

Держа годовалого петуха левой рукой, моельщица обращалась к царице земли: «Адгьыл-чча! Тебе посвящается проводимое моление. Просим тебя, чтобы ты была милостива к роженице и ребенку и с сегодняшнего дня ни в чем не мешала роженице в ее хозяйственных делах. Мы выкупили ее, мы молимся»<sup>22</sup>. Затем моельщица с петухом в руках обходила молодую мать и люльку. Роженица трижды поворачивалась кругом и низко кланялась, после чего моельщица резала жертвенного петуха на месте, где совершался обряд. Перед принятием пищи она еще раз произносила молитву. На стол, покрытый новой белой скатертью, ставили вареного петуха и испеченные блюда. Два акуакуара моельщица клала на грудь молодой матери, один — на пупок ребенка, молясь, чтобы с этого времени они у них не болели. Церемония завершалась тем, что моельщица обводила поочередно вокруг головы роженицы и ребенка свечами, которые затем зажигала и прикрепляла к дверной стойке. Жертвенную пищу имели право есть только родители ребенка.

Таким образом, в традиционных обычаях и обрядах абхазов тесно переплетались рациональные и магические правила и приемы, призванные, по народным поверьям, обеспечить появление и сохранение здорового потомства. К настоящему времени традиционная родильная обрядность во многом трансформировалась, исчезли некоторые магические обряды. Наиболее стабильными в родильном цикле оказались обычаи и обряды предродового периода, способствующие, по народным воззрениям, умственному и физическому развитию ребенка, благополучному исходу родов, хотя и здесь налицо важные изменения. Следует отметить стабильность пищевых запретов. Мало соблюдаются запреты, которые прежде налагались на поведение мужа во время беременности жены. Родовой период теперь полностью утратил традиционный характер, так как роды происходят в родильных домах. Значительно трансформировались обычаи и обряды послеродового периода. Например, прежде родители не имели права нарекать имя своему ребенку. Теперь же именно они дают ему имя. Изменились сроки проведения традиционных празднеств ажбахара, адэныкуа, адгьыл-чча, которые сейчас устраиваются в один день. Исчезли некоторые запреты. Например, в обрядовой трапезе теперь участвуют не только женщины и дети, но и мужчины. Наиболее стойкими оказались в послеродовом периоде обычаи и обряды, связанные с приобщением ребенка к семье, фамилии (например, наречение имени). Приведенные в статье материалы еще раз свидетельствуют о том, что развитие семейной обрядности, в частности важный вопрос о соотношении традиционного и нового, могут быть изучены на примере родильной обрядности<sup>23</sup>.

<sup>22</sup> ПМ, л. 40, 41.

<sup>23</sup> Дробизева Л. М., Тульцева Л. А. Свадебная обрядность в общественном мнении (по материалам этносоциологических исследований у народов СССР).— Сов. этнография, 1982, № 5, с. 35.

**Н. И. Ковалев, В. А. Ефанова**

**ЧЕРНАЯ СОЛЬ**

**[Об одном народном обычае костромичан]**

До сегодняшнего дня среди коренного населения Костромской области бытует странный и непонятный на первый взгляд обычай — приготовление «черной соли». Этой солью посыпают перед едой сало, вареные яйца, свежие огурцы и помидоры, хлеб и другие продукты.

Для ее приготовления берут соль крупного помола, добавляют замоченный в воде ржаной хлеб, все перемешивают, заворачивают в белую тряпицу, перевязывают ниткой и кладут в русскую печь на горящие

дрова или в костер. После того как масса обуглится, ее толкут и просеивают. Смысл этого обычая местные жители объяснить не могут — «так исстари повелось», но считают, что пища с такой солью вкуснее, чем с белой. Убедились в этом и авторы данной статьи. Но как возник этот обычай?

На ритуальный характер его указывает несколько обстоятельств. Прежде всего хлеб и соль — традиционный для обрядовых действий набор продуктов. С глубокой древности и до наших дней у славянских народов они играли особую роль, являлись и являются символом гостеприимства и благополучия, символом жизни.

Кроме того, сжигание на кострах характерно для ритуала языческих жертвоприношений у многих народов.

Наконец, старые люди в деревнях Костромской области окружают процесс приготовления черной соли особыми условностями. Так, готовит ее старшая в семье женщина — берегиня, и не в любое время, а вечером в последний четверг великого поста. Конечно, эти условности соблюдают только старые люди и в патриархальных семьях. Молодые люди и лица среднего возраста готовят черную соль в любое время дня и года. Традиция эта настолько сильна, что костромичам, живущим в других городах, присылают из дома черную соль. Мы наблюдали такую картину в г. Пушкине (Ленинград).

Стойкость этого обычая местное население объясняет особым вкусом такой соли и привычкой. Однако все, что касается традиций еды, обычно имеет и более глубокие рациональные корни. Кулинарные рецепты и приемы не случайны, не произвольны, а сложились в результате многовековой эволюции, под влиянием природных, исторических и социально-экономических факторов. Они отражают коллективный опыт народа. В этом одна из причин удивительной целесообразности многих приемов народной кулинарии, застольных традиций и обычаев.

С целью оценки потребительских свойств и пищевой ценности черной соли на кафедре технологии продуктов общественного питания Ленинградского института советской торговли были исследованы образцы черной соли, полученные из нескольких районов Костромской области.

Прежде всего обнаружилось, что содержание углерода в виде мелкопористого угля составляет в них 6—8%. Этого достаточно, чтобы предохранить соль от отсырения. В районах Костромы, как и повсюду в деревнях и селах нашей Родины, лесорубы, грибники, ягодники и люди, отправляющиеся в поле или дальнюю дорогу, брали, да и берут и теперь узелок с нехитрой домашней снедью и, конечно, тряпицу с солью. Каждый по опыту знает, как быстро соль отсыревает. Современные кулинары даже на предприятиях общественного питания кладут в соль крахмал, чтобы предохранить ее от отсырения, а в Средней Азии с этой целью кладут в нее рис.

В старину крахмала не было, а уголь оказался прекрасным поглотителем влаги, и черная соль даже в очень влажном воздухе не отмокает.

Теперь, как и в старину, в народе предпочитают для засолки капусты использовать крупную соль. Другой соли в крестьянском быту и не было, а крупной солью сдабривать пищу неудобно. Дробить же крупнокристаллическую, особенно бывшую в обиходе «каменную соль» очень трудно. После пережигания с хлебом она делается рассыпчатой и мелкокристаллической.

Грубая крестьянская пища способствует усиленному газообразованию в кишечнике. Современные врачи для борьбы с этим неприятным явлением прописывают употреблять мелкопористый уголь, который вошел в перечень принятых фармакологических средств. Может быть, это действие угля заметили и наши предки. Ведь знала же народная медицина много таких средств, которые вошли в арсенал современных лечебных средств.

Как известно, пересолить пищу легко, а ведь народная мудрость гласит: «недосол на столе, а пересол на спине». Дозировать малые количества веществ трудно, и поэтому современные химики и фармацевты до-

Содержание некоторых минеральных веществ в обычной и черной соли, мг в 30 г

| Элемент | Суточная потребность, мг | Содержание в 30 г, мг |             |
|---------|--------------------------|-----------------------|-------------|
|         |                          | соль белая            | соль черная |
| Калий   | 2500—5000                | 3                     | 78          |
| Кальций | 8000—1000                | 122                   | 130         |
| Магний  | 300—500                  | 7,3                   | 9,2         |
| Фосфор  | 1000—1500                | —                     | 60          |
| Иод     | 0,1—0,2                  | —                     | 0,9         |
| Хром    | 0,25                     | —                     | 0,8         |

бавляют к порошкообразным лекарствам и другим веществам нейтральные наполнители. Такую же роль, по-видимому, играет и уголь в черной соли.

Веками, тысячелетиями, иногда путем трагических ошибок создавал народ наиболее удачные сочетания продуктов, сбалансированные по содержанию важнейших пищевых веществ. Многие исследования, проведенные авторами, показали поразительную целесообразность многих народных рецептов и кулинарных приемов. Это же относится и к черной соли.

Обычная соль — это хлористый натрий с небольшой примесью других минеральных веществ непостоянного состава.

Проведенные нами анализы и расчеты показали, что растворимая часть черной соли содержит 94% хлористого натрия и около 5—6% золы от хлеба. Зола эта обогащает соль такими жизненно важными веществами, как соединения иода, калия, кальция, меди, цинка, хрома и др. В таблице приведены данные для сравнения содержания некоторых минеральных веществ в обычной и черной соли (суточное потребление соли принято 30 г).

Таким образом, народная традиция использования черной соли представляет не только исторический и этнографический интерес, но и заслуживает внимания гигиенистов.

Остается загадкой, был ли этот обычай распространен и в других районах страны, а если был, то почему сохранился только в Костромской области.

**С. В. Жарникова**

# **О НЕКОТОРЫХ АРХАИЧЕСКИХ МОТИВАХ ВЫШИВКИ СОЛЬВЫЧЕГОДСКИХ КОКОШНИКОВ СЕВЕРОДВИНСКОГО ТИПА**

**(По материалам Вологодского областного  
краеведческого музея)**

Среди многочисленных мотивов русской народной вышивки антропоморфные изображения, а точнее их архаическая группа, представляются на сегодняшний день наименее изученными. Это вполне естественно, так как ключ к разгадке смысла многих композиций данной группы, созданных где-то в глубинах минувших тысячелетий, давно утрачен.

Но несмотря на это, интерес к русской народной вышивке архаического типа, возникший еще на рубеже нынешнего века, год от года растет. Во время многочисленных этнографических экспедиций собираются все новые и новые материалы, все шире привлекаются коллекции краеведческих музеев, все интенсивнее идет процесс осмысления, систематизации этих материалов.

Уже на ранних этапах изучения русской народной вышивки архаического типа был отмечен как один из древнейших особенно распрост-