

<https://doi.org/10.30853/manuscript.2020.1.16>

Балаценко Наталья Сергеевна, Сартаева Людмила Ивановна

Традиционная культура Кубани: хлеб в календарных праздниках зимне-весеннего цикла

Исследование базируется на материалах, которые были собраны в 2017-2019 годах в ходе этнолингвистических экспедиций в населенных пунктах Краснодарского края. Авторами статьи цитируются и интерпретируются записи, сделанные во время бесед с носителями традиционной культуры Кубани. На основании данных, полученных в ходе лингвокультурологического анализа высказываний информантов, делаются выводы о том, как используется хлеб (в широком значении этого слова - от зерна до любой выпечки из муки) во время календарных праздников зимне-весеннего цикла.

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/9/2020/1/16.html

Источник

Манускрипт

Тамбов: Грамота, 2020. Том 13. Выпуск 1. С. 79-83. ISSN 2618-9690.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/9.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/9/2020/1/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: hist@gramota.net

УДК 93/94; 392(470.62):81'282.2

Дата поступления рукописи: 14.12.2019

<https://doi.org/10.30853/manuscript.2020.1.16>

Исследование базируется на материалах, которые были собраны в 2017-2019 годах в ходе этнолингвистических экспедиций в населенных пунктах Краснодарского края. Авторами статьи цитируются и интерпретируются записи, сделанные во время бесед с носителями традиционной культуры Кубани. На основании данных, полученных в ходе лингвокультурологического анализа высказываний информантов, делаются выводы о том, как используется хлеб (в широком значении этого слова – от зерна до любой выпечки из муки) во время календарных праздников зимне-весеннего цикла.

Ключевые слова и фразы: традиционная культура Кубани; календарные праздники зимне-весеннего цикла; хлеб; зерно; выпечка из муки.

Балаценко Наталья Сергеевна, к. филол. н., доцент

Сартаева Людмила Ивановна, к. пед. н., доцент

Кубанский государственный университет (филиал) в г. Славянске-на-Кубани

nataliabalac@mail.ru; sartaeva60@mail.ru

Традиционная культура Кубани: хлеб в календарных праздниках зимне-весеннего цикла

Статья подготовлена при финансовой поддержке Российского фонда фундаментальных исследований и администрации Краснодарского края; проект № 18-49-230011 «Антропология народной традиции: лингвокультурологическое исследование (на материале кубанской диалектной культуры)».

Вопрос о том, какое место занимает хлеб в русской культуре, как используется этот продукт для удовлетворения каждодневных житейских потребностей, какое символическое значение обретает в различных обрядах и ритуалах, рассматривался в научных трудах неоднократно. Учеными отмечалось, что в народной среде хлеб воспринимался как «высшая жизненная ценность, “дар Божий”, главный ресурс жизни, символ достатка, здоровья и плодородия» [7, с. 411]. Не только в праздники, но и в повседневном быту к хлебу относились как к священному, божественному существу [3, с. 121, 123; 8, с. 99-100]. Наряду с хлебом и подобными ему мучными изделиями особым почитанием пользовалось и служащее для их приготовления зерно. Оно также являлось, согласно народным представлениям, средоточием вегетативной силы, символом плодородия, бессмертия, вечного обновления, здоровья, наделялось продуцирующей и защитной семантикой [5, с. 324]. Использование зерна для приготовления ритуальных блюд, в частности поминальной кутьи, объяснялось учеными порождаемыми этим плодом хлебных злаков ассоциативными связями: «...семя – зерно – семя составляет известный круговорот, который свидетельствует о нескончаемости жизни» [4, с. 18].

Наличие научных трудов, в которых в той или иной мере освещается вопрос о том, как и при каких обстоятельствах хлебные изделия, а также служащее для их изготовления зерно используются в повседневном быту или обрядовой практике жителей различных областей России, свидетельствует не столько о завершенности исследований, сколько об их перспективности. Народная культура поливариантна по своей сути, что делает практически невозможным исчерпывающее описание ее отдельных составляющих с учетом различных временных срезов и специфических проявлений в различных местностях. **Актуальность** предпринятого исследования обуславливается использованием региональных материалов, ранее не попадавших в поле зрения ученых, и реализуемой авторами установкой на то, чтобы выявить и описать фрагменты традиционной культуры кубанского субэтноса в ее современном состоянии.

Данная статья продолжает ряд работ, посвященных изучению быта и обычаев населения Краснодарского края. В 2010-2018 годах появились публикации, в которых хлеб рассматривается как одно из основных ритуальных блюд и символов кубанских семейных обрядов и праздников, олицетворяющих благополучие и счастье. Это исследования О. С. Финько «Концепт “хлеб” в традиционном свадебном обряде Кубани (на материале станицы Черноерковской)» [9], «Растительная символика в кубанской свадьбе» [10], Н. С. Балаценко «Каравайный обряд – основа подготовительного этапа свадьбы на Кубани» [1], «Хлеб в семейной обрядовой культуре Кубани» [2].

Научная новизна настоящего исследования состоит в том, что, в отличие от вышеназванных работ, оно посвящено изучению иной сферы традиционной кубанской культуры – народным праздникам, связанным с датами церковного календаря.

Цель работы состоит в том, чтобы представить отдельные проявления локальной традиции; основное внимание обращено на то, как изготавливается и используется хлеб (в широком значении этого слова – от зерна до любой выпечки из муки) во время наиболее значимых календарных праздников зимне-весеннего цикла.

Исследование базируется на материалах, собранных в 2017-2019 годах в ходе этнолингвистических экспедиций в населенные пункты Краснодарского края, в число которых вошли: станица Гривенская Калининского района, станицы Старотитаровская, Вышестеблиевская, поселок Красноармейский Темрюкского района, хутор Прикубанский Славянского района.

Записи в основном были сделаны в местностях, заселенных потомками переселенцев с Украины. Там имеет достаточно широкое распространение так называемая «балачка» или «балакачка» – диалект, сложившийся в результате ассимиляции украинского языка и южнорусских говоров, носителями которого являлось большинство людей, опрошенных в ходе обследования вышеперечисленных населенных пунктов.

В процессе обработки материалов, собранных во время полевых экспедиций, проводился лингвокультурологический анализ, дающий возможность рассматривать реалии культуры через призму сознания конкретных языковых личностей. Наблюдения над тем, как разворачиваются определенные темы в высказываниях, принадлежащих отдельным информантам, позволили составить представление о своеобразии одной из сфер традиционной культуры Кубани, вобравшей в себя накапливавшийся в течение многих десятилетий опыт предшествующих поколений.

На то, что говорящие выступают в роли носителей и трансляторов коллективного опыта, указывают встречающиеся в их речи языковые единицы. Это глаголы прошедшего времени во множественном числе (*пэклы, рабылы*), сочетающиеся с местоимениями *мы, у нас, уси* (все), ссылки на отдельных представителей старшего поколения или всех жителей населенного пункта (*як бабунька робыла; и мамка, и тёткы так робылы; на хутори такочкы уси робылы*).

Судя по высказываниям информантов, большое количество разнообразного *пэчыва* готовили во время всех праздников годового календарного цикла. Опрошенные лица были единодушны в том, что хлеб в качестве зерна и разнообразных продуктов из муки являлся главным блюдом праздничных столов.

По словам говорящих, изделия из теста пекли с различной начинкой: сладкой – фруктовой, соленой – с капустой, картошкой, мясом и др. Начинка напрямую зависела от того, к какому празднику готовилось угощение: на Рождество и Крещение пекли сладкие пироги или пирожки с сухофруктами, на Троицу – со свежими фруктами (вишнями, сливой, яблоками), на Петров день – с картошкой, капустой, ливером и т.п. В частности, информант из х. Прикубанского рассказывает: *Оцэ ж на Рожесво надо було пырогы пэкты, да такочкы, шоб з разною начинкаю: и с сушенымы сльвамы, жирдэлоу, и з потрибкою, ну цэ з мясом* (х. Прикубанский, 2019). В станице Старотитаровской записано сообщение: *Ну, на Троицу, особливо у субботу родытэльску, пэрэд Троицэй, пэрижкы пэклы со свижоу хруктою* (ст-ца Старотитаровская, 2017).

Говорящие отмечали, что традиции праздничного стола соблюдались чрезвычайно строго, праздничные застолья не могли быть безликими и однообразными. У каждой хозяйки имелись свои секреты замешивания теста, формирования пирога или пирожков. Эти секреты передавались в семье от старших женщин (чаще бабушек) молодым хозяйкам: *Як бабунька робыла, так и мэнэ навчыла* (х. Прикубанский, 2019). Кулинарные традиции бытовали не только в отдельных семьях, но и в конкретных населенных пунктах Кубани: *Мы у нашэму роду завседа так наготавлявалы, и мамка, и тёткы так робылы* (ст-ца Гривенская, 2018); *У нас на хутори такочкы уси робылы* (х. Прикубанский, 2017).

Большинство народных праздников приурочено к зимнему и весеннему периодам календаря, поэтому они упоминаются информантами чаще всего.

Согласно справедливому замечанию авторов этнолингвистического словаря «Славянские древности», в основе народного календаря лежит церковный календарь, определяющий состав, порядок праздников, в значительной мере и их терминологию. Но «интерпретация праздников, периодов и сезонов, а также их ритуальное “оснащение”, т.е. приуроченные к ним обряды, обычаи, запреты, предписания в целом не выводимы из христианского учения и являются органическим компонентом народной традиции» [6, с. 442]. Существование таких традиций на Кубани может быть подтверждено ссылками на высказывания информантов.

Говорящими отмечалось, что хлеб обязательно присутствовал в обрядах и ритуалах Святочного цикла: от Вечери до Крещения. Без обилия различного рода продуктов из зерновых культур не обходились обрядовые действия накануне Рождества. Так, на Вечерю обязательно готовили кутью – сладкую кашу из пшеницы: *А як жэ, на Вичерю варылы кутю з пиэныци. Пэрэбралы зерно, пэрэмылы, на ничь зальылы вадю, аposable варылы, довгэнько так варылы, шоб аж разварылася, и мэдом полывалы* (х. Прикубанский, 2019).

По словам информантов, в настоящее время в связи с распространением в регионе новых зерновых культур наряду с пшеницей используется и выращиваемый на Кубани рис: *Оцэ ж сичас варят рис на Вичерю, а раньше уси варылы пиэныцю, да мы и щас йийи варымо* (ст-ца Гривенская, 2018). Обычно для приготовления кутьи использовали мед или заливали ее *узваром*, то есть концентрированным компотом из сухофруктов.

Кутья отличается от постного *сочыва* в сочельник и от *кануна* за поминальным столом тем, что это, согласно определению информантов, *богата каша*, то есть сытная. *Богата каша* – это тоже кутья, но из разного зерна и крупы; наряду с пшеницей в нее добавлялись гречка, пшено и т.п. По своему желанию хозяйка могла собрать такую кашу из пяти-семи видов круп. Это может быть объяснено тем, что такие числа считаются счастливыми, а семь символизирует большую счастливую семью. Информант из х. Прикубанского отмечал, что богатая каша должна являться на праздничном столе главным блюдом, которое следует отведать всем: *Уси довжны съесты хотя бы тры ложки вот этой кащи, вона дужэ сытна* (х. Прикубанский, 2019).

Вечеря состояла из кутьи и пирожков; такое угощение кубанские дети и молодежь разносили дедушке, бабушке, крестным родителям, близким родственникам. Вспоминая о своем детстве, жительница хутора Прикубанского рассказывала: *Аposable обеда, часа у три-четыре, мамка собырала узилок, цэ платок такый, туда ста 'вляла пырожкы, красыву кутю, ну, цэ осыпала изюмом, конхфэткамы, мэдом. И мы шлы до бабуньки и к крёсным. А воны нам шось-нэбудь дарылы и денюшку давалы* (х. Прикубанский, 2019).

На основании высказываний информантов можно сделать вывод о том, что угощение кутьей протекало как ритуал, в ходе которого необходимо было совершать определенные действия. Кутью следовало отведать и взамен съеденной части добавить свою: *Вось прыходымо до крёсного, вин пробуе кутю, хвалэ, а тётка бэрэ ложкою свою кутю и у нашу мысочку с кутёю кладэ* (х. Прикубанский, 2019). Говорящие не объясняют смысл таких действий, но, очевидно, производимый обмен был направлен на упрочение родственных и дружественных связей.

На Вечерю пекли пироги и пирожки из простого теста, несдобного, с соленой начинкой (картошкой, капустой, горохом, тыквой), так как пост еще не закончился. Информант из хутора Прикубанского отмечает: *В детстве нам нравились сладкие лепешки, тонкие пирожки с картошкой или тыквой, которые пекла бабушка. А вот с горохом или фасолью не любили* (х. Прикубанский, 2019). На Рождество пекли сдобное пэчиво: сладкие пироги, рулеты и пирожки (с творогом, сыром, маком, орехами, сухофруктами), а также пироги с мясом, многослойные курники: *Пэрэд Рожэством, кода уси пэклы, на улицэ так укусно пахло выпичкою. У кажой хати було богато сладких пырогив, пырожэчкив, рулетив з маком и орихамы* (ст-ца Гривенская, 2018).

Продолжением праздников Святочного цикла был так называемый старый Новый год, который отмечался 13 января. К этому дню готовилось угощение для людей, которые участвовали в праздничных ритуальных действиях – *водылы Мыланку: На старый Новый год моло'дишь водыла Мыланку, прыхо'дылы, песню спивалы, позравлялы з Новым годом, а их надобно було одаривать, угощать. Потому богато пыклы пырожкив и раздавалы* (ст-ца Гривенская, 2018); *Ну як жэ, на старый Новый год тож пэклы и пырогы, и пырожэчки з разною начинкою, шоб було шо дать тим, хто пры'йдэ мыланковать* (х. Прикубанский, 2019).

По словам носителей традиционной культуры Кубани, 14 января рано утром мужчины ходили *посевать*, то есть осыпать зерном хозяев, стол и все в доме, исполнять песню, содержащую поздравления с наступившим Новым годом: *На старый Новый год, 14 утром приходят мужыкы, двое-трое, спивают песню, оцю "Ой в поли, в поли сам Господь ходыв" и посыпають у хати, желяють урожая, здоровья. И воцю пишэныцю убирать низя тры дни. Апосля смитають и выносьють домашней птыцэ* (х. Прикубанский, 2019); *Ранэнько з утра, до висхода сонца, мужыкы и парни ходють посивать. Як? Ну, набэруть зирна каково-нэбуть, заспивають и осыпають усэ* (ст-ца Гривенская, 2018). Ритуал, сопровождающийся исполнением песни, в которой упоминается имя Христа, имеет дохристианские корни. Очевидно, что *посеванию* на Кубани, как и в других регионах России, приписывались продуцирующие функции: ритуал расценивался как пожелание благополучия, здоровья, богатого урожая, а значит – достатка [5, с. 324].

Информанты ничего не говорят об этом, поскольку не пытаются осмыслить опыт предшествующих поколений, а просто принимают его как данность. Но очевидно, что пшеница, рассыпанная *посевальщыкамы*, перестает быть обычным зерном, приобретает особую значимость и символический смысл: именно поэтому ее нахождение в доме связывается с сакральным числом «три». Также говорящими отмечалось, что гостей необходимо было встретить с честью, в противном случае они могли доставить хозяевам мелкую неприятность: *Колы им не понравылося, як их устрилы, так моглы какогось милкого зирна понасыпать, ну пишэна, чи сечки якоись. Хай апосля хозяйка убыврае* (ст-ца Гривенская, 2018).

Много *пэчива* готовили на Крещение, которым заканчивался цикл Святочных праздников. Возвратившись из церкви домой с освященной водой, хозяйка брала пирожок или кусочек хлеба и кропила дом, двор и животных: *Помню, мама и бабушка тож, на Крещение окропляли хату, двор, хозяйство. Тилько низя було своими руками браца за воду и разбрызгивать, брали кусочек хлеба или пирожок и им окропляли кругом усэ* (ст-ца Гривенская, 2018). В этом случае хлеб выступает как своеобразное дополнение к святой воде и так же, как и она, явно был призван выполнять защитные функции.

Во время Святочных праздников на Кубани, как и в других областях России, были распространены различные виды гаданий; в некоторых из них использовался хлеб, который воспринимался как символ достатка и благополучия. В частности, один из обрядов, призванных дать девушкам представление об их судьбе и жизни в замужестве, описывается женщиной из станицы Гривенская следующим образом: *Как-то на Святки гадалы о замужестве, кода девушкамы булы. Взялы сито, такэ, побильшэ. Шоб богато усего наложит можно було – замок, молоток, ешо чэво – не помню, ну, и хлеба кусок. Одна дивчина отвыртаеца, а мы достаем, шо попадэця, а вона кажэ – кому. Вот, кому хлиб достанеця – удачно замиж выйдэ, жэных богатый будэ, у достатки жыть будэ* (ст-ца Гривенская, 2018).

Выпечка и различные мучные блюда были обязательной принадлежностью не только зимних, но и весенних календарных праздников. Главными и повсеместными масленичными кушаньями являлись блины, вареники, калачи, оладьи: *На Маслэныцю усю нидиллю блины пэклы, ну, кажый дэнь. Богато блынив, у гости ходылы. Угощали усих* (ст-ца Гривенская, 2018); *Ну, яка жэ Маслэныця биз блынив. А щэ робылы варэныкы, бильшэ с сыром, ну, щас с творогом, а щэ с картошкою, капустою. Жарылы оладьи. Усэ йилы з маслом, чи со смытаной* (х. Прикубанский, 2019). В течение Масленичной недели ходили в гости, зять – к теще, теща – к зятю, собирались у *золовкину субботу*, устраивали девичьи посиделки, везде пекли и приносили с собой блины. Это был такой же обмен приготовленными продуктами, как на Вечерю кутьей, он тоже расценивался как пожелание достатка, единения, добрососедских отношений.

Масленица заканчивалась Прощеным воскресеньем, к этому празднику, кроме многочисленных блинов, небольших по форме вареников с различной начинкой, оладий, пекли специальную *хлибыну*. По этому поводу житель станицы Гривенской сообщает: *У нас пэклы възьку хлибыну, ну, такочки, як на свайбу, чи на сватовство, тилькы нэ вкрашалы. Но обявзатильно круглу и высочэньку* (ст-ца Гривенская, 2018). Уроженка х. Прикубанского отмечает, что процесс выпечки именно этого хлеба требовал соблюдения определенных

«правил»: *Хлеб сажать у пичь мовчкы; пока пэчеця, ни балакають громко, ни браняца, ни шумлять, ни митуть полы, хлеб можэ злякаця, начнэ вэрэдуваты и нэ выйдэ. Покуда пичь открыта, никто нэ можэ выхо'дыть с хаты. Замэсив хлеб, йиво тры разы кристятъ: кристятъ муку, тисто в макьтри, буханку пэрэд выпичкою и апосля* (х. Прикубанский, 2019). Перечень перечисляемых действий и налагаемых на членов семьи запретов примечателен тем, что свидетельствует о переплетении в культуре Кубани языческих и христианских верований. Судя по глаголам, встречающимся в высказывании (*можэ злякаця, начнэ вэрэдуваты*), в сознании информантов сохранились отголоски анимистических представлений: хлеб воспринимается ими как одушевленное существо, способное реагировать на окружающую обстановку.

На Прощеное воскресенье хлеб пекли как каравай, то есть круглый и высокий, но, в отличие от свадебного, практически не украшали. Собеседники участников экспедиции объясняли форму изделия тем, что такой хлеб символизирует достаток и спокойное течение жизни, «без углов»: *Хозяйке хотилося, шобы у доме завсида был достаток, потому и хлибыну выпикалы круглу и здорову, апосля хлеб ризалы, усим по куску надшлялы, одын кусок клалы у Святой угол* (ст-ца Гривенская, 2018). Помещение куска хлеба в Святой угол, где находились иконы, в очередной раз подтверждает мысль о том, что этому продукту приписывались защитные функции.

В это же время обязательно пекли *пYROЖЭЧКЫ* – различную мелкую выпечку из несдобного дрожжевого теста: плюшки, бублики, крендельки, ушки, рожки, булочки. Такие ритуальные изделия, называемые *бабкины пироги*, раздавали всем детям: *Раньше каждая хозяйка могла готовить замысловатые, забавные, смешные булочки. Обычно ими угощали всех детей, бабкины пироги были большой радостью для них* (х. Прикубанский, 2019).

Одним из продолжительных календарных праздников на Кубани являлась Пасха, которую следовало «отмечать» в соответствии с заведенным порядком и сопровождать приготовлением обязательных ритуальных блюд. Традиционно на Пасху и Радуницу, которую в поселениях Краснодарского края принято называть Родительским днем, Проводами, то есть Днем поминовения усопших, готовили много различных мучных изделий: куличи, пироги, пирожки, рулеты.

Главной выпечкой на Пасху считались куличи, которые пеклись за два-три дня до праздника. Изготовление кулича описывается информантами как торжественное событие, которое, как и приготовление *хлибыны* на Прощеное воскресенье, одновременно сопровождалось действиями и словами, не только связанными с христианством, но и напоминающими о языческой магии. По словам информантов, *в хате* не должно быть шумно, поэтому *стряпуха оставалась одна*. Муку она обязательно просеивала, произнося специальные молитвы. Тесто следовало тщательно вымешивать, уговаривая его слушаться, говоря ему добрые, ласковые слова или сопровождая данный процесс негромким спокойным пением. Обязательно надо было неоднократно крестить продукты, из которых печется кулич, на различных стадиях его приготовления: *Кисто, колы вымесюють, три раза крестят: крестят муку, кисто у макьтри, в форме пэрэд выпичкою* (х. Прикубанский, 2019). В то же время куличу необходимо было обязательно создать благоприятную обстановку: *Куличу надо, шоб було тыхэнько, а то можэ не выйти* (х. Прикубанский, 2019). Постоянно следили за тем, как кулич поднимается, *подходит: Колы сложылы кисто у формы, надобно дывыця, як воно подходэ* (х. Прикубанский, 2019). Это одна из народных суеверных примет. На основании внешнего вида теста делали вывод о том, как сложится жизнь определенной семьи в ближайшем будущем: если опара поднимется быстро и высоко, это сулит благополучие.

Формируя кулич, в него замешивали изюм и, что важно, старались сделать ритуальную выпечку объемной; это символизировало благоденствие и богатство: *Помню, бабунька пыкла куличи у таких вэлыхких хформах, ну, як видро* (х. Прикубанский, 2019). Информанты отмечают, что большой и высокий кулич сложно выпекать, но он обязательно должен быть хорошо пропеченным и неподгоревшим: *Ну, як у печь посадовыш куличи, дывыся, шоб хорошо так зарумянылыся, а то будэ сырым, нэ пропычеця, но и шоб не погорылы – тоже погано* (х. Прикубанский, 2019). В этом случае речь идет еще об одной суеверной примете: если кулич получится высоким и румяным – в текущем году ожидаются урожай и достаток, все члены семьи будут живы и здоровы, если нет – это предвещает какие-либо неприятности.

Верх кулича (на Кубани его называют *шапкой* или *головой*) украшали взбитым белком с сахаром и посыпали разноцветным крашеным пшеном. Информанты достаточно часто сообщают подробные кулинарные рецепты. Так, в хуторе Прикубанском был записан следующий текст: *Так раньшэ и нэ було таких украшений, як щас, так бралы яйцо, отдиялы билок, засыпали сахарем и довго-довго колотылы, пока будэ густа пина. Вот цим и мазалы шапку паскы, покуда вин цэ горячий, с пэчи, тоды билок застынэ, засохнэ. А колы паска остынэ, погано мазать, нэ застынэ, будэ липнуть. А посыпку робылы с милкой крупы: пшона, манкы, якой-нэбуть сечкы, красылы тэй жэ краскою, як и яйца, и посыпалы цэ, шоб нэ застыв, тодди прылыпнэ. О цэ ловко надобно робыть, скорэнько* (х. Прикубанский, 2019). Как уже было отмечено, в высоком, богато украшенном куличе жителями кубанских поселений виделось плодородие, изобилие, благополучие.

На основании собранных материалов можно сделать **вывод** о том, что в среде носителей традиционной культуры Кубани бытует особое отношение к хлебу (в широком значении этого слова – от зерна до любой выпечки из муки), который предназначается для праздников. Его изготовление и обрядовое употребление связываются в сознании информантов, в соответствии с освященной веками традицией, с целым рядом правил и запретов. Являясь непременными и главными блюдами всех праздников зимне-весеннего цикла, связанных с датами церковного календаря, хлеб и другие печеные изделия, каши, приготовленные из зерна, воспринимаются не просто как продукт питания, а как символ здоровья, плодородия, достатка, счастья, благополучия, единения семьи и жителей одного населенного пункта.

Список источников

1. Балащенко Н. С. Каравайный обряд – основа подготовительного этапа свадьбы на Кубани (по материалам фольклорной экспедиции) // Актуальные проблемы регионоведения: материалы Всероссийской научно-практической конференции (27-28 апреля 2013 г.). Славянск-на-Кубани: Филиал Кубанского гос. ун-та в г. Славянске-на-Кубани, 2013. С. 188-192.
2. Балащенко Н. С. Хлеб в семейной обрядовой культуре Кубани // Ресурсы региона: духовная составляющая жизни общества: сборник трудов Всерос. науч.-практ. конференции (21-23 сентября 2018 г.). Славянск-на-Кубани: Филиал Кубанского гос. ун-та в г. Славянске-на-Кубани, 2019. С. 44-51.
3. Потебня А. А. Символ и миф в народной культуре / сост., подг. текстов и коммент. А. Л. Топоркова. М.: Лабиринт, 2000. 480 с.
4. Пропп В. Я. Русские аграрные праздники (опыт историко-этнографического исследования). СПб.: Terra – Азбука, 1995. 176 с.
5. Славянские древности: этнолингвистический словарь: в 5-ти т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. М.: Международные отношения, 1999. Т. 2. Д – К (Крошки). 704 с.
6. Славянские древности: этнолингвистический словарь: в 5-ти т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. М.: Междунар. отношения, 2004. Т. 3. К (Круг) – П (Перепелка). 704 с.
7. Славянские древности: этнолингвистический словарь: в 5-ти т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. М.: Междунар. отношения, 2012. Т. 5. С (Сказка) – Я (Ящерица). 736 с.
8. Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов: избранные труды. М.: Восточная литература, 1996. 298 с.
9. Финько О. С. Концепт «хлеб» в традиционном свадебном обряде Кубани (на материале станицы Черноерковской) // Вестник Московского государственного областного университета. Серия «Русская филология». 2011. № 3. С. 86-89.
10. Финько О. С. Растительная символика в кубанской свадьбе // Особенности функционирования и преподавания русского языка в полиэтническом регионе Северного Кавказа: материалы Международной конференции-семинара (г. Ставрополь, 21-25 сентября 2010 г.) / под ред. В. М. Грязновой. Ставрополь: Изд-во Ставро. гос. ун-та, 2010. С. 275-281.

Traditional Kuban Culture: Bread in Calendar Holidays of Winter – Spring Cycle

Balatsenko Natal'ya Sergeevna, Ph. D. in Philology, Associate Professor

Sartaeva Lyudmila Ivanovna, Ph. D. in Pedagogy, Associate Professor

Kuban State University (Branch) in Slavyansk-on-Kuban

nataliabalac@mail.ru; sartaeva60@mail.ru

The study is based on the materials gathered in 2017-2019 during ethno-linguistic expeditions to Krasnodar Territory settlements. The authors cite and interpret interviews with the traditional Kuban culture bearers. The linguo-culturological analysis of the informants' statements allows drawing conclusions on how bread (in the broadest sense – from grain to any baked goods) is used during calendar holidays of the winter – spring cycle.

Key words and phrases: traditional Kuban culture; calendar holidays of winter – spring cycle; bread; grain; baked goods.

УДК 94(571.56):[392:398.4]+908(571.56)
<https://doi.org/10.30853/manuscript.2020.1.17>

Дата поступления рукописи: 04.11.2019

В статье рассмотрены основные символические характеристики, участвующие в формировании локальной идентичности северных якутов-коневонов и скотоводов. Проанализированы метагеографические образы, концепты и мифы, выступающие как базовые единицы, характеризующие образ конкретной территории. На основе проведенного исследования составлен предварительный абрис территориальной идентичности северных якутов. Сформулирован тезис о том, что концепты СЕВЕР/ХОЛОД/ГОРА становятся ключевыми этнодифференцирующими маркерами и основой национально-культурного нарратива северных якутов.

Ключевые слова и фразы: северные якуты; идентичность; локальные культуры; сакральный ландшафт; символические образы.

Данилова Наталия Ксенофонтовна, к.и.н.

Институт гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера

Сибирского отделения Российской академии наук, г. Якутск

dan_nataliksen@mail.ru

**«Территория идентичности» северных тюрков-саха:
образы, символы, метафоры**

Территориальная идентичность – это переживаемое или осознаваемое чувство территориальной принадлежности человека, определенная субъективная социально-географическая реальность [4, с. 246]. Она связана со стереотипными установками восприятия, интерпретации и оценки человеком и группой социальных ситуаций