

Свадебные обрядные хлебы в Малороссии

В одесском еженедельном журнале «По морю и суше» был напечатан рассказ о бурлаках, в котором находим описание оригинального свадебного обряда у этих «забиглых душ.» — «Знаете, ведь мы сами и венчались (сказал старый бурлака). — Как же вы венчались? — «А вот видите ли, как. Под праздник идет ктонибудь из наших — атаман, или старший годами — к эконому и просит дать хлеб, целый хлеб. — На что тебе? — спрашивает тот. — Да знаете, там надо нам обвенчать! — Вот, берет тот хлеб, втыкает сверху грудочку соли и к нему подходят молодой с молодой. Выберем посаженных отца и мать, молодые кланяются им, а они их благословляют и учат, как надо жить; потом молодые подходят к тому, что держит хлеб, целуют тот хлеб и обещают Богом и хлебом жить дружно. Тем венчанье и кончается»¹. Нам передавали еще, что при этой церемонии хлеб клали на дижу и молодых обводили вокруг дижи (с. Компанеевка елисаветгр. у.). Замечательно, что люди, сбившиеся с обычной бытовой колеи, очутившиеся в «невенчаной» губернии, все-таки считали для себя обязательным из всего сложного свадебного обряда сохранить обрядный хлеб, с дижою в качестве аксессуара, да благословение родителей.

Одного этого уже достаточно, чтобы судить, какое видное место занимает в понятиях народа обрядный хлеб в свадебном действии.

Обрядному хлебу было посвящено у нас особое исследование Н. О. Сумцовым². Но до сих пор не издано рисунков малорусского обрядного, в частности — свадебного хлеба, кроме единственного рисунка, напечатанного в издании Кольберга «Рокисіе», мало распространенном в России³. Между тем, в вопросе о значении разных видов свадебного хлеба особенности форм их должны быть самыми важными показателями. Руководствуясь этим соображением, предлагаем описание разных видов свадебного хлеба, но экземплярам, доставленным нам из губерний киевской, подольской и херсонской.

Описание свое начнем с более простых форм, шишки и голубка, которые, в качестве украшений, входят также в состав коровая, лежня и дивня.

Простая шишка готовится следующим образом. Раскатывается продолговатая полоса теста, в виде ленты, на одной стороне ее делаются прямые или косые насечки и потом лента сворачивается и внизу стягивается кольцом из теста: таким образом получается подобие сосновой шишки, откуда происходит и самое название хлеба. Таких шишек пекут к свадьбе очень много. Жених и невеста подносят шишки лицам, приглашаемым на свадьбу; на самом весельи шишки раздают гостям. Иногда готовятся шишки особого типа, пышнее предыдущих, преимущественно для подарка старшей дружке. Так из с. Константиновки черкасского у. нам доставлена роскошная шишка, украшенная голубками и маленькими шишечками и позолоченная, которая представляет собою миниатюрное повторение коровая.

Голубки, похожие на средопостных жаворонков, готовятся из двух продолговатых кусков теста: один из них заканчивается головкой с одной стороны и хвостиком с другой; другой обхватывается снизу первый пониже головки, скрещивается концами вверху и заканчивается крыльями. В с. Компанеевке елисаветгр. у. такими голубками дарят свадебных бояр.

При описании способа приготовления коровая пользуемся рассказом старухи из того же с. Компанеевки, откуда мы получили два различных экземпляра коровая; у той же женщины заимствуем и объяснение узоров на них. По ее словам, коровой готовится так. В основание кладется большой корж, называемый подошвой коровая. На него кладут «для доли» монету и три вареника⁴. Потом кладут перекрестье, т. е. две полосы теста на подобие креста. Сверх перекрестья ставят булку. Подошву опоясывают кольцом из гнета и против концов перекрестья прикрепляют четыре голубка. Наверху булки прикрепляется шишка, а бока ее украшаются маленькими шишками, изображениями листьев барвинка и петельками из теста. Все эти украшения прикрепляются к булке тоненькими прутиками.

Очень красивый экземпляр коровая доставлен нам из с. Константиновки черкасского у. киевск. г. На нем шишками украшены только вершина и подошва, четыре голубка посажены на боках булки, а промежутки

между ними заполнены рядами зубчиков. Вся поверхность коровая обильно покрыта позолотой и украшена живыми листьями барвинка (*vinca minor*)⁵. На вершине его был воткнут ветвистый прутик, украшенный тестом и также покрытый позолотой; украшение это заключалось в зубчатой полосе теста, нанизанной на веточки, концы которых, кроме того, украшены были маленькими голубками.

Вариант из с. Папенки литинского у. Подольск, губ. украшен на вершине звездой, быть может — подражание цветку, — а по бокам петлями из теста, на подобие французской буквы S; кроме того, поверхность была украшена живыми листьями барвинка, пучками калины⁶, цветами безсмертника и позолотой. В середину коровая было воткнуто гильце, в виде еловой ветки; к вершине последней прикреплен был также пучок калины, боковые же разветвления украшены были, кроме пучков калины, цветами безсмертника, листьями барвинка, гусяными перьями, полосками красной бумаги, пучками гаруса красного и синяго цвета и позолотой.

Оригинален по своей простоте экземпляр из м. Глосссы елисаветградского уезда. Поверхность его украшена рядами полосок из теста с зубцами наверху; в вершину воткнуты в наклонном положении к середине три прутика, так называемые теренки (от слова терен), обвитых зубчатыми полосками теста, в подражание шипам терновника, и украшенных наверху изображениями голубков из теста и пучком живой калины. Теренки эти связываются красной заплочью, которая потом, «если чесна молода», и роздается в понедельник гостям⁷.

Подобный предыдущему молдаванский коровай, привезенный из Новоукраинки елисаветградского уезда, отличался только зубчатой подошвой и еще тем, что теренки на нем были ветвистые.

Из Компанеевки елисаветградского у. нам доставлен, описанного выше, еще один экземпляр коровая; он отличается тем, что перехрестье на нем положено сверх булки; украшения состоят также из четырех голубков, расположенных в промежутках перехрестья, у подошвы, из шишки на верху и из зубцов, расположенных по перехрестью рядами, а в промежутках между концами его — по два и по три зубца вместе. Подобного рода хлеб в других местах Малороссии называется верчь⁸.

Проф. Н. Ф. Сумцов высказал мнение, что коровай, в качестве свадебного жертвоприношения, заменил собою корову, и самое название коровая сближает с словом корова⁹. Но, рассмотрев доставленные нам из трех губерний варианты коровая, мы не нашли фактического подтверждения этому мнению в виде украшений на подобие коровьих голов, рогов, хвостов, сведения о которых собраны у г. Сумцова. Точно также не видели мы среди украшений коровая и изображений солнца и луны, который могли бы быть сочтены за остаток солярного культа. Нет ничего невозможного, что подобныя изображения где нибудь найдутся, но при этом необходимо иметь в виду, что так как коровай, как и все вообще свадебные хлебы, изготовляется из кислого теста, то при печении, как бы круто ни было замешано тесто, оно до известной степени утрачивает первоначальную форму, что может легко подавать повод к недоразумениям. Так, в украшениях глосских теренков не трудно было бы усмотреть бараньи головки, если бы сама женщина, изготовлявшая коровай, не утверждала, что это—голубки. Из предложенных толкований слова коровай толкование Пикте, который производит его от праарийского кр (делать), в смысле просто хлеба, имеет, по нашему мнению, преимущество простоты.

Мы видели, что украшения короваев бывают двух родов: с одной стороны — гильце в виде древесной (на нашем экземпляре — еловой) ветки, с другой — подражание, или замена гильца, в виде сухого прутика, украшенного тестом; с одной стороны—живые листья барвинка, с другой — подражания им из теста. Естественно поэтому предположить, что и другие элементы орнаментики коровая представляют собою тоже замену предметов, когда то имевших самостоятельное значение в свадебном обряде. В этом отношении интересна песня, которую поют при разрезывании коровая: «Привезено зилля з трох гир на весилле, поставлено зилля на столи — престоли.... Що-ж то за зиллячко?... Ты наш святыи короваю»; еще интереснее другая песня: «Розбирайся короваю з зеленого розмаю, з червонои калины, з зеленого барвинку на тисовую тарилку»¹⁰.

Среди всех видов свадебного обрядного хлеба короваю принадлежит первое место по значению. Для приготовления его за 1—2 дня до веселья в дом невесты сходятся замужние женщины, так называемые коровайницы и сопровождают свою работу обрядами, танцами и песнями. Во время самого веселья дружка торжественно вносит коровай в хату, разрезывает его и раздает всем присутствующим, при чем также поются особые песни. В некоторых местах Малороссии перед началом этой церемонии отец молодой, сам совершив крестное знамение, крестит коровай и произносит следующие слова: «Благослови Бог и мы благословимо, щоб сей хлиб був благословенный на ваш вик, щоб вы булы щасливи, одын другого шанувалы, отца и матир не зневажалы, то вас буде Бог благословить и добрии люде»¹¹. Невесте дают обыкновенно верхнюю шишку, музыкантам—подошву Любопытна следующая песня при раздаче коровай, по обрядовым указаниям, заключающимся в ней: «Ой край, дружбонько, коропаи, все хорошенько роздавай, усим жиночкам шишечкы, молодым боярам кришечкы, а нам, дружечкам, обручи, щоб нас любылы панычи»¹².

Лежнем называется продолговатый хлеб, на который, при входе молодого, молода склоняет голову или которым покрывает себе голову, откуда, очевидно, происходит и название его. В нашем распоряжении было два экземпляра лежня. Первый из них (из с. Константиновки черкасского у.) представляет собою продолговатую булку, по подошве окруженную поясом из теста и украшенную четырьмя голубками, расположенными крест на крест, поперечными гладкими и зубчатыми валиками тоже из теста и позолотой. Второй экземпляр, из с. Ингульской Каменки александрийского у. херсонск. губ., составлен из больших зубцов, разделенных на три гнезда, по 5 зубцов в каждом; обвивает их круглая полоса из теста, а окружены все они общим поясом, к которому прикреплены шишки, поочередно. В лубенском уезде в лежень запекают яйца и деньги¹³.

Дивынь или калач. Два имеющиеся у меня экземпляра очень близки по форме. Один из них (молдаванский) из м. Новоукраинки елисаветгр. у. представляет собою большого размера бублик, украшенный поперечными рядами зубцов и валиков и окруженный поясом из теста с крупными зубцами на нем. Второй (из с. Компанеевки того же уезда) отличается тем, что зубья по поясу расположены то в одиночку, то гнездами по 4 и по 5 в каждом. Сквозь отверстие дивня молода дывыщца на молодого, когда он войдет в хату на веселья, при чем дружки поют: «Ой глянь, Оксано, кризь калач карымы очыма та и заплач» и пр.¹⁴. Осюда, очевидно, происходит и название дивынь.

Борона представляет собою изображение земледельческого орудия того же названия, всегда зубьями вверх. В нашем распоряжении было пять экземпляров бороны. Экземпляр, приготовленный женщиной из с. Компанеевки елисаветгр. у., полнее других, так как с бороною изображены и два вола, и погоньч; волы представлены без ног, по технической невозможности изобразить их; налыгач во время печения лопнул. Другой экземпляр, привезенный из того же села, был без погоньча. Третий, из с. Губовки александрийского уезда— с погоньчем, но без волов. Четвертый—из м. Гладоссы елисаветгр. у.— составлен из множества зубцов, перевитых внизу тестом и окруженных поясом из теста, снабжен байлом, т. е. кольцом для упряжи, на одном из углов. На пятом экземпляре (молдаванском) из Новоукраинки, того же уезда, байло приделано не с боку, а посредине и на передке представлен бочонок, с шероховатой поверхностью. Борона употребляется, как подарок отцу невесты, «щоб нею волочыв» (Гладоссы)¹⁵. Матери невесты дарят гребень, а в иных местах (Гладоссы) пранык, последний затем, «щоб збывала полотно,» братьям—боченки из теста. Но этих видов свадебного хлеба нам не доводилось видеть.

В. Ястребов.

Свадебные обрядные хлебы в Малороссии
// Киевская старина. - 1897. - № 11. - С. 281-288

1 «Из прошлого наших степей» I. Л. «По морю и суше» 1895 г. № 12.

2 Хлеб в обрядах и песнях. Харьков. 1895.

3 Rokucie, I. 226. Указанием этим мы обязаны Н. Ф. Сумцову

4 Об обрядовом употреблении сыра на свадьбах у Н. Ф. Сумцова «О свадеб. обр.,» 121. В лубенск. у. в середину корова кладут еще 5 сырых яиц. («Киев. Стар.» 1890 г., прилож. 152); из списания свадьбы в бельском у. седлецк. губ. у Чубинского мы узнаем, что в середину корова кладут изображения солнца и месяца из теста (IV, 672); но известие это кажется нам сомнительным по нецелесообразности помещения изображения светил небесных не наверху, а внутри корова, где они к тому же тотчас затем заплывут тестом.

5 Барвинком украшают себе головы невеста и коровайницы. В песнях барвинок—символ красоты и невинности. Сумцов, О свадебн. обр., 184.

6 В народной поэзии калина служить символом молодой замужней женщины, символом брачной потери невинности. Сумцов, О свад. обр., 183.

7 В бельск. у. седлецк. губ. такая ветка называется торочками. Чубин. IV, 672. Подобные же веточки, также числом три, украшают коровай из Покутья у Кольберга. Rokucie I, 226.

8 Чубинский IV, 236. Но в лубенском у. он также называется короваем. «Киев. Стар.» 1890 г., прилож., 152.

9 Хлеб в обрядах и песнях, 122—124.

10 Чубин. IV. №№ 1055 и 1059.

11 Там же, стр. 657.

12 Чубин., IV. 693

13 «Киев. Стар.» 1890, прилож., 151.

14 С. Григоро-Денисовка (Тимковка) александрийск. у. херс. губ. Сообщила А. А. Илличевская.

15 Осиновой бороны боятся ведьмы. Чуб. III.13. Ею прикрывают мартовского щенка в погребке, чтобы не тронула ведьма. Ястр., Матер. По этногр. Новор. Кр.9