

Ксения Анатольевна Климова,

кандидат филологических наук, Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Институт славяноведения РАН (Москва)

Инна Олеговна Никитина,

аспирантка, Европейский университет в Санкт-Петербурге

## ОБРЯДОВЫЙ ХЛЕБ И ВЫПЕЧКА У ГРЕКОВ РОССИИ

(по данным экспедиций 2022–2023 гг.)

**Аннотация.** Статья посвящена различным видам обрядовой выпечки в традиционной культуре греков России. Текст основан на полевых материалах 2022–2023 гг. У греков ритуальная выпечка и обрядовый хлеб могут быть приурочены как к календарным (чурек на Пасху, пита на Новый год, кете на Крещение, кенгелы в Лазареву субботу), так и к семейным обрядам (чурек на помолвке, круглые булочки на поминках).

**Ключевые слова:** греки России, обрядовый хлеб, выпечка, календарная обрядность, семейная обрядность

Для греческой культуры в целом характерно особое отношение к хлебу: даже в повседневной жизни не утрачивается связь между готовым изделием и сложным процессом его приготовления, который зачастую связан с определенными локальными особенностями традиции. Греки предпочитают покупать хлеб не в супермаркете, а в пекарнях-булочных, которые можно обнаружить в каждом квартале, а во многих домах хлеб и сейчас выпекают самостоятельно. В традиционной обрядовой греческой культуре хлеб и другие изделия из теста играют важную роль, и потому ни один календарный праздник не обходится без приготовления специальной ритуальной выпечки: *чурека* на Пасху, *питы* на Новый год, *кете* на Крещение, *кенгелов* в Лазареву субботу.

Эта статья основана преимущественно на материалах, собранных в ходе трех полевых экспедиций, состоявшихся в 2022–2023 гг. в несколько регионов компактного проживания греков на территории России: в район Сочи, в Кавказские Минеральные Воды (Ессентуки, Минеральные Воды, Пятигорск, окрестные станицы и села) и греческие села Карачаево-Черкессии, а также в регион городов Анапы, Новороссийска и Геленджика. Экспедиции работали по этнолингвистической программе, составленной А. А. Плотниковой [1], а также по специальным вопросам, посвященным разным аспектам традиционной культуры и языка. Во всех обследованных регионах проживают понтийские греки, представленные двумя этноязыковыми подгруппами: *ромеями*, которые говорят на понтийском диалекте греческого языка, и *урумами*, которые говорят на историческом северо-восточном диалекте турецкого языка. Первые, эллинофоны, используют самоназвание *Ρωμαίοι* (*ромэи*) 'греки' (букв. «римля-

не», таким же самоназванием пользовались жители Византийской империи), а для обозначения своего языка ими используется эндолингвоним *ρωμαίικα* (*ромэика*) 'ромейский язык'. Греки-урумы пользуются самоназванием *urumlar* 'греки', происходящим от того же корня, что и *ромэос*, а свой язык они называют *musulmanca* 'мусульманский язык', *osmanca* 'османский язык' или *bizim dilca* 'наш язык'. На русском обе языковые группы называют себя греками. Экспедиционные записи велись на разных языках: греческом, турецком и русском, при этом в процессе интервью информанты сами переключались с одного языка на другой, как они привыкли делать и в процессе повседневной коммуникации. В настоящей публикации приводятся тексты, либо изначально записанные на русском языке, либо переведенные на русский язык авторами статьи.

Понтийские греки переселились на обследованные нами российские территории с малоазийского побережья Черного моря (область с древнегреческим названием *Πόντος* 'Понт') в несколько этапов в XIX–XX вв. Большая часть переселенцев покинула свои исторические земли в Малой Азии после Русско-турецкой войны 1828–1829 гг. Когда русские войска вступили на территорию Турции и начали одерживать победу за победой, греки, компактно проживавшие в северо-восточной части Малоазийского полуострова, стали оказывать помощь единороверцам в войне против осман. Однако после того как военная ситуация изменилась и армия Российской империи начала отступление с османских территорий, греки, испугавшись преследований со стороны турецких властей, последовали за русскими войсками и обосновались на Кавказе. Грекоговорящие ромеи начинают заселять уголки Ставропольского и Краснодарского



Кенгел — бублик, изготавливаемый для обходов на Вербное воскресенье (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото И. О. Никитиной



Кете — слоеный пирог, выпекаемый на Крещение греками-урумами (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

краев России еще в XIX в., в то время как тюркоговорящие урумы в большей своей части изначально перебираются в Грузию, компактно заселяя Цалкинский район, а затем, уже в конце XX в., переселяются в Ставропольский край, преимущественно в регион Кавказских Минеральных Вод.

Хлеб и другие производимые из муки или злаков продукты, такие как обрядовая выпечка, изделия из вареного или запаренного кипятком теста,



Монетка для новогодней питы с греческой надписью Καλή χρονιά («Хорошего года») (с. Спарта, Карачаево-Черкесская Республика). 2023 г. Фото К. А. Климовой

вареная цельная или дробленая пшеница и кукуруза, играют большую роль в обрядовой культуре греков России.

В качестве общих, «родовых» обозначений основных изделий из теста в понтийской культуре используются исконные греческие лексемы *άρτον* (*артон*)<sup>1</sup> 'хлеб, используемый в богослужении', *ψωμίον* (*псомин*) 'хлеб', *πισσία* (*пишия*) 'жареные лепешки' и заимствованные слова *τσιουρέκ* (*чурек*) 'чурек, сладкий сдобный хлеб', *λαβάσσια* (*лавашия*) 'лаваши, лепешки'. Некрупная окказиональная выпечка, не имеющая ритуального характера, называлась *πιρόχια* (*пирохья*) 'пирожки' (от рус. *пирог*), *γαττιάρια* (*гатмярья*) 'слоеные пироги' (от тур. *katmer* 'слоеное тесто, особый вид слоеной выпечки'), *δαμέσια* (*дамесья*) 'печеные пирожки с начинкой' (от греч. *ενδιάμεσος* 'срединный', так как в этом виде пирожков всегда присутствовала начинка).

Тонкий лаваш также специально выпекался для традиционного понтийского блюда — *сирона*. Лаваш при изготовлении *сирона* сворачивают в трубочку, нарезают и запаривают кипятком, после этого их заливают кисло-молочной заправкой (из кефира, сметаны, айрана или *пашкетана* — особого вида сквашенного молока) с чесноком. Будучи важным этническим блюдом для понтийских греков, *сирон* может присутствовать на поминальном или свадебном столе, выполняя в том числе функцию ритуального блюда.



Сирон — традиционное блюдо из запаренного лаваша с кисло-молочной заправкой (пгт Красная Поляна Краснодарского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

## КАЛЕНДАРНЫЕ ПРАЗДНИКИ

**Новый год.** Среди праздников зимнего цикла (Рождество, Старый Новый год и Крещение) наибольшее количество обрядов совершалось именно на Старый Новый год (день св. Василия). В этот день разрезали обрядовый пирог со спрятанной внутри монеткой. На понтийском диалекте он называется *πίτα με το καπίκ* (*пита ме то капик*) 'пирог с копейкой' или просто *πίτα* (*пита*) 'пирог', а на тюркском диалекте — *kete* 'пирог'. Эта монетка призвана приносить удачу в новом году тому, кому она достанется. Пирог разрезала хозяйка, количество кусков при этом должно было равняться количеству членов семьи, а один кусок оставляли «дому» или «столу». Разрезая пирог, спрашивали либо у самого младшего, либо у самого старшего члена семьи, кому какой кусок достанется. Таким образом, человек, распределяющий куски, не видел их и не мог предугадать, в каком окажется монетка.

Тесто для питы делали дрожжевое, оно сладкое, его делали на сливках, яйца туда тоже добавляли, еще туда какую-то мелкую монету кладут, «копейку» (*капик*) <...> Когда делали тесто, его так скатывали, комком, оставляли подойти, тогда туда и «копейку» клали внутрь, так тесто и поднималось вместе с «копейкой». И на следующее утро, на день Василия, мама рано утром вставала, звала самого маленького, кто был в доме, потом питу крестили и раздавали всем по кусочку. Сначала для Христа и Панагии, для дома, а потом всем, кто живет в этом доме <...> И тот, кто получает монетку, называется «счастличиком» (*тихероб*) <...> Говорят, что он что-то выиграет, что-то хорошее у него будет... может, женится, может, учиться пойдет, может, найдет хорошую работу... [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Такой пирог могли разрезать и на Рождество (*пита* у грекоговорящих ромеев), и на Крещение (*kete* у тюркоговорящих урумов).

Его [тесто] нельзя назвать полностью слоёным. Некоторые делают на закваске, некоторые дрожжи добавляют. Раскатывается тонко лепешка, мажется маслом сливочным, посыпается «хором». «Хор» — это смесь сахара с мукой. И так повторяется до двух, трёх, четырёх слоев — кто как делает. <...> [А монетку куда клали?] Монетку клали в серединку, куда-нибудь там, с краешку внутри. <...> [И как потом разрезали, и когда?] Делали это после Крещения, наутро. Ну, в день Крещения, 19 числа. Разрезали на количество жильцов в доме, и плюс одну на дом [ВДП] (зап. на рус.).

Представления об обычае ритуального распределения новогоднего пирога и о связанном с ним ожида-

нии закрепилось и во фразеологии в виде устойчивого греческого выражения *Κόψον την πίτα!* (букв. «Разрежь питу!»), употребляемого в ситуации, когда человек долго не решается сделать или сказать что-либо.

Подобные обряды (выпекание пирога с монеткой внутри и последующее гадание) широко распространены во всем греческом мире, при этом такой пирог обычно получал название по имени святого, которому он был посвящен, т.е. «пирог Василия» (*βασιλόπιτα*, *βασιλοκουούρα*, *βασιλόψωμο*) [2. С. 283–285].

На Вербное воскресенье дети совершали обход домов с веткой вербы (или с вервочкой), на которую должны были надевать подарки-бублики (греч. *κερκέλ* ('керкел), тюрк. *kenkel* 'бублик'). Этимология понт. *κερκέλ* 'бублик' приводит к древнегреческому *κίρκελιον* < *κίρκελιον* 'колечко'. Во время совершения обходных обрядов дети исполняли песню про бедного Лазаря, который собирал по домам муку и раздавал выпеченные из нее бублики. Собственно, сам праздник на тюркском диалекте и называется по своим атрибутам: *kenkeller* 'бублики' или *fahur* (*fuhara*) *Lazaros* 'бедный Лазарь'.

Эти «керкелья» делали к Вербному воскресенью, и их вешали на веревке на шею и ходили так по домам, по родственникам, по кумовьям, и вот это делали, так ходили... Тесто было очень простое, только вода, дрожжи и соль, постные они были... и еще мука. <...> Размером они были примерно с блюдце, круглые, но не совсем, они вытянутые и кончики залеплены не до конца <...> Дети давали этот бублик, а им взамен давали яйцо. Они собирали яйца в корзину и говорили:

Βάγι-βάγι, των Βαγιών!  
Еоён керкёл' ки емён ωβρόн!

(Вая-вая, Вербное воскресенье!

Тебе керкел, а мне яйцо!) [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Для общегреческой традиции также характерно изготовление в Лазареву субботу разных видов выпечки, часто имеющей антропоморфный вид («лазари», напоминающие по форме покойника, сложившего руки на груди) [4. С. 121–125]. Накануне Вербного воскресенья во многих регионах Греции (Фракия, Македония, Фессалия, Пелопоннес и др.) дети совершают обходные обряды, исполняют песни про воскресение Лазаря и собирают яйца для пасхальной трапезы [4. С. 225].

**Пасха.** Основное изделие из теста, изготавливаемое на Пасху, обозначается лексемой *τσιουρέк* (чурек), от турецкого *çörek* 'сладкое хлебное изделие из дрожжевого теста'. Такой вид выпечки изготавливается из муки, сливочного масла, яиц, сахара и ароматических специй. Лексема употребляется прежде

всего для наименования пасхальной выпечки, но может использоваться и как родовое название для различных сдобных изделий, изготавливаемых в другие дни года.

Раньше его делали из пшеничной просеянной муки пополам с кукурузной... и делали плотное тесто, тесто должно быть очень-очень плотным, его могут положить в большой круглый противень (*туч*) и запекать в печи или на плите. Могут добавить туда немного масла [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Лексема *τσουρέκι* для обозначения ритуальной пасхальной выпечки широко распространена во всем греческом мире, однако в современной Греции пасхальный чурек выпекается в виде продолговатого хлеба, заплетенного в косу и посыпанного сверху лепестками миндального ореха [4. Σ. 227]. Многие наши информанты признавались, что теперь под влиянием доминирующей общерусской традиции на Пасху вместо чурека они изготавливают пасхальные куличи.

## РОДИНЫ

Во многих регионах греческого мира для роженицы изготавливали специальные виды ритуального хлеба [3. Σ. 35–38], однако в традиционной культуре понтийских греков нам не удалось зафиксировать подобных представлений. Сразу после родов роженице готовили *χαβίτζ* (*хавиц*) — кашу из кукурузной или пшеничной муки, ее варили на жидких сливках (*γλυκίν γάλακ*). Каша *хавиц* является одним из наиболее характерных блюд понтийской кухни, часто ее готовят с добавлением большого количества сливочного масла или сыра (ср. грузинское блюдо *эларджи*), однако для рожениц варили более легкий вариант.

## СВАДЬБА

Наиболее характерным ритуалом, связанным с изготовлением и распределением специального хлеба, который называется общей лексемой *ψωμί* (*псомин*), является следующий обряд на помолвке (*συνιάδια*).

Делали такой хлеб из дрожжевого теста, и тесто это опять-таки должно быть сладким, как на питу, делала этот хлеб крестная невесты или кто-то еще со стороны невесты. На помолвке крестная невесты стоит с крестным со стороны жениха, разговаривает с ним и говорит: «Хорошо ли наточен нож? Что же он не режет хлеб?» Тогда крестный жениха дает ей какие-то деньги, бумажные, а она снова говорит: «Этот нож как будто не очень наточен?» И тот снова дает ей деньги. И так далее, пока не даст все... А потом они все начинают разбирать этот хлеб [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

Этот ритуал на помолвке описывается нашими информантами как бытующий по сей день, в то время как представлений о специфическом свадебном хлебе в обследованном регионе нам зафиксировать не удалось.

## ПОХОРОНЫ

Основным ритуальным блюдом на поминках является *кукия* (*кукия*) 'кутья'. Для ее изготовления отваривают пшеницу, затем просушивают, смешивают с остальными ингредиентами (это могут быть орехи, изюм, толченое печенье и т.п.) и выкладывают готовое блюдо на поднос. На поднос его посыпают сахаром (или сахарной пудрой) и украшают изображением креста. В Красной Поляне, помимо креста, на кутье выкладывают буквы И, Х, Н (от фразы «Иисус Христос Никá», греч. *Ἰησοῦς Χριστός Νικά* 'Иисус Христос побеждает') и первую букву имени умершего или умершей.

Пшеницу отваривают. Потом её высушивают. Ну, так вот, на полотенце. Она просыхает, потом молят грецкий орех, немножко муку поджаривают чуть-чуть, и ещё добавляют песочное печенье, толкут как муку — тоже делают, для сладости. (...) Сахаром потом «типур» (понт. 'поднос'. — К. К., И. Н.) этот выкладывают: Иисус Христос Ника, крест вообще... [А крест из чего выкладывают?] Раньше с изюма выкладывали. Сейчас уже там из Греции специально делают такие... [Драже?] Да, драже. Они и серебряные, и разных цветов [КЕГ] (зап. на рус.).

В других обследованных нами регионах компактного проживания греков в России такой традиции украшения кутьи не было зафиксировано. Более того, в Красной Поляне также сам крест наделялся особым символизмом. У кутьи, которую готовят на первые поминки (в день похорон), крест изображается с расходящимся книзу основанием (крест-гольгофа), при последующих поминках (на девятый день и на сороковой) закрывается одна створка, и на годовщину крест уже полностью закрыт.

Там особый обычай украшения этого кутью. Первую кутью готовят на похороны. Крест там не должен быть закрыт. Выкладывается крест. [А чем выкладывают?] Или драже — раньше было. Или изюм, или конфетками какими-то. Не закрытое это основание до года. То есть покойник, душа еще не ушла. (...) На годовщину уже закрыли крест, всё — душа уже полностью не с нами [ТТЗ] (зап. на рус.).

На поминки (*στα σκώστικα*) изготавливаются особые булочки, которые на понтийском диалекте называются *καλόθια* (*коловия*).



Поминальная кутья (пгт Красная Поляна Краснодарского края). 2022 г. Фото из архива экспедиции

Если был пост, то «коловия» были без сливочного масла, если не было поста, добавляли масло или молоко, тесто делали дрожжевое, некоторые сверху могли положить или творог или что-то сладкое (...) и изюм тоже добавляют. Их так оставляли на столе в какой-то посуде. Брели все, кто хочет. (...) Но «коловия» могли делать не только на поминки, всегда их делали, но на поминки обязательно [BBC] (пер. с понт.-греч. К. А. Климовой).

\*\*\*

Обрядовая выпечка у греков России, с одной стороны, органично вписывается в общегреческую традицию (обычай изготовления и ритуального разделения новогоднего пирога питы с монеткой внутри, выпекание пасхального сдобного хлеба *чурека* и пр.), а с другой — является крайне самобытной, что отражено и на уровне лексики (*керкелья*, выпекаемые на Вербное воскресенье, поминальные *коловия* и пр.). Традиционная пищевая культура грековороящих ромеев и тюркоговорящих греков-уруммов составляет единое целое, однако в ней наблюдаются различия не только лексического (греч. *керкел* — тур. *кенгел*, греч. *пита* — тур. *кете*), но и обрядового плана (изготовление *питы* на Новый год, а *кете* — на Крещение и пр.).



Традиционный повседневный хлеб греков-уруммов, выпекаемый в дровяной печи (ст. Ессентукская Ставропольского края). 2023 г. Фото К. А. Климовой

Хлеб и по сей день является одним из главных ритуальных блюд многих календарных и семейных обрядов, символизирующим общее благополучие и благосостояние. Разнообразные изделия из теста, муки или зерен пшеницы сохраняются и в современной обрядовой греческой культуре, однако постепенно замещаются элементами доминирующей славянской традиции (обычай выпекать куличи на Пасху вместо чуреков). В среде тюркоязычных греков-урумов наблюдается большая сохранность традиционной пищевой культуры в целом, что обусловлено разными культурно-историческими факторами (лучшей сохранностью турецкого языка как основного языка для бытового и семейного общения, компактным проживанием общей субэтнической группы греков-урумов на территории Грузии и впоследствии в регионе Кавказских Минеральных Вод и пр.).

В Эссентуках, выставляя на стол хлеб, наши собеседники-урумы периодически говорили, что здесь он «не такой», как в Цалке — прошлом месте жительства многих греков Кавказа.

Один информант из станицы Эссентукская, владелец пекарни, выпекает хлеб по семейному рецепту — тому самому, цалкинскому. Не только хлеб, но и праздничная ритуальная выпечка занимает свое место в рассказах греков о себе и о своей традиции. Можно даже сказать, что для части греков рассказ о хлебе и выпечке сопряжен с некой формой ностальгии по «прошлой жизни» в Грузии. При этом описанные нами виды ритуальной выпечки греки продолжают готовить и на новом месте жительства.

### Примечания

<sup>1</sup> Здесь и далее понтийские лексемы приведены в современной греческой графике, а затем в скобках указаны варианты записи в принятой среди носителей традиции кириллической графике с использованием специальных символов для обозначения межзубных звуков [δ], [θ].

### Литература

1. Плотникова А. А. Материалы для этнолингвистического изучения балканославянского ареала. М., 2009.

2. Чёха О. В. Заметки о названиях святочных хлебов в Северной Греции // Славянские архаические ареалы в пространстве Европы / отв. ред. С. М. Толстая. М., 2019. С. 276–290.

3. Δευτεραίος Α. Ν. Ο άρτος κατά την γέννησιν και την τελευτήν. Η συμβολική και μαγική χρήση του υπό των Νεωτέρων Ελλήνων. Αθήναι, 1978.

4. Μέγας Γ. Ελληνικά έορταί και έθιμα της λαϊκής λατρείας. Αθήναι, 1976.

### Список информантов

ВВС — муж., 1967 г.р., род. в г. Эссентуки, зап. в ст. Эссентукская Ставропольского края, 2023 г.

ВДП — муж., 1985 г.р., Эссентуки, 2023 г.

КЕГ — муж., 1959 г.р., пгт Красная Поляна Краснодарского края, 2022 г.

ТТЗ — жен., 1964 г.р., пгт Красная Поляна Краснодарского края, 2022 г.

*Работа выполнена за счет гранта Российского научного фонда № 22-18-00484, <https://rscf.ru/project/22-18-00484>.*

*Статья поступила в редакцию 26 декабря 2023 г.*

**Оксана Владимировна Чёха,**

кандидат филологических наук, Институт славяноведения РАН (Москва)

## ХЛЕБ В НОВОГРЕЧЕСКОМ ФОЛЬКЛОРЕ

**Аннотация.** В статье рассматриваются новогреческие представления о хлебе, в котором традиционно видят символ достатка, здоровья и самой жизни. Все этапы приготовления хлеба и закваски окружены многочисленными предписаниями и запретами, нередко сопровождаются «магическими» действиями (приговорами, гаданиями и пр.). Вера в то, что хлеб способен защитить от нечистой силы, дать человеку красоту и исцелить от болезни, приводит к появлению многочисленных практик с использованием хлеба или теста (например, носить хлеб при себе в качестве оберега, купать слабого ребенка в воде, в которой развели тесто, и т.д.).

**Ключевые слова:** новогреческий фольклор, этиологические легенды, хлеб, закваска, рожь

Новогреческая фольклористика и этнография традиционно уделяют большое внимание вопросам, связанным с обрядовой и повседневной пищей — способам ее приготовления, использованию ее в ритуалах семейного цикла, в календарных обрядах, в гадательных и лечебных практиках и т.д. В анкете «Традиционная материальная жизнь греческого народа» (Παραδοσιακός υλικός βίος του ελληνικού λαού: ερωτηματολόγιο) этой тематике посвящен третий раздел «Еда и напитки», содержащий вопросы о базовых составляющих традиционного греческого рациона (хлеб, оливковое масло, маслины, мясо, бобовые, овощи, яйца, рыба, пшеница, десерты, фрукты), о блюдах, приготовляемых в праздничные дни, на свадьбу, похороны и крестины, а также о специальной пище, предназначенной для кормления беременных, рожениц, детей, стариков и больных [14]. Наряду с обзорными работами, дающими комплексное

представление об образе питания населения в той или иной области [10; 28 и др.], существуют труды, посвященные отдельным видам пищи, в частности хлебу. Речь идет прежде всего о докторской диссертации и последующих работах Ангелоса Девтереоса, в которых тот рассматривает символику и функциональную роль хлеба в семейных обрядах (родинном, похоронном и свадебном) [11; 12], а также в ритуалах дарения или взаимного обмена хлебом с целью создания новых или укрепления уже существующих социальных связей [13]. Из публикаций последних лет можно упомянуть научно-популярные издания, созданные при участии Центра исследования греческого фольклора. «От муки к хлебу» (Από το αλεύρι στο ψωμί) и «Музей хлеба. Амфиклея» (Μουσείον άρτου. Αμφικλεία), которые содержат богатый иллюстративный материал. В отечественной неозеллинистике внимание исследователей привлекали преимущественно наименования раз-

личных типов обрядового хлеба и зоны их распространения [5; 3]; кроме того, некоторые сведения о роли хлеба в семейных и календарных обрядах можно найти в статьях, посвященных отдельным новогреческим праздникам. Однако на настоящий момент на русском языке не существует статьи, в которой символика хлеба рассматривалась бы вне контекста привычных ритуалов, где описывается технология приготовления хлеба и связанные с этим запреты и предписания, приводятся тексты легенд о его происхождении и т.п. Попробуем до некоторой степени заполнить этот пробел.

\*\*\*

На протяжении многих лет злаки составляли основу крестьянского рациона, в связи с чем слово «хлеб» стало обозначать еду вообще (βιάζει το ψωμί του 'зарабатывает себе на пропитание', букв. «добывает свой хлеб» [15. Σ. 219]), а в отдельных случаях даже употребляется для обозначения корма животных и птиц: эфир. το ψ'μί τ' κουκκ' — кукушкин хлеб, 'растение *Muscari Neglectum* семейства спаржевые *Asparagaceae*, темно-синий цветок с похожими на зернышки лепестками, которыми якобы питаются кукушки' (Каледзи, Янина (Эфир); зап. Д. В. Экономидиса 1961 г.) [АХКЕЕА, Хф. 2382:16]. В культуре многих народов, в том числе и греков, хлеб символически осмысливается как основа благосостояния, здоровья человека и самой его жизни, неслучайно об умирающем иносказательно говорили,