

В. Г. Базанов характеризует творчество еще двух воплощниц — Н. С. Богдановой и А. М. Пашковой. Характеристики их очень кратки и схематичны. Эта краткость наряду с общим замыслом автора послужила причиной того, что ряд существенных проблем остался неразрешенным. В частности, ничего не говорится о современном творчестве Пашковой, о ее плачах-сказах, явившихся новым этапом в развитии жанра. Глава заканчивается разделом о мотивах причеты в поэме Некрасова; раздел в основной своей части повторяет выводы Кубикова в его комментариях к поэме «Кому на Руси жить хорошо». Более интересны заключительные исследования автора о возможности отражения деятельности П. Н. Рыбникова в образе Павла Веретенникова из той же поэмы.

По сравнению с былинной и причетью сказке уделено в книге сравнительно небольшое место. Прослеживается история изучения сказки от петрашевца Баласогло до работ советских фольклористов включительно. В. Г. Базанов критически разбирает вышедшие сборники сказок и работы по сказке; очень верно отмечены недостатки вступительной статьи и примечаний к сборнику И. В. Карнауховай «Сказки и предания Северного края». Сравнительно большой раздел посвящен сказочнику М. М. Коргуеву, но анализируется лишь одна сказка такого интересного сказочника, как Господарев. Особенное внимание в этом разделе привлекают замечания В. Г. Базанова по поводу метода записи фольклора и, в частности, сказок. Автор совершенно справедливо отдает первенство экспедиционному методу перед «методом А. Н. Нечаева», когда сказочник исполняет сказки в кабинете фольклориста, без слушающей его среды. Глава (а вместе с ней и вся рецензируемая книга) заканчивается разделом о мотиве борьбы жизни со смертью в сказках Карелии.

Примечания и краткая библиография заключают собой книгу. Библиография дана тематически по жанрам, отдельно источники и исследования. Вызывает недоумение раздел, озаглавленный «Литература о сказителях», — под сказителями здесь разумеются исполнители и былин, и сказок. Вряд ли такое смешение терминов оправдано, тем более, что в книге автор последовательно употребляет определение «сказочник».

Касаясь оформления книги, отметим отсутствие карты Карелии. Автор очень часто упоминает о Пудожье, Заонежье, Пинеге и т. д. Что без карты могут сказать эти географические названия читателю-неспециалисту? К числу недостатков книги следует отнести и отсутствие словаря местных слов, как например: «корзни», «обжи», «в зени» и др.

Отметим прекрасный язык книги. Она читается с большим интересом, легко и увлекательно. Автор сумел найти нужную, доходчивую форму повествования. Книга пробуждает интерес к фольклору, к изучению своего народа, к прошлому нашей страны, — и в этом ее основное достоинство. Книга тщательно прокомментирована, с точки зрения научной документации производит вполне благоприятное впечатление и, конечно, может быть использована не только в плане общеобразовательном, но и в научно-исследовательской работе.

Л. Пушкарев, Л. Старцева

ЗАПАДНЫЕ И ЮЖНЫЕ СЛАВЯНЕ

M. Ulehlová-Tilschová, *Česká strava lidová*, Vydavatelstvo Družstevní práce v Praze, 1945, 637.

Одной из задач автора, известного своими работами по гигиене питания, было рассмотрение народной чешской кухни именно с этой точки зрения. Однако автор освещает и ряд других вопросов, связанных с народной пищей и представляющих большой интерес для этнографа. Улеглова-Тильшова использовала обильный материал, почерпнутый ею в этнографических, исторических и археологических работах о народной пище у чехов. Автор, кроме того, в 1940 г. в газете *Lidové poviny* опубликовал особую анкету «Hledáme koře v lidové výživě». Ответы на эту анкету дали большой материал, который также был использован Улегловой-Тильшовой в рецензируемой нами книге.

В ее первых трех главах даются сведения о продуктах, две последние говорят о пище. Далее следует заключение, послесловие, обширный список использованной литературы.

В I главе («В лесу и у воды») мы встречаем ряд интересных сведений о добычании пищи, восходящих к стадии собирательства: собирание ягод, орехов, грибов, подсочка деревьев для получения древесного сока и др. О важности для этнографа сведений, восходящих к этой стадии, недавно упоминал чешский этнограф А. Вацлавик в статье «Slovanské proky v české lidové kultuře», помещенной в сборнике «Slovanství v českém národním životě. Sborník úvah profesorů Masarykovy university. Redigová Prof. Dr. Josef Macůrek. Rovnost — Brno, 1947. А. Вацлавик указывает, что у германских народов, в противоположность славянам, собирание грибов не было распространено. В доказательство древнего потребления грибов в пищу чехами Улеглова-Тильшова ссылается не только на свидетельства древних письменных памятников, но и на то, что в Чехословакии грибы являются неперемной принадлежностью обрядовых кушаний. Интересные сведения находим о лечебных травах и о связанных с ними народных поверьях (сведения о народной медицине см. также на стр. 552—553).

В главе III Улеглова поднимает интересный вопрос о румынских, с одной стороны, и чешских и словацких, с другой, взаимовлияниях. К сожалению, автор не использовал большой работы, посвященной этому вопросу: Dr. Dumitru, Grăjălă. Rumnescé vlivy v Karpatech se zolátním zřetelém k Moravskému Valašsku, v Praze, 1938, 564.

По обрядовому приготовлению пищи и по обрядовым кушаньям этнограф найдет обильный материал в главе IV. Так, в словацком городе Трнаве по пятницам были закрыты мясные лавки; имеется указание о запрещении постом употреблять посуду, в которой варились мясные блюда (ср. особую пасхальную посуду у евреев). Отмечается обычай на Вербное воскресенье делать печенье в форме птицы (стр. 331) (ср. наш обычай печь «жаворонки»). Приводится поверье, связанное с употреблением на Пасху в пищу яиц и сыра. В подразделе «Пасха» вообще много материала о пасхальных обрядовых кушаньях. Приводится обычай обрядового кормления животных. Рыба среди чешских обрядовых блюд на рождественский сочельник у крестьян видного места не занимает, но в городах рыба является одним из первых обязательных блюд на ужине под Рождество. Указан обычай на сочельник есть кислую капусту, чтобы «*člověk nedostal prašivinu*» (в Словакии в этот день непременно блюдом была похлебка *kapustnica*); упоминается обрядовое кушанье из сушеных фруктов (наш взвар?) в рождественский сочельник и в день св. Николая (6 декабря). В первый день Рождества крестьяне не ели мяса «*aby dobre šel dobytek*» (много наблюдалось, что в Закарпатской области не ели мяса в первый день Пасхи).

Интересны сведения о похоронном обеде или ужине, который готовится из приношений односельчан. Черная курица употреблялась как обрядовое кушанье при похоронах и крестинах. При похоронах девицы или холостяка присутствующим давалось свадебное угощение. В словацком Горнацке (Моравия) при погребении неженатых и незамужних их сдвали в свадебный наряд.

Курица является свадебным обрядовым кушаньем. Отмечаются общие свадебные блюда как для Чехии, так и для Моравии. Из обрядовых кушаний и угощений (весьма обильных) на свадьбах¹ Улеглова отмечает: курицу, яблоки, сыр или творог, горох, мед, обрядовую кашу и «невестин калач», причем дается его подробное описание. Приводится описание свадебного дерева, украшенного орехами, яблоками, конфетами и печеньем. Наиболее древними свадебными обрядовыми кушаньями Улеглова-Тильшова считает курицу, кашу из крупы и свадебное печенье. Но никаких доказательств автор не приводит.

Мед, как обрядовое кушанье, употребляется в Зеленый четверг, Великую пятницу, на Пасху, на рождественский сочельник, на свадьбах. На стр. 514 говорится об употреблении в пищу обрядовой каши на сочельник, на Великую пятницу и на свадьбу. Интересно выражение — «*slavit kaši*» вместо «праздновать свадьбу». В Индрижиковом Градце владельцы замка ежегодно раздавали «сладкую кашу» в честь *bíle paní*. На стр. 472 отмечаются христианские религиозные обряды при печении хлеба.

Автор указывает на различия в пище в горных, менее урожайных местах и в урожайных долинах. Отмечаются также различия в пище крестьян одного и того же села в зависимости от их достатка. Высоко калорийную пищу готовят в страду, при тяжелых полевых работах, особенно во время жатвы. Хорошо и обильно питали в некоторых местах косцов. С ними обращались, как с почетными и уважаемыми гостями (ср. сведения о хорошем угощении пастухов в моей статье «Верования крестьян Шенкурского уезда Архангельской губ.», «Этнографическое обозрение», 1916, № 3—4, стр. 50).

Приведены интересные сведения о помощи родственников и соседей при варке пивада — своего рода «толока», а также о старинном обычае типа «дожиночных» обрядов, связанном с вырыванием льна. Приведен ряд обрядов, связанных с окончанием работ, например, *trhášku ze lnu* (стр. 607—608); даны сведения и об обрядовой пище в этот рабочий праздник. Далее описывается празднество типа «обжинок» при окончании работ по сбору хмеля «*dočesná*» и сравнительно недавно возникшее празднество по окончании копки картофеля «*doběrku*», угощения при «обжинках», «дожинках». К сожалению, автор не упоминает работы J. St. Bystřon, *Zwyszáje «niwiarskie w Polsce*, Kraków, 1916. Имеется описание обряда перед сбором винограда «*avřeni hory*» и празднества при окончании прядения «*rozchodník*». Особое угощение устраивается при первом выгоне лошадей на пастбу, в поле (ср. наш Егорьев день).

Автор обращает особое внимание на детскую пищу. Улеглова-Тильшова указывает, что берлинский профессор Черный, уроженец Моравии, обогатил детскую диетическую кухню мучной кашей, заимствовав ее из народной моравской детской кухни. Как показывает Улеглова-Тильшова, дети инстинктивно предпочитают ту именно пищу, которая им необходима с точки зрения диететики. Такой любимой детьми и полезной для них пищей являются дрожжи, кочерыжки капусты, богатые витамином «С», и др. Детский фольклор часто сохраняет виды и элементы старинного традиционного фольклора, которые у взрослых уже исчезли. Аналогичное наблюдаем мы и при из-

¹ Автор дает перечень десяти свадебных блюд.

учении детской пищи: только дети ныне употребляют в пищу те виды репы, которые в прошлом ели и взрослые.

В работе Улегловой-Тильшовой найдет для себя материал и фольклорист. Книга изобилует чешскими песнями, пословицами, поговорками, имеющими отношение к пище. Вот перечень объектов, затронутых фольклорным материалом: грибы, орехи, жито, овес, горох, конопля, картофель, мясо. Даны песни, распеваемые при варке повидла, песни о дрожжах и о кофе.

В работе приведены сведения о народной пище не только у чехов, но и у других славян, в частности у восточных: питье березового сока, чеснок у гуцулов, употребление в пищу крапивы «весенние щи». «Черная каша» у русских сопоставлена с ее употреблением в Словакии и Валахии. Указывается на употребление в пищу жареных хлебных зерен, приведены соответствующие археологические и исторические материалы. Их можно было бы дополнить сведениями об употреблении жареной пшеницы в Средней Азии, что нашло свое отражение и в тамошнем фольклоре.

Улеглова-Тильшова указывает, что характерным признаком народной чешской кухни является быстрое изготовление пищи: деревенские хозяйки заняты самой разнообразной работой и не в состоянии уделять много времени приготовлению пищи. Приведены в книге цифровые данные о количестве отдельных видов продуктов (мяса, рыбы, жиров и пр.), употребляемых в пищу различными слоями населения (крестьяне, рабочие, служащие). Биохимический анализ пищевых продуктов, данный автором, представляет немалый интерес для этнографа и должен быть использован при изучении пищи у других народов. Этот анализ поможет нам уяснить роль народной кухни, в частности объяснить, почему у отдельных народов так крепко сохраняются национальные кушанья.

Рецензируемая книга была набрана еще во время германской оккупации. Давление немецкой цензуры не позволило Улегловой-Тильшовой цитировать некоторых авторов, а также лишило ее возможности употреблять общепринятые чехами географические названия. Чтобы избежать оскорбительного для чехов слова «Судеты» или эпитета «бывший», когда дело шло об исконных чешских областях, временно захваченных германскими оккупантами, автор пользовался им самим изобретенными названиями, своего рода «эзоповым языком». Факты, приводимые в послесловии, показывают, при каких тяжелых условиях приходилось работать чешским ученым во время оккупации Чехии фашистами.

Мы должны констатировать, что если бы в книге были использованы работы о народной пище у других славян, то это значительно помогло бы изучению пищи у самих чехов, самая работа представила бы большую ценность для этнографа, изучающего народную пищу у других славян, и содействовала бы выяснению состава общеславянской народной пищи.

В доказательство того, что пища, состоящая из смеси стручковых с крупой, является древней, Улеглова-Тильшова приводит различные названия этого народного блюда в различных областях Чехии (стр. 517). Но разные названия одного и того же пищевого продукта или того или другого блюда еще не свидетельствуют о его древности. Наоборот, разнообразие названия (по районам) картофеля, которые мы встречаем например, в Закарпатской области УССР, показывают, что картофель попал сюда сравнительно недавно. Указывая на обрядовое употребление каши молодыми на свадьбе, Улеглова-Тильшова объясняет его так: новобрачные должны иметь столько детей, сколько крупинок в каше. Действительно, встречаются подобные народные объяснения этого обряда, но едва ли можно их считать исконными.

Укажем ряд книг, в которых отведено место народной пище у славян, книг, отсутствующих в списке литературы, использованной Улегловой-Тильшовой в рецензируемой нами книге: Dmitrij Zelenin, Russische (Ostslawische) Volkskunde, Berlin und Leipzig, 1927, стр. 84—129 и другие страницы. Много материала о пище у восточных славян найдем в трех выпусках: Д. К. Зеленин, Описание рукописей ученого архива Русского географического общества, Петроград, 1914, 1915 и 1916, Kazimierz Moszynski, Kultura ludowa słowian, Część I, Kultura materialna. Kraków, 1929; Adam Fischer, Zwyczaje pogrzebowe ludu polskiego, Lwów, 1921; Jan Stanisław Bystron, Słowiańskie obrzędy rodzinne, Kraków, 1916; Prof. Dr. Edmund Schneeweis, Die Weihnachtsbräuche der Serbokroaten, Wien, 1925. Из чешских работ следовало бы использовать книги: N. Melniková-Papoušková, Putování za lidovým uměním, Praha, Čin. 1941; Československá vlastivěda, Rad II, Národopis, Praha, 1936, стр. 249—253.

Книга Улегловой-Тильшовой получила хорошую оценку в рецензии чешского этнографа проф. К. Хотека (Český lid, č. 2, ročník I, květen, 1946, стр. 31—32). Он полагает что необходимо продолжить и углубить работу, начатую Улегловой-Тильшовой, в частности изучить чешскую народную пищу по районам. Хвалебный отзыв о рецензируемой книге мы находим в журнале «Časopis pro moderní filologii». R. XXX, Listopad, 1946, č. 1, стр. 87.

Книгу Улегловой-Тильшовой надо признать ценным вкладом не только в чешскую, но и в общеславянскую этнографию.

П. Г. Богатырев