

## 1.1. Жертвы растительного происхождения

В настоящей части работы исследуются жертвы растительного происхождения. В качестве главных были выделены следующие вопросы: определение объекта изучения; из какой муки готовится продукт; тип теста; способы, форма и размеры выпечки; жанровая принадлежность; слово в контексте ритуальных действий; совместимость и заменимость жертвенного дара. Исходя из формальных признаков, жертвенные приношения подразделяются на группы — естественные (т.е. растительные жертвы в природном состоянии), полуфабрикаты (прошедшие первичную обработку) и приготовленные продукты. Также указываются способы обращения с ними.

### *Жертвы-полуфабрикаты*

В данном параграфе речь идет о конкретных заготовках, прошедших первичную обработку, — солоде, крупе, муке и тесте, используемых чувашами в качестве жертвенных приношений.

**Солод** — чуваш. *салат*. Технология его приготовления требует точности и последовательности. Вначале зерно следует просеять и очистить, затем его насыпают в кадку и заливают водой, оставляя на двое суток. После отделяют от воды, процеживая через решето. Размоченное зерно расстилают и накрывают пологом, а в летнее время — капустными листьями. В таком состоянии зерно начинает прорастать. Потом оно сушится и размалывается. Обычно солод готовят из ржи. Весь процесс происходил в солодовне [Автор: 172; РАН, ф. 3, оп. 30.4: 65; ЦГА ЧР, ф. 334, оп. 1.1: 133 и др.].

Солод как жертвенный дар приносится в основном *Киремтю*, а также другим божествам и духам, которых следует угождать (*Йёрёху*, *Хытём* и т.д.). В жизни возникает много спонтанных поводов, когда солод просто необходим. Речь идет об обрядах, проводимых от имени отдельного человека. Как правило, из солода ничего не готовят, а приносят адресату в натуральном виде в комплексе с другими субпродуктами и предметами-жертвами. Так, чтобы избавиться от хвори, хозяину местности относят в два раза больше жертвы, чем было подброшено предметов с целью порчи, или универсальный подарок — набор из солода, крупы и хмеля. Примеров жертвенного применения солода у чувашей много, но все они объединяются в этом инварианте. Различие наблюдается только в адресате — к кому при этом обращаются. В комплексе с другими продуктами солод, как правило, используется для приготовления пива. Сборы по случаю приготовления пива можно назвать праздниками пива.

Это праздники общесельского и семейно-родового плана. После получения пива и процеживания сусла остается барда. В общественных ритуалах она делится между присутствующими. Как в общесельских, так и в семейно-родовых обрядах барда идет на корм скоту. Однако дают ее не всем домашним животным, а только годным для жертвоприношений, иначе говоря, сакрально чистым.

Солод — неотъемлемый дар в молениях божеству *Киремет*. Часто он используется в ритуале «Народное пиво». По масштабу и вовлеченности деревни макроритуалы можно назвать солододельными сезонами. Так, ближе к завершению недели *мункун* несколько пожилых людей, назначенных специально для этого, приступают к сбору солода, заходя в каждый дом. В обряде «Девичье пиво» девушкам-участницам приходится выпрашивать солод у родителей. По этому случаю имеются соответствующие песни:

Если б отец не дал солода,  
Не попала бы на «Девичье пиво».

К общесельским же обрядам, когда солод заготавливается в достаточном количестве, относятся *сурхури* и *Учук*. Солод нужен и в обряде инициирования дождя, о чем научная литература необоснованно умалчивает. Так, в 1910-х гг. в д. Малые Меми Свяжского у. Казанской губ. через одну неделю после Троицы ходили по домам и собирали муку, солод, хмель, крупу, масло, соль и молоко. Из них на берегу готовились еда и питье в жертвенных целях и для совместной еды. В рамках родовых обрядов солод часто используется и в *чүклем*. Также на седьмые сутки со дня смерти родственника приносят солод и другие продукты.

Солод хорошо совместим с хмелем, поскольку оба являются неотъемлемыми компонентами при приготовлении пива. В число часто сочетаемых даров входят мука, крупа и монеты (в том числе и имитации монет из жестянки).

Сусло — отвар, добытый после брожения солода, обретает наиболее сакральный смысл. Например, если над селом нависла серьезная опасность (засуха, падеж скота, частые пожары), то приносился общественный дар. Как отмечает источник, жертвоприношение проводилось на очень высоком уровне. Это выражалось в сборе солода и купле лошади или откормленного теленка. Именно в данном контексте понятен смысл поговорки: «Хоть заложил что-либо, а солод приготовь». Русские процесс приготовления сусла также ставили выше, чем само варение пива [Даль 1982а: 267].

**Крупа** — *кёрне* — наиболее широко применяемый полуфабрикат [Поле 89: 57; Автор: 81; Gmelin 1751: 45 и др.].

Крупа используется во многих обрядах, однако *Учук*, инициирование дождя и *сёрен* без крупы вообще не проводятся. В общесельских и межсельских обрядах крупу используют, как правило, для приготовления каши для совместной еды. В основном ее собирают из каждого дома. Однако существует много примеров, когда от имени своего дома ее приносят на сакральное место с собой. Так же поступают удмурты. Состоятельные крестьяне могли пожертвовать крупой из своего дома за весь народ. Например, так поступил некий Афанасий из д. Альшеево Буинского у. Конечно, в таком случае необходимость сбора продуктов у сельчан отпадает. В любом случае крупы для жертвенной пищи бывает достаточно. Иногда она даже не полностью используется. Так, в одной рукописи говорится, что этот остаток составлял два пуда. В семейных и родовых обрядах поступают по-разному. Иногда из крупы варят кашу и только после этого совершают жертвоприношение. Например, в ритуалах *килёш пётти* и *чүжлеме*. В некоторых семейных обрядах на стол, установленный во дворе, в числе прочего ставят чашку с крупой. В обрядах индивидуального порядка крупа приносится божествам и духам в натуральном виде. Например, чтобы избавиться от болезней, насылаемых божеством *Киремет* и духом *Шыври*. В случаях, когда страдающий недугом обращается к знахарю, жертвенный дар вручается ему. Примечательно, что в микрообрядах типа *Киремет* крупа относится на священное место в наборе с другими субпродуктами. Именно так поступили в 1880 г. в Ядринском у.: крупу, муку, солод и монету отнесли в *Киремет*, предварительно завязав в платочек.

С крупой совместимы в первую очередь масло, мука, соль, яйцо, молоко и т.д. Все они являются компонентами жертвенной пищи, например, каши. Иногда приносят субпродукты в наборе (солод, крупа, мука). Так, в ритуале избавления от болезни, возникшей вследствие испуга, к воде относят набор полуфабрикатов и говорят: «И мука есть, и крупа есть, что хочешь, сама свари и ешь».

В редких случаях в жертвенных дарах крупу могут заменить мукой или золой.

Представляет несомненный интерес этнографический факт, зафиксированный в Словаре чувашского языка Н.И. Ашмарина [1934а: 294]: «Когда собирались на жертвоприношение, то в каждом доме варили крупу(!) и пекли лепешки». Смысл в том, что глагол «варить» относится не к каше, как обычно, а к крупе. В некоторых языках и культурах, возможно, эти понятия синонимичны. На эту мысль наводят данные

тувинского языка [Пальмбах 1954: 212, 242]. Здесь слово *быдаа* «крупа» несомненно родственно чувашскому *пӑтӑ* «каша». В то же время тувинское понятие «каша» называется не *быдаа*, а *каьдык*. Если перевести тувинское словосочетание *акбыдаа каьдык* по схеме чувашского языка, то получится следующий перевод: «каша из белой каши», хотя речь идет о «каше из рисовой крупы». Следовательно, связь глагола «варить» с существительным *кёрне* исторически оправдана. Более тщательные историко-этимологические исследования должны привести к объяснению их генезиса. Естественно, все обрядовые действия и моления с крупой происходят под знаком сакральности. В пользу этого говорит и эпизод, когда детей-сборщиков в каждом доме встречают старики, чинно сидящие за столом.

«Крупяной» вопрос подтверждает первичность растительной жертвы по отношению к жертвам животного происхождения. Так, в экспедиции 1990 г. мне объяснили, что раньше такой важный сельский обряд, как *Учук*, ограничивался продуктами, приготовленными из муки и крупы. В настоящее время в качестве наиболее ценной жертвы выступает скот.

**Мука** — *сайӑх*. В большинстве ритуалов мука используется в натуральном виде. Так, для удовлетворения *Киреметя* следует отнести ему чуточку муки и соли, помещенные на щепки. При лихорадке в реку пускают муку и крупу. Знахарю за услуги в числе прочего дают и муку [Поле 88: 12; МАЭ, отд. Европы, колл. 1040. 12; РГВИА, ф. ВУА. 19026: 275 и др.]. Согласно Ветхому Завету, мука является одним из лучших жертвенных даров Богу Яхве [Лев. 2:1]. Данный субпродукт также используется для приготовления ритуальной пищи, в первую очередь пива, блинов и каши.

Среди ритуалов, в которых невозможно обойтись без муки, — обряды от болезней, свадьба, инициирование дождя, обряды, обращенные к *Киреметю*, похоронно-поминальные обряды, *сурхури* и т.д.

Мука в ритуалах редко выступает вне связи с другими видами жертвенных даров. Из множества зафиксированных источников отметим наиболее распространенные варианты совместимости. Прежде всего это крупа, масло, соль, солод, хмель и яйцо. При этом можно отметить, что повторяемость типов сочетаний чрезвычайно низка. Самые устойчивые связи — это «мука + крупа», «крупа + мука + масло» и «крупа + мука + соль + молоко + масло». При исполнении обряда, призванного избавить от болезни вследствие испуга у воды, хозяину данной местности приносят муку и крупу. В числе приносимых на *Учук* полуфабрикатов устойчивое место вновь занимают крупа и мука. Можно наблю-

дать параллели у других народов. Сочетание «мука + масло» — частый пример в Библии. Например, жертвенный дар Яхве следует приготовить следующим образом: «и сотвори десятую долю эфы муки в даяние, замешанной на четверти хина сбитого масла» [Числ. 28:5]. Тексты свидетельствуют не только о стереотипах на уровне сочетаемости «мука + другие жертвы», но и о комплексном характере доставления подарков. Речь идет об образцах, когда мука и прочие продукты и предметы составляют нераздельное единство. В обращении к *Киреметю* жертвенный дар в виде «монета + мука + крупа + солод» предварительно надо завязать в платок. Для избавления от болезни, насланной духом *Хытэм*, дар в виде «солод + хмель + мука» следует уложить в платок и положить под камень на семь лет. В некоторых обрядах используют муку крупного помола. В обряде *Йёрёху* такой помол приносится вместе с солью, маслом и хмелем.

В ритуальных действиях мука может быть заменена крупой, солодом, хмелем и золой.

Семантическое значение муки исключительно высоко. Известно, что в макрообрядках типа *Киремет* и *чүк* мукой (знаком чистоты, угодности божествам) подбеливают жертвенных животных не белого цвета. Муку нового урожая не отдают в долг соседям до тех пор, пока не проведен обряд «старения» хлеба. Во многих ритуалах индивидуально-го плана муку разбрасывают по ветру с целью избавления от недугов. Опустив этот субпродукт в воду, тем самым уничтожают форму. Осыпание мукой молодоженов и участников свадьбы, прятанье покрывала в муке — знаки плодородия. А осыпание белой мукой покойника — знак смерти.

**Тесто** — *чуста* — в основном используется при обрядах избавления человека от болезней, насылаемых духами и божествами *Шыври*, *Киремет*, *Ийе*, *Йёрёх* и т.д. При этом оно должно быть пресным.

Основная форма жертвоприношения — *кук хуранё*. Для этого берут кусок теста размером с ладонь, посередине нажатием пальца делают углубление, куда помещают крупу, масло и кусочек олова. Буквальный перевод названия — «пестрый котелочек». Другой вид жертвы из теста — небольшие шарики величиной с орех. Определенный этнологический интерес представляет изготовление из теста жертвенных фигур человека, животных и птиц. На фигурку человека надевают что-либо из одежды покойника, лошадь «снаряжают» сбруей. Естественно, факты говорят за себя: изображения из теста символизируют наиболее дорогие жертвы [ЧГИ 21: 162; 33: 102; Ашмарин 1934: 258 и др.]. Аналогично поступали тувинцы, изгоняя нежелательных духов из юрты: они делали

из теста фигурки человека (высотой 10–15 см) и коровы или быка, «а также шили из кожи и ткани узду, одежду, выючные сумы» [Дьяконова 1975: 50].

Наиболее сочетаемые с тестом продукты — это сваренные хмель и солод, каша и воробьиное яйцо.

Примечательна маркировка локуса принесения жертвенных даров: яма-могилка, подпол, *кирметное* место, баня, место получения хвори. Например, чтобы избавить дитя от болезни, мать по подсказке знахаря готовит из теста фигурку сына, одевает ее, как покойника, и погребает эту жертву в яме-могилке. Можно вывести следующую закономерность — подобные обряды с тестом совершаются в достаточном (в религиозном понимании) отдалении от жилых мест, и поэтому хвори и недуги не имеют возможности вернуться, оставшись наедине с тестяной жертвой. Тувинцы тесто-жертву вместе с сопутствующими вещами сжигают, что равносильно изгнанию нежелательных явлений за границы жилой территории.

Как видим, тесто входит в круг сакральных жертвоприношений, отмечается его связь с потусторонним миром.

**Мука–крупа** — наиболее часто встречаемое словосочетание из всех вариантов. Наряду с этим термином используются *кёрпещаньх* — «крупа–мука» и *сәнх кёрпи* «крупа, остающаяся немолотой во время обмолота муки». Первый термин является собирательным понятием.

Мука и крупа в ритуалах используются в двух видах: в натуральном и вареном (печеном). Причем в первом варианте жертва адресуется божествам, духам, духам предков, а также отдается знахарю за услуги. Во втором употребляется в жертвоприношениях типа *чүк* [Поле 90: 138; ЧГИ 31: 23; Mészáros 1909: 252 и др.].

Мука и крупа хорошо совмещаются с маслом, мясом и яйцом. В случае отсутствия этих субпродуктов можно приносить монеты.

### ***Приготовленные продукты***

В отличие от прошедших первичную обработку полуфабрикатов, приготовленные продукты (блины, каша, горбушка хлеба), естественно, являются жертвами более высокого уровня. Можно предположить, что такой вид жертвы вошел в ритуальную практику позднее, чем первые два.

**Лепешка** — *пашалу*. Во Второзаконии используется оборот речи «и свари, и съешь» [16: 7], где понятие «свари» в оригинале передается словом *башал*. Однако глагол *башал* не означает “варить”, а просто — “делать готовым”. Поэтому он может быть одинаково употреблен

и по отношению к печению на огне, и варению в воде» [ТБ. Исх 12: 8]. Возможно, этимологию *пашалу* следует объяснить как *пашал* — «печь, варить» (т.е. приготовить) + суффикс (существительного) -у, т.е. «испеченное, приготовленное, выпечка». Впрочем, *башал* и *пашал* фонетически напоминают звуки готовящегося блюда, например бульканье каши, супа. Что касается этимологических словарей чувашского языка, то в них слово *пашалу* не приводится.

Как правило, пеклась лепешка круглой формы. Форма задавалась таким образом, что тесто раскатывалось скалкой и пекли, в частности, на сковороде. Однако причина не только в этом. Как объяснили нам ульяновские чуваша, лепешку следует скатить со склона (в овраг, воду). Именно так поступают, принося жертву духу воды. В данном случае необходима круглая форма [Поле 90: 172; 94: 265]. Учитывая, что о толщине лепешки знали практически все, в большинстве источников эта информация замалчивается: обычно толщина лепешки составляет среднее между толщиной блинов и *капъртма*. В обрядах же толщина лепешки бывает значительно меньше. Так, в ритуале с целью избавления от болезни «пекут тонкие очень лепешки» [ИБ, р. II, оп. 4. 23: 3об.].

В ритуальных случаях чуваша пекут лепешки из хорошей муки, каковой, согласно источникам, являются пшеничная и ячневая. Тесто готовится не кислое, т.е. пресное [Поле 90: 172; ЧГИ 19а: 113; 23: 218 и др.]. Согласно Ветхому Завету, рекомендуется готовить жертвенные лепешки, в том числе для Яхве, пресными [Числ. 6: 15; ТБ. Лев 2: 4–7]. Существуют два способа использования масла в лепешке: печь на масле или маслом мазать горячий готовый продукт. Второй вариант имеет место в Ветхом Завете. В любом случае лепешка должна содержать масло. Особенно много масла тратят для приготовления масленичных и свадебных лепешек. В соответствующих песнях певцы специально подчеркивают, что с лепешек течет-капает масло. А в обряде *карта пӓтти* в тесто можно замесить мед.

В зависимости от вида ритуала в приготовленное тесто кладут «инородные предметы». В *сурхури*, например, в него втыкают соль и уголь. Если при выпечке лепешка треснет на месте соли, то к добру, если на месте угля — то к горю.

Пекут лепешку двумя способами: на раскаленной поверхности дна печи или очага или на сковороде. Русские также поджаривают хлебные лепешки на сковороде либо выпекают в печи, золе [Даль 1981а: 248]. Народы Передней Азии готовили хлебные жертвы тремя способами: пекли в печах, поджаривали на сковороде и запекали во врытом в землю горшке [Лев. 2: 4–7]. По сути, первый и третий варианты принадлежат

к одному типу. Врытый в землю большой керамический кувшин, на дне которого разводят огонь, а на раскаленные стены налепливают тонко раскатанное тесто, называется *тоныр* (*тоннир*, *тандур*). Арабы, узбеки, армяне, персы и другие народы до сих пор пользуются такими печами.

Размеры ритуальных лепешек разные — маленькие и большие [Поле 90: 172; ЧГИ 21: 3; 29: 365 и др.]. Само определение «маленькие» мало о чем говорит. Но имеются и более конкретные указания: «с чайную чашку», «с монету». Аналогично у удмуртов на родовые поминки пекут лепешки «величиною с медную гривну» [Гаврилов 1880: 186]. Для обряда *карта пӓтти* нужны оба вида — одна лепешка шириною в одну пядь и множество лепешек — в пол пяди. Что касается примера о лепешке величиною с мельницу, то это, естественно, преувеличение старшего дружки с целью расхваливания свата. Но в этнографии народов чрезмерно большие лепешки встречались и в реальности. Таджики в обряде лечения ребенка «выпекали огромную лепешку, в которой делали отверстие; в это отверстие ребенка протаскивали семь раз взад и вперед... Иногда же передавали ребенка между ногами стоящих друг за другом нескольких женщин, а затем перетаскивали через отверстие в лепешке» [Кисляков 1959: 53]. Семантика и лепешки, и обряда весьма прозрачна.

Количество жертвуемых лепешек варьирует от одной до множества. Оно зависит от обрядовых ситуаций (каким и скольким божествам и духам, от имени кого приносят жертву). На *Учук*, к примеру, в каждом доме пекли по одной лепешке, о чем за сутки напоминали десятники. Две лепешки необходимо приготовить для обряда, адресованного духу *Шыври*. Тремя лепешками можно справить обряды *Киреметю*, *мемеле* и *карта пӓтти*. В родовых ритуалах семи божествам высшей иерархии требуется обычно по одной лепешке. Родильные обряды сопровождаются приношением разным божествам и духам сорока одной лепешки. После цифры 41 конкретное число лепешек не называется. Далее следует принцип «сколько... столько» [Поле 90: 195; ЧГИ 21: 9,12 и др.]. В обряде *Учук* количество лепешек, спекаемых на месте жертвоприношения, соответствует количеству котлов. На межсельском обряде от градобития жертвенная пища варится в пяти котлах, лепешек пекут также пять. В домашнем обряде *карта пӓтти* от имени каждого члена семьи приносят по одной лепешке, а скот собирают в одно место и угощают свежим сеном. Этот же обряд имеет другой вариант: за скот — одна большая лепешка, а от имени членов семьи — по одной маленькой.

Лепешка для повседневного употребления и ритуальная лепешка — две разные вещи, которые различаются даже внешне. Хлебная обрядовая лепешка имеет на поверхности узоры, называемые в народе



«пупок-нос». Другое обобщающее название этих узоров — «лепешки с зарубками».

Нам удалось записать легенду о происхождении этих зарубок [Поле 90: 175]: дочку одного человека унес вихрь, говорят. Она тогда сидела на улице и вышивала. Даже не знают, где искать. Тут прилетела одна птица и запела: «Испеките лепешку с зарубками». Послушались — испекли. Следует заметить, рассказчица вполне допускает реальность события.

«Пупок» делается в середине лепешки [Поле 90: 172; 94: 246; ЧГИ 29: 507 и др.]. Получается он надавливанием пальцем или чаше — концом скалки. Иногда понятие «надавливание» информанты могут передать словом «продырявливая». Однако лепешку не протыкают насквозь, речь идет о простой лунке. Такие же «надавленные лепешки» есть у удмуртов [Гаврилов 1880: 186]. Естественно, лунку-пупок наносят на тесто-заготовку перед отправлением в печь.

Особые зарубки на жертвенной лепешке, получаемые путем оставления неровностей сбоку, называются «с зарубками» или «имеющая нос». Количество этих «носов» — три или пять, других чисел не встречается [Поле 90: 172; ЧГИ 29: 507; Ашмарин 1936а: 254 и др.]. Величину каждой зарубки сравнивают с орехом, делают неровности, прищипывая тесто пальцами.

Полученные тексты не дают повода говорить о «носах» и «пупках» в отдельности, они присутствуют на хлебных обрядовых лепешках в равной мере [Поле 94: 265; ЧГИ 147: 213,215 и др.].

Однако имеется достаточное количество источников, говорящих и о крестовых зарубках в середине лепешки. Именно такая выпечка, к примеру, употребляется при жертве *Хёртсурту*. Наносятся зарубки скалкой, конец которой вырезан в виде шести крыльев мельницы. После придавливания такой скалкой в середине получаются кресты, называемые «пупок». Учитывая такой узор, задают загадку: «Под печкой крестовая монета лежит» [Ашмарин 1934: 109]. Крест вообще в чувашской народной культуре — явление широко распространенное. Говорить о каком-либо влиянии здесь не приходится: кресты из рябины на шеях телят; старший дружка перекрестно хлещет нагайкой по подушке, на которую должен сесть жених; заколдованный родник превращается в человека при перекрестном ударе. Лепешку с зарубками еще называют писаной. Про нее в загадке говорят: «В печке лежит *сештенки*» [Ашмарин 1937: 91] (*сештенки* — женское украшение из латунных монет). Все эти данные позволяют видеть в ритуальной лепешке чувашей признаки древней знаковой системы, на что исследователи еще не обратили внимания. Примером, наделенным глубоким семантическим смыслом,

является следующее описание: «Она состоит из четырех частей, одну часть украшают широким концом, другую — ручкой ложки, третью — скалкой, последнюю часть не украшают» [ЧГИ 29: 510]. Получается рисунок целого небосвода на лепешке — полукруг (луна?), многогранник (созвездие?), большой круг (солнце?). К этому следует добавить три или пять зарубок сбоку и шестиконечную звезду или свастику в центре.

Тем не менее все зарубки, в том числе и крестовые, — только внешнее выражение, «письменный» текст. Кроме этого, мы усматриваем и «внутреннюю» семантическую нагрузку. Чуваши верят, что душа человека находится в пупке. В этой связи Н.И. Ашмарин [1934а: 100] приводит пример, как одной женщине удалось привести в чувство безжизненного ребенка во время родов. Она нащупала что-то величиной с горох в пупке между ребенком и детским местом; после проталкивания этого комочка в живот ребенок закричал. Видимо, знание именно этого аспекта является причиной жертвоприношения узорчатой лепешки божеству, помогающему родам, в обряде *суратан пйтти*. Аналогичный культ рожениц *Род* имеется у славян [Рыбаков 1994: 14–25 и др.]. На то, что такие лепешки символизируют живую душу, указывает и эпизод из ритуала: «Эти мелкие лепешки называют ягнятами, телятами» [ЧГИ 173: 266]. Таким образом, лепешки являются не простыми хлебными приношениями, они — символ небосвода со всеми планетами и созвездиями, символ появляющейся новой человеческой души, а также прочей живности в виде домашнего скота.

Приготовление лепешки должно соответствовать принципам сотворения мира в широком смысле. Дальнейшее обращение с «пупками» и «носками» свидетельствует о круговороте в природе: появление на свет порождает и необходимость ухода, т.е. живое становится неживым. В обряде это выражено через уничтожение описанных зарубок [Поле 90: 172,235; ЧГИ 29: 508 и др.]. После совершения моления «пупок» и «нос» у лепешки не отламываются, как поступили бы с обычной лепешкой, а именно вырезаются острым ножом. Отрезанными кусочками совершают жертвоприношение. Посвященные части сжигают в огне, прячут в укромной части печи, бросают в воду, закапывают под пашню. Здесь присутствует явное обращение к хозяевам стихии природы (огню, воде, земле). Забрасывание жертвенных кусочков на наиболее высокий уровень в хозяйстве (на сеницу, лабаз) также предполагает общение с почитаемыми божествами. В других вариантах вырезанные части лепешки вместе с другими жертвенными приготовлениями съедают семьей или другой группой социума, также угощают скот. Приношение божествам, поедание самими, а также фрагмент молитвы типа «Вначале

молился живым, во второй раз молился пупком-носом, вареным мясом» ставит на один уровень скот-жертву и лепешку с отрезанными частями. Все это символическое приношение души, выраженное через уничтожение лепешки. Если пупок, как уже сказали, — вместилище души (через него душа переходит от роженицы к новому человеку), то по носу чуваша определяют судьбу больного: если у него нос скривился (отвис) влево — умрет, если вправо — поправится.

Семантику обрядовых признаков лепешки — «пупка» и «носов» — можно считать неисследованной. Тем не менее, имеющиеся тексты заслуживают глубокого осознания. Прежде всего следует обратить внимание на одно из значений слова *картлӑ* — «с зарубками». Приведя в качестве иллюстрации пословицу «*Канаи картлӑ, юмах юплӑ*», Н.И. Ашмарин [1934: 109] не переводит все предложение, а к слову *картлӑ* дает значение «священный». Пословица приблизительно может быть переведена так: «Совет старших священен, а загадка ветвистая». Синонимом слова «священный» в обрядовом контексте может быть «сакральный». Встречающееся в составе словосочетания *картлӑ пуç* (букв. головка с зарубкой) — «мужской детородный орган» — слово *картлӑ* означает жизненное начало. В текстах, как уже подчеркивалось, постоянно отмечается, что с этих зарубок течет масло.

Например, в свадебной песне есть такие строки:

Лепешка с зарубкой,  
По зарубкам масло течет.  
Ай, милые девичьи груди,  
Хочется потрогать — не дает.

Песенная параллель содержит сравнение не только между первой и второй частями. Здесь легко выстроить блоки типа «лепешка — девушка», «зарубки — груди», «масло течет — трогать нельзя». В народной песне пустых слов не бывает. Иначе говоря, перед нами лепешка вполне готовая и соблазнительная, как зрелая девушка, чьи пышные груди манят. Однако в обоих случаях присутствуют запреты. В первом случае — лепешка, предназначенная для совершения сакрального ритуала; во втором — девушка-невеста, которая не для парней — участников свадьбы, а на выданье замуж.

В подтверждение сказанного — другая песня:

Лепешка с зарубками,  
Кто кушает лепешку?  
Кто женат,  
Тот кушает.

Все встает на свои места. Другой иллюстрацией может служить пряник с зарубками, поверхность которого спекают таким образом, что он напоминает румяные щеки девушки. Пряник так и называется — «румяные щеки».

Мне посчастливилось в одной из экспедиций быть свидетелем общесельского обряда *Учук* и присутствовать при изготовлении описанной лепешки на месте жертвоприношения.

Символическая связь небосвода и лепешки находит практическое подтверждение: во многих обрядах во время моления лепешкой накрывают посуду с содержимым [ЧГИ 21: 4, 6; 29: 510 и др.]. Чувашские образцы перекликаются в этом аспекте, в частности, с Ведами.

Например, в похоронном гимне «Атхарваеды» есть строки:

(Те) горшки, накрытые лепешками,  
Что боги держали для тебя, —  
Да будут они тебе полными свадха [Елизаренкова 1989: 250].

Иначе говоря, горшки с жертвенной пищей, накрытые лепешками, являются наилучшими подношениями богам, они радуют родственников на том свете (*свадха* — звук, приятный предкам). Таким образом достигается гармония в мироздании, согласие между этим и другим мирами.

В молитвенном обращении к божествам, духам предков, другим адресатам непременно сообщают о виде жертвы. В *юна*, например, говорят: «Вот тебе мясо, лепешки — кушай». В Древней Индии также перечисляли жертвенные продукты, отдаваемые от имени живых. В ведическом похоронном ритуале лепешка занимала ведущее положение.

В плане совместимости в жертвенных приношениях лепешке в основном сопутствует каша. В день первого выхода на пашню, к примеру, «кашу пахари и другие едят с лепешками, хотя в другое время не имеют этой привычки» [ЧГИ 158: 37]. Лепешка встречается также в сочетании «каша + лепешка + юсман + йава», иногда — «мясо + лепешка» и «завариха + лепешка».

Заменителями лепешек часто выступают блины, редко — *хянарпу* и горох. Так, в день похорон после бани или простого мытья рук происходит первое поминовение блинами или лепешками.

Наиболее «излюбленными» обрядами для лепешки являются, как показывают источники, *Учук*, *килеш пятти* и *карта пятти* [Поле 90: 161, 172, 175 и др.].

**Хлеб** (печенный) — *çăкăр*. Этимологические соответствия чувашскому названию хлеба можно найти в трех группах языков: финно-угорских, иранских и тюркских. Так, в марийском языке *сыкыр* и *сукыр*, в удмуртском — *сукыри*. В.Г. Егоров марийские и удмуртские названия хлеба считал заимствованной лексикой из чувашского языка. Далее — в современном таджикском языке *загора*, персидском — *жагарэ*, сартском (т.е. староузбекском) — *загара*, а тувинский *чигир* сохранился в составе идиомы *чигир-чимис* — «хлеб да соль», что точно соответствует чувашскому *çăкăр-çимёç* — «хлеб и другие продукты».

У лингвистов существует не вполне устоявшаяся версия о происхождении чувашского *çăкăр* от глагола *çăр* — «месить». Н.И. Ашмарин в своем словаре для данного слова приводит второе значение: *çăкăр* — «грязь, название оврага и киреметного места»: «У воды место топкое (*çăкăр*), невозможно подойти»; «Большой овраг»; «*çăкăр* — овраг» [Ашмарин 1937а: 14–15]. В.Г. Егоров трактовал чувашское *çăкăр* и его тюркские соответствия прежде всего как «месить, замешивать», но имел в виду тесто, а *çăкăр*, хотя и под вопросом, ставил в один семантический ряд с глаголом *çăр* — «меси» [Егоров 1964: 205–206]. Таким образом, он вполне допускал возможность выпадения морфемы *-кă-* в слове *çăкăр*. Г.Е. Корнилов также полагал, что «заслуживают особого рассмотрения тюркские параллели чувашских диалектных форм *çăк(к)ăр* “грязь, слякоть, место (яма) с водой”» [Корнилов 1973: 202].

Ирано-таджикский фонетический облик в форме *жагарэ* и *загора*, узбекский *жухори*, а также удмуртское *сукыри* наталкивают на мысль об общности этимологии слов *çăкăр* — «хлеб» и *сухари* — «сухарь». Тем более что объяснение русского слова *сухарь* дает такой повод [Черных 1994а: 220]. Здесь следует говорить об индоевропейской основе слова. «Сухарь» — производное от слова «сухой» («не влажный, не сырой», «лишенный влаги»). Индоевропейская база — *sus*. Для сравнения: др.-верх.-нем. *soren* — «засыхать», др.-инд. *susyati* — «сохнет».

Вызывает определенный интерес характеристика ритуального хлеба при помощи прилагательного «большой, огромный, великий хлеб». В обряде *чүклем* моление состоит, в частности, из таких слов: «Большим хлебом, кашей из большого котла, открывая большую бочку, всем семейством, домашним огнем, вместе с детьми кланяюсь» [ЧГИ 30: 648]. В день первого выгона скота в стадо на место сбора животных выносят один большой хлеб и сырок. После излечения от тяжелого недуга, насланного хозяином *киреметного* места, знахарка советует отнести туда большой хлеб. В этой связи уместно напоминание В.Г. Егорова [1964: 206], согласно которому *çăкăр* «представляет фонетический ва-

риант слова *джугара*. Растение это культивируется главным образом в Средней Азии». Хотя он конкретно и не назвал данного растения, но говорил о том, что туркмены и каракалпаки из муки этой *джугары* (должно быть, из муки плода этого растения) пекли хлеб. Видимо, мы имеем дело с обрядовым рудиментом растения, близкого или однозначного хлебному дереву.

Источники, рассказывающие о ритуалах чувашей, как правило, умалчивают о виде муки, из которой пекут хлеб. Во время экспедиции к оренбургским чувашам нам рассказали об обряде *чүклеме*, когда готовят хлеб из нового урожая ржи. Таким образом, можно констатировать распространение ржаного ритуального хлеба у чувашей. Но несмотря на широкое распространение, следует говорить о ржаном хлебе только во временном плане. Отметим, что для ритуально-праздничного хлеба чувашей обязательно пропускают муку через сито. Например, в обряде *юна* «пекут ситные хлебы» [ЧГИ 40: 262]. Мука для выпечки должна быть с необходимым содержанием клейковины. Если обратиться к центрально-азиатскому региону, в котором встречаются этимологически родственные лексемы чувашского названия хлеба, то здесь, должно быть, наибольшее распространение получил кукурузный хлеб, ибо таджикское *загора*, сартское *загара*, узбекское *жухори*, киргизское *жугору* означают «хлеб из кукурузной муки». Вторым растением, из которого пекли хлеб, можно считать просо. Так, в словаре Махмуда Кашгарского *оғър*, *йоғър* значит «просо», из которого Г.И. Рамstedт производит слово *çakâr* [Егоров 1964: 206]. В сартском *загара* означает «мука просяная», в персидском языке *жагарэ* — «хлеб из проса». В далекие времена третьей по распространенности хлебной мукой можно считать сорго: в узбекском *джугара* и киргизском *жугору* значит «сорго». Автор этих строк склонен возводить этимологию как чувашского, так и центрально-азиатско-персидских названий хлеба к индоиранской праснове. Об этом свидетельствуют изложенные факты. Причем следует учитывать, что мое высказывание не ново. К.К. Юдахин придерживался аналогичного мнения и вывел киргизское название хлеба из иранского языка.

Здесь речь идет о хлебе в узком собственном смысле, поэтому надо иметь в виду хлеб квасный, а не пресный. Ульяновские некрещеные чувашей, рассказывая об исполняемых ими обрядах, непременно подчеркивают, что хлеб пекут из квасного теста.

Хлеб имеет круглую форму. Это свойство обыгрывается в ритуале. Например, в обряде *сёрен* один из предводителей скатывает хлеб и яйцо по склону вниз, т.е. так, как и лепешку. Однако сходство с ритуальной лепешкой этим не ограничивается. Обрядовый хлеб также имеет «пупок»

и «носы». Так, в обряде *чўклеме* ульяновские чувашаи делают у хлеба «пупок». Н.И. Ашмарин также зафиксировал «ямочку, которую делают на хлебе перед тем, как поставить в печку» [Ашмарин 1937а: 12]. Здесь же приводится извлечение из обрядового текста. И ныне чувашаи пекут хлеб, делая пальцем углубление-ямочку в середине, не задумываясь о ритуальном субстрате такого действия. Наличие у хлеба «носов» можно увидеть в обрядовом действии — «хлеб три раза щипали» (сбоку) [Поле 94: 265]. В обряде от духа *Шыври* от целого хлеба с краю отламывают в трех местах, что означает лишение хлеба «носов». Под «носом» также понимается «горбушка, первая краюшка хлеба» [Ашмарин 1937а: 15]. Но в этом случае подразумевается, что у хлеба один нос, а не три. На ритуально-сакральный смысл «носа» указывает и клятва этой частью хлеба. Если учесть наличие у хлеба «пупка» и «носов», то вполне допустимо, что в тех случаях, когда от него отщипывают кусочки и отдают вначале богествам и духам, а затем употребляют сами, речь идет о жертвоприношении хлеба в виде названных частей.

Однако источники однозначно дают понять: к совершению определенных видов жертвенных даров надо подготовить хлеб целый, непочатый [Поле 90: 201, 209, 215 и др.]. *Чўклеме* требует, чтобы вначале на стол принесли большой каравай из зерна нового урожая. В *мункун* и во время сбора родни по случаю новорожденного наличие на столе целого хлеба также считается обязательным.

Когда в обряде используется часть вместо целого, то, как уже отмечалось, в первую очередь имеются в виду отделенные «пупок» и «носы» у хлеба, но не всегда [Поле 88: 38; 90: 169, 228 и др.]. Приношение кусочков хлеба условно можно подразделить на типовые ситуации. Так, во время гадания знахарка пользуется кусочком хлеба: продевает его ниткой и раскачивает. Согласно текстам можно полагать, что в этом случае может быть использован любой хлебный кусочек. В *мункун* на имя каждого родственника, находящегося в ином мире, отделяют в посуду кусочек хлеба. При этом приглашают каждого по имени к совместной еде. Здесь, конечно, не приходится говорить о приношении только «пупков» и «носов» хлеба — их просто не хватит на всех. Во время жертвоприношения на свадьбе также нужно иметь множество кусочков хлеба, чтобы каждый мог встать на молитву с кусочком хлеба в руках. Аналогично при проводах в солдаты. Для избавления от разных видов болезней или угождения духу используют 41 кусочек. Например, от духа *Сак айёнци* можно избавиться, выбросив ночью в окно 41 кусочек хлеба. Если заболел человек, недавно вернувшийся откуда-либо, следует 41 кусочек хлеба вращать вокруг его головы и выбросить.

Другой способ ритуального обращения с хлебом — разделение его на две половинки и составление из двух половинок целого. Пример о выделении одного из двух повзрослевших братьев из отцовского дома: «В момент ухода все члены собираются в избу и, помолившись, садятся; старший берет каравай хлеба и разрезает его пополам; одну половину оставляет себе, а другую отдает выделяющемуся брату» [ЧГИ 174: 183]. Такова символика деления семьи без ссор. Для этого сначала специально пекут хлеб. На свадьбе младший дружка ходит с переметной сумой. Садясь за стол раньше всех, набирает гостинцы. В числе прочего он обязан каждый раз выкладывать полхлеба из сумы на стол, а со стола положить в суму целый. Смысл такого действия тоже прозрачен: свадьба прибавляет к одной половине вторую и создает целое — семью.

Трудно назвать обряд, где бы ни использовался хлеб. Однако в качестве неотъемлемого жертвенного дара он наиболее активно употребляется в *чўклеме*, на свадьбе и в *юна* [Поле 90: 171; РЭМ, ф. I, оп. 2.496: 6; ЧГИ 5: 87 и др.]. На миске с кашей вокруг раскладывают ложки, в середину кладут масло, а сверху как бы покрывают непечатым хлебом — так, например, начало обряда *чўклеме*, посвященного новому урожаю.

Вербальные пассажи в обрядах с хлебом являются своеобразными комментариями к ритуальным действиям. Так, провожая за околицу, девушка-родственница залезает на столб и кричит уезжающему рекруту вслед: «Ты забыл свой хлеб!» [Ашмарин 1937а: 11]. Этим дают понять, что молодой человек через некоторое время обязан вернуться домой за забытым хлебом. При провах в солдаты молодой человек, прощаясь в своем доме, с хлебом в руках произносит молитву. В ней он благодарит *Турā* за то, что до сих пор всегда имел хлеб, просит, чтобы *Турā* и впредь благоприятствовал ему в этом. Другими словами, в речи рекрута подчеркивается синонимичность понятий «хлеб в руках» и «благо в жизни». В похоронном обряде приносят недавно покинувшему этот мир родственнику кусочки хлеба и говорят: «Пусть будет перед ним, пусть из одного куска будет один воз» [ЧГИ 6: 609]. Иначе говоря, выражают желание за малую часть жертвенного дара получить много, ибо чувашки глубоко верят в зависимость своего блага (в том числе и наличие хлеба на столе) от предков, обитающих в ином мире.

Как свидетельствуют тексты, наибольшей совместимостью с ритуальным хлебом отличаются сырок, пиво и соль [Поле 89: 80; 90: 201; ЧГИ 21: 23 и др.]. Сырок с хлебом могут выступать как готовый комплекс жертвенных даров во многих ситуациях. Например, на свадьбе хлеб и сырки, собранные в домах родственников главой свадьбы и младшим дружкой, в доме жениха раздают всем в руки и трижды встают на



моление. Затем обедают. Остатки этой жертвенной еды после свадьбы можно есть только молодоженам. Если у них останутся хлеб и сырки, можно скормить лошадь. Здесь следует отметить: несмотря на множество видов совместимости («хлеб + сырок», «хлеб + соль», «хлеб + сырок + пиво», «хлеб + пиво» и т.д.), сочетание «хлеб + вино» нам ни разу не встречалось. Несмотря на то что вино вообще в обрядах чувашей используется, отсутствие жертвенного дара «хлеб + вино» заслуживает особого внимания. Отметим, что у соседей — удмуртов и марийцев — нами зафиксированы следующие виды совместимости: «хлеб + соль + вино + масло», «хлеб + пиво + вино» [Гаврилов 1880: 162, 171], «хлеб + блины + пирожки + яйцо + пиво + вино» [ЧНМ, учет. № 4482. 12: 2].

Круг жертв, способных заменить хлеб, чрезвычайно ограничен. Мы выделили только три примера. Если человек хочет испить воду из родника, вначале ему следует дать жертву в виде кусочка хлеба духу *Шыври*. Если у жаждущего нет с собой хлеба, то он должен вырвать у себя три волоска на виске и опустить в воду. Как видим, замена вполне весомая и достойная, ибо человек отрывает часть от себя. *Киреметя* можно удовлетворить кусочками хлеба или монетами. Здесь монета (хотя это и позднее новшество) выступает универсальным заменителем. Собираясь идти рыть могилу, чуваша берет с собой кусочки хлеба или один блин. Если признаем, что блин в данном случае может заменить хлеб, то сделаем ошибку. Поскольку блины в похоронной обрядности — типичное явление, то следует говорить не о возможности замены хлеба блином, а наоборот — именно хлеб в состоянии заменить блины.

К хлебу чуваша относятся уважительно. «Чуваши за большой грех считают, если кто наступит на хлеб или крошку, видит — и не поднимает» [ЧГИ 150: 515]. Насколько бережно чуваша относятся к хлебу, свидетельствует и такой факт: в *юна* на могилу родственника сначала стелют кошму, а на кошму — подушку, только после этого размещают суп и хлеб. Клятва с хлебом во рту наиболее убедительная. Во время чаепития класть сахар на хлеб не допускается, ибо можно унижить хлеб, так как сахар не «старше» хлеба.

Сказанное о хлебе можно дополнить, ибо в широком смысле он имеет многие другие проявления. Горбушка как отдельная жертва, белый хлеб *хӓнарту*, урожай как хлеб, хлеб как вообще съедобное — все это хлеб и заслуживает отдельного исследования.

Кроме того, хлеб сам по себе — самостоятельная жертва. Принося божеству или духу один кусочек хлеба, можно быть уверенным в уместности действия. Толкователи Библии также признают хлеб в качестве самостоятельной бескровной жертвы [ТБ. Лев. 2: 1].

**Салма** — разновидность клецек, как объясняют некоторые словари, что не совсем верно. Н.И. Ашмарин справедливо не приводит русский перевод слова. Представление об этом жертвенном даре в ритуалах чувашей в виде пищи растительного происхождения можно составить только после ознакомления со способом его приготовления.

Для *салма* используется специально смолотая мука. Источники свидетельствуют о приготовлении *салмы* из пшеничной, полбяной, ржаной и ячменной муки, изредка — из гречневой. Иногда в гороховую муку немного добавляют ржаную. Месят, как правило, на молоке, но можно и на воде. Тесто готовится обязательно пресное.

В зависимости от способов и форм приготовления заготовок можно говорить о трех типах *салмы*: оторванные руками, зачерпнутые ложкой и резаные ножом [РГВИА, ф. ВУА. 19025: 22 об.; ЧГИ 177: 133; Ашмарин 1929а: 123 и др.]. Для получения *татнй салма* — «оторванной салмы» — имеющееся тесто делят на кусочки. Затем их раскатывают на поверхности, обсыпанной мукой, слегка прижимая ладонями. От полученного теста толщиной примерно с большой палец отрывают шарики и, раскатывая их на ладони, придают им круглую форму. Как видим, термин *татнй салма* произведен от глагола *тат* — «рвать, срывать, отрывать». Поэтому невозможно согласиться с Н.И. Ашмариным, который в словаре к глаголу *тат* приводит в числе других значение «нарезать салму». В данном случае речь не может идти о применении режущего прибора. Башкиры, когда готовят *һалму* (т.е. *салму*), также «просто рвут руками тесто на кусочки» [Ахмеров и др. 1958: 618]. Вариантом является *лунашка салма* — «салма с углублением». Она получается путем отрывания заготовки в виде цилиндрика на кусочки, напоминающие ракушки. Углубления на тесте образуются при отрывании кусочка движением указательного пальца к себе. Если *салма* готовится к свадьбе, то шарики обычно делают более крупные: чтобы дети у молодых были здоровыми, бойкими и родились нечасто; мелкие шарики могут способствовать частому рождению детей, т.е. промежутки между родами могут быть более короткими. Иногда месится неплотное тесто, чтобы можно было зачерпнуть его ложкой и опустить в кипяток. Резаные *салмы* получаются не круглой, а плоской формы. Кусочки теста раскатывают скалкой тонким слоем шириною с ладонь. Затем складывают несколько слоев и режут их на мелкие частички. Обычно они напоминают треугольники с острыми углами. Если заготовки сделаны в форме цилиндриков, то их режут ножом на части, напоминающие малинки. Так как резаная *салма* имеет плоскую форму, то по-русски ее переводят как «лапша». Набранные в

тарелку или чашку шарики или плоские треугольники опускают в посуду с кипящей соленой водой или молоком.

По вкусу в суп с *салмой* добавляют разные ингредиенты. Верховые чуваша, например, используют растение борщовник. В суп также добавляют картофель, кислое молоко и перец. Иногда *салму* кладут в мясной суп. Мясной суп с лапшой *һалма* варят и башкиры. Часто сам суп из *салмы* в некоторых местах именуют *йӑва* — «колобок». Иногда встречается и название *салма пӗренк* — «пряники, похожие на салму».

К блюдам из *салмы* чуваша относятся положительно.

Во многих тюркских языках *салма* используется в том же значении, что и в чувашском. М.Р. Федотов считал данное слово заимствованным из татарского языка, а марийское слово — из чувашского. Нас заинтересовала полисемантическая природа слова. Например, в болгарском языке это слово означает «сорванец, шалун», в киргизском — «пение по очереди». В словаре В.В. Радлова [Радлов 1911: 343–348] приводятся пять самостоятельных значений: 1. бросание, брошенный, ходящий на свободе; 2. патруль; 3. запряжка быков; 4. суп с клецками из муки; 5. петля для ловли лошадей, силок. Любопытно, что это слово есть и в таджикском языке — *чалма*. В русском языке (олонецкий говор) *салма* означает «залив, губа», что вновь соотносится с семантикой «оторванности».

В этих, казалось бы, вполне автономных лексических единицах, объединенных лишь формальным сходством, присутствует общее семантическое единство — это характер оторванности, отдаленности — «брошенный», «свободный от других», «блок», «отловленный», «оторванный». Все это напоминает отрывание рукой отдельных частичек от теста и бросание их в посуду при изготовлении *салмы*. Подтверждением такого мнения является указание В.В. Радлова о том, что в османских языках *салма* состоит из двух частей — *сал* + *ма*. Чувашских аналогий этому достаточно: *сал* + *ан* — «расходиться, распадаться, утратить целостность», *сал* + *ат* — «разбросай, раскидай», *сал* + *т* — «развяжи, разуй», *сал* + *тӑн* — «разденься, сними одежду и обувь». Видимо, встречающаяся в составе тюркских словосочетаний морфема *сал-* свидетельствует о том же: *кармак салды* — «он удил», *ат салмак* — «пустить лошадь», *аӓгыр сал* — «пусти жеребца», *акча капчыкка сал* «спрячь деньги в ящик», *су сал* — «налей воды». Приведенные здесь и в «Опыте словаря тюркских наречий» другие идиомы содержат в основе семы, восходящие к понятию «махнуть рукой, отделить, оторвать». В чувашском языке существует родственный глагол *сул/сол* — «кивнуть, махнуть, сделать движение». Оба варианта обозначают движение рукой при отрывании шариков во время приготовления *салмы*.

Путем прибавления аффикса *-ма/-ме* к глаголам *сал* и *сул* получается инфинитивная форма. Должно быть, слово *салма* — «клецки» — в чувашский язык пришло из тюркского. Войдя в чувашский язык, слово не изменило фонетического облика. (По законам чувашского языка оно должно было преобразоваться в *сулма* или *солма*.) Таким образом, можно предположить, что *салма* — имя существительное, полученное от инфинитива глагола *сул/сол*, в тюркских языках — *сал*. Способ отрывания кусочков путем движения-жеста указательным пальцем к себе, вследствие чего получают углубления в виде ракушек, — значимая часть ритуала, ибо «первоначальным элементом ритуала был жест» [Евзлин 1993: 112].

Ритуальные функции *салмы* находят выражение в обрядовых контекстах. На пашне *салма* как обрядовая пища играет основную роль. Ее приносят в поле на завтрак. Старший из пахарей сначала угощает ею лошадь, затем — пахарей по старшинству. Клятва нередко подразумевает съедание *салмы* на *киреметице*. На посиделки из соседних деревень приглашают повзрослевших девушек-родственниц. Здесь они занимаются приготовлением приданого. В свою очередь девушку-гостью приглашают в какой-нибудь другой дом на суп с *салмой*. Все это устраивалось матерью парня, которому приглянулась девушка-гостья. В гостях девушке и ее подругам на стол подают суп с *салмой*. За столом девушки должны вести себя чинно, догадываясь, что за ними наблюдают. Бытует шутивное предание, что одна девушка, стараясь показать свою аккуратность, хотела есть *салму* очень маленькими кусочками и принялась разделять ее ложкой. Но... пролила суп.

Наиболее широко *салма* представлена в свадебной обрядности — в эпизодах «Девичья салма» и «Суп молодухки», которые будут рассмотрены ниже. Чтобы понять семантику *салмы* в сцене «Девичья салма», приведем краткое инвариантное описание обряда. Молодых рядом усаживают за стол, невеста спрятана под покрывалом. За стол также усаживают одного из гостей, известного своим острословием и шутками. Как правило, это один из стариков. Здесь происходит так называемое ритуальное кормление жениха и невесты: пляшущие родственники подходят к столу, зачерпывают ложкой суп (жидкость), пробуют, выплескивают часть на молодых.

В ритме пляски припевают:

Мост лубяной, мост лубяной,  
Дай перейти через мост лубяной,  
И сына дай, и дочь дай.

Рассказывая о ритуальном эпизоде «Девичья салма», информанты часто ссылаются на реальные события — увиденные ими свадьбы — или на других свидетелей-участников. Например, в Старом Афонькине Самарской обл., один из жителей, объясняя обряд, сослался на жену Михалюка, вышедшую замуж в эту деревню из Тимяши. После короткого застолья молодые совершают коленопреклонение перед стариками и родителями. Затем, после короткой пляски участников, они подходят к печке и встают лицом к народу. Подойдя к ним, невестка жениха покрывает головы молодых кошмой. К этому времени приносят небольшие деревянные трехконечные вилы, которые помещаются на столе. Источники называют их иногда палкой. Свадебную сцену с *салмой* можно наблюдать на фотографии, хранящейся в архиве Чувашского государственного института гуманитарных наук [ЧГИ VIII-74: 77].

Исполнить танец с *салмой* поручают двоим: молодому брату жениха (варианты: маленькому мальчику, повзрослевшему мальчику, молодому парню, мужчине) и женщине (если есть у жениха невестка, то ей). Мальчик, как известно, считается символом плодородия, чистоты и чадородия. Он с вилами в руках пляшет с указанной женщиной и, сделав один круг, подходит к старику-шутнику. Старик накальвает на один конец вилы *салму* и подсказывает мальчику непристойно-бесстыдные слова. Надо заметить, что в супе бывают три крупные *салмы*, называемые «салма с углублениями», семантика и функция которых ассоциируются с девичьим целомудрием. При этом играет музыка, мальчик пляшет и поет частушку, вилку с *салмой* подносит к лицам молодых. Но он смягчает остроу подсказываемых стариком слов, сохраняя смысл:

Старший брат, будешь ли кушать салму,  
Невестка, будешь ли кушать салму?  
Невестка, попробуешь ли суп,  
Старший брат, попробуешь ли суп? [ЧГИ 6: 587].

Так повторяется три раза: старик надевает на острие вилки другую *салму*, а мальчик подносит ее к молодым и заявляет:

Невестка, будешь ли кушать салму?  
Если даже захочешь, я не дам [ЧГИ 1: 158].

Одна из версий объяснения, почему молодым подносят *салму*, состоит в стремлении жить хлебосольно, в тесном родстве, что, естественно, верно. Но символика, конечно же, шире: она означает пожелание

богатства и изобилия будущей семье, большого и здорового потомства. Танцуя и кружась около жениха и невесты, мальчик в третий раз с помощью вил срывает с них покрывало и, размахивая им перед участниками свадьбы, убегает в клеть, где прячет *салму* и покрывало (в муке, сусеке, ларе для муки). Согласно записанным текстам, именно после снятия покрывала с невесты «она уже не считается девушкой» [ЧГИ 167: 220].

Лишенные покрывала, молодые остаются под кошмой. А мальчик прибегает из клетки с мукой в рукавах (вариант: в пригоршнях) и сыплет ее на кошму, а также на людей. Все начинают брызгаться супом и кидаться *салмой*. Мука, *салма* и еда вообще в данном контексте исполняют функцию продуцирующей магии. В это время невестка жениха выходит в клеть и стелет там молодым постель. Молодая находит покрывало или выкупает его у мальчика за кольцо. В данном эпизоде на голову невесты-жены надевают мужнину шапку. Затем ей вручают ковш с пивом и велят угощать родственников. После молодых уводят в клеть и закрывают. Три *салмы*, которые накалывались на вилы, не кушают, а отдают на другой день курам.

Второй эпизод с *салмой* в свадебной обрядности называется «Суп молодухи», т.е. «салма, сваренная новым в этом доме человеком» [Поле 89: 72, 82; 90: 155 и др.]. На следующий после брачной ночи день молодая приносит воду и варит на этой воде суп с *салмой*. Приглашают родственников, которые оценивают приготовленное блюдо. Считалось, что такая обрядовая трапеза с участием молодых должна укрепить родственные узы. Эта мысль выражена в песнях, которые поются в ожидании супа с *салмой*:

Если встанешь раньше воробья,  
Приготовишь салму и пустишь —  
То, ты наш человек [Ашмарин 1936а: 44].

Сноха свата — приличная сноха,  
Пусть угостит нас пивом,  
Сноха свата — приличная сноха,  
Пусть угостит нас салмой [ЧГИ 23: 101].

Информанты — пожилые женщины, рассказывая об этом обряде, часто признаются, что они варили данное ритуальное блюдо на собственной свадьбе. Однако сейчас суп с *салмой* разрешается варить и другой женщине, делающей это от имени молодой жены. Готовый суп в чашках на стол подает молодая жена. Всеми соблюдаются известные

правила обряда. Старший дружка ставит молодоженов рядом, и они вместе со всем народом молятся *Турă*. Первыми начинают есть ново-брачные, пробуя по три ложки, не касаясь края миски. Далее следует ритуал раздачи ложек гостям. Его смысл заключается в том, что каждый должен выкупить ложку у молодой. Вручивший деньги родственник получает ложку. Дают, кто сколько может. Деньги также кладут в чайную чашку. В финале присутствующие так же, как и в сцене «Девичья салма», немного обрызгивают супом молодых. Естественно, как эта деталь, так и трапеза в целом, призвана ввести молодую в брачно-родственный союз.

*Салма* в жертвоприношениях выступает в дарственном комплексе с киселем, блинами, лепешкой, мясной кашей, свечой и т.д.

Относительно семантики *салмы* можно добавить, что название «салма с углублением» у народа ассоциируется с девичьей атрибутикой. Зафиксированное объяснение в словаре Н.И. Ашмарина «салми, vulva у маленьких девочек» дает ясные представления о *салме* как о целомудрии невесты, отбираемой в сцене «Девичья салма» в пользу жениха. Одновременно *салма* — символ счастья. Так, в начале семейного обряда *ака пӓтти* варят *салму*, положив в тесто по одному зерну разного вида. Затем во время еды обладатели заложенных зерен признаются счастливыми. Им и поручают начинать сев.

Все вышесказанное говорит о высоком социальном значении *салмы* в ритуальном контексте, особенно на уровне семейно-родовых отношений.

**Каша** — *пӓтӓ* — ритуальная пища. Для описания данного вида жертвенного приношения было привлечено несколько сотен образцов обрядовых действий и молений. Исследователи отмечают фиксированное кашей переходных узлов ритуала.

Следует отметить, что каша в чувашском языке имеет только одно название. Это, возможно, говорит об устойчивости и архаичности слова. В тюркских языках ему соответствуют *ботка*, *бутка*, *ботко*, *поткы*, *потхы*, монгольских — *будаа*, маньчжурских — *буда*, удмуртском — *пыды*, коптском — *bote* «полба», древнееврейском — *botet* «полба».

Чуваши варят кашу в основном из пшенной, ячменной и полбяной крупы. Информанты и источники редко объясняют причину этого. Например, в обряде *Хёртсурту* утверждается, что не нужна никакая каша, кроме пшенной. Словарь Н.И. Ашмарина свидетельствует, что у чувашей каша из полбы самая замечательная. На обряд *карта пӓтти* варят кашу полбенную или пшенную, т.е. здесь они взаимозаменяемы. Очень редко кашу готовят из гороха, например в *сурхури*. Ритуальная каша

обычно варится в котле, который источники называют большим. В этих целях широко использовались котлы для варки пива. В зависимости от вида ритуала котлов может быть один, два, шесть, девять; называется и более абстрактное количество — «кашу варят во всех котлах». На молитву кашу приносят в котле (в домашних условиях). Если на молении есть стол, то котел ставят на него, причем на правую половину. Встречаются редкие примеры, когда кашу варят в чугуне. Для посвяжительной молитвы из котла набирают немного каши в чашку. Как правило, крупа для каши засыпается не в воду, а в мясной бульон. Предварительно сварив в котле (или в котлах) мясо, его вынимают, кладут в миски или на полог. Если есть необходимость сварить суп, часть котлов используют для этих целей. Бульон можно использовать и в качестве подливки в кашу, тем самым заменив им масло.

Каша варится на масле, утверждают одни источники. Ритуал (например, обряд *Хёртсурту*) требует, чтобы масло бралось из непечатой кадушки. Оно может быть помещено в котел до раздачи. Для этого в находящейся в котле каше, в центре, делается углубление, куда кладется скоромное масло. Если масло кладут в кашу после раздачи, то в середине миски ложкой делают лунку. В любом случае обрядовая каша должна быть помасленной, особенно каши по случаю *сурхури* и *улах*. Нуждается в уточнении такая деталь, как устройство лунки для масла именно в середине. Казалось бы, ничего странного в этом нет, возможно, это стремление к симметрии, привычка или не содержащее никакой семантики действие. Однако возникает простой вопрос: «Почему лунка делается не с края, например, ближайшего к едоку?» Возможно несколько ответов типа: «Ведь обрядовая пища поедается несколькими ложками из одной миски, соответственно, лунка должна находиться на одинаковом расстоянии, чтобы каждый мог обмакнуть кашу в масле»; или: «Лунка — это изображение солнца». Но все эти соображения могут быть неверными. Подсказка содержится в самих текстах. Речь идет о сравнении лунки с глазом — *су кушэ*. Возможно, данная обрядовая пища таким образом «оживлялась». Недаром в некоторых случаях на миску с кашей кладут лепешку «с пупком и носом». Кашу можно было варить и на молоке. В одном примере говорится: «Кашу варят на одном масле-молоке». Оренбургские чуваша вместо масла использовали сало. Обрядовая каша в своем составе могла также содержать яйца и картофель. Следует добавить, что эти случаи относятся к макрообрядам, таким как *Учук*, инициирование дождя и *сёрен*.

Ритуальная пища в рамках семьи и рода в основном готовится в домашних условиях — кто справляет, тот варит и совершает трапезу. Не-



сколько иная ситуация складывается с общесельскими обрядами. Здесь, как правило, ритуальное приготовление и потребление пищи происходит вне семьи, значит, вне частного домовладения. Это может быть один из домов в деревне, хозяева которого позволили приготовить обрядовую еду для общесельской трапезы. В этом плане характерны обряды *сёрен*, *сурхури* и инициирование дождя. Так, после сбора продуктов для вызывания дождя заходят в один дом, все собранное отдают хозяйке. Ей приходят помочь две-три женщины. Что касается приготовления пищи у воды, то здесь следует говорить в первую очередь об обрядах инициирования дождя и *Учук*. Овраг считается подходящим местом для варки каши в обрядах *сёрен* и инициирования дождя, поскольку он подразумевает наличие воды.

Приготовление каши и устройство ритуальной трапезы в зависимости от содержания обряда может происходить также в поле, загоне, под горой [Поле 94: 262; Милькович 1906: 61; ЧГИ 21: 2 и др.].

Штудирюя первоисточники, ощущаешь особую приподнятость и торжественность обрядов с использованием каши. Каша — синоним «больших праздников» [Ашмарин 1936: 155], чему подтверждение — предварительное очищение тела и души в бане. Только после этого приступают к непосредственному приготовлению пищи. Чаще всего кашу готовят для обрядов *чўклеме*, инициирования дождя и *Хётсурту*. Она также активно фигурирует в ритуалах *Учук*, *карта пӓтти*, *Киремет* и *мункун*. В обряде *чўклеме*, например, в честь нового урожая совершают жертвоприношение кашей: после завершения полевых и овиных работ из нового зерна готовят пиво и варят кашу, приглашают родственников. Обязательное наличие каши в некоторых обрядах, ее определяющая роль в конкретном ритуале приводят к тому, что она включается в состав термина. Устойчивыми в этом плане являются термины *карта пӓтти*, *килӓш пӓтти* и *ака пӓтти*. Если обряд проводится в доме, то всей церемонией руководит тот, кто помогал хозяину в севе. Как правило, им оказывался один из проживающих по соседству стариков. Выбранный хозяином, руководитель ритуала встает с чашкой каши в руке. Он кладет на чашку целый каравай. Затем, обратившись лицом к двери, произносит слова. Кроме него, длинную молитву посвящения никто не произносит. Этот предводитель называется «поднимающий миску каши». У удмуртов данную миссию выполняет жрец. Он «берет в левую руку зеленую, смотря по времени года, таловую или березовую ветку, а правую держит за край чашку с кашей» [Гаврилов 1880: 162]. Ему же принадлежит основной вербальный текст. У удмуртов, кроме того, присутствует (например, в молении родовому божеству *Воршуд*) помощник

родового жреца. Ему доверяют приготовление и раскладывание каши и мяса по мискам.

В некоторых обрядах роль обладателя миски с кашей выполняет держатель ковша. Например, в обряде *ёскё* одного из участников выбирают руководителем. Перед началом употребления каши пускают по кругу пиво. Когда ковш доходит до избранного, он произносит речь от имени хозяина, затем приглашает за стол.

Заметим, что на моления с кашей, особенно в макрообрядях, участники надевают рубашки и штаны белого цвета. Во всех случаях во время речи мужчины кладут шапки за пазуху. Если жертвоприношение происходит на открытой местности (у реки, в лесу), моление кашей совершается в положении на коленях, если дома — то стоя. Например, стоя молятся в *чўклеме* и *мункун*.

Однако прежде чем предводитель приступит к своим функциям, поднимаются несколько человек: один из них с миской каши, остальные держат ковши с пивом. В *чўклеме* встают 6 человек. Человек с кашей обращается с кратким словом к *Турă*, остальные — к другим божествам высшей иерархии. Все участники слушают, лишь иногда заполняя паузы словами «Аминь, довольствуйся». После такого молитвословия руководитель церемонии берет горбушку хлеба, черпает ею, как ложкой, кашу, макает в масло и передает хозяину.

Далее происходит сервировка стола и преподнесение жертвы соответствующему духу-божеству.

Чашку наполняют доверху едой и делают там лунку, которую наполняют маслом. Вокруг раскладывают ложки. Эти действия совершает один старый человек. Ложек бывает столько, сколько ожидается человек плюс одна ложка для божества/духа-адресата (например, для *Хёртсурта* или умершего родственника). Причем в обрядовом случае ложки кладут вокруг чашки доньшком вниз, наполняя их маслом. Старик на миску с ложкой кладет непечатый хлеб.

Если жертвенную пищу размещают на печке, то туда кладут квадратную пуховую подушку, покрытую белой скатертью. Если каша будет находиться на стуле у печки, стул застилают белым платком. В любом варианте весь комплекс накрывается совершенно чистым полотенцем.

Существует другой вариант размещения каши — в предпечнике. В удмуртском обряде каша кладется жрецом в огонь. Видимо, и в чувашской версии смысл связи каши и печки сводится к культуре огня. Аналогично в общесельском ритуале *Учук*: каша и другая жертвенная пища в виде кусочков до начала совместной трапезы отдается божеству огня — их кладут в огонь под котлами.

Вербальный текст, сопровождающий обрядовые действия, комментирует смысл совершаемого. Адресант называет конкретное божество или духа, к которому обращается, перечисляет, от имени кого приносит жертву, а также то, что жертвует. При этом он, конечно, надеется на взаимность. Ведь происходит процесс взаимного кормления. Животная и растительная пища в понимании верующего есть дар божий. Поэтому время от времени, чтобы быть в согласии с внешними силами и уберечь себя от возможных бедствий, следует малую часть возвращать им в виде ритуальной пищи. В речи молельщика, в частности, доводится до сведения божеств и духов то, что кашу они специально варили в котле, что дар приносится от чистого сердца, при доброжелательном настроении и с любовью. В тексте выражается благодарность, поклонение и стремление найти покровительство. Доводится до сведения адресата, что жертвенная каша приготовлена от имени всей семьи и детей во благо домашнего скота и с целью сохранения в целостности домашнего хозяйства [Поле 90: 139; РНБ.Q.IV. 379: 19 об.; Лепехин 1771: 165 и др.].

Наиболее частые варианты совместимости в ритуалах с кашей — соединение «каша + лепешка», а также «каша + мясо» и «каша + пиво». Нередко встречается совместимость с *юсманом*, яйцами и хлебом. Иногда приносится комплексное жертвенное приношение. Так, в обряде *мемеле* монеты, каша, мед, *юсман* и малинки заворачивают в платок и относят на место.

В качестве замены каши на молениях может быть использовано мясо, причем обязательно со своего двора, а не покупное. Иногда вместо каши в жертвоприношениях употребляют яичницу и блины.

Любое действие и вербальное обращение в ритуале, а также манипуляции в предметном мире подразумевают функциональное назначение и направленность. Обратим внимание на основные признаки символического проявления каши-жертвы. Так, факты определенно свидетельствуют о восприятии каши как божественной пищи. Имеются специальные ритуалы приношения каши божеству *Туря*. Этому основному божеству каша дается в качестве основного дара в обрядах *чүклеме*. В числе божеств, которым каша приносится в качестве любимой пищи, — *Хёртсурт*, *Киремет* и *Йёрёх*. Имеются случаи обращения с кашей в руке к ряду божеств последовательно.

Каша-жертва может выступать знаком родства. Так, существуют случаи, когда кашей, приготовленной по обрядовому поводу, не угощают абсолютно никого, кроме домашних. Поедается она тайно от чужих глаз. Имеется в виду ритуал, посвященный божеству-хранителю до-

машнего блага *Хёртсурту*. Угощение кашей способствует укреплению родственных уз. В качестве примера можно назвать *мункун*. Нельзя не согласиться с таким высказыванием: «Каша на мункуне как бы связывает, роднит чувашей между собою, отчего у них и существуют такая взаимопомощь, услуга в разных несчастных случаях жизни». Еще одна функция ритуальной каши на родственном уровне — это откуп. В *мункун* духам предков непременно предлагают кашу и говорят: «Благословите, не насылайте хворь-беду, часто не приходите. Своевременно приходя, своевременно уходите». Считается, что довольные предки, получив свою долю каши, т.е. совершив совместную с живыми родственниками трапезу, оставляют своих потомков в покое.

Нельзя не отметить использование каши как знака финала. Например, обряд *сёрен* завершается поеданием каши под утро. После этого все участники возвращаются домой, т.е. каша появляется в финале обряда, длившегося сутки. В свадебном ритуале каша тоже используется в качестве знака-символа. Так, в сцене сватовства она является последним угощением независимо от успеха/неуспеха предпринятого. Такую пищу называют прощальной кашей. Поев каши, сватья должны уходить. Если кто не встанет из-за стола и после каши, то таких гостей осуждают: «Не знающий чести гость и после каши не уходит». Перед выходом рекрута из дома подают на стол кашу. Выпив пива и поев немного каши, он встает и направляется к двери. Прощальную кашу можно увидеть и при провах гостей. Если во время подачи каши гость находился в сенях или во дворе, он должен войти, сесть за стол, попробовать и попрощаться. С аналогичной семантической нагрузкой каша фигурирует на посиделках *улах*.

Функция каши как стимулятора плодородия основана из таких ее качествах, как неисчисляемость, множественность, способность увеличиваться при варке. Таким образом, анализ семантических функций каши позволяет говорить о ее высокой знаковости.

**Блин** — *пёлем* (*икерчё, кульмак*) — «круглая тонкая лепешка из жидкого теста, испеченная на сковороде». Блины пекут из разных сортов муки (в старину в основном из ячневой). Блины, выпекаемые по обрядовым случаям, отличаются от обычных (повседневных) размером и формой, на что неоднократно указывают источники. Например: «маленькие», «малосенькие-малосенькие» или «мелкие, как кончик пальца». *Куймак* как разновидность представляет собой половину блина: вначале его рассучивают, как повседневный, затем режут на две половинки и пекут. Тесто для блинов может быть как пресное, так и кислое [Поле 90: 201; ЧГИ 21: 162; Ашмарин 1934: 256 и др.].

Слово «блин» имеет в чувашском языке три лексические основы. Знакомство с этимологическими исследованиями говорит в пользу родства чувашского слова *куймак/кульмак* с тюркским словом *коймак*. Об этом же свидетельствует и начальный звук *к* вместо предполагаемого звука *х* в чувашском. Например, блин по-башкирски *коймак*. В.В. Радлов [1893: 1425–1426] и М.Р. Федотов [1992: 39; 1990: 189] доказывали монгольское (*akarua*) происхождение чувашского *икерчĕ* и его вариантов. Этимологию чувашского *пĕлĕм* М.Р. Федотов возводит к др.-рус. *блин*. В самом русском языке «блин» с начальным *б* известен, надо полагать, с XV в. П.Я. Черных [1994: 95] считает, что это общеславянское слово восходит к позднелатин. *molinum* — «мельница», откуда и др.-в.-нем. *mulin*, а также франц. *moulin*. Тем не менее отсутствует попытка возвести возможный вариант к индоевропейским языкам. Можно говорить о родстве русск. *блин*, эвенк. *блин*, фин. *blini* с чувашским *пĕлĕм*. Во многих тюркских языках это слово имеет европейское звучание: башк. — *белен*, татар. — *белем*, тувин. — *блин*. Вопрос остается открытым для обсуждения.

Еще на стадии сбора материала по теме «Блин в контексте жертвоприношения» была выявлена одна особенность. Подавляющее большинство текстов адресовано родственникам и односельчанам, находящимся в ином мире. Соответственно, у чувашей данная тематика реализуется в таких обрядах, как *юна*, *мункун*, *симĕк*. Собственно, малая часть других, несакральных жанров также позволяет проследить их соотношение с духами умерших предков. Сравним угощение хранителя домашнего очага *Хёртсурта* блинами после возвращения из гостей и почтительное отношение к старику в доме, в котором предполагаются управляющие с того света предки. Следует напомнить и о бинарной оппозиции «свадьба–смерть», и о маскарадных костюмах в старый Новый год, где важную роль играет блин. Так, в ритуале *юна* «старший в роде усопшего берет ножик и отрезывает по ломтю хлеба и раздает каждому по блину и куску вареного мяса, оставляя равную часть» и умершему родственнику [РЭМ, ф. 1, оп. 2.496: 6]. Его олицетворяет деревянная фигура, лежащая на скамейке в углу у двери. В *мункун* происходит одно из трех больших собраний родственников в честь своих соплеменников, обитающих на том свете. В неделю *мункун* на сковороде пекут блины, зажигают свечи. В *симĕк* блин вновь является непременным условием совместной еды на могиле предка. В этот день (в четверг) рано утром дома жена хозяина печет блины и первый блин без чашки кладет к порогу, только затем семья садится есть. Предпочтение блину-жертве в летнем поминании видится и в том, что по этому случаю не режут курицу, не варят кашу, а огра-

ничиваются в основном блинами и пивом. Полагаю, что перечисление многих жанров, таких как *кёр сэри*, поминание по пятницам до 40 дней, а также долгое выяснение роли блинов в других видах обрядности, утомит читателя, хотя нами была тщательно проделана черновая работа. Большинство случаев подтверждает одну мысль: блины — неперменная пища духов ушедших предков. Можно привести дополнительное свидетельство: в *чимёк* у могил отщипывают края блинов и отдают ушедшим родственникам, при этом произносят такие слова: «Мы вас угощаем — если вы на нас в обиде, съешьте вот эти блины, тем самым простив нас» [Ашмарин 1936: 200].

Хотя блины по обрядовым случаям каждая хозяйка в основном печет у себя дома, эта ситуация не всегда типична. Имеется достаточное количество вариантов, когда жертвенный дар в виде блинов готовится вне территории проживания одной семьи. Даже перенесение процесса выпекания блинов в лачугу содержит внутренний смысл о запредельности действия. Такой поступок встречается в обряде *юна*. Здесь неуместно высказывание, что чувашки и в профанных целях иногда готовят пищу в лачуге. Это происходит только в летнее время, когда не нужно топить печь. А *юна* совершается в прохладный сезон — в октябре–ноябре. Среди ритуалов, когда блины пекутся на стороне, можно назвать *улах*, *сурхури*, а также гадание в доме знахаря. Известно, что участники *улаха* в нанятом на время доме, где несколько ночей отсутствуют хозяева, устраивают трапезу с предварительным приготовлением. Иногда здесь режут гусей или уток, а также пекут блины и пироги с яйцом. Достаточно сытная еда характерна для *сурхури*, куда парни приносят мясо, а девушки — муку и масло, затем здесь варят, пекут блины и наедаются. Отправляясь к знахарю, помимо денег из дома нужно захватить муку и масло. Знахарь сам печет блины и относит их на сакральное место [Поле 88: 12; 90: 178; ЧГИ 21: 525 и др.].

Не менее важным представляется вопрос о месте совершения ритуала с блинами. Наиболее типичными локусами, как выяснилось, являются: кладбище; участок у двери в доме; дома, принимающие обходчиков в масленичных обрядах. В *юна* половину приготовленной пищи и питья, в том числе блинов, «оставляют дома, а с другою родственники, приглашенные дасы и музыканты отправляются на кладбище. Тут каждый из родственников делает поклоны на могилу умершего и говорит: ...“Здравствуй”; затем... от приготовленной пищи, отщипывая по куску, кладет на могилу, говоря: ...“Будь пред тобою”» [РНБ. Q.IV.379: 19 об.]. В поминальном обряде *хывни*, проводимом в ночь на пятницу, куски блинов бросают к порогу в доме. В Масленицу дети ходят из дома в

дом, угощаясь блинами. В эти дни в каждом доме на столах есть блины [Поле 89: 66; 94: 248]. Обходчики-дети, видимо, символизируют души покойников, приходящих в эти дни к своим очагам. Аналогичный вывод, сделанный на славянском материале, содержится в книге Л.Н. Виноградовой [1982]. К другим локусам жертвоприношения блинами относятся дом, где проводят *сурхури*; дом, где совершают поминки; двор.

По поводу выпекаемого за один раз количества блинов можно сказать следующее. Заготавливают столько блинов, сколько нужно для проведения обряда: на *Ѕаварни*, естественно, много, а на кладбище, например, иногда достаточно символического числа — трех или сорока одного. Изредка источники указывают на конкретный объем. Так, в одном случае, готовясь справить поминки (по тексту можно судить, что речь идет о *юна*), был замешан один пуд теста.

Иногда непосредственные участники ритуала сами не пекут блинов, а собирают их у сельчан. Так происходит в обряде *сёрен*. На общесельский обряд *Киремет* блины и другие продукты также собирают по домам. В ныне забытом варианте проведения обряда *мункун*, когда сельчане рано утром собирались на одном из перекрестков улиц, они несли с собой свежеспеченные блины, ватрушки, яйца, а также пиво.

Имеющийся богатый материал позволяет отметить ряд ценных деталей, например мотив вытирания/обтирания блинами кого- или чего-либо. Во время осенних поминальных обрядов блинами вначале обтирают голову, ноги и хвост теленку, а потом уже садятся за стол. При этом, видимо, произносится вербальный текст. Блинами же пользуются и тогда, когда необходимо вытереть подтеки свеч с бревен. О высокой значимости блинов в обряде свидетельствует следующий эпизод: непосредственные ритуальные действия в обряде *юна* начинаются после того, как женщина, испекшая блины, и женщина, угощавшая блинами, спляшут под мелодию волынки [Поле 94: 250; ЧГИ 21: 535; 147: 204 и др.].

Блин адресован божествам и духам природы, плодородия, хозяевам местности, предкам, домашним божествам и т.д. Однако они редко имеют материальное воплощение, а кормить и угощать их надо. Так появляются посредники. Их в нашем случае представляют собаки, куры, дети. Часто остатки пищи и отдельная часть угощений в обрядах *юна* и *хывни* достаются собакам. Делается это намеренно (на кладбище, во дворе или избе): собаки в системе обрядовой культуры чувашей выступают в качестве заместителей предков из иного мира. Куры должны склевать те блины, которые испекла знахарка, чтобы избавить своего клиента от недуга, например от болезни глаз. Дети выступают в роли медиатора, заходя в каждый дом и угощаясь блинами со стола во время Масленицы. Иногда

достаточно, чтобы хозяева сами съели свои блины, отложив предварительно кусочки куда-либо (под стол, к порогу, забору) и совершив тем самым совместную трапезу со своими адресатами. Можно прибегнуть к свойству огня «есть» жертвенные продукты. В *Ѕаварни* бросают в костер блины и говорят: «Масленичная старуха, прощай, доброго пути» [Поле 94: 248; РГВИА, ф. ВУА. 19026: 282; РНБ. Q.IV.397: 19 об. и др.]. Марийцы во время посевного обряда *агапайрам* посвящают божествам блины и другие продукты, отщипывая от них куски и бросая их в огонь [ЧНМ, инв. 4482.12: 4].

В аспекте наибольшей совместимости с другими продуктами выделяется пара «блины + пиво». Из 50 рассмотренных нами случаев в 25 отмечено сочетание «блины + пиво» или «блины + пиво + вино», «блины + пиво + мясо» и т.д. По 11 раз встречаются комбинации «блины + курица» и «блины + вино». Иногда по одному случаю готовят несколько блюд. Таким образом, получается цепочка. Из включенных для рассмотрения нами примеров наиболее длинные сочетания доходят до семи видов пищевых жертв. Например: «мясо + блины + сырки + лепешки + каша + вино + пиво» и «пиво + вино + яйцо + каша + мед + блины + калач». У удмуртов и марийцев присутствуют соединения шести видов: «пиво + вино + суп + лепешки + пирожки + блины» и «хлеб + блины + пирожки + яйца + пиво + вино».

Блины-жертвы, хотя и чрезвычайно редко, могут заменяться другими продуктами, в частности пирогами и лепешками. Так, на старый Новый год можно испечь пироги или блины, а после похорон в качестве первой еды можно предложить блины или лепешки. Также на *юпа* рекомендуется идти с лепешками или блинами.

Особые случаи требуют, чтобы жертвенные блины были отнесены на указанное знахарем место в комплекте с другими предметами. Например, в периодическом индивидуальном обряде от *Йёрёх* следует испечь 41 мелкий блин, связать их в платок, отнести в поле и повесить на какой-либо прутик дерева или же на засохший отдельно стоящий сорняк.

**Юсман** (*юсман*). Прежде всего *юсманы* ассоциируются с блинами. Для конкретизации добавляют: «тонкие», «мелкие», «небольшие», «масляные» лепешечки. Из одного теста можно испечь *юсманы* и приготовить *салму*. Вследствие сходства *юсмана* и блина появилось словосочетание *юсман икерчи*. Так, в некоторых случаях в обряде *килёш пәтти* активно используют *юсман* в качестве жертвенного дара и называют его *юсман икерчё*. Н.И. Ашмарин считал, что данное выражение означает то же, что *юсман*. Он же констатировал *юсман* как вид блинов, специально испеченных для жертвоприношений. В словаре В.П. Вишневого за-



фиксировано двусоставное слово *юсман-пудты* — «каша, над которой молится ворожея». Видимо, здесь вкралась ошибка. Словосочетание *юсман-пудты*, вернее *юсман пӓтти*, должно восприниматься, на наш взгляд, как «каша + над кашей юсман» (ср. лепешку, покрывающую миску с кашей). Тем не менее объяснение В.П. Вишневого буквально представлено в словаре Н.И. Ашмарина: «юсман пӓтти — каша, над которой молится ворожея». Более краткую форму этого толкования поместили в Чувашско-русский словарь под ред. М.И. Скворцова: «юсман пӓтти — жертвенная каша». Для большей ясности приведем выражение «тяжелая каша с хӓпарту и юсманом» из словаря Н.И. Ашмарина, что можно понимать как комплексную жертву, состоящую из миски с кашей, покрытой *юсманами* и белым хлебом [ЧГИ 147: 238; Вишневыи 1836: 213; Ашмарин 1930: 14 и др.]. Поэтому более правильно вместо *юсман пӓтти* говорить о жертвенной каше и *юсмане*.

Наиболее подходящими для *юсмана* считаются пшеничная и ячменная мука. Более состоятельные люди позволяли себе использовать для этих целей гороховую муку. Есть замечание, согласно которому мука из ярового зерна лучше других [ЧГИ 21: 2; 72: 83; Ашмарин 1930: 14 и др.].

Как правило, тесто готовилось пресное. Но можно использовать и кислое тесто, оставшееся после выпечки белого хлеба.

Тесто месили на масле или маслом смазывали готовый *юсман*, в любом случае оно использовалось. Можно употребить и мед, вследствие чего *юсман* получится медово-сладким. Источники также говорят об использовании животной крови в *юсмане*: свежую кровь набирали в чашку, где замешивали тесто [ЧГИ 47: 238; 154: 362; Ашмарин 1930: 14 и др.].

По величине (размеру) *юсманы* однозначно мелкие: например «небольшие», «малюсенькие», «как мелкие лепешки», «мельче, чем лепешки». Чтобы указать на плоскость, говорят «широкие» и «расплющенные». Об этом же свидетельствует факт помещения множества испеченных по обрядовому случаю *юсманов* в одну миску [ЧГИ 21: 2,4; Ашмарин 1930: 14 и др.].

С помощью скалки *юсману* придают плоскую и несколько округлую форму. Эта особенность передается словами «тонкий», «тонкий-претонкий», «как березовый лист», «как бумага». Информанты затрудняются охарактеризовать форму *юсмана*: «На йӓву не похожа, с какими-то искривлениями. С носом, кривизной... на утку как-то похожа» [Поле 89: 89]. Однозначной формы и не может быть, ибо каждая хозяйка вкладывала свой смысл в «изображение» этого пресного жертвенного дара.

Пекут *юсман* на сковороде, так же как и блины [ЧГИ 21: 2; 147: 215; Ашмарин 1930: 14 и др.].

Количество выпекаемых *юсманов* зависит от конкретной ситуации — вида ритуала; от того, с какими продуктами их совмещают; дают поштучно или в миске. Имеющиеся источники говорят о 4, 5, 9, 10, 17, 22 *юсманах*, а также о 40, 200 или 1000. Например, каждому *Киреметю* необходимо принести по девять *юсманов*. Для божества *Турй* отделяют по три штуки девятнадцать пар. Если *юсман* в обряде идет вместе с *хйпарту*, то следует приложить 7 *юсманов*, с лепешкой — 3 или 5, с *ййва* — достаточно одного. Иначе говоря, *юсман* является «индикатором» удельного веса других жертвенных продуктов, что позволяет говорить о весомости и существующей иерархии последних. Иногда это соотношение бывает более усложненным: 3 *ййва* и 1 *юсман*, 8 лепешек и 10 *юсманов* или 5 лепешек и 27 *юсманов*. Другой способ измерения количества — при помощи чашек. Так поступают в обрядах, посвященных *Киреметю*, и в обряде *Карта пйтти*. Бывает, что готовят 5 или 9 чашек. Посуда для *юсманов* имеет неглубокое дно. Если ритуал проводится от имени членов семьи, то нужно готовить столько, сколько в ней человек. В другой раз пекут столько, сколько велит знахарка, или абстрактное количество — «очень много» [Поле 89: 89; ЧГИ 21: 2; Ашмарин 1930: 15 и др.].

Значительно выделяются ритуальные обряды, посвященные божествам и духам, когда *юсман* является неотъемлемой частью дарственных продуктов. В одном из перечней такого рода все из 21 божества и духа среднего и локального порядка требуют использование *юсмана* как необходимости. *Юсман* для *Киреметя* также является основной жертвой. Непременно пекут *юсман* в узкосемейном обряде *килйш пйтти*. Но в родовом обряде *чўклем*, проводимом по случаю получения нового урожая, *юсман* отсутствует [ЧГИ 6: 594–595; 21: 3 и др.].

Известно, что вербальный текст доводит до адресата известие о виде приносимой жертвы. Это относится и к обрядам с *юсманами*: «Прими мою молитву радушно, я обращаюсь к тебе с котлом каши, миской с юсманами; на тебя полагаюсь; прими мою наивную молитву охотно; я по своей наивности совершил ошибку; помилуй, пусть жертвоприношение будет уместным» [ЧГИ 31: 26].

Среди совместимых с *юсманом* жертв называют малинку, кашу и лепешку. Сочетание «юсман + малинки» является самым характерным даром в плане «юсман + что-либо». Например, чуваша Буинского у. Симбирской губ. на молении божествам вставляли с *юсманом* и малинками. Отметим в качестве типичных сочетаний формулы «каша + лепешка + юсман + малинка» и «юсман + каша» [ЧГИ 21: 161, 162; Ашмарин 1930: 14 и др.].

Заменителем *юсмана* может выступить блин, но в редких случаях. Так, в родовом жертвоприношении советуют сварить котел каши, испечь семь лепешек, вместо *юсмана* — лепешку, а *йъвача* не готовить.

Анализ источников дает основание говорить о том, что *юсман* предназначен в основном божествам и духам. Это единственная у чувашей жертва, изготавливаемая из растительной пищи только по ритуальным поводам. Для повседневного употребления *юсман* не пекут. Здесь следует упомянуть сказочные сюжеты, когда путник берет с собой в дорогу *юсманы*, однако он их не ест, а угощает встречающихся в пути магических лиц (например, слепого старика, сидящего под деревом), за что получает благое пожелание, совет, богатырского коня и т.д. Пекут *юсман* и на свадьбе, но не для подачи на стол. Оренбургские чувашки рассказали нам о том, как испеченные для угощения божеств *юсманы* утаскивали несмышленные дети, ибо они очень вкусные.

**Колобок** (малинка) — *йъва/йъвача* (*йъвва/йъвач*). Источники говорят об использовании пшеничной муки для печения колобка. Заготавливается пресное тесто, можно использовать и тесто, приготовленное для лепешки [ЧГИ 21: 2; Ашмарин 1930: 39, 44 и др.]. В.И. Даль [1981а: 292] также указывает на сладость русских малинок.

Как выяснилось, по величине и объему *йъва* и *йъвача* бывают маленькие и большие. Те, что помельче, по виду похожи на мелкие орехи. Выходя на улицу, дети ими набивают карманы; сосватанные девушки к *Ѓаварни* вышивают кисет и, наполнив его *йъвой*, дарят жениху; дома на стол их ставят в чашках; они «маленькие», «небольшие», «мелкие» [Поле 90: 193; ЧГИ 152: 150; Ашмарин 1930: 39 и др.]. Их режут, как *салму*, и даже более мелко; сравнивают с русскими пряничными орехами [Даль 1981а: 292].

Как полагал В.Г. Егоров, в слове *йъвача*, производном от слова *йъва*, *-ча* является аффиксом уменьшительности. Другой тип — *йъва/йъвача* — побольше. Их уподобляют *џамах* — «шарикам или лепешкам из теста, пускаемым в суп»; они похожи на мячик, т.е. значительно крупнее, чем орех. У русских колобок — это круглый небольшой хлебец. Тесто для немецкого варианта колобка замешивают с изюмом [Даль 1981а: 138]. Английский *round loaf* значит «круглый хлеб».

Мелкие колобки, похожие на орех, можно было бы определить как *йъвача*, а те, которые напоминают русский, немецкий и английский колобок, — *йъва*. В действительности во многих случаях соблюдается именно такое соотношение, однако оно очень непоследовательно. Например, рассказывая о мелких *йъвача*, употребляемых в *сурхури*, инфор-

мант из Цильнинского р. Ульяновской обл. утверждает, что это *йӓва*, а что такое *йӓвача*, он не знает.

По форме *йӓва/йӓвача* — «круглая», «круглой формы», как «шар» или «шарик», в том числе и у русских. Однако отмечается, что они похожи на пряники, т.е. с несколько плосковатым низом, поэтому их можно ставить: «Ходили к клетки Йёрёх и ставили йӓва», — говорится в одной рукописи [ЧГИ 72: 74]. Другая особенность — схожесть с птичьим гнездышком. Иную форму описывает еще один источник: *йӓва* — цилиндр из теста толщиной с палец и длиной не более двух пядей, с одной стороны ножом делают зарубки. Непроясненным остается описание, согласно которому они бывают с двумя ямочками, расположенными рядом посредине. Видимо, имеются в виду «глаза» жертвы.

В песнях говорится, что *йӓва/йӓвача* любят топленое масло. Разница только в том, что в одних случаях на масле пекут или жарят, а в других — их обмазывают маслом после печения [Поле 90: 193; ЧГИ 162: 180; Ашмарин 1930: 44 и др.].

Как лакомство, *йӓва/йӓвача* печется из теста, заправленного сахарным песком [Автор]; это качество («сладкое») зафиксировано и в словаре Н.И. Ашмарина [1930: 44].

Печется или жарится колобок/малинка на сковородке в печке.

Чуваши относятся к этой обрядовой пище как к лакомству. Информанты отмечают их отменный вкус, сравнивают с *юсманом*.

В чувашском языке под словом *йӓва* подразумеваются по крайней мере три понятия, восходящие к одной этимологической основе. Первое — яйцо, постоянно находящееся в гнезде несущихся кур; оно отмечается с тупой стороны сажей, чтобы его не спутать с другими (при отсутствии в гнезде такого постоянного яйца курицы могут завести себе другое потайное место). Второе — птичье гнездо. На это свойство колобка указывают информанты: «пекли так называемые “ива”, что значит по-русски “гнездо”» [ЧГИ 176: 384]. Третье — колобок как пищевой продукт из теста. Вообще *йӓва* значит «жизнь». Данное слово имеется у башкир и татар. У первых *йӓуаса* — «печенье различной формы, изготовленное в кипящем масле» [Ахмеров и др. 1958: 238], у вторых *йӓуача* — «оладья, драчена, блин, омлет» [Радлов 1905: 536]. Среди этимологических родственников у *йӓва* фин. *jyva*, др.-инд., авест. *yava* — «зерно, ячмень», а также чувашский глагол *явать* — «уплетает».

Семантическая нагрузка на *йӓва/йӓвача* состоит в их способности стимулировать плодородие, здоровье и закалку в первую очередь овец и всех домашних животных вообще. Иногда их готовили немного больше размером, с тем чтобы ягнята росли тучными. Поэтому и малинок пек-

ли/жарили много, т.е. неисчислимо, ими с удовольствием угощали всех проходящих в дом по обрядовым случаям и набивали ими карманы.

Надо признаться: наша попытка выработать определение в отдельности для *йӓва* и *йӓвача* не увенчалась успехом. Это связано прежде всего с тем, что в эти понятия вкладываются разные представления в различных регионах. Поэтому нам остается только указать, где из исследованных нами ареалов какое слово распространено. *Йӓва* — в Тетюшском, Цивильском, Чебоксарском и Ядринском у. Казанской губ.; Белебеевском и Стерлитамакском у. Уфимской губ.; Бугульминском и Бугурусланском у. Самарской губ.; Буинском у. Симбирской губ.; а также среди чувашей Оренбургской губ. *Йӓвача* — в Спасском и Цивильском у. Казанской губ.; Буинском у. Симбирской губ. *Йӓвачӓ* — в Спасском у. Казанской губ. *Йӓвва* — в Бугульминском у. Самарской губ.

Использование *йӓва/йӓвача* наиболее характерно для обрядов типа *Киремет*, *сурхури*, *чӓк*. Так, самарские чувашаи к молению на *киреметнице* готовят *йӓва*, а также лепешку, *юсман* и монеты [Поле 89: 79,106; ЧГИ 21: 2 и др.].

Что касается совместимости с жертвой *йӓва* других продуктов, то здесь следует отметить соотношение «юсман + йӓвача», «каша + юсман + йӓва» и «каша + юсман + лепешка + йӓва» [ЧГИ 21: 4, 161, 162 и др.]. Как видим, все жертвы растительного происхождения и пресные.

Имеются случаи комплексного характера преподнесения *йӓва*, т.е. в сочетании с иными видами жертвенных даров. Так, в ритуале *мемеле* совершающий жертвоприношение мужчина завернул в треугольный платочек три однокопеечные монеты, туда же положил ложку каши, ложку меда, три *юсмана* и немного *йӓвача*, затем поехал на лошади в место обитания *ырсем*.

**Хӓпарту** — «хлеб пшеничный, белый» [Ашмарин 1934: 77; 1941а: 348–349 и др.]. Мука готовится из урожая яровой пшеницы. Вначале ее просеивают сквозь сито. У готового изделия имеются и другие названия — белый хлеб, пышка, булка. В любом варианте *хӓпарту* — это домашняя выпечка.

Для белого пшеничного хлеба — *хӓпарту* — готовится дрожжевое тесто. Аналогичные караваи у марийцев называются *аварцы* и также пекутся из кислого теста.

Существенное отличие ритуальных *хӓпарту* от повседневных — наличие у них «пупка» и «носов», таких же как у обрядовых лепешек [Ашмарин 1934а: 100–101; 1936а: 254]. Иногда их называют «мячками на печеве» и «особыми зарубками». На хлеб, выпекаемый по обрядовому случаю, они наносятся специально. Например, прежде чем поставить в

печь, сбоку у *хӕнарты* делают три выступа. Пупок, в отличие от лепешек, может быть отмечен яйцом, помещаемым сверху в середину теста. Размещение яйца на месте «пупка» глубоко символично. Такой дополнительный знак придает жертвенной еде характер жизненного начала. Антропоморфный *хӕнарты* в ритуале всему живому и растущему дает надежду, вносит гармонию в хаос. В обряде *ака нӕтти*, проводимом в первый день сева, скорлупу от этого яйца, а также «носы» и «пупок» зарывают в землю во время сева, что, несомненно, должно содействовать повышению урожая.

Этимология слова *хӕнарты* восходит к глаголу *хӕнар* — «поднимайся, вспухни, всходи», о чем писал М.Р. Федотов [1990: 263]. Этот глагол с тем же значением встречается в уйгурском языке [Радлов 1899: 657], киргизском [Юдахин 1965: 310] и татарском [Татарско-русский словарь 1966: 198] языках. Здесь слово образовано от глагола, обозначающего основное свойство квасного пшеничного теста, способного бродить и подниматься.

Для принесения жертвенного дара в виде *хӕнарты* ритуалы *чӕкӕме*, «Сбор родни в честь новорожденного», *ака нӕтти* [Поле 94: 269; ЧГИ 5: 62–62 об. и др.] являются наиболее типичными. Известно, что осенний сезон жертвоприношений начинается выпечкой из нового урожая хлеба *хӕнарты*. В *чӕкӕме*, например, их пекут девять штук и посвящают девяти божествам. Обряды, где в качестве основного жертвенного дара выступает этот продукт, обобщенно называют «Жертвоприношение *хӕнарты*».

Вербальный текст, сопровождающий обрядовое действие, комментирует смысл совершаемого ритуала. Адресату объясняют, что этот *хӕнарты* из нового урожая, он еще теплый и мягкий. Молящийся представляется перед своим божеством наивным, просит принять дар, выражает желание, чтобы заведенные правила соблюдались вечно. В их числе — желание иметь таких детей, у которых речь была бы мягкой и ровной, чтобы растущее поколение старшего называло дядей, а младшего — братишкой; чтобы умели встретить старшего по возрасту и проводить его достойно.

В числе наиболее соотносимых с *хӕнарты* жертвенных приношений следует назвать сырок [Поле 94: 253; ЧГИ 31: 6–7 и др.]. Например, во время сбора родни в честь новорожденного после окончания моления все, немного отщипнув от сырка и *хӕнарты*, бросают это в четыре угла. *Хӕнарты* также выступает в качестве жертвы вместе с кашей, калачом, яйцом и курицей.

В редких случаях *хӕнарты* можно заменить лепешкой. Так разрешается поступать во время *чӕкӕме*.

**Ѕӱхӱ** (*сьхи*) — палишки; род тонких лепешек, выпекаемых на сковороде [Ашмарин 1937: 311]. В некоторых местностях *сьхӱ* путают с *кӱнтӱрме* и *капӱртма*. Многие чуваши под *сьхӱ* подразумевают лепешку: «*сьхӱ* — лепешки», «*сьхӱ* — пашалу пекки», «*сьхӱ* — пашалу». По представлению других, *сьхӱ* — это блины: «кавас икерчи — то же, что *сьхӱ*» [Ашмарин 1929а: 91], «*сьхӱ* — блин и блины; тонкие лепешки» [Скворцов 1985: 431]. Однако такое предположение не может быть принято по той причине, что и *сьхӱ*, и блин в числе жертвенных даров встречаются одновременно. Например, в обряде, посвященном *Хёртсурту*. Третьи отождествляют *сьхӱ* и *хӱпарту*: «*сьхӱ* — хӱпарту же». Существует объяснение, согласно которому *сьхӱ* готовят как *хӱпарту*, однако первое по виду напоминает блин: «*сьхӱ* — хӱпарту икерчи». Для *сьхӱ* используется исключительно пшеничная мука. По крайней мере, других сведений у нас нет. Тесто заготавливается кислое. Имеется уточнение: *сьхӱ* пекут из теста, приготовленного для *хӱпарту* — «пшеничного, т.е. белого, хлеба». Этот вид кушанья пекут только на сковороде. В этом его специфика и особенность. Готовое *сьхӱ* можно разместить на миске, что свидетельствует о его небольшом, по сравнению с караваем, размере. У руководителя свадьбы в сумке размещается 9 *сьхӱ* и сырки, что подтверждает значительно меньшую, чем у хлеба, величину. Такое описание, как «тонкие», сравнение с «ватрушками из одного теста» являются дополнительными характеристиками. Все сказанное относительно определения *сьхӱ* позволяет согласиться с одним из информантов Н.И. Ашмарина: «*сьхӱ* — хӱпарту же, но только пекут на сковороде».

Этимология слова, видимо, связана с одной из характеристик: *сьхӱ* — «тонкий», т.е. тоньше, чем *хӱпарту*.

Ареал распространения *сьхӱ* и описанной технологии его выпекания — Ядринский у. Соседние с Ядринским уезды — Курмышский, Чебоксарский и Цивильский — являются периферийными. Один пример из Белебеевского у. Уфимской губ. пока отнесем на счет миграционных отголосков. Следовало бы открыть дискуссию о ядринском культурном слое, однако для этого пришлось бы расширить рамки исследования и затронуть проблему этногенеза чувашей.

*сьхӱ* чаще готовят на осеннее поминовение предков, реже — на свадьбу и совсем редко — для обряда «Народное пиво», проводов рекрута, божеству *Хёртсурт*. Например, в день *кёр сӱри* после полудня специально топят очаг, выпекают *сьхӱ* и другие обрядовые угощения. Во время обряда вместе с *сьхӱ* часто подают сырки и блины.

**Калач** — *кулаç*. Для выпечки калача чуваша использовали полбу или пшеницу [Ашмарин 1934: 34, 274–275 и др.]. Чтобы придать ему

пышность, брали муку тонкого помола. В славянских языках калач — это и плетеные булочки, пирог и даже лепешка [Фасмер 1967: 285]. Несмотря на то что говорится о выпечке калача в домашних условиях, например по случаю *мункуна* и *кёр сәри*, но в основном его покупали на базаре. Например, через неделю после получения калыма по случаю сватовства стороны встречаются на базаре, покупают вино и калач и угощают друг друга. Этот обряд называется *кәмпәлча*. Продавцов калачей на базаре чуваша называли *кулач майри* — «русская женщина, торгующая калачами». Этот факт характеризует калач как явление заимствованное.

В.Г. Егоров тоже считал слово *кулаç* заимствованным из русского языка [1964: 116]. Однако калач в значении «круглый хлеб» встречается в сочинении Алишера Навои и тюркском словаре XIII в. М. Фасмер [1967: 285–286] в качестве основной формы в русском языке приводит «колач».

Ритуальное назначение калача — обряды, связанные с духами предков. Это *мункун*, *çимёк*, *кёр сәри* [ЧГИ 72: 90, 93, 94 и др.]. Например, в *çимёк* на могилу стелют кошму, на которой размещают пиво, вино, яйцо, кашу, мед, блины и калачи. На Пасху в Югославии (речь идет о времени до 1970-х гг.) существовал обычай одаривать родственников и соседей, посетивших дом, «небольшими калачиками с запеченным яйцом» [Кашуба 1977: 261].

С калачом чаще совмещается яйцо [ЧГИ 72: 94; 168: 367]. Поскольку коллективные ритуалы включают и веселье, наряду с калачом на столе присутствует вино.

Отношение чувашей к калачу неоднозначное [ЧГИ 160: 459; Ашмарин 1934: 274–275 и др.]. Во-первых, не всем был доступен каравай из муки высшего сорта и тонкого помола. За ним чаще всего нужно было идти на базар и, более того, выложить деньги. Во-вторых, он вызывал праздничный настрой. Бывали случаи, что в город ехали не ради того, чтобы посмотреть диковинные строения, а прежде всего за калачом. В-третьих, никто не наедался одним пышным калачом. В чувашской песне отмечается:

Базарный калач — пшеничный калач,  
А внутри слабовато.

На этот случай русские выработали очень точные поговорки: «Не рука Макару калачи есть», «Краюхой заложи, калачом поверши» или «Калачом только брюхо раздражнишь» [Даль 1981а: 76–77].



**Завариха** — *мимёр*. Для ее приготовления нужны вода, мука и масло [Поле 94: 249; ЧГИ 21: 5, 515 и др.] и, видимо, соль, хотя источники этот момент не оговаривают. Используется гороховая, полбяная и гречневая мука, а также приготовленная для толокна. В отдельных случаях завариху готовят из картофеля. Варят путем перемешивания муки в кипящей воде. На сваренную массу кладут масло в виде глазка. Считается, что это вкусная и сытная пища. В зависимости от цели ее стряпают в котле или на сковороде. У марийцев данное блюдо называется *немыр*, у удмуртов — *немри*.

Из всех жанров, где часто используется завариха, наиболее типичными являются индивидуальные обряды от *Шыври* и *Йёрёх* [Поле 94: 46; ЧГИ 21: 6; 33: 99 и др.], а также некоторые ритуалы типа *чүк*. Чтобы избавиться от недуга, насланного духом *Шыври*, следует сварить *мимёр* и две лепешки с «носом» и «пупком». Готовая завариха кладется в чашку, где делают две луночки для масла, — все это несут к воде для совершения жертвоприношения. После соответствующих молений лепешки (предварительно отрывая их «носы» и «пупы»), а также *нимёр* опускают в воду, т.е. кормят духа воды *Шыври*.

В качестве локусов, куда приносят завариху, как и следует ожидать, наибольшее число источников указывают воду, кузовок *Йёрёха* [Поле 90: 175; 94: 246; ЧГИ 21: 6 и др.], а также аналогичные им места — овраг, прорубь, хозяйство обладателя *Йёрёха*.

В зависимости от вида обряда различают варианты способов приношения жертвы. Например, в обряде, следующем сразу после отделения души человека, поступают так: вначале муку размешивают на воде, получившийся состав переливают на сковороду и кипятят. Соль и масло в данном виде *мимёра* отсутствуют. Смесь берут на щепку, полученную при изготовлении свежего гроба, и бросают на кучу щепок.

Среди совместимых продуктов и предметов встречаются такие, как: «*мимёр* + лепешка», «*мимёр* + олово», «*мимёр* + лепешка + вода» [ЧГИ 21: 6; 147: 220–221 и др.]. Божеству *Йёрёх*, например, следует сварить котел *мимёр*. После моления ложку заварихи и кусочек олова кладут в специальную корзинку — жилище *Йёрёха*.

Редко встречается замена заварихи монетой.

*Мимёр* также входит в состав комплексного жертвоприношения. Например, божеству *Йёрёх* иные приносят жертву в виде ложки заварихи и кусочка олова, завязанных в платок. Связку вешают на корзинку *Йёрёха*.

**Горбушка** (редко — краюшка) хлеба — *сăкӓр сӓмси*. Жанровые разновидности данного типа жертвы определяются характером обрядовых

действий — это семантика дороги и разлуки. Например, обряды проводов в солдаты и связь с ним, обряды в пути; ритуалы, проводимые за пределами селения, — от *Шыври*, *симёк*, «Жертвенный колос» [Поле 90: 178; 94: 248; ЧГИ 151: 126 и др.]. В ритуале, связанном с проводами в солдаты и способами связи с ним, предпринимаются следующие действия. Уходящий отрезает горбушку хлеба и делит ее пополам, одну часть съедает сам, а другую отдает матери. Мать, кроме того, из кармана рекрута незаметно берет монету. После проводов полгорбушки и монету вешают в клетки на ниточку. Если с солдатом случилась беда, то хлеб и монета начинают сильно раскачиваться.

Определенную стабильность обнаруживаем и в попытке классифицировать жертвоприношения горбушкой в зависимости от локусов. К последним, как правило, можно отнести неосвоенные людьми пространства: жертву-горбушку бросают в воду, закапывают в землю, кидают в враг. Собираясь в путь, горбушку хлеба или монетку за околицей, в стороне от дороги, отдают главе семейства духов типа *Хаяр*, говоря: «Оберегай меня от бед» [ЧГИ 151: 126; 154: 219, 364 и др.].

О совместимости горбушки с монетой уже было сказано. В остальных случаях выступают другие продукты: соль, каша, сырок и т.д. Чтобы избавиться от *Шыври*, следует в указанное знахарем место отнести кусочек калача, горбушку хлеба и сахар [ЧГИ 174: 265, 421; 176: 225 и др.].

Заменителем горбушки может быть яйцо. Например, духу *Шыври* можно угодить принесением яйца или горбушки.

Кроме того, следует отметить комплексность жертвы, обнаруживаемую в обряде «Связь с солдатом»: горбушка и монета, подвешенные за матицу, могут быть обернуты белой тканью.

**Яблоко** — *панули*. В обрядах яблоко входит в число продуктов, употребляемых на совместной трапезе: каждый свое угощение раздает всем собравшимся. Специальный праздник яблок можно считать аналогичным поводом, когда данный фрукт находится в центре внимания и является украшением стола в каждом доме. До этого дня кушать свежие яблоки не разрешается, ибо такого человека поразит молния.

Яблоки совмещаются с калачом и капустой, а вместо яблок в ритуальной еде можно использовать картофель, лук, капусту, мясо.

У многих народов яблоко служило символом сексуальности (например, в древней Передней Азии). Чувашские песни также ставят знак равенства между этим круглым плодом и сердцем безнадежно влюбленной девушки:

Яблоко отдам, коль будешь кушать,  
Сердце отдам, коль меня полюбишь [Ашмарин 1929а: 219].

*Панулми* — от персидского *baу* «сад». Как справедливо полагал В.Г. Егоров [1964: 273], первоначально *alma* относилось к дикому (лесному) плоду.

**Капъртма.** Однозначного определения этому виду жертвы растительного происхождения дать невозможно. Существует два его типа. Первый тип — тонкий (его даже сравнивают с лепешками, блинами и оладьями) — жарят на сковороде, мажут маслом. Второй тип — толстый. В текстах можно встретить перечисление *капъртма* наряду с блинами и лепешками, т.е. это особое, отличное от них печенье. Как правило, оно пышное, толще лепешек и блинов, но тоньше *хӓпарту*, круглое, как хлеб, выпекаемый в печи [Автор; ЧГИ 151: 288, 289 и др.]. Активно печется в Яльчикско-Батыревском регионе. Для *капъртма* годится только пшеничная мука, тесто на дрожжах. А для тонких *капъртма* также могут быть использованы полбяная и гороховая мука, пресное тесто.

*Капъртма* — отличный мягкий хлеб для повседневного употребления. В обрядовом контексте дома его пекут по случаю *мункуна*, а также на поминки (на 3-й, 9-й и 40-й дни) [ЧГИ 151: 288, 298; 160: 388 и др.]. В *мункун*, в частности, кусочками от *капъртмы* и других угощений-даров наполняют одну миску, сопровождая свои действия словами: «Благослови, беду-хворь не насылай, часто не приходи. Своевременно приходи и вовремя уходи». В чиряс льют ковш пива и говорят: «Благослови». Затем все жертвы выливают к забору.

Вместе с *капъртма* в ритуальные дни на столе чаще можно видеть блины, каши и пиво [ЧГИ 151: 288, 298; 160: 467 и др.].

**Кисель мучной** — *кӓсел*. Слово считают заимствованием из русского [Егоров 1964: 109; Федотов 1990: 194 и др.].

Кисель готовят из овсяной муки, изредка используют гороховую [Поле 94: 249; Автор; Ашмарин 1934а: 299 и др.]. Овсяная мука ставится на дрожжах, а гороховая — нет. Способ приготовления киселя близок способу приготовления заварихи. Готовят его редко. На стол кисель подают в миске, рядом с ней ставят миску со сладкой водой. Кушают, чередуя кисель и щербет. Вместо щербета можно использовать молоко. В Словаре чувашского языка Н.И. Ашмарина приводится неверная информация о том, что кисель запивают только молоком.

В основном кисель в обрядах используют для задабривания божества-хранителя *Йӓрӓха*. Жертву-пищу относят на место обитания божества.

При этом произносят, что кормят его киселем, просят простить за совершенные проступки. Невозможно согласиться с В.Ф. Каховским в том, что кисель был заимствован у русских [1984: 166]. Поскольку кисель входит в перечень основных жертвенных даров такому божеству, как *Йёрёх*, следует говорить о его традиционности и исконности.

**Орех** — *майър* — в ритуалах употребляется в натуральном виде. Входит в число собираемых из каждого дома продуктов. Так, в *мункун* дети, приглашая людей от имени главы дома на общеродовой сход, получают в числе других готовых продуктов и орехи. Их активно употребляют в *сурхури*, ими на прощание одаривает детей рекрут [Автор: 23; ЧГИ 144: 165; 210: 227 и др.].

С орехами в обрядах часто совмещаются семечки и яйца. Если дома нет орехов, то обходятся горохом.

Дарение и употребление ореха соотносятся с плодovitостью. Например, много ореха — много детей.

**Печенье** — *печени* — сладкий продукт позднего происхождения. В чувашских примерах используется в обрядах похоронно-поминального цикла. Совместим с горбушкой хлеба.

**Кислый** (хлеб) — *йүçётсе* — речь идет о хлебных изделиях, испеченных или сваренных из теста на закваске. Для определенного вида подбирается соответствующая мука. Например, для мучного киселя лучше использовать овсяную муку [Поле 94: 249].

В кадушке из-под теста каждый раз оставляют часть неиспользованного теста, она используется для закваски [Ашмарин 1934а: 101–102]. В античности «опара приготавливалась из пшеничной каши или пшеничных отрубей, подкисливалась виноградным суслом и высушивалась на солнце. Изготовленная таким образом масса была пригодна для выпечки в течение примерно года» [Ирмшер 1989: 623].

Если учитывать, что хлебное изделие пеклось из квасного теста, то чуваша «кислое тесто» и «хлеб» в молениях использовали в качестве равнозначных синонимов. Например, «молюсь хлебом — кислым тестом», «молюсь кислым тестом — хӓпарту» [Поле 94: 265, 269].

Понятия «кислое» и «пресное» четко разделяются в Пятикнижии. Если пресное в силу специфики истории Израиля необходимо употреблять в определенный период и установленное количество дней, то квашеный хлеб надо приносить при благодарственной жертве, а кислые первинки от нового урожая следует посвятить Яхве. В дни, когда рекомендуется есть только пресное, кислое тесто из домов должно быть убрано [Исх. 12: 15, 19–20 и др.]. Толкователи Библии объясняют это тем, что «квасное производит брожение, а последнее рассматривалось

как родственное гниению и потому являлось образом нравственной порчи» [ТБ. Лев. 2: 11–12].

Соотнесенность приношения жертвенных даров из кислого хлеба с определенными жанрами у чувашей не просматривается. Хлеб из квасного теста используется по разным случаям: в домашнем молении божееству *Турă*, семейно-родовом обряде *чўклемe*, ритуале «Народное пиво» и т.д.

**Пресный** (хлеб) — *тутлă* (*тутлăлла*, *йўçётмесёр*) — тип хлебных изделий, приготовленных без дрожжей, из свежего теста, имеющий сладковато-приторный вкус.

Чуваши пекут пресные хлеба из пшеничной, ржаной и гречневой муки [Ашмарин 1936: 200]. Например, малинка хорошо получается из пресного пшеничного теста.

В обрядовых вариантах колобок часто печется из пресного теста [ЧГИ 21: 2; Скворцов 1985: 118; Ашмарин 1930: 39 и др.]. Божееству *Турă*, например, приносят малинку. Ритуальные лепешка и блины также пекутся из пресного теста.

Соотнести пресные изделия с определенными видами обрядов сложно, можно только их перечислить. Например, жертвоприношения *Турă* проводятся пресными хлебами (колобок, лепешка). Аналогично в Ветхом завете: Яхве нужно приносить пресный хлеб и пресную лепешку [Лев. 2: 4–5; 7: 12 и др.]. Продукты, приготовленные из пресного теста, у чувашей используются на свадьбе, в *кёр сăри*, *Учук* и т.д.

В молитвенной речи чуваше обращаются к божееству или духу со своей просьбой и непременно сообщают о пожертвовании, к примеру, пресной лепешкой.

**Преломление** (хлебных продуктов) — *тата* (*тата-тата*; *хўсса* и т.д.). Сюда же можно отнести примеры, в которых говорится о применении кусочков растительной пищи в ритуальных целях.

В числе продуктов, подвергаемых ритуальному преломлению (отламыванию, отщипыванию), — *капăртма*, *хăпарту*, горбушка хлеба и др. Но чаще говорится о преломлении (разламывании) блинов, лепешек и хлеба. Так, в обряде *хывни*, посвященном ушедшим в мир иной сородичам, теплые блинчики мажут маслом с двух сторон и, отрывая кусочками, бросают в специальное место.

Перечень ритуальных поводов для принесения дара в виде преломленных кусочков весьма широк. Такие виды жертв используются в обрядах от духов предков, *хывни*, *юпа*, *Киремет*. В ритуале кормления домашнего божеества *Хёртсурта* всегда используют только отломленные от целого кусочки: домохозяйин выковыривает «нос–

пупок» у лепешки и кладет его в печурку; возвращаясь из гостей, в первую очередь бросают гостинец на печку. «Во время жатвы чувашки любят ночевать на загоне. Прежде чем ложиться спать, один из семьи всегда просил домового охранять их дом и отламывал кусок хлеба» [ЧГИ 174: 549]. Не обходится без преломления хлебных продуктов и принесения их божествам и духам в таких обрядах, как свадьба и похороны.

Вербальный текст чаще состоит из краткого выражения «Пусть будет пред тобою». Смысл обращения может быть и менее завуалированным. Так, отправляясь в дорогу, за околицей совершают жертвоприношение, отломив кусочек от горбушки хлеба. При этом говорят: «Убереги меня от бед» [ЧГИ 154: 219]. Но встречаются и более пространственные речи-просьбы. В обряде *хывни*, обращаясь к духам родственников, выражают такое желание: «Вот вам угощение, и пусть один раз отломленное превратится в целый воз, да чтобы этот воз лошадь не могла б тянуть; пусть перед вами будет молочное озеро, аккуратно пейте-ешьте и возвращайтесь» [ЧГИ 31: 66]. Иными словами, заключается договор о взаимном кормлении, причем духов предков достаточно накормить символически, а живым требуется надежное покровительство.

Анализируя священные тексты, исследователи склонны считать, что «тонкий хлеб, который обыкновенно едят люди в странах, упомянутых в Библии, не режется, но ломается: отчего и произошло выражение — преломление хлеба» [Нюстрем 1982: 347]. Такой тезис подтверждается и обрядами чувашей. Здесь также преломлению подвергаются хлебные продукты тонкой выпечки, каковыми являются в первую очередь блины, лепешки, горбушка хлеба.

**Отрезание** (разрезывание хлебных продуктов) — *касса* (*тураса*). Аналогично можно оценить и отделение каши для жертвенных целей. Отрезанию, т.е. отделению от целого кусочков с помощью ножа, подвергаются хлеб и лепешка. Я склонен видеть в способе отделения части от целого хлеба и лепешки рудименты приношения души божествам и духам, т.е. периодическое одушевление объектов культа. Наиболее типичным здесь является ритуал кормления *Киреметя*. Например: «Старший в семье разрезал хлеб с одной стороны в толщину каравая, и каждый ломоть разрезал на мелкие кусочки в виде пряников» [ЧГИ 176: 392–393]. Впрочем, тот же способ раздачи кусочков, та же отлагольная лексика в приемах деления целого у чувашей проявляется в обращении с мясными продуктами: «отрезать», «изрезывать на части», «резать на мелкие куски». Принеся отрезанные от антропоморфных хлебов кусочки, люди надеются на помилование и прощение.