

О СЕМАНТИКЕ ОБРЯДОВЫХ БЛЮД В КАЛЕНДАРНЫХ ПРАЗДНИКАХ БЕЛОРУСОВ

Блюда традиционной кухни имеют не только прямое утилитарное назначение – насыщение организма, но несут и иные, немаловажные функции, которые связаны духовной культурой: символические, апотропейные, продуцирующие, консолидирующие и другие. В данной публикации автор ставит своей целью рассмотрение значения обрядовых блюд в наиболее характерных традиционных праздниках белорусского народного календаря, таких, как *Каляды*, *Дзяды*, *Радаўніца*, *Вялікдзень*, *Саракі*, *Юр'я*.

Проблемы изучения обрядового питания косвенно затрагивались такими исследователями народной культуры XIX – нач. XXI века, как П. В. Шейн, М. Я. Никифоровский, Е. Р. Романов, А. К. Киркор, Д. К. Зеленин и другими. Этнографами были выявлены и зафиксированы основные закономерности функционирования традиций обрядового питания у славян. Более подробно и целенаправленно описания традиций обрядового питания, проблематика символики и функций обрядовых блюд начала исследоваться во второй половине XX века и соответственно продолжилась в XXI веке в работах Н. М. Листой, Л. С. Лаврентьевой, М. М. Валенцовой, Т. А. Новогородского и других.

Одним из самых главных зимних праздников белорусского народного календаря являются Коляды. Колядные празднества имеют три ключевых момента, которые в народной традиции называют «куццямі» – по названию главного обрядового блюда и меню праздничного стола: первая «куцця» называется «галодная», или «посная» (в канун Рождества Христова); вторая отмечается в канун Нового года и называется «шчодрая», «багатая», «Васілёва» (14 января также является днём Василия Великого); третья, как и первая, носит название «галодная», или же «вадзяная», приуроченная к празднику Крещения. Кутья представляет собой кашу, сваренную из целых зёрен какой-либо крупы: в прошлые века ею была пшеница, ячмень, в наши дни белорусы чаще используют перловую или рисовую крупу, что связано с легкодоступностью этих продуктов. Следует отметить, что зерно у белорусов, как и у многих славянских народов, ассоциируется с признаком множественности, что обозначает достаток, плодородие и богатство. Кроме того семя зерна несёт в себе идею жизни и бессмертия, т.к. содержит в себе зародыши будущей жизни [7, с. 164]. Из этого следует, что колядная кутья, вобрав в себя вышеуказанные признаки, символически переносит их на членов колядной трапезы. Однако несмотря на древнюю семантическую основу, употребление кутьи сегодня соотносится с христианской традицией.

Помимо главного атрибута Коляд – кутьи – важную смысловую нагрузку также несёт количество блюд и меню праздничного стола. Например, ассортимент колядной трапезы у католиков Беларуси обязательно составляет 12 блюд – «*натраў*», что связано с количеством месяцев в году [2]. Трапеза на «шчодрую» кутью выделяется особым разнообразием блюд, т.к. является кульминационной точкой колядного периода. Согласно многим этнографическим данным, ранее к столу кололи кабана или свинью, делали колбасы, варили холодное, мясо, ставили сало, готовили верещаку (традиционное мясное белорусское блюдо), блины, пироги. Одним из главных атрибутов праздничного стола на Понёманьи было вареное свиное ухо: «*А перад Новым годам шчадруха, трэба, каб было свіное вуха*» [9, с. 54]. В Беларуси считали, что обилие мясной пищи продуцирует достаток в семье на протяжении года. Обрядовая кутья также должна быть жирной, её обильно заправляют маслом, колбасой и мясом.

Д. К. Зеленин связывал употребление Колядной кутьи с культом предков [6, с.401]. Можно согласиться с этим утверждением, т.к. кутья играет важную роль на ужине во время белорусских дней поминания предков с названием *Дзяды*. *Дзяды* на территории Беларуси отмечались несколько дней в году, однако в нашем докладе рассматриваются наиболее распространённые и поныне осенние (*Дзмітраўскія Дзяды*, *Асяніны*, *Радзіцельская субота*). «Дедами», как известно, белорусы называли всех умерших родственников, независимо от возраста и половой принадлежности. Празднование этого самобытного поминального дня являлось знаком уважения и почитания членов семьи к умершим, днём памяти корней. Во время поминальной трапезы первая ложка подаваемых блюд или особого блюда кладётся в тарелку для умершего и только потом блюдо раздаётся всем присутствующим. В таких действиях можно проследить идею жертвенной еды. Кроме того, в традиции празднования *Дзядоў* ярко прослеживается и идея задабривания душ умерших, чтобы те, в свою очередь, помогли семье на протяжении года. Еду же со стола на ночь не убирали, а оставляли специально для «душ», которые по народным верованиям и представлениям должны были посетить дом и полакомиться угощением.

Помимо того, на Минщине члены семьи в эту ночь ложились спать на пол, т.к. места на кроватях (лавах, печи) должны были остаться для умерших [11, с. 765]. На Слонимщине (западный регион Беларуси) также считалось, что если не приготовить к поминальному ужину того, что уже кем-то в доме заведено, то этого в хозяйстве будет не хватать. Например, если на столе нет говядины, то в хозяйстве пропадёт кто-нибудь из рогатого скота и т.п. [8, с. 174]. В разных регионах Беларуси главные обрядовые блюда поминального ужина осенних *Дзядоў* отличались рецептурой и названием, о чём свидетельствуют этнографические данные XIX – XX веков. Анализ полевых материалов автора показывает, что разнообразие этих блюд сохранилось (кутья, канун, коліва, варёная фасоль, каша, блины, квас и др.) [1, 2, 3, 4, 5].

Главным поминальным днём у белорусов является *Радаўніца* (*Раданіца*, *Радуніца*), который сегодня в Беларуси имеет статус выходного дня. Он также связан с употреблением обрядовых блюд. Названному

дно, как и *Дзядам*, присуца поминальная трапеза, которая в некоторых регионах Беларуси первым долгом проходила на кладбище, затем в доме. Со временем традиция употребления еды на кладбище стала исчезать, что особенно наблюдается в городской черте. Обрядовые блюда *Радаўніцы*, как и *Дзядоў*, различаются на территории Беларуси. Во многом же сам процесс проведения рассмотренных поминальных праздников совпадает.

Ещё один из центральных праздников белорусского календаря – Пасха (*Паска, Вялікдзень, Вялікедня, Вельканец, Вельканоц*). Общепринятыми христианскими праздничными традициями являются освящение крашенных яиц и куличей (пирогов), которые в небольшом количестве употребляются в начале Пасхальной трапезы. В дохристианской традицияйцо в представлениях индоевропейских народов считалось символом солнца, жизни и бессмертия, продолжением рода, началом всех начал. Ранее яйцо широко использовалось в продуцирующей и апотропейной магии. Поэтому употребление человеком этого продукта в начале нового сельскохозяйственного года вполне оправдано. Однако с течением времени древняя символика яйцаначала уходить на второй план, заменившись христианскими основами.

В некоторых районах Беларуси на весенний праздник *Саракі* пекли специальных «*жаваранкаў*» из постного дрожжевого теста. Этим блюдом угощали детей. В свою очередь дети подкидывали «птичек», вешали их на деревья. Такого рода ассоциативные действия должны были ускорить прилёт птиц на Родину и тем самым вернуть тепло в природу. Следует отметить, что традиция выпекания «жаворонков» продолжает существовать и сегодня.

Традиционный белорусский праздник весеннего календарного цикла – Юрьев день (*Юр'я, Юры*) также не обходился без обрядовой пищи. Главной целью праздника является первый выгон скота в поле. Считается, что святой Юрий (Георгий) является покровителем скотоводства. К этому дню выпекали обрядовый хлеб, с которым торжественно обходили поля. После хлеб делили на несколько кусков и закапывали в разные части поля. Считалось, что после таких действий земля даст хороший всход и, следовательно, богатый урожай. На Полесье (Житковичский район), Юрьевский хлеб и ежегодный традиционный уникальный обряд, который проводится в этой местности на Юрьев день и в наше время, называют «*карагод*» [4]. Существовали и локальные Юрьевские обрядовые традиции, связанные с действиями, направленными на сохранение здоровья домашнего скота. Так, на Вилейшине, например, в этот день пекли ритуальные фигурки в виде лошадей или коров, которых по окончании литургии подбрасывали вверх со словами «Дай жа, Божа ласкавы, Матка Боска и св. Еры, каб мае конікі гэтак подскаківалі!». Эти фигурки затем отдавали церковному старосте, который взамен ставил свечку св. Георгию [10, с. 167].

Таким образом, можно сделать следующие выводы. Все перечисленные обрядовые блюда белорусских календарных праздников несут большую семантическую нагрузку, главная из которых – продуцирование хорошей жизни, достатка и богатого урожая. Обрядовое питание может выступать в роли жертвенной еды, апотропея, символической связи с умершими и природой, связано с имитативной и продуцирующей магией. Следует отметить и то, что со временем функции обрядовых блюд унифицируются, меняются по отношению к различным праздникам, оттесняя их первоначальное значение. Вместе с тем современные белорусы проявляют значимый интерес в проведении традиционных праздников и обрядовых трапез, что является одним из главных факторов в популяризации и сохранении белорусской традиционной обрядовой кухни.

Список литературы:

1. Архив ЦИБКЯЛ НАН Беларуси. – Фонд. 6. – Оп. 14. – Д. № 178. – л.7.
2. Архив ЦИБКЯЛ НАН Беларуси. – Фонд. 6. – Оп. 14. – Д. № 186. – л.6.
3. Архив ЦИБКЯЛ НАН Беларуси. – Фонд. 6. – Оп. 14. – Д. № 187. – л.9.
4. Архив ЦИБКЯЛ НАН Беларуси. – Фонд. 6. – Оп. 14. – Д. № 192. – л.7.
5. Архив ЦИБКЯЛ НАН Беларуси. – Фонд. 6. – Оп. 14. – Д. № 193. – л.5.
6. Зеленин, Д. К. Восточнославянская этнография / Д. К. Зеленин; пер. с нем. К. Д. Цивинной; примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович, К. В. Чистова; послесл. К. В. Чистова. – М. : Наука. Гл. ред. вост. лит., 1991. – 511 с.
7. Листова, Н. М. Пища в обрядах и обычаях / Н. М. Листова // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы / Акад. наук СССР, Ин-т этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая. – М. : Наука, 1983. – С.161–173.
8. Пахаванні. Памінкі. Галашэнні / рэдкал.: А. С. Фядосік (гал. рэд.) [і інш.]; уклад. тэкстаў, уступ. арт. і камент. У. А. Васілевіча; арт. сістэматызацыя і камент. напеваў Т. Б. Варфаламеевай. – Мінск : Навука і тэхніка, 1986. – 615 с.
9. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў : у 6 т. – Мінск : Вышэйш. шк., 2006. – Т. 3 : ГродзенскаеПанямонне : у 2 кн. Кн.1 / В. І. Басько [і інш.]; аўт. ідэі Т. Б. Варфаламеева; агул. рэд. Т. Б. Варфаламеевай. – 608 с.
10. Шейн, П. В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края / П. В. Шейн. – СПб. : Тип. Импер. акад. наук, 1902. – Т.3. –С. 535.
11. Sawicka, I. Zwyczaje dziadów w Międzyznie / I. Sawicka // Ziemia. – 1912. – R. 3, № 47. – S. 765.