

1. Асафьев, Б. Музыкальная форма как процесс : в 2 кн. / Б. Асафьев ; ред., вступ. ст. и коммент. Е. Орловой. – 2-е изд. – Л. : Музыка, 1971. – 376 с.

2. Мильштейн, Я. Константин Николаевич Игумнов / Я. Мильштейн. – М. : Музыка, 1975. – 471 с.

## **ХОЛСТ И ХЛЕБ: СПЕЦИФИКА СЕМИОТИЧЕСКИХ СВЯЗЕЙ В ВОСТОЧНОСЛАВЯНСКОЙ ТРАДИЦИИ (НА ПРИМЕРЕ МАТЕРИАЛОВ ОРЛОВСКОГО КРАЯ)**

*Б. А. Леонова, кандидат филологических наук, доцент,  
заведующий кафедрой теории и истории народной  
художественной культуры Орловского государственного  
института культуры*

В восточнославянской народной культуре существует устойчивая связь полотна (а также полотняных изделий с тождественной семантикой – рушников, скатертей) и ритуальной пищи. Это особенно очевидно в обрядах перехода, но прочитывается и в обрядовых практиках иного рода. Наиболее отчетливые смысловые взаимодействия установились между ритуальным текстилем и выпечкой, а также обрядовой кашей (что естественно, учитывая первостепенную роль этих видов пищи в обрядовой кухне). Множество подтверждений этому обнаруживается, в частности, в традиционной обрядности самых разных регионов России. Рассмотрим некоторые примеры обрядового соположения хлеба и полотна в локальных обрядовых традициях Орловщины.

В Орловском крае до сего дня сохраняются местами обычаи кладбищенских поминовений, относимые рядом исследователей к весьма архаичным [1]. Для умершего накрывают трапезу прямо на могиле, застланной домотканой скатертью. Здесь обязательно присутствуют хлеб и/или ритуальное печенье. В Орловском Полесье, на территории

Хотынецкого района, подобные намогильные трапезы устраиваются на «сороковины». Для них специально выпекался домашний хлеб и печенье в виде лесенки. «Лесенка» устанавливалась на скатерти, покрывающей могилу, вертикально; хлеб не резали, а выкладывали разломленным на крупные куски.

В выявленных архивных материалах 1920-х гг. упоминается как распространенный на Орловщине обычай так называемый «встречник»: первому, кто встретится на пути похоронной процессии, полагалось дать кусок хлеба в полотно [8]. Со «встречником» интересно перекликается особая форма свадебного хлеба-соли: по материалам с. Ледно Урицкого района Орловской области, хлеб-соль здесь представлял собой «кавригу», обсыпанную солью и обернутую в скатерть.

Одна из функций текстиля, контактирующего с хлебом, может быть обусловлена, вероятно, присущей полотну семантикой дороги между мирами. Представление о полотне (рушнике, скатерти) как символе пути, перехода достаточно глубоко укоренилось в современных исследованиях. В контексте нашей темы важно понять, как означенный семантический круг коррелирует с обрядовой ролью хлеба. Нам представляется приемлемым следующее объяснение. В обрядовой ситуации покров из ритуального текстиля как бы вводит хлеб в иномирное пространство, выполняет роль транслятора, образно говоря – некоего «транспортного средства». Именно обрядовое полотно маркирует хлеб в качестве жертвы/дара. Такой ритуальный «транслятор» в определенной ситуации делает хлебный дар доступным для иномирного «адресата». Коль скоро речь идет об обрядах перехода, этим адресатом в целом можно считать предков, которые, по выражению А. Л. Топоркова, «почти осязаемо участвуют в выпечке хлеба и получают от него свою долю» [13, с. 385].

Один из важнейших аспектов взаимодействия полотна и хлеба состоит в защитной функции текстиля: хлеб как сакральное тело символически укрывается от потенциальной

скверны, что вполне коррелирует с многочисленными версиями апотропейного использования полотна и полотняных изделий в народной культуре: «Часто объект, нуждающийся в охране, покрывали полотном, фартуком, полотенцем, магически укрывая его от опасности» [3, с. 150]. В этой связи весьма показательными представляются бытовые народные правила хлебопечения. Полотняные изделия выступают обязательным атрибутом изготовления хлеба вообще, и это нередко регламентируется специальными предписаниями, отсутствующими в отношении другой пищи. Прескрипции, относящиеся к производству хлеба (и не только ритуального), отражают и поддерживают его статус наиболее сакрализованного вида пищи. Выпечка хлеба предварялась молитвой. Изготовление хлеба требовало ритуальной чистоты отстряпухи и соблюдения ряда запретов всеми, находящимися в это время внутри дома: не шуметь, не сквернословить, не мести пол и т. п. В контексте нашей темы важно, что в число подобных предписаний входило также использование специального текстильного покрывала для посуды с тестом – ширинки-«наблинника», куска плотной ткани – де́жника. Существовали также специальные правила очищения квашни, также связанные с особым использованием текстиля.

Некоторые предписания по изготовлению хлеба неплохо сохранились в рассказах современных орловских информантов. Квашня накрывалась плотной тканью, один из распространенных вариантов названия для нее такой же, как для скатерти – «столешник». Кроме того, информанты устойчиво воспроизводят правило, по которому хлеб, вынутый из печи, должен быть облачен полотном: накрыт и выложен на скатерть, полотенце, салфетку-скатерок и т. п. Это правило касается «хлебенного» в целом – собственно хлеба, а также разного рода печенья и блинов. Использовались специально для этих целей предназначенные текстильные изделия, обязательным требованием к которым была чистота: «Скътирок чистый всигда был», «Блины пикли и на скътирок клали»; «Хлеб когда вытаскивали из пе-

чи, то накрывали настольником»; «Накрюшником накрывали хлеб» [10]; «Карвешки нъкрывались халстинъй» [6, 195.]. И, конечно, хлеб, приносимый в храм для освящения, прежде всего пасхальный хлеб, требует особенного обрамления. Практически повсеместно сельские информанты на Орловщине указывают на необходимость «завязывать» пасхи (т.е. куличи) в расшитые рушники или столешники. В городской среде ритуальная пища, освещаемая к Пасхе, часто также заворачивается в нарядные или просто белые салфетки и скатерти.

В контексте вышеизложенного правомерно предложить интерпретацию и некоторых специфичных терминов традиционного текстиля, сохранившихся в орловских говорах.

Еще Г. С. Маслова отметила, что терминологический словарь русской вышивки складывался не одновременно, поэтому некоторые названия в нем представляют особый интерес, так как обнаруживают большую устойчивость и некие признаки архаического генезиса [7]. Наше внимание привлекли примеры своеобразного «хлебного кода» в терминологии орнаментов. Одно из орловских названий рельефного тканого рисунка в виде прямоугольников, квадратов, ромбов – *пряники, прянички*. На Орловщине холст, вытканый *пряниками*, часто использовался для скатертей, что подтверждается массой сохранившихся образцов: «*В старину ткали скатерти и рисунок делали пряньками*» [10, с. 127].

Простой четырехугольник мог быть уподоблен множеству предметов. Почему же предпочтение в нашем случае отдано пряникам? Вероятно, сопоставление здесь обусловлено не только чисто внешним сходством, но и единством смыслового поля, объединяющего декорированный предмет и предмет, получивший номинативную функцию. Со времени своего появления в русском быту пряник как разновидность ритуального хлеба, широко вошел в обрядовую практику (в первую очередь свадебную) в значении символического атрибута. Отметим, что роль пряника в разных обрядовых ситуациях связана, прежде всего, с его разделе-

нием между участниками действия [5]. Эта акциональная особенность перекликается со структурной спецификой декорирования «пряниками», поскольку последняя представляет собой как бы разделение, рассечение всей поверхности предмета на равные доли. Указанная параллель между настоящим пряником и орнаментальным делается еще более внятной, если учесть, что в орловских говорах *пряничками* могли называться также ломтики нарезанной пищи (хлеба, сала и т.д.) [10, с. 127–128.]. Следует добавить, что *пряником* именовался рисунок в виде простой решетки не только на ткани, но и на разных выпечных изделиях – пирогах, лепешках. Думается, в терминологии традиционного текстиля это название по-своему отражает семиотические связи скатерти (в более широком смысле – холста), пищи и трапезы в мифосимволическом плане.

На поздних этапах существования традиции культурные смыслы орнамента зачастую переставали осознаваться, но, вполне вероятно, могли имплицитно присутствовать на уровне привычных номинаций. Очевидно, что в данном контексте интересна, прежде всего, орнаментика, характерная для архаичных техник декора, а также предметов с выраженными магико-символическими функциями. Оба указанных аспекта совмещаются в обрядовом текстиле.

---

1. *Агапкина, Т. А.* Мифопоэтические основы славянского народного календаря. Весенне-летний цикл. – М. : Индрик, 2002.

2. *Борисова, И. И.* Народное искусство Орловского края конца XIX – начала XX в. – Орел, 2011.

3. *Валенцова, М. М.* Полотенце / М. М. Валенцова, Е. С. Узенева // Славянские древности : этнолингвистический словарь. – Т. 4. – М., 2009. – С. 147–150.

4. *Власова, М. Н.* Русские суеверия: Энциклопедический словарь. – СПб., 2001.

5. *Гура, А. В.* Пряник // Славянские древности: Этнолингвистический словарь. В 5 т. – Т. 4. – М., 2009. – С. 334–338.

6. *Костромичева, М. В.* Словарь свадебной лексики Орловщины. – Орел, 1998.

7. *Маслова, Г. С.* Орнамент русской народной вышивки как историко-этнографический источник. – М., 1978.

8. Орловский государственный объединенный литературный музей И. С. Тургенева. Ф. 139. Фольклор Орловского края.
9. Словарь орловских говоров. – Вып. 8. – Орел, 1996.
10. Словарь орловских говоров. – Т. 11. – Орел, 2000.
11. Словарь орловских говоров. – Вып. 13. – Орел, 2003.
12. Словарь орловских говоров. – Т. 14. – Орел, 2003. – С. 158.
13. *Топорков, А. Л.* Хлеб// Славянская мифология: Энциклопедический словарь. – М., 1995. – С. 384–387.
14. *Часовникова, А. В.* Хлеб в традиционной народной обрядности: кресты Средокрестия // Религиозный опыт народной культуры. Народная вера и народное творчество: Сб. науч. статей. – СПб., 2012. – С. 12–33.
15. *Шангина, И. И.* Русский традиционный быт: Энциклопедический словарь. – СПб., 2003.

## **ФОРМЫ ПЛЕНЭРНОГО МУЗЫКАЛЬНО-ТЕАТРАЛЬНОГО ИСПОЛНИТЕЛЬСТВА В ЗАПАДНОЙ ЕВРОПЕ XV–XVIII вв.**

*Ли Чжипэн, соискатель ученой степени Белорусского государственного университета культуры и искусств*

Музыкально-театральные представления на пленэре, существовавшие в европейской культуре со времен античности, продолжают свое развитие в западноевропейском искусстве эпох Возрождения и барокко. В статье рассматривается обновление традиционных, унаследованных от эпохи Средневековья форм этого вида искусства, и появление новых, перспективных форм пленэрного исполнительства.

Эпоха **Возрождения** (середина XV – начало XVII в.) в Западной Европе, обращаясь к историческому наследию, актуализирует старые формы музыкально-театрального искусства, которое приобретает все более светские черты. Особенно важным является тот факт, что с XVI в. в Западной Европе начинается активное развитие сценических условий и технической организации театральных представлений: повсеместно строятся публичные театры – особые здания, специально оборудованные для стационарных сце-