так же библейская сладость вряд ли была сладостью в нашем современном европейском понимании. Истощенным жаждой людям сладка была вода, пригодная для питья, — та, которая может быть выпита, усвоена организмом без опасных последствий. Полезная вода — дающая жизнь.

Как только мы узнаем, что под *сладким* в Ветхом Завете имеется в виду не приторная сладость, а насыщение естественной жизненной потребности, многое воспринимается уже иначе.

Сладость Торы, о которой мы говорили, оказывается ее *пригодностью* и *необходимостью* для жизни. Поздравляя друг друга с Новым годом, евреи желают: «Shona tova ve *metuka*»; «Хорошего и *сладкого* года» — переводим сегодня мы. А здесь тот же корень: люди желают года, пригодного для жизни. «Приятная речь — сотовый мед, *сладка* для души и целебна для костей», — сказано в Притчах Соломоновых. Возможно, что более точным был бы перевод — «*живительна* для души».

Теперь мы видим, что в детском стихотворении Маршака, с которого началась наша история, — отнюдь не детский подтекст. Изданная отдельной книжкой в 1923 г. с яркими иллюстрациями В. М. Кошачевича, «Сказка о глупом мышонке» вполне соответствовала духу времени с его яростной антирелигиозной пропагандой. «Сладкий» голос кошки для людей, воспитанных в еврейской традиции, отсылал к чтению Торы, синагогальной службе, канторскому пению (среди канторов особенно ценились высокие тенора — их также называли *сладкими*). В хлестком афоризме «религия — опиум для народа», встречавшемся в работах Маркса¹⁵ и Ленина¹⁶, опиум начинает пониматься не как лекарство, способное принести хотя бы временное облегчение, но как опасное наркотическое средство, своего рода яд. В новом строящемся мире *сладкое*, которое в норме воспринималось как *живительное*, необходимое для благополучной жизни, оборачивается *смертью*.

¹⁴ См.: [Смит 2009, 252; Павлычева 2015; Горький источник].

¹⁵ Во введении к работе «К критике гегелевской философии права» (1843).

¹⁶ В газетных статьях «Социализм и религия» («Новая Жизнь» № 28, 3 декабря 1905 г.) и «Об отношении рабочей партии к религии» («Пролетарий» № 45, 13 (26) мая 1909 г.).

Современные мамы, читая «Сказку» детям, видят в ней лишь историю о капризном, избалованном малыше и не очень далекой маме-мышь. Талантливые стихи продолжают жить без тех коннотаций, которые сквозили в них в начале 1920-х. Наверное, это к лучшему.

В то же время более давние связи пищи и жизни, пищи и духовного роста сохраняются во многих культурах. Мы легко найдем немало выражений, в которых съедание так или иначе приравнивается к усвоению смысла: можно «вкушать духовную пищу», «проглотить книгу», «грызть науку» и т. п. Сутью смысла, определяющим его эпитетом становится *вкус*. В еврейской

традиции метаграфические знаки, помогающие верно понять смысл Торы, называются *teamim* — от «tam». Это слово имеет широкий спектр значений, в числе которых — «вкус», «причина», «смысл», «разум»¹⁷.

В одном из хасидских напевов поется: «Esn — est zikh, trinken — trinkt zikh, vos zol ven ton, az es lernt zikh nit...» («Есть — естся, пить — пьется, что же делать, если не учиться...»). Здесь *есть, пить, учиться (Тору)* — это не три разные процесса, а разные названия одного и того же. Незамысловатый на первый взгляд текст о том, что мы потребляем, принимаем нечто, но это не усваивается — не становится нами.

Литература

Агапкина 2002 — Агапкина Т. А. Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. М., 2002.

Арутюнов 2001 — Арутюнов С. А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 10–17.

Байбурин 2001 — Байбурин А. К. «Нельзя..., но если очень нужно» (к интерпретации способов нарушения правил и запретов) // Труды факультета этнологии. Вып. 1. СПб., 2001. С. 4–11.

Байбурин 2004 — Байбурин А. К. Заметки о кулинарной символике: «пересол» // Studia Ethnologica: Труды факультета антропологии. Вып. 2. СПб., 2004. С. 4–13.

Байбурин 2005 — Байбурин А. К. Этнографические заметки о языке и слове в русской традиции // Антропологический форум. 2005. № 3. С. 381–397.

Бегишева 2009 — Бегишева А. Чувствовать руками // Гео. Непознанный мир: Земля. 2009. № 5. С. 40–41.

Благутина 2010 — Благутина В. В. Анатомия вкуса // Химия и жизнь. 2010. № 10. С. 34–38.

Боринская 2008 — Боринская С. А. Молоко, алкоголь, грибы, а также гены и народы // Кирпичики: фольклористика и культурная антропология сегодня: Сб. ст. в честь 65-летия С. Ю. Неклюдова и 40-летия его научной деятельности. М., 2008. С. 78–86.

Воронина 2004 — Воронина Т. А. Зерновые в повседневной, праздничной и обрядовой жизни русских // Хлеб в народной культуре: Этнографические очерки / Отв. ред.: С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2004. С. 101–138.

Гольдин 1994 — Еврейская народная песня: Антология / Сост. М. Гольдин; Под ред. И. И. Земцовского. СПб., 1994.

Горький источник — Горький источник // Химия в историях: Электронный сайт. URL:

[http://www.quickly-remont.ru/index.php_p=12&pp=360.html](http://www.quickly-remont.ru/index.php?p=12&pp=360.html) (дата обращения: 17.12.2016).

Даль 1880–1882 — Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. СПб.; М., 1880–1882.

Дорофеев 2015 — Дорофеев Д. Ю. Личность и коммуникация: Антропология устного и письменного слова в античной культуре. СПб., 2015.

Дронова 2010 — Дронова Л. П. Сладко-соленый вопрос // Этимология: 2006–2008 / Отв. ред. Ж. Ж. Варбот. М., 2010. С. 101–106.

Жуковская 2008 — Жуковская Н. Л. Напитки «белые», напитки «черные» — сакральная антитеза в пищевой традиции монголов // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 371–385.

Ивик 2014 — Ивик О. Еда древнего мира. М., 2014.

Каландаров 2008 — Каландаров Т. С. Напитки у народов Памира: будни и праздники // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 249–273.

Криничная 2001 — Криничная Н. А. Русская народная мифологическая проза: истоки и полисемантизм образов: В 3 т. Т. 1. Былички, бывальщины, легенды, поверья о духах «хозяевах». СПб., 2001.

Кузьменко 1998 — Крещение. Венчание. Погребение. Посты / Сост. П. Кузьменко. М., 1998.

Лаврентьева 1992 — Лаврентьева Л. С. Соль в обрядах и верованиях восточных славян // Из культурного наследия народов Восточной Европы. СПб., 1992. С. 56–61.

Латкин 1890 — Латкин Н. В. Красноярский округ Енисейской губернии. СПб., 1890.

Леви-Строс 1999 — Леви-Строс К. Мифология: В 4 т. Т. 1. Сырое и приготовленное. М.; СПб., 1999.

Липинская 2001 — Липинская В. А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной куль-

¹⁷ См. об этом подробнее: [Хаздан, 2015].

туре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 18–40.

Листова 2005 — *Листова Т.А.* Обряды и обычаи, связанные с рождением детей. Первый год жизни // Русские / Отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М., 2005. С. 500–517.

Львов 1999 — *Львов А.* Загадочная смоковница // Новая еврейская школа: Альманах. СПб., 1999. №6. URL: <http://lvov.judaica.spb.ru/teana.shtml> (дата обращения: 26.02.2017).

Маимствалишвили 2014 — *Маимствалишвили Э.* Грузинские евреи // Страницы истории и культуры евреев Грузии (по следам экспедиции 2013 г.) / Отв. ред. М. Членов. М., 2014. С. 19–32.

Майков 1996 — Великорусские заклинания. Сборник Л.Н. Майкова / Послел., прим. и подготовка текста А.К. Байбурина, испр. и доп. СПб., 1996.

Маршак 1923 — *Маршак С.* Сказка о глупом мышонке: Рис. Вл. Конашевича. М.; Пг., 1923.

Мигранова 2008 — *Мигранова Э.В.* Традиционные башкирские напитки // Хмельное и иное: напитки народов мира / Отв. ред. С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина. М., 2008. С. 284–311.

Мифы народов мира 1991 — Мифы народов мира: Энциклопедия: В 2 т. Т. 1. М., 1991.

Морозов, Слепцова 2004 — *Морозов И.А., Слепцова И.С.* Круг игры. Праздник и игра в жизни севернорусского крестьянина (XIX–XX вв.). М., 2004.

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

Новиков 2005 — По заветам старины: Мифологические сказания, разговоры, поверья, бытовая магия старообрядцев Литвы / Изд. подгот. Ю.А. Новиков. СПб., 2005.

Олсон, Адоньева 2016 — *Олсон Л., Адоньева С.* Традиция, трансгрессия, компромисс: Миры русской деревенской женщины. М., 2016.

Ольман 2010 — *Ольман А.* Молочная трапеза в Шавуот // Лехаим. 2010. Май. №5 (217). URL: <http://www.lechaim.ru/ARHIV/217/olman.htm> (дата обращения: 24.01.2017).

Павлычева 2015 — *Павлычева Е.* Горькие воды Мерры. URL: <http://radiovera.ru/gorkievodyi-merryi.html> (дата обращения: 18.12.2016).

Пропп 1996 — *Пропп В.Н.* Исторические корни волшебной сказки. СПб., 1996.

Пьянкова, Седакова 2014 — *Пьянкова К.В., Седакова И.А.* Соль // Славянские древности: Этнолингвистический словарь / В 5 т. Т. 5: С (Сказка) — Я (Ящерица). Под общей ред. Н.И. Толстого. М., 2014. С. 113–119.

Рейтенфельс 1905 — *Рейтенфельс Я.* Сказания светлейшему герцогу Тосканскому Козьме Третьему о Московии / С латинского перевел А. Станкевич. М., 1905.

Седакова 2014 — *Седакова И.А.* Сладкий // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. В 5 т. Т. 5: С (Сказка) — Я (Ящерица). Под общей ред. Н.И. Толстого. М., 2014. С. 33–39.

Седакова 2007 — *Седакова И.А.* Балканские мотивы в языке и культуре болгар. Родинный текст. М., 2007.

Смит 2009 — *Смит Дж.Е.* Пятикнижие: актуальный комментарий для современного читателя. Н. Новгород, 2009.

Снегирев 1839 — *Снегирев И.М.* Русские простонародные праздники и суеверные обряды. Вып. 4. М., 1839.

Сумцов 1996 — *Сумцов Н.Ф.* Символика славянских обрядов. М., 1996.

Утегалиева 2013 — *Утегалиева С.И.* Звуковой мир музыки тюркских народов: теория, история, практика (на материале инструментальных традиций Центральной Азии). М., 2013.

Федотова 2016 — *Федотова Е.Я.* Свадебный пир Самсона: есть или не есть? // Пир — это лучший образ счастья. Образы трапезы в богословии и культуре / Под ред. С. Панич и И. Языковой. М., 2016. С. 21–41.

Хаздан 2015 — *Хаздан Е.В.* Изучение знаков кантиляции в России, Европе, Америке // Еврейская речь. СПб.; Иерусалим, 2015. №4. С. 10–39.

Чухина 2007 — *Чухина А.А.* Родильный обряд Архангельского Севера: содержание, структура и локальные особенности // Традиционная культура. 2007. №3 (27). С. 66–75.

Borthwick 2000 — *Borthwick F.* Olfaction and Taste: Invasive Odours and Disappearing Objects // The Australian Journal of Anthropology. 2000. No. 11. P. 127–140.

King 2012 — *King Ph.D.* Surrounded by Bitterness: Image Schemas and Metaphors for Conceptualizing Distress in Classical Hebrew. London, 2012.

POYS 1988 — *Pearls of Yiddish Song: Favorite Folk, Art and Theatre Songs / Comp. by Eleanor Mlotek and Joseph Mlotek.* New York, 1988.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРЕ

Этномузыковед, кандидат искусствоведения, независимый исследователь, член Союза композиторов Санкт-Петербурга: Российская Федерация, г. Санкт-Петербург;
e-mail: kle-zemer@mail.ru

“PLEASANT WORDS ARE AS AN HONEYCOMB”, OR THE COMPREHENSION OF TASTE

EVGENIYA KHAZDAN

(Independent researcher: St. Petersburg, Russian Federation)

Summary. *It seems that taste sensations are universal. Taste is considered to be one of the main primary categories underlie the knowledge of the world. Claude Lévi-Strauss sought to find the fundamental units of myth. He believed that the appeal to the attributes of things, drawn from everyday experience (e. g. tastes and smells), prevents us from mistakes. But in different cultures they are perceived differently. Northern people consider that fatty foods are delicious, southerners prefer pungent tastes.*

There are some levels of awareness of taste: 1. an immediate physical sensation; 2. denomination and description of the taste (as well as some flavoring generalizations); 3. formation of the taste code in which the same epithets serve a people as conceptual tools for the formation of abstract notions.

Some peoples link the taste and color perception — white or dark. In different cultures some specific types of food can be associated with certain rituals (e. g. with a wedding). In some situations, sense of taste has a connection with the perception of meaning, and comprehension is equivalent to the eating.

Epithets “sweet”, “bitter”, “sour” etc. are often used metaphorically. But in some cases a certain taste (“bread and salt” or “sweet”) is perceived as desirable or even as vital, and in other culture this taste can have a negative connotation. Knowledge of the taste codes of the culture can help us to understand its folk texts (proverbs, songs, tales) as well as its literature.

Key words: *taste, anthropology of senses, sweet, bitter, salty, taste perception, taste and the senses, meaning, comprehension, ritual meal.*

References

Agapkina T. A. (2002) Mifopoeticheskie osnovy slavyanskogo narodnogo kalendarja. Vesenne-letniy tsikl [Mytho-poetic basis of the Slavic folk calendar. spring-summer cycle]. Moscow. In Russian.

Arutyunov S. A. (2001) Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii [Basic food models and their local variants among the ethnoses of Russia]. *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic identity]. Moscow. Pp. 10–17. In Russian.

Bayburin A. K. (2001) “Nel'zya..., no esli ochen' nuzhno” (k interpretatsii sposobov narusheniya pravil i zapretov) [“Forbidden... but in extreme need...” (towards interpretation of breaking rules and prohibitions)]. *Trudy fakul'teta etnologii* [Transactions of the Ethnology faculty]. Issue 1. 2001. Pp. 4–11. In Russian.

Bayburin A. K. (2004) Zametki o kulinarnoy simbolike: «peresol» [Notes on the culinary symbolism of oversalting]. *Studia Etnologica: Trudy fakul'teta antropologii* [Studia Etnologica. Transactions of Anthropology faculty]. Issue 2. 2004. Pp. 4–13. In Russian.

Bayburin A. K. (2005) Etnograficheskie zametki o yazyke i slove v russkoy traditsii [Ethnographic notes on language and word in the

Russian tradition]. *Antropologicheskii forum* [Forum for Anthropology and Culture]. 2005. No. 3. Pp. 381–397. In Russian.

Bayburin A. K. (afterword, comm., text prep.) (1996) Velikorusskie zaklinaniya. Sbornik L. N. Maykova [Great-Russian incantations. L. N. Maykov's collection]. St. Petersburg. In Russian.

Begisheva A. (2009) Chuvstvovat' rukami [Feeling via hands]. *Geo. Nepoznannyi mir: Zemlya* [Geo. Unknown world. The Earth]. 2009. No. 5. Pp. 40–41. In Russian.

Blagutina V. V. (2010) Anatomiya vkusa [Anatomy of taste]. *Khimiya i zhizn'* [Chemistry and life]. 2010. No. 10. Pp. 34–38. In Russian.

Borinskaya S. A. (2008) Moloko, alkogol', griby, a takzhe geny i narody [Milk, alcohol, mushrooms, as well as genes and ethnoses]. In: Kirpichiki: fol'kloristika i kul'turnaya antropologiya segodnya [Bricks: Folklore Studies and Cultural Anthropology Nowadays]. Coll. Papers in Honor of the 65th Jubilee and 4 Decades of Scholarly Activity of Sergey Yu. Neklyudov. Moscow. Pp. 78–86. In Russian.

Borthwick F. (2000) Olfaction and taste: Invasive odours and disappearing objects. *The Australian Journal of Anthropology*. 2000. No. 11. Pp. 127–140. In English.

Chukhina A. A. (2007) Rodil'nyy obryad Arkhangel'skogo severa: sodержanie, struktura i lokal'nye osobennosti [Maternity ritual of the Arkhangel'sk North: structure and local features]. *Traditsionnaya kul'tura* [Traditional culture]. 2007. No. 3. Pp. 66–75. In Russian.

Dal' <Dahl> V. I. (1880–1882). *Tolkovyy slovar' zhivogo velikoruskogo yazyka* [Explanatory Dictionary of the Alive Great-Russian Language]. In 4 vol. St. Petersburg; Moscow. In Russian.

Dorofeev D. Yu. (2015) Lichnost' i kommunikatsiya: Antropologiya ustnogo i pis'mennogo slova v antichnoy kul'ture [Personality and communication. Anthropology of oral and written words in antiquity culture]. St. Petersburg. In Russian.

Dronova L. P. (2010) Sladko-solenyy vopros [Sweet-bitter question]. *Etimologiya* [Etymology]: 2006–2008. Moscow. Pp. 101–106. In Russian.

Fedotova E. Ya. (2016) Svadebnyy pir Samsona: est' ili ne est'? [Samson's wedding feast: to eat or not to eat?]. In: Pir — obraz schast'ya. Obrazy trapezy v bogoslovii i kul'ture [A feast is the best allegory of happiness. Feast images in theology and culture]. Moscow. Pp. 21–41. In Russian.

Go'din M. (comp.), **Zemtsovskiy I. I.** (ed.) (1994) *Evreyskaya narodnaya pesnya: Antologiya* [Jewish folk song: an anthology]. St. Petersburg. 1994. In Russian, Yiddish and Hebrew.

Gor'kiy istochnik [Bitter spring-well]. Khimiya v istoriyakh: elektronnyy sayt [Chemistry in stories: web-site]. URL: http://www.quicklyremont.ru/index.php_p=12&pp=360.html (retrieved: 17.12.2016). In Russian.

Ivik O. (2014) *Eda drevnego mira* [Food of the ancient world]. Moscow. In Russian.

Kalendarov T. S. (2008) Napitki u narodov Pamira: budni i prazdniki [Beverages among the ethnoses of Pamir: mundanity and holidays]. *Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira* [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 249–273. In Russian.

Khazdan E. V. (2015) *Izuchenie znakov kantillyatsii v Rossii, Evrope, Amerike* [Studies on cantillation signs in Russia, Europe, America]. *Evreyskaya rech'* [Jewish speech]. St. Petersburg; Jerusalem. 2015. No. 4. Pp. 10–39. In Russian.

King Ph. D. (2012) *Surrounded by bitterness: Image schemas and metaphors for conceptualizing distress in classical Hebrew*. London. In English.

Krinichnaya N. A. (2001) *Russkaya narodnaya mifologicheskaya proza: istoki i polise-mantizm obrazov* [Russian folk mythical prose: origins and poly-semantics of images]. In 3 vol. Vol. 1. Bylichki, byval'shchiny, legendy, pover'ya o dukhakh “khozyaevakh” [Bylichka memorates, byval'shchina fabulates, legends, beliefs about guarding spirits]. St. Petersburg. In Russian.

Kuz'menko P. (comp.) (1998) *Kreshchenie. Venchanie. Pogrebenie. Posty* [Baptism. Nuptials. Funeral. Fasts]. Moscow. In Russian.

Latkin N. V. (1890) *Krasnoyarskiy okrug Eniseyskoy gubernii* [Krasnoyarsk circuit of Yenisey province]. St. Petersburg. In Russian.

Lavrent'eva L. S. (1992) *Sol' v obryadakh i verovaniyakh vostochnykh slavyan* [Salt in rituals and convictions of the Eastern Slavs]. In: *Iz kul'turnogo naslediya narodov Vostochnoy Evropy* [From the cultural heritage of the ethnoses of the Eastern Europe]. St. Petersburg. Pp. 56–61. In Russian.

Levi-Stros K. <Lévi-Strauss Cl.> (1999) *Mifologiki* [Mythologiques]. In 4 vol. Vol. 1. *Syroe i prigotovlennoe* [Raw and cooked]. Moscow; St. Petersburg. In Russian (transl. from French).

Lipinskaya V. A. (2001) *Adaptivno-adaptatsionnye protsessy v narodnoy kul'ture pitaniya russkikh* [Adjustive-adaptation processes in folk nutrition culture of Russians]. In: *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of the ethnic identity]. Moscow. Pp. 18–40. In Russian.

Listova T. A. (2005) *Obyady i obychai, svyazannyye s rozhdeniem detey. Pervyy god zhizni* [Rituals and customs, related with childbirth. The 1st year of life]. *Russkie* [Russians]. Moscow. Pp. 500–517. In Russian.

L'vov A. (1999) *Zagadochnaya smokovnitza* [Enigmatic fig-tree]. *Novaya evreyskaya shkola. Almanakh* [New Jewish school. Almanac]. St. Petersburg. 1999. No. 6. URL: <http://lvov.judaica.spb.ru/teana.shtml> (retrieved: 26.02.2017). In Russian.

Maimstvalishvili E (2014) *Gruzinskie evrei* [Georgian Jews]. *Stranitsy istorii i kul'tury evreev Gruzii (po sledam ekspeditsii 2013 g.)* [Pages on history and culture of the Jews in Georgia (on the traces of field expedition 2013)]. Moscow. Pp. 19–32. In Russian.

Marshak S. Ya. (1923) *Skazka o glupom myshonke* [Silly mouseling's tale]. Moscow; Petrograd. In Russian.

Migranova E. V. (2008) *Migranova E. V. Traditsionnye bashkirskie napitki* [Traditional Bashkir beverages]. *Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira* [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 284–311. In Russian.

Mify narodov mira: Entsiklopediya [Myths of the peoples of the world: Encyclopedia] (1991). In 2 vol. Vol. 1. Moscow. In Russian.

Mlotek E., Mlotek J. (comp.) (1988) *Pearls of Yiddish song: favorite folk, art and theatre songs*. New York. In English.

Morozov I. A., Sleptsova I. S. (2004) *Krug igry. Prazdnik i igra v zhizni severnorusskogo krest'yanina (XIX–XX vv.)* [Game circle. Holiday and game in the life of the Northern Russian peasant (the 19th — the 20th centuries)]. Moscow. In Russian.

- Nikiforovskiy N. Ya.** (1897) Prostonarodnye primery, pover'ya, suevernye obryady i obychai, legendarnye skazaniya o litsakh i mestakh [Vernacular omens, belief-legends, superstitious rituals and customs, legend narratives about persons and places]. Collected in Vitebsk, Belarus by N. Ya. Nikiforovskiy. Vitebsk. In Russian.
- Novikov Yu. A.** (ed.) (2005) Po zavetam stariny: Mifologicheskije skazaniya, zagovory, pover'ya, bytovaya magiya staroobryadtsev Litvy [According to comarts of the antiquity: Mythological tales, incantations, beliefs, magic of everyday life of the old-believers of Lithuania]. St. Petersburg. In Russian.
- Olson L., Adon'eva S.** (2016) Traditsiya, transgressiya, kompromiss: Miry russkoy derevenskoy zhenshchiny [Tradition, transgression, compromise: Worlds of the Russian village woman]. Moscow. In Russian
- Ol'man A.** (2010) Molochnaya trapeza v Shavuot [Milk meal on Saturday]. *Lekhaim*. 2010. May, No. 5 (217). URL: <http://www.lechaim.ru/ARHIV/217/olman.htm> (retrieved: 24.01.2017). In Russian.
- Pavlycheva E.** (2015) Gor'kie vody Merry [Bitter waters of Marah]. URL: <http://radiovera.ru/gorkie-vodyi-merryi.html> (retrieved: 18.12.2016). In Russian.
- Propp V. Ya.** (1996) Istoricheskie korni volshhebnoy skazki [Historical roots of the fairy tale]. St. Petersburg. In Russian.
- P'yankova K. V., Sedakova I. A.** (2014) Sol' [Salt]. In: Slavyanskije drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar' [Slavic Antiquities: Ethno-linguistic dictionary]. In 5 vol. Vol. 5. Moscow. Pp. 113–119. In Russian.
- Reytenfel's <Rautenfels> Ya.** (1905) Skazaniya svetleyshemu gertsogu Toskanskomu Koz'me Tret'emu o Moskovii [Tale about Muscovia for his Highness Duke of Toscana Kosmas the 3rd]. Moscow. In Russian (transl. from Latin).
- Sedakova I. A.** (2007) Balkanskije motivy v yazyke i kul'ture bolgar. Rodinnyy tekst [Balkan motifs in language and culture of the Bulgarians. Maternity text]. Moscow. In Russian.
- Sedakova I. A.** (2014) Sladkiy [Sweet]. In: Slavyanskije drevnosti. Etnolingvisticheskiy slovar' [Slavic Antiquities: Ethno-linguistic dictionary]. In 5 vol. Vol. 5. Moscow. Pp. 33–39. In Russian.
- Smit Dzh. E. <Smith J.>** (2009) Pyatiknizhie: aktual'nyy kommentariy dlya sovremenno go chitatelya [Torah: actual comments for contemporary readers]. N. Novgorod. In Russian (transl. from English).
- Snegirev I. M.** (1839) Russkije prostonarodnye prazdniki i suevernye obryady [Russian vernacular holidays and superstitious rituals]. Issue 4. Moscow. In Russian.
- Sumtsov N. F.** (1996) Simvolika slavyanskikh obryadov [Symbolic of Slavic rituals]. Moscow. In Russian.
- Utegalieva S. I.** (2013) Zvukovoy mir muzyki tyurkskikh narodov: teoriya, istoriya, praktika (na materiale instrumental'nykh traditsiy Tsentral'noy Azii) [Sound world of the Turkic peoples' music: theory, history, practice (exemplified in instrumental traditions of the Central Asia)]. Moscow. In Russian.
- Voronina T. A.** (2004) Zernovye v povsednevnoy, prazdnichnoy i obryadovoy zhizni russkikh [Cereals in everyday, festive and ritual life of the Russians]. In: Khleb v narodnoy kul'ture: etnograficheskie ocherki [Bread in folk culture: ethnographic essays]. Moscow. Pp. 101–138. In Russian.
- Zhukovskaya N. L.** (2008) Napitki "belye", napitki "chernye" — sakral'naya antiteza v pishchevoy traditsii mongolov [Beverages "white" and "black" — sacral antithesis in food traditions of the Mongols]. In: Khmel'noe i inoe: napitki narodov mira [Intoxication and other: beverages of the ethnoses of the world]. Moscow. Pp. 371–385. In Russian.

ABOUT THE AUTHOR

E-mail: kle-zemer@mail.ru

St. Petersburg, Russian Federation

PhD (History of Arts), independent researcher, ethnomusicologist, member of St. Petersburg Union of Composers
