

**Т.Б. Банкова**

*Томский государственный университет*

## **Кулинарный код сибирских семейных обрядов: объективации в языке**

*Аннотация:* В статье исследуются различные характеристики кулинарного кода: пространственные, в том числе территориальные, временные, социальные, и выявляется собственно сибирский вариант языковых объективаций этого явления.

*Ключевые слова:* кулинарный код, семейный обряд, языковая единица, мотивация, демотивация.

Русскую национальную стихию можно регламентировать через культурные коды, в совокупности репрезентирующие ее самобытность. К таким культурным кодам относят жилище, одежду, утварь и др. Среди них кулинарный код – один из самых сохранившихся в обиходе практически неизменным до настоящего времени. При этом национальный кулинарный код внутренне неоднороден и имеет ряд модификаций: общерусский – региональный, если речь идет о территориальных особенностях; крестьянский – мещанский (городской) – по социальной характеристике; если представлять течение жизни как череду будней и праздников, то эта реализация кода касается всех предшествующих дефиниций. Таким образом, кулинарный код имеет разные характеристики: пространственные, в том числе территориальные, временные, социальные и проч.

Эти характеристики кулинарного кода имеют свою историю. В основных чертах система питания была заложена накануне монголо-татарского нашествия, а единство кулинарной культуры базировалось на общности принципов и уклада древнерусского хозяйства [Липинская, 2003, с. 357]. «Древнерусская кухня отличалась простотою и однообразием; количество блюд было огромное, но, большою частью, они немногим отличались одно от другого» [Энциклопедический словарь, т. 46, 1992, с. 658]. Пища представлена в древнерусской кухне скучно и даже аскетично как результат нестабильности жизни в условиях феодальной раздробленности и междуусобиц. Развитие традиций в системе питания периода строительства единого централизованного государства и осложнения социальной структуры как его следствия предстает, например, в памятнике эпохи Ивана Грозного «Домострое» как множественное, конкретизированное в противовесциальному, единичному предыдущей эпохи. (Этот древнерусский текст фиксирует 135 наименований кушаний разного рода.) В XVIII – XIX вв. история развития русской кулинарии шла по принципу дифференциации пищи на различных основаниях. Поводом могли быть природно-климатические особенности зон крупного государства, тогда речь ведется о региональных кухнях в составе русской национальной традиции. Социально-экономическое устройство, связанное с крепостным правом, определило оппозицию дворянской – крестьянской культуры, в том числе и кулинарной. В период развития промышленности и как следствия роста городов (конец XIX в.) обострилось различие городской и деревенской кухни. Следовательно, кулинарный культурный код складывался исторически, вбирая в себя глобальные вибрации эпох.

Но неизменной в нем оставалась оппозиция будни – праздник. Она обеспечивала выход народного мироощущения из быта в сферы бытийные, за пределы конкретной исторической ситуации. Следовательно, праздник имел в некотором роде обереговую для культуры миссию, оставаясь при этом ее фактом. «Праздничность» проявляется внешне через вещный код: в смене одежды, в особой прическе, в специфическом убранстве помещения и в прочих манипуляциях с предметами. Названные перемены обеспечивают эстетический «аккомпанемент» праздника. Соматический, биологический выход на уровень праздника обеспечивает в первую очередь кулинарный код: именно пища, праздничные блюда являются проводниками из повседневного быта в бытийные сферы со специфическими ритуальными законами, создающими магическую систему взаимосвязей в этом особом состоянии мира.

Рубежные моменты жизни человека в сообществе всегда связаны с трапезой<sup>1</sup>. Следовательно, она является средством выхода из круга обыденности за счет специфического приготовления, особого выноса и ритуального вкушения праздничных блюд<sup>2</sup>. Через названные акты человечество в процессе культурогенеза выработало систему осмысливания действительности через кулинарный код, который реализуется в кулинарных процедурах и конечных продуктах.

Уже на самых ранних ступенях развития человечество через обычай обильной, чрезмерной еды обозначивало время праздника [Берштам, 1985, с. 120–153]. А средневековые общества культивировали обжорство как народную традицию противопоставляли церковной аскезе [Колесов, 1990].

Русское сибирское старожилое население – переселенцы из разных областей России XVII–XVIII вв. – на новых землях придерживалось законов привычного жизнеустройства в еде, убранстве дома, в проведении праздников. Традиционный стол сибирского крестьянина – одна из составляющих народной культуры [Бардина, 1995; Миненко, 1979; Липинская, 1981].

Противопоставление будничного и праздничного мира пронизывало все сферы жизни сибирской крестьянской общины [Калиткина, 2003, с. 71–80].

К числу народных крестьянских праздников, наряду со «съездами (съездами)», а также «престольными», относится свадьба как проявление праздничности, то есть необыденности на всех уровнях: в одежде, пище, поведении, ролях участников и т.д. *Вот как у нас проходили свадьбы. Невесту наряжают в дому, вот собираются поджениши и, эти, подружки, и едут в церкву, венчаться [жених с невестой]. Потом приезжают домой, садятся за стол, выпивают, гуляют, песни поют, потом пляшут, танцуют. Невеста к мужу идет жить (Том.); Свадьбы раньше хорошо гуляли. В церкви венчались. На невесте свадьбиное платье, ували до самых колен. В церкви молодые стоят рядом. За ими стоят за женихом – парень, а за невестой – девушка и венцы над ими держат. (Том.); Раньше свадьбы хорошо играли. Жених облюбует [невесту], присыпает родителям сватать, спрашивав соглашения родителей [невесты]. Посидишь в невестах неделю, две, жених ходит к тебе каждый вечер. Потом собирают свадьбу, готовятся, собирают поезд, лошадей двенадцать. Невеста сидит за столом с подру-*

<sup>1</sup> По авторитетному мнению О.М. Фрейденберг, акт еды в сознании древнего человека соединялся с кругом образов, которые прибавляли к трапезе как к утолению голода и жажды еще и мысль о связи акта еды с моментами рождения, соединения полов и смерти. Праздник рождения оказывается праздником еды – это Рождество с его рождественским столом, уходящим вглубь древности [Фрейденберг, 1997, с. 56].

<sup>2</sup> См.: [Сумцов, 1996], где приготовление пищи и последующая трапеза связываются с главным событием – творением, созданием мира, с разделом между богами и людьми. На обширном материале, интерпретированном в духе мифологической школы, автор доказывает, что любая трапеза имеет ритуализированный характер.

*гами. Приезжают, содют их за стол с родителями. Потом в церкву. Поезд подъезжает к церкви. Когда я венчалась, три свадьбы в один день венчались (Шег.)<sup>1</sup>.*

Отношения *будни – праздники*<sup>2</sup> самым наглядным образом иллюстрирует кулинарный код, имеющий объективации в диалектном языке. Записи живой разговорной речи содержат в большом количестве рассказы о календарных, семейных праздниках и свадьбах. Это объясняется тем, что в повседневной жизни нет особых запоминающихся деталей, создающих эмоциональный фон обыденной жизни, они больше практические и универсальные для всей крестьянской общины. Но в особые моменты течения жизни, когда появлялась возможность выйти из круга повседности в иной круг, по иным законам выстроенный, тогда память фиксировала подробности, точности и сохраняла их на всю жизнь как вехи личной биографии, как впечатления высшего, духовного порядка. В этих рассказах о застольях, о гуляниях, о подарках, о переходах из одного статуса в другой закреплялся сам дух жизни. В частности, воспоминания о крестинах связаны с тем, как шло погружение – крещение, кто участвовал, какой крестик надели младенцу; в воспоминаниях о похоронах – сколько было народа на кладбище и за поминальным столом. В воспоминаниях о свадьбе в первую очередь говорится в самых подробностях о нарядах, о приготовлении к свадьбе, о подарках, но наиболее яркие и детализированные – о свадебном столе, в котором заключается дух этого праздника.

Безусловно, в таких фрагментах текстообразующим становится обрядовое слово, через которое реализуется «праздничная» семантика, так как оно переводит сюжет из профанного мира в сакральный, придавая высказыванию особенный смысл.

Глобальная оппозиция «будни – праздники» пронизывает всю народную жизнь как по разным законам проживаемые ее «круги». Семантическая реализация праздника, для крестьян некой абстрактной величины, происходит на уровне конкретных оппозиций, очень понятных, бытовых, но при этом переведенных в иную семантическую систему. По конкретным критериям крестьянское сознание моделировало идеальный мир, отрывая его от реального быта на принципе двойичности. Исследуемый материал дает возможность выявить некий реестр реализаций семантики праздника<sup>3</sup>.

Наиболее показательна в этом отношении оппозиция **«мало (будни) – много (праздник)»** с семантикой избыточности, изобилия, множественности [Калиткина, 2003; Седакова, 2004]: *А в первый вечер никаких танцев нету. Так, погуляют немного, попоют и разойдутся. А тода уж утром как называется на блины. Собирают там всех, стола два-три, может, и большие соберут. А тода молодым кидают денег, кто чё. Товар, может, какой-нибудь, а кто может, скотину какую кладут. А тода уж танцы и пляска и всё тут (Зыр.); Когда оттуда [из церкви]*

<sup>1</sup> Материалом для настоящей работы являются записи живой разговорной речи, хранящиеся на кафедре русского языка Томского государственного университета. Записи производились с конца 40-х годов прошлого века по настоящее время. Условные сокращения названий районов Томской и Кемеровской областей см. в конце статьи. Дополнительным источником послужили Томские диалектные словари. Список условных сокращений см. в конце статьи.

<sup>2</sup> Термин «праздник» требует уточнения. В настоящей работе он используется как второй член оппозиции, реализующий выход из круга повседневности. Кулинарный код, который существует в поминальной традиции, создает систему особых, неповседневных блюд. Таким образом, следует говорить о противопоставлении *обыденное – ритуальное*. Термин «праздник», «праздничный» в настоящей работе – синоним *неповседневному, ритуальному*.

<sup>3</sup> В данной работе рассматривается актуализация только «праздника» из названной оппозиции, так как «будни» всегда присутствуют как критерий выделения «праздничности» по контрасту.

*приедут, обвенчаться когда. Ну закусют рыбку. Не одну рыбу. Наставят на три стола закуски (Пар.); Высватают невесту. С жениха брали ведра три вина. Стряпали печенье, курники, в цветах наряжены, бумагой. Мясо жарено всяко. Розанцы, хворости и потом заварны, калачики (Кож.). Потчевают до венца. Потом к венцу ведут, а потом гуляют три дня, по гостям, день и ночь. На свадьбу все было: и вареное, и пареное, и жареное (Зыр.).* Семантика избыточности реализуется на уровне высказывания. Семантика же праздничности реализуется как на уровне высказывания, так и через слово, которое становится главным в высказывании.

Праздничность фиксируется в тексте через названия неповседневных блюд. В крестьянском быту, стремящемся в обыденной жизни к простоте и сътности в питании, есть блюда, технология приготовления и ценность которых имеет повышенный коэффициент значимости. Уже само их наличие на столах становится определителем праздника. Как отмечает фундаментальный этнографический труд – энциклопедия «Русские», – на свадебном столе «должны обязательно присутствовать студень (или холодец), отварное мясо, в том числе свинина и курятина, кисели<sup>1</sup>, пироги» [Липинская, 2003, с. 385]. Таким образом, при лексикографировании наименований кушаний, относящихся к праздничному застолью, толкование должно сопровождаться компонентом «праздничное»<sup>2</sup>: *Зимой студень всё делали на свадьбы. Мясо ли рыбу, кости убранны. В чашках больших. Холодный должен быть (Крив.).* В исследуемых материалах употребление слова *студень* в «непраздничном» контексте не встречается.

Справедливо рассуждение Д.Н. Шмелева о том, что неповторимость русскому застолью придают не обильные возлияния, а то, что выпивание алкоголя сопровождается закуской и последующим задушевным общением [Шмелев, 2002, с. 423]. Такое замечание характеризует современное цивилизованное понимание застолья. Но в рассуждениях о традиционной народной культуре необходимо исходить из крестьянского мироустройства. Закуска как родовое наименование холодных блюд<sup>3</sup> не включается в сознании крестьянина в единство *выпивка – закуска – задушевное общение*, а реализует дихотомию *обыденное – праздничное* с разведением значения слова на то, чем закусывают выпитое, и необходное, не имеющее места на повседневном столе сибирского крестьянина.

В свадебном застолье *закуски* (диалектный вариант *прикуска, прикуски*) выставляются в первый день и предваряют вынос пирогов: *На столе после закуски большой невестин пирог. Она разносит, муж идёт с ней (Колл.); Готовятся, стряпают, настрияпушки настрияпают, наставят на тарелки, прикуски (Колл.).* Кроме того, закуска как наименование рода холодных блюд вступает в оппозицию *холодное – горячее*, т.к. горячие жидкые кушанья подаются, как правило, на

---

<sup>1</sup> Имеющийся материал не подтверждает факт употребления киселя как свадебного блюда в Сибири. Кушанье предназначалось либо для постного стола: *Великий пост пойдет – ничё не едят, кисели одни* [ВС, т. 3, с. 109], либо для поминального: *Раньше-то на поминках-от три киселя готовили. Со смородиной, с калиной, а там еще с урюком. О, только в тарелке, вот так ложки-то. Жисьть-то все равно была неважной, в ранешны годато. Скуповато жили-то ить. А на поминки-то пойдут ребятишки, ух, только тарелки говорят. Урюк-то надо поймать (Том.).*

<sup>2</sup> См. толкование значения слова «студень» в «ВС»: кушанье из сгустившегося при охлаждении мясного или рыбного отвара с мелкими кусочками мяса или рыбы. [ВС, т. 6, с. 416].

<sup>3</sup> См., например, в «Вершининском словаре» – диалектном словаре полного типа – данное слово не зафиксировано, **помещено только слово** *закусить* в значении «заесть что-либо выпитое» (с достаточно низким для общерусского слова количеством (5) словоупотреблений).

второй день на «похмельный стол»<sup>1</sup>: *А на второй день утром встают, когда у жениха, тогда, значит, опять всё на столах. Вот эту режут щуку, поросёнка режут на второй день, а утром варят. Ну, кто уху варил горячую, кто супы (Том.); А назавтра у жениха похмельный стол. Уху там подали, закуски там ешо всякой наставают (Молч.).*

Также закуска как род необыденных блюд прочно закрепляется в крестьянском сознании как манифестант богатства: *Раньше ить надо выставить знаешь какие закуски? Если есть у родителев деньги, так её из-за стола выведут, а если нет, так и убёгом или замуж (Том.).* Следовательно, номинации необходных, необыденных блюд реализуют первую ступень кулинарного кода сибирской свадьбы, но семантического компонента сакральности они не несут, лишь обеспечивают выход крестьянского сознания через лексические единицы в условный мир обряда. Вторая и основная, собственно обрядовая ступень этого кода проявляется в наименованиях ритуальных блюд. Они делятся на: 1) **собственно сакральные** (кутья, курник), 2) **потенциально сакральные** (свадебные пироги), 3) **сituativno сакральные** (кисель, блины<sup>2</sup>).

Регламент свадебных блюд достаточно устойчив, при этом самыми «свадебными» из них можно считать пироги. В среднеобских говорах широко представлены их названия. Во-первых, это *курник* (*куреник, куреньков пирог*) – главный пирог, связанный изначально с принесением в жертву курицы<sup>3</sup> и традиционно начинявшийся ее мясом. Но уже В.И. Даля указывает, что в качестве начинки «заместо курицы попадает туда и утка, и говядина» [Даль, т. 2, с. 224]. На сегодняшний день связь пирога и жертвоприношения утратилась, и *курником* называют пироги с любым мясом, включая курятину: *От невестиной матери испечён бывает курник – пирог с мясом так называют (Кем. Мар.); Курники на свадьбу стряпают. Печень варят, в нутро накладёшь, как пирог, и загибаешь зубцами (В.-Кем.); Курники со свининой – весь закрывается [пирог] (ВС, т. 7, с. 185); Курники были из свинячего мяса; Курник – это мясо потушишь, тесто раскатываешь и садишь в печку. Мясо свиное, куриное [Там же, с. 186].* Кроме того, словом *курник* поименовываются не только свадебные пироги, но и тестяные изделия в форме птицы (*Когда к венцу собираются, ставят свечи, светочками курники наряжают. Курник длинный, вроде как гуся делают. Наряжат цветами. У кого нет теста, деревянные курники делают (Том.)* [СРСГ, т. 2, с. 117]), а также жареные или вареные курица, утка, гусь и даже свиная голова, украшенные бумажными цветами и символизирующие таким образом начало свадебных церемоний, и, как правило, не предназначенные для поедания. Главная их функция – обозначить сакральное время, так как выставлялись они исключительно перед венчанием: *Курники – курицу либо петуха зарезать, изрядить его всяко и вилку в середину воткнуть. Ножик положить. Курники не режут (В.-Кет.); Курник – это свиная голова сваренная, её наряжат разными бумажками. На свадьбе это кушанье подают, когда невесту под венец отправляют (Кем. Юр.).*

Эту же функцию выполняли и бумажные цветы, предназначенные для украшения пирогов и другой еды, называющиеся также *курниками*. Никак не связанные с пищей, они знаменуют собой сакральное время свадьбы и жертвоприношения: *Поснаряжат коней, девушки курники делали. Курники были – из бумаги цвет-*

<sup>1</sup> В первый день свадебной трапезы не включаются горячие жидкые блюда. О.А. Седакова говорит о жидкок кушанье как непременном блюде поминального стола. С горячим, дымящимся паром связывается «выход души» [Седакова, 2004, с. 120].

<sup>2</sup> Блины – одно из любимых блюд россиян – присутствуют не только на ритуальном и на праздничном столе, часто готовятся и в обыденные дни, как и кисель. К примеру, в ситуации масленичной недели обрядовая семантика блинов наполняется солярной коннотацией.

<sup>3</sup> Об этом подробнее см.: [Сумцов, 1996].

*ты. И в пироги эти курники повтыкаши. И девки сидят только с курниками. Тады девки вылезают, забирают курники, и все садятся за стол. А девки курники никому не дают (Зыр.).* Таким образом, перед нами живой процесс демотивации: рассматриваемая языковая единица переживает утрату лексического мотиватора, что свидетельствует о полной сакрализации слова (названная лексема имеет исключительно сакральную семантику, в отличие от потенциально сакральных и ситуативно сакральных).

Существует и другая точка зрения, объясняющая главенствующее положение курника на свадебном столе. Так, например, энциклопедия «Русские» связывает его с куриным яйцом – символом зарождения жизни, поэтому курник на свадебном столе – пожелание молодым продолжения рода, а мясная начинка символизирует будущее изобилие в хозяйстве семьи [Липинская, 2003, с. 363].

Собственно сакральное значение обрядового слова проявляется как в **символическом** (лексическая единица *курник* обозначает сакральное время, символизирует жертвоприношение, зарождение жизни, будущее изобилие и т.п.), так и в **регламентирующем** компоненте, связанном с упорядочиванием системы действий участников обряда.

Так, В.И. Даль считает, что *курник* – «свадебная хлеб-соль молодым, от всех родных» [Даль, т. 2, с. 224]. Среднеобский диалектный материал представляет более сложную систему правил, закрепленных за данной лексемой. Крестьянское сознание прочно соединяет регламентирующее содержание языковой единицы с невестой и невестиной родней: *Невестин курник стряпали. Разукрасят свечами и поставят перед невестой (Шег.); Дружка глядит в кут, мачеху зовет. Вот тада она несет курник, мясом его наклада да цветами нарядила. Потом она опять курник второй несёт. Тятя-то меня иконойblasловил (Шег.); Курник – это пирог к жениху от невесты. Стряпали таку булку, нарядим чем-то, бумагой разной (Зыр.).* Кроме близких невесты, свадебный *курник* (*куренник*) выносил и дружка: *Тут уж дружка куреньки выносит, а гости поют: «Понесите нам куреничек свой разнаряженный». Тогда куреники пироги были, их украшали всяко красиво (Шег.).*

Среднеобские говоры фиксируют иную темпоральную характеристику, закрепленную за лексемой *курник* (в момент появления в процессе развертывания обряда во времени, актуализированный по правилам, предмет и его поименование приобретают особую магическую силу). Так, авторы энциклопедии «Русские» считают, что «свадебные пироги подавались в конце пиршества: всем было известно – «курник – из-за стола вон»» [Липинская, 2003, с. 386]. В сибирском матерiale украшенный *курник* как пирог первого дня – заместитель невесты – обязательно присутствует перед венчанием, в некоторых случаях он съедается в первый день свадебного пиршства, в других – остается нетронутым до конца свадебного пира и вручается дружке в знак благодарности за хорошо проведенный обряд. Несение *курника* (*куренькова пирога*) над головой знаменует окончание свадебных гуляний: *Он завязанный в платок, а дружку провожают, дак этот курник ему отдают, с платком, со всем. У кого, конечно, с чем, но называли курник. Он жирный такой, хороший. И вот дружку провожают уже на третий день свадьбы и этот курник ему отдают, дружке (Кем. Мар.). От невестиной матери испечён бывает курник – пирог с мясом так называют. Он завязанный в платок, а дружку провожают, дак этот курник ему отдают, дружке (Кем. Юр.).* Дружка берет этот самый *курник*, на голову ложит и по деревне несет, все его видят (Зыр.).

Наименование *курника* как свадебного пирога распространено повсеместно в Томской и Кемеровской областях [СРСГ, т. 2, с. 117]. Исследуемый материал сибирских старожильческих говоров исключает в качестве ритуального такого пи-

рога, как *каравай*<sup>1</sup>. В сибирском крестьянском сообществе *каравай* воспринимается только как праздничное блюдо: *Каравай – сладкий пирог на менины кода* (*Кем. Мар.*).

Следовательно, обрядовая лексическая единица *курник* как **собственно сакральная** может быть истолкована следующим образом с учетом ее символического и регламентирующего содержания:

**КУРНИК (И) (КУРЕНИК, КУРЕНЬКОВ ПИРОГ). – 1. (сакральный)**

Главный свадебный закрытый пирог с курятиной, мясом, салом или другой начинкой, украшенный бумажными цветами или тестяными шишечками, (**символический**) изначально символизирующий жертвоприношение или саму свадебную церемонию. Используется также как заместитель невесты (**регламентирующий**). Подается перед венчанием, выносится родственниками невесты. Поедается в первый день свадебного пира, в некоторых случаях, будучи нетронутым, отдается дружке в качестве платы за хорошо проведенный обряд.

2. Свадебные украшенные кушанья из теста или их заместители, сделанные в форме курицы или другой домашней птицы.

3. Жареные или варёные курица, утка, гусь, подающиеся на свадьбе. Используются как заместитель курника, поэтому украшены цветами из бумаги.

4. Бумажные цветы, которыми украшают свадебные пироги.

Таким образом, многозначность данной лексической единицы свидетельствует о ее укорененности в народном сознании. Такая устойчивость восходит к архетипической природе ею означаемого.

Курник – кушанье первого дня свадьбы, второй день – время сладких пирогов<sup>2</sup>. Анализируемый материал представляет следующие номинации такого типа блюд: *невестин пирог, женихов пирог, молодухин пирог, стряпкин (стряпчин) пирог*. Все они относятся к разряду **потенциально сакральных** единиц. Ничем не отличающиеся в способе приготовления (как правило, для начинки используются различные ягоды, изюм, варенье и т.п.), они выполняют в ходе обряда специфические функции: **социоопределительную, регламентирующую**. Например, социоопределительную функцию выполняют наименования *невестин пирог – женихов пирог (пироги со стороны родственников жениха и невесты)*. Настоящая дихотомия представляет собой реализацию универсального противопоставления «свой» – «чужой» и обозначает противостояние двух семейных родовых кланов, объединенных за праздничным столом<sup>3</sup>: *Невестин пирог делали сладкий, наряжали. Наряжали красиво (Шег.); Женихов пирог стряпается до свадьбы, на свадьбе ставят. Собираются гости разные эти с обеих сторон (Молч.); У невесты отгуляли, и она везет свой пирог к жениху, а у него свой есть (Молч.)*. Кроме выражения посессивности (притяжательные прилагательные – морфологическое средство выражения этой понятийной категории), названные обрядовые единицы, имеют дополнительную культурную социоопределительную коннотацию, выступающую на первый план<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> К примеру, каравай – главный свадебный хлеб в Полесских селах. Именно на него помещали особые тестяные украшения в виде фигурок людей, растений, цветов и т.п. [Агапкина, 2001, с. 342.]

<sup>2</sup> Сладкие пироги реализуют тему сладости; традиционно «сладкое» осознается как устойчивый признак женщины и женской сексуальности [Кабакова, 2001, с. 50–78; Банкова, 2003а, с. 211].

<sup>3</sup> Только после свадебного пира, прошедшего все этапы, возможно соединение родственников. Именно сельский коллектив должен засвидетельствовать рождение новой семьи. С этого момента родители жениха и невесты становятся *своеками*.

<sup>4</sup> Ср.: «Словарь антонимов сибирского говора» О.И. Блиновой дает следующее толкование антонимической паре женихов – невестин: относящийся к жениху – относящийся к невесте. – С *жениховой* стороны и с *невестиной* родня. Таким образом, настоящая антонимическая пара актуализирует понятийную категорию посессивности

В наименовании *молодухин пирог*, кроме социоопределительного компонента значения, вычленяется регламентирующий: *Пирог несут, молодухин пирог с ягодами намазывают* (Зыр.); *Молодухин пирог это уже на завтра делают. Там стряпают, тогда уже молодые ходят с этим пирогом* (Пар.). Обозначения *пирога* как *молодухина* подчеркивает не противостояние (у *молодухина пирога* нет второго члена оппозиции), не разыгрывание партий жениха и невесты, а переход главной участницы свадьбы в новый социальный статус. Наименование *молодухин пирог* имеет синонимическую пару *стряпкин пирог* (*Стряпкин пирог, и он пекётся сладкий – это молодухин пирог* (Молч.); *Кидать [деньги] на сладкий пирог. Стряпкин пирог* (Молч.)). Такой сладкий пирог готовила и торжественно выносила приглашенная для подготовки свадебного стола *стряпка* (*стряпча, стряпушка, стряптенька*): *Вот пекут сладкий пирог, всё. Там три пирога. «Во светлой светлице, во столовой новой горенке есть ти стряптенька-матушка, дорогая боярыня. Есть ноженьки – подойди, есть рученьки – поднеси. Голова с поклоном, язык с приговором. Пожалуйте сюда»*. Она сейчас идет оттуда и несет пирог. Пирог приносит, ну вот опять чё-нибудь тамотка закусывают ли чё ли. Вот он [дружска] опять, опять начинат то же самое говорить. Ну и вот, и она вторую несет. Пирог. И ставит на стол. Тут все бояры поднимаются, только сидит невеста, жених. *«Пожалуйте, пей рюмочку до дна. На дне мёд да патока да ещё винна ягода»*. Третий раз она уже несет большой пирог, сладкий, начиненный. Ну тут опять все ревут: *«Пожалуйте, пей рюмочку до дна...»* Потом уже этот стоит сладкий пирог. Потом подарки дарили. Кто дороже всех скотину подарит, тот этот пирог режет (Молч.); *Пирог стряпка выносит при окончании. Ночуют ночку* (Колт.). Следовательно, регламентирующий компонент указывает на то, кто и в какое время готовит и выносит, а затем режет кушанье. В отличие от *курника*, который является символом брачного пира (в лексеме, как было сказано выше, выступают на первый план сакральный и символический компонент значения), сладкие пироги предназначены для разрезания и поедания, именно такие пироги – вторая составляющая в выражениях *бросать (бросить) на пирог, кидать (кинуть) (на пирог), класть (ложить) на пирог*: *Сладкий пирог делали. Бросают на пирог. Кто скотину кидат, кто овечку, кто коня* (Крив.) [СРСГ, т. 2, с. 78]. Перечисленные устойчивые выражения обозначают одаривание жениха и невесты во время свадебного веселья. Выкуп куска пирога участниками пира – приобретение благой судьбы: *Сладкий пирог с изюмом. Дружска режет этот пирог крест-накрест и берет себе середину. Сладкий пирог делали, навалили с полкуля деньги и скотины [на пирог]. И мы богаты скоро стали* (Зыр.); *Едят сладкий пирог. Покупают пирог, кто больше. Когда цена становится большой, его уценяют, затем начинается торг сначала. Уценят дружска и тысяцкий. Пирог режет то, кто дал больше, режет на четыре части. Пирог уносят, разрезают, затем приносят и едят* (Кож.). В названиях свадебных действий (и в самих действиях) над пирогами реализуются функции даров и обмена (доля – целое; доля (счастье – с-часть-ю) – недоля (несчастье)).

Кроме синонима *молодухину пирогу, стряпкин пирог* – знак благодарности, платы стряпке за работу: *Стряпкиным пирогом провожают стряпку со свадьбы. Везут к ней пирог, и все свадьшиные к ней, едят по куску* [ВС, т. 5, с. 102–103]; *Стряпка пекла сладкий пирог. Она вот трудится, ей должны же заплатить за труд. Она же пекёт, стряпает сколько дней. Вот потом говорили: ну, провожали стряпку* (Том.).

Названия пирогов ассоциируются с частью свадебной церемонии, когда с ними проводят различные манипуляции, и служат для именования ритуала (*молодухин пирог, невестин пирог, стряпкин пирог*)<sup>1</sup> на основе метонимического пере-

<sup>1</sup> См. толкование значений названных обрядовых единиц в Среднеобских словарях. Их авторы повсеместно указывают, что перечисленные лексические единицы – названия

носа: *А вечер будет стряпкин пирог – накидают стряпке (В.-Кем.); На второй день стряпкин пирог, стряпке мало кидают, кто каку копеечку (В.-Кем.); После закуски – большой невестин пирог. Она идёт с подносом, и одаривают невестин пирог (Пар.).* Кроме того, они также вступают в синонимические отношения с обрядовыми единицами, обозначающими аналогичный ритуал одаривания жениха и невесты: *молодухин пирог – молодухин стол; невестин пирог – невестин стол; стряпкин пирог – стряпкин стол: Вот сегодня погуляли, а назавтра молодухин стол (Пар.); Невестин стол, триста рублей накидывали, молоды угощенье заплатит, пирог разрезает (Колл.); Стряпкин был стол, кода свадьба отходит, молодые угощают, начинаются блины, выставляют стряпке на стол. Пекут курники, пирог с мясом, стряпка теперь повар, умрёт человек, тоже нужна стряпка (Том.).*

К **сituативно сакральным** относится обрядовая единица *блины* и все устойчивые выражения, производные от нее (*к теще на блины, ездить на блины; класть, кидать на блины и др.*). В этой лексеме нет универсального сакрализующего содержания, оно в каждом обряде свое (солярное, поминальное [Зеленин, 1991, с. 406] – на масленичной неделе, пища покойника [Зеленин, 1991, с. 356] – в похоронном обряде), поэтому сакральное функционирование лексемы *блины* можно определить как «мерцающее». *Блины* – название части большого и главного ритуала свадьбы, когда гости дарят подарки молодым, т.е. синонимическое обозначение свадебного эпизода, подобного манипуляциям с пирогами. Данная лексема также указывает на территориальное распространение названия представляемого ритуала. Так, в некоторых селах Зырянского и Томского района Томской области часть свадебной церемонии одаривания молодых связана только с *блинами*: *Гуляют вот, например, сегодня свадьбу отгуляют, на другой день собираются. Вот, например, сейчас на пирог кладут в этот же день, раньше – на второй у нас блины были, пирогов не было, блины пекли. Никаких пирогов. На второй день собирают всех родственников и пекли блины (Зыр.).* Вступая в синонимические отношения с этапом обряда, именуемым «сладкий пирог», «блины» как его территориальный вариант, берут на себя его функции – социоопределенную и регламентирующую.

Таким образом, тему одаривания жениха и невесты обеспечивают синонимические пары бросать (бросить), кидать (кинуть), класть (ложить) **НА ПИРОГ** – бросать (бросить), кидать (кинуть), класть (ложить) **НА БЛИНЫ**, т.е. блины так же, как и пироги, продают – покупают, разрезают, несут и т.п. Однаковые манипуляции с разными предметами, обозначенными словом, имеют сходный по силе магический смысл прогнозирования богатства, заключенного в понятии «мнного». Пирог, чтобы реализовалась идея «множественности», специально разрезают, в то время как блины сами по себе содержат множественную семантику. Это отражается в самом названии фрагмента обряда **БЛИНЫ, НА БЛИНЫ**: *Мать мне на блины клала корову (Зыр.); Блины и курник накрывают тарелками. Когда дружска их открывает, говорит: «Позолотить надо блины». На блины кладут кто чем: кто деньгами, кто ситцем, кто скотину, барашка, а отец жениха обязательно корову или тёлку даёт. А кто подходит класть на блины, говорит: «Дарю молодых...» и называет подарок (Том.).*

Устойчивое выражение *к тёще на блины* – название комедийного игрового эпизода свадьбы, где в шутливой форме разыгрывается акт принятия зятя в семью

---

ритуала, во время которого покупают- продают, разрезают пироги. Например, **Молодухин пирог**. Устар. Вечер у молодой жены, на котором её одаривают подарками, то же, что **молодухин стол**: *Ставят посередь столов пирог, ставят тарелку на стол. Ей плотят кто деньгами, кто товаром, кто тёлочку, кто овечку (В.-Кем.). От венца и на завтра на молодухин пирог (Колл.). Когда молодухин пирог отошёл, тогда по избам пойдут (В.-Кем.)* [СРСГ, т. 2, с. 152].

невесты (социоопределительная функция) (*Гуляют целую неделю. Едут на блины. Тёща мажет зяту маслом голову и говорит: «Мой милый», а он кладёт деньги (Том.)*, или является поводом продолжать веселье (регламентирующая функция) *(Из-под венца к жениху, потом к теще на блины (Колт.)* [Липинская, 2003, с. 393].

Кроме территориальной окраски ритуала, лексема *блины* реализует оппозицию *старое – новое (раньше / сейчас)*: У нас *парены* блины. Это как на завтремя уже блины. Счас, вишь, пирог кладут или торт. А раньше всё блины пекли (Том.). Таким образом, ситуативно сакральная лексема *блины* проявляет обрядовую сущность как главную.

Кулинарный код, составляющий культурное пространство свадебного обряда в его содержательной и регламентирующей части, дает богатый материал по исследованию народного сознания, в нем отразившегося. Суть празднования, связанного с трапезой, пиром, заключается не столько в той еде, которую выставляет и поглощает сельская община, сколько в выстраивании проекта идеальной жизни молодой семьи. Более того, «кулинарное поле» превращается в превентивное средство недопущения разрушения идеала бытования по коллективной модели. В этой связи абсолютно специфично ведет себя обрядовое слово, которое нуждается в особом лексикографировании. Предложенный вариант (КУРНИК) словотолкования во многом альтернативен классическому толкованию, так как лингвокультурологический комментарий предполагает большую энциклопедичность в представлении слова, коррелирующей с традицией В.И. Даля [Банкова, 2003б, с. 3–10]. Вычлененные функции потенциально обрядовых слов наталкивают на вывод о наличии у них дополнительного культурного компонента и обнаруживают таким образом традиционную для народа многомерность мировидения и умение воплотить ее в самых простых формах. Исследованный материал кулинарного кода позволил выявить собственно сибирский вариант языковых объективаций этого явления и дать некие «областные» характеристики, производные от социально-экономических, климатических, территориальных условий его проявлений.

#### Список условных сокращений

Томская область:

Том. – Томский район  
Шег. – Шегарский район  
Зыр. – Зырянский район  
Пар. – Парабельский район  
Кож. – Кожевниковский район  
Крив. – Кривошеинский район  
Колп. – Колпашевский район  
Молч. – Молчановский район  
В-Кет. – Верхнекетский район  
Кемеровская область:

Кем. Мар. – Кемеровская область, Мариинский район  
Кем. Юрг. – Кемеровская область, Юргинский район

#### Литература

Агапкина Т.А. Материалы к словарю полесской этноултурной лексики (опыт компьютерной обработки восточнославянской диалектной лексики. Хлеб // Восточнославянский этнолингвистический сборник. М., 2001.

Банкова Т.Б. Концепт «честь» в «Словаре сибирских обрядов» // Образ человека в картине мира. Новосибирск, 2003.

- Банкова Т.Б. Традиции В.И. Даля и Словарь сибирских обрядов // Материалы по русско-славянскому языкознанию. Воронеж, 2003. Вып. 26.
- Бардина П.Е. Быт русских сибиряков Томского края. Томск, 1995.
- Берштам Т.А. Будни и праздники: поведение взрослых в русской крестьянской среде (XIX – начало XX в.) // Этнические стереотипы поведения. М., 1985.
- ВС – Вершининский словарь / Под ред. О.И. Блиновой. Т. 1–7. Томск, 1998. 2002.
- Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка: В 4 т. М., 1989.
- Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М., 1991.
- Кабакова Г.И. Полесская народная антропология: Женский текст // Восточнославянский этнолингвистический сборник. М., 2001.
- Калиткина Г.В. Пир на весь мир (диалектные словари и прескрипции традиционной культуры // Язык и культура. Новосибирск, 2003.
- Колесов В.В. Домострой без домостроевщины // Домострой. М., 1990.
- Липинская В.А. Пища XII – XX века // Русские. М., 2003.
- Липинская В.А. Пища русских сибиряков // Этнография русского крестьянства в России (XVIII – середина XIX вв.). М., 1981.
- Миненко Н.А. Русская крестьянская семья в Западной Сибири (XVIII – первая половина XIX в.). Новосибирск, 1979.
- СА – Словарь антонимов сибирского говора / Сост. О.И. Блинова. Томск, 2003.
- Седакова О.А. Поэтика обряда. Погребальная обрядность восточных и южных славян. М., 2004.
- СРСГ – Словарь русских старожильческих говоров средней части р. Оби / Под ред. В.В. Палагиной. Томск, 1964 – 1967. Т. 1–3.
- Сумцов Н.Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды. М., 1996.
- Фрейденберг О.М. Поэтика сюжета и жанра. М., 1997.
- Шмелев Д.Н. Русский язык и внеязыковая действительность. М., 2002.
- Энциклопедический словарь. Репринтное воспроизведение издания Ф.А. Брокгауз – И.А. Ефрон 1890 г. Ярославль, 1992.