

СВАДЕБНО-ОБРЯДОВАЯ ЛЕКСИКА НА ГОМЕЛЬЩИНЕ: НАЗВАНИЯ РИТУАЛЬНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД ИЗ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР

У статті описується весільна термінологія, що називає ритуальні кулінарні вироби і страви з зернових культур, їх інгредієнти і елементи, а також особливості використання в шлюбній церемонії і обрядові функції.

Ключові слова: *родинно-обрядова лексика, весілля, весільна термінологія, весільні обряди і ритуали, ритуальні предмети, хліб, весільний пиріг, зерно, обрядова символіка.*

В статтє описується свадебная термінологія, называющая ритуальные кулінарные изделия і блюда из зерновых культур, их ингредиенты і элементы, а также особенности использования в брачной церемонии і обрядовые функции.

Ключевые слова: *семејно-обрядова лексика, свадьба, свадебная термінологія, свадебные обряды і ритуалы, ритуальные предметы, хлеб, свадебный пирог, зерно, обрядова символіка.*

The article describes the wedding terminology, names of ritual culinary products and dishes from grain crops, their components and elements and also points out peculiarities of their usage in wedding ceremony.

Keywords: *family-ritual vocabulary, wedding, wedding terminology, wedding ceremonies and rituals, ritual things, bread, wedding pie, grain, traditional symbol.*

Традиционная материальная и духовная культура, отражающая национальное самосознание, неповторимый колорит и самобытность ее носителей, является объектом пристального изучения исследователей в наше время. Особого внимания заслуживает духовное наследие восточнопопесского, в том числе гомельского, региона, вобравшего в себя элементы культуры трех восточнославянских народов: русского, белорусского и украинского.

Традиционная культура – явление многогранное, включающее в себя разнообразные формы, одной из которых является народно-диалектный язык, представляющий сложную систему языковых номинаций, разнообразных по своей предметно-тематической соотнесенности, семантике, происхождению, сфере употребления. Одной из самых интересных и пока еще недостаточно изученных в белорусском языкознании тематических групп является семејно-обрядова лексика. Семејно-обрядовые номинации называют самые значительные события в жизни человека – рождение, крещение, сватовство, женитьбу и смерть. Семејные обряды имеют, как правило однотипную структуру. Их кодовая система включает устойчивые агенсний, акциональный, предметный и вербальный коды, в соответствии с чем выделяются обрядовые акты, исполнители ритуальных действий, инвентарь используемых реалий и обрядова лексика. Поскольку основными элементами семејного обряда являются различные обрядовые действия, их исполните-

ли и атрибуты, в системе семейно-обрядовой лексики выделяются соответственно названия различных этапов и процессов, обрядовых и ритуальных действий; участников, исполнителей и свидетелей этих действий; предметов, используемых в них. Единство в обрядах названных выше элементов (человек – действие – предмет – слово) требует комплексного подхода при его описании. Поэтому анализ семейно-обрядовой лексики следует проводить с учетом наполненности, знаковой сущности и содержания самого обряда.

Наиболее полно в наше время описан свадебный обряд как самый важный в жизни человека, сложный по церемонии, продолжительный по времени, насыщенный различными эпизодами, актами и действиями.

Предметом нашего исследования в данной работе является система номинаций, обозначающих ритуальные кулинарные изделия и блюда из зерновых культур, используемые в брачной церемонии на территории Гомельской области. Источником фактического материала послужил диалектологический архив кафедры белорусского языка Гомельского государственного университета имени Ф. Скорины, а также отдельные издания фольклорно-этнографических материалов этого региона, посвященных свадебной обрядности.

Свадебный обряд, как отмечают исследователи, имеет три этапа: добрачный, брачный и послебрачный. Во всех этих трех этапах использовались в различных ритуалах как зерновые культуры, так кулинарные изделия и блюда из них. Самым значимым эпизодом добрачного этапа является сватовство, неотъемлемыми атрибутами которого были *хлеб*, *соль*, спиртное и закуска, с которыми приходили свататься. Особое значение, придаваемое хлебу в этом ритуале, видно из того, што его заворачивали в полотенце: *Вечарам у суботу ідуць у сваты .. Жаніх прывозіць хлеб, абвернуты палаценцам, і бутылку, лажыць ета ўсё на стол* [ВнГ, с. 28]; *Ішлі з хлебам і соллю сватаць. Хлеб уматвалі ў палаценца, а соль у стакан ілі ў блюдка клалі* [ВнГ, с. 98]. Иногда для сватанья испекали специальный пирог: *Ну, пікуць пірог, учыняюць цеста і пікуць не проты хлеб, а такі прадаўгаваценькі* [ВнГ, с. 43]. Принятие хлеба невестой во время сватовства было символом ее согласия на брак: *Калі да дзяўчыны прыходзяць сваты, то яна павінна прыняць ад свата хлеб і соль, калі яна згодна выйсьці замуж* [ВТГ, с. 18]; *Калі чаркі з гарэлкай не брала і до яго родных не падходзіла – то не згодна нявеста. А потым возвращае той хлеб, што жаніх прынёс, выносіць ім гарбуза* [ВнГ, с. 82].

Символическими были и последующие ритуальные действия с хлебом во время сватовства: *Калі нявеста давала згоду ісьці замуж, то яна павінна была перарэзаць хлеб, які прынеслі сваты. Адно палавіну этага хлеба яна выносіла на вуліцу, дзе звычайна збіраліся яе сяброўкі, і кідала хлеб ўверх. Было такое намер'е: хто першы зловіць гэты хлеб, той наступны пойдзе замуж* [ВнГ, с. 39-40]; *Потым сваты ставяць гарэлку, кладуць пірог (з хлопцавай рукі ў палаценцы). Калі выйдзе маладая і разрэжа яго, то хлопца садзяць за стол* [ВнГ, с. 56]; *Дзяўчына, калі давала згоду, то пераразала пірог папалам. Калі ў хаце былі яшчэ маладыя дзяўчаты, то ім давалі пірага, каб выходзілі замуж* [ВнГ, с. 34]; *Малады ставіў гарэлку і пірог. Пірог рэзалі сразу ўвесь, каб маладая не перадумала і не аддала пірог сватам назад* [ВнГ, с. 359]; *Запалілі свечку, маладая рэжа пірог. Як разрэжа ізразу, ужэ добра жыць будуць, і любіці яна яго будзе, а калі там рэжа, ды яшчэ трохі падумает, да ізноў і другі, і трэці, то ўжэ кажучі, што пагана будуць жыці* [ВнГ, с. 44]. Угощение, которое приносили с собой сваты, имело собирательное название – *магарыч*, распространенное повсеместно, а также региональное *ласіна*: *Сваты вязуць*

з сабой “ласіну” (кусок сала, хлеб, соль). Аменьваюцца дасінай, калі панравіліся [ВнГ, с. 68]. Угощенье имело также метафорическое название: *боскія дары* : *Калі усе збіраюцца, то госці бяруцца за пастаўленыя на стол “Боскія дары”*, частуюцца, хваляць *сватоў і гаспадароў* [ВТГ, с.18].

Пирог фигурировал также и в заключительном этапе свадьбы. Такой пирог называли *лепень*: *На трэці дзень свадзьбы выносілі на стол непачаты лепень .. – вялікі пирог, упрыгожаны вітушкамі, розчакмі, са сладкай начинкай, якім угаічалі гасцей у панядзелак* [ВТГ, с. 372]. Застолье в доме молодого через неделю после свадьбы, кроме основных названий *отведкі, прыэзвы*, имело шуточное название *гарэлыя пірагі*: *Чэраз нядзелю после свадзьбы едуць .. на гарэлыя пірагі* [ВТГ, с.8].

Хлеб и соль, кроме этого, были обязательным атрибутом благословения, встречи и проводов молодых их родителями: *Пасля вячання маладых .. сустракалі бацькі хлебам-соллю і мёдам* [ВТГ, с. 18]; *Маладых сустракала маці. Вуносілі стол і ставілі яго каля вугла хаты. На стол клалі хлеб, соль і мёд* [ВнГ, с. 355]. Действия молодых также имели символическое толкование: *Бацькі жаніха дзержаць хлеб, а маладыя кусаюць, хочучь адкусіць большы кусок, каб быць у доме хазяінам* [ВнГ, с. 70]; *Маладыя кусалі хлеб, хто болей укусіць, той большы пражыве* [ВнГ, с. 355].

В системе ритуальных предметных элементов свадебной обрядности повсеместно встречаются зерновые культуры – рожь, пшеница, овес, пшено и др. Ими обычно обсыпали молодых, а также их повозку, отправляя их на венчание или встречая после венца: *Калі адпраўлялі вячанняца, абсыпалі жытам .. Прыязджалі ўжо з вячання, устрачалі маладых з хлебам і соллю, з караваем. Абсыпалі жытам, грашыма, канфетамі* [ВТГ, с. 370]; *Перад ад’ездам на дварэ маці маладой тройчы абходзіць павозкі, а за ёю следам ходзіць бацька з вядром вады, якую ён потым вылівае пад калясо павозкі, каб была лёгкай дарога. Пасля маці абсыпае павозку жытам* [ВТГ, с.18.]. Это символизировало будущую счастливую семейную жизнь: *Сустракаюць маладых хлебам-соллю, гарэлкай, абсыпаюць жытам, каб маладым шчасліва жылося* [ВТГ, с. 550].

Зерно могли насыпать также в карман жениху, желая, таким образом, ему достатка и богатства: *Ад вянца маладых сустракаюць бацькі маладой. Спачатку абсыпаюць іх збожжам, збожжа кладуць у карманы маладому, каб грошай шмат было* [ВТГ, с. 84].

Зерном посыпали также скатерть, на которую ложили каравай: *Каравай ложкаць на абрус, на які сыплюць зерне аўса або пшаніцыню* [ВнГ, с. 30].

Во время сватовства невеста, одаривая родителей молодого полотенцем (отца) и платком (мать), жениху вручала бутыль с рожью: *Калі дзяўчына згодна на ілюб, то яна дарыць бацькам жаніха ручнік і хустку, а жаніху бутэльку з жытам* [ВТГ, с. 30].

Но, конечно, главным кулинарным хлебо-булочным изделием на свадьбе был свадебный пирог, который называли *каравай, пирог, вясельны пирог, хлеб*. При его выпечке все было регламентировано: кто должен выпекать, когда, из чего, где, в присутствии кого, что следует при этом говорить, куда и как положить каравай после выпечки и т.д. Большое значение этого изделия хорошо осознавалось участниками церемонии: *Хлеб лічыўся цэнтральнай стараной усяго вясялля, таму, калі яго выпякалі, у песнях пелася, што хлеб выпякаўся на багацце. Калі каравайніцы замясілі каравай, яго абавязкова садзілі на клановыя лісточкі* [ВнГ, с. 199]; *Кожны чалавек можа мець каравай толькі адзін раз на вяселлі. І калі замуж выходзіла ўдава або жаніўся ўдавец, каравай не пяклі* [ВнГ, 105].

Выпекали каравай обов'язательно замужние женщины, имевшие детей, которые были счастливы в браке. Их называли *каравайніці, каравайі, каравайніхі*, среди них была *старшая каравайніца*: *Каравай учыняюць замужнія жанчыны, паважанья, ичаслівья, якія добра жывуці* [ВнГ, с. 45]; *Каравай п'якуць ў пятніцу. Яго п'яклі жанчыны замужнія, у якіх абавязкова булі дзеці і якія булі ичаслівья* [ВнГ, с. 354].

Каравай выпекали и в доме невесты, и в доме жениха: *Каравай п'яклі і ў хаце маладой, і ў хаце маладога* [ВнГ, с. 360]; *Каравай у нявесты ў форме сонца, а ў жаніха – ў форме месяца* [ВнГ, с. 62].

Если выпекали несколько караваев, они отличались по форме, размеру и назначению: *Апрача асноўнага каравая, п'якуць яшчэ дадатковыя каравайі* [ВнГ, с. 62]; *Рабілі і маленькі каравай, каб да свадзьбы паспытаць* [ВнГ, с. 68]. Маленькие булочки, испеченные из каравайного теста, предназначенные для угощения детей, называли *каравайчыкі*: *Рабілі тры каравайі: першы ў відзе месяца, два другіх як булкі і яшчэ маленькія пушачкі-каравайчыкі* [ВТГ, с. 5]; *Дзецямі аддавалі каравайчыкі* [ВнГ, с.6].

С караваем было связано много народных поверий и примет: *Каб каравай быў румяны, печ тоцюць яловымі або бярозавымі дровамі* [ВнГ, с. 68]; *Цеста мясілі не кулакамі, а далонямі, каб малады не біў жонку; Калі каравай ужо быў у печке, жанкі мылі рукі, і тую воду аддавалі маладой. А яна вылівала яе пад вішню: Каб вішанькі развіваліся, А маладыя красаваліся...* [ВнГ, с. 360]; *Калі каравай расколецца – сімвал таго, што маладыя хутка разведуцца ілі одзін з іх памрэ* [ВнГ, с. 361]; *Калі хто ўкрадзе на вяселлі кусок каравая – у маладых можна не быць дзяцей* [ВнГ, с. 362]; *Каравай нельга было браць голымі рукамі. Сачылі, каб не пашкодзіўся каравай, бо будзе няшчасце* [ВнГ, с. 360-361]; *Каравай учынялі, размешвалі і пелі песні. А ў печ даўжон быў пасадзіць каравай кучаравы хлопчык* [ВТГ, с. 372]; *Як пасадзіла каравайніха каравай у печ, то лапатай па галаве ўсім мужчынам стукала, для чаго, не знаю* [ВнГ, с. 6]; *Каравай у хмурныя дні раішчыняюць тады, калі выляне сонца з-за хмары, бо верылі, што маладых чакаюць сумныя дні* [ВнГ, с. 199]; *І яшчэ гаварылі, што каравай трэба змазаць яичным бялком, каб маладыя жылі ладком* [ВнГ, с. 205]; *Калі дзеляць каравай, то спачатку першыя яго кавалкі даюць маладым і назіраюць за тым, “хто з іх, адкусіўшы каравай, будзе верхаводзіць у сям’і”* [ВТГ, с. 13].

Особое внимание уделялось украшению каравая: *Каравай на процвіне п'якуць. Была пудра. Мажуць яго пудрай. Ну, і во, хвігуркамі выкладаюць, ну вот, розачка, а тады во так вот васьмёркі выпісвалі* [ВнГ, с. 102]. Элементы декора каравая были чрезвычайно різнообразны. Это *шышкі, фігуркі, хресцікі, кружкі, птушкі, месяцы, кветкі, лісцікі, плячэнкаі: Гатовы каравай украшалі хресцікамі, кружкамі і фігуркамі з таго ж самага замеса каравая* [В, с. 227]; *На вяселле п'якуць два каравайі .. Робаць упрыгожванні: тры птушкі, тры месяцы, тры кветкі.. Каравай ложкаць на абрус, .. абв'язваюць ручніком* [ВнГ, с. 30]; *А каравай быў красівы, перавязаны накрыж краснымі лентамі* [ВнГ, с. 96]; *З цеста робаць упрыгожванні для каравая – шышачкі, птушачкі, лісцікі* [ВнГ, с. 62]; *На каравай п'яклі розачкі з цеста, вулпвалі варабейкі на ім .. Ужэ як ішлі, дык украшалі каравай яшчэ з зробленых цвятоў* [ВТГ, с. 367]; *Пеклі бальшы каравай, каб хваціла на ўсіх. Украшаюць яго яшчэ да выпечкі. Могуць пісаць імёны маладых* [ВнГ, с. 68]; *Каравай на вяселлі быў прыгожы, бальшы. Украшаны рознымі птушкамі, кветачкамі* [ВТГ, с. 72]; *Украшаюць: бублікі разныя дзеляюць і абраначкі* [ВТГ, с. 27]; *Каравай..*

украшалі цвяточкамі, лістамі з цеста [ВТГ, с. 59]; *Каравай рабілі круглы, упрыгожвалі птушкамі, кветкамі, пляцёначкай* [ВТГ, с. 59]; *Заўсёды каравай упрыгожвала маці маладой “хлебнымі цвятамі”*. Рабіліся яны з цеста без усякіх дражжэй на бульбянай заквасцы [ВТГ, с. 78].

Каравай маглі такжэ украшаць веткай (*вельцам*), сімвалізироваўшай свадебное дрэвце: *У яго тожа тыкалі вельца, шышачкі рабілі розныя* [ВТГ, с.47].

Ответственной и значимой была церемония разрезания и раздачи каравая, супро-вождавшаяся поздравлениями и одариванием молодых родственниками и гостями. Первыми каравай получали молодые. Они получали центральную, главную часть свадебного пирога, так как являлись главными участниками ритуала: *Першы кусок кара-вая – жаніху і нявесце, другі – бацьку і мацеры, а потым астальным гасцям* [ВнГ, с. 25]; *Сярэдняю частку каравая выразалі і аддавалі маладым* [ВнГ, с. 362]; *Потым ужэ бяруці з серадзінкі верх уразваюць і маладым аддаюць, а ніз – музыкам. І маладым яшчэ хрэсцічкам выразалі і з капейкамі кусочак* [ВнГ, с. 49]. Молодых также обсыпали шишеч-ками, срезанными с каравая, или специально испеченными вместе с караваем, проецируя таким образом их будущую зажиточность и плодovitость: *Калісь шышачкі качалі з це-ста да неклі потым у печы разам з караваем, а потым маладых на свадзьбе пасыпалі, а дзеці ўжэ збіралі* [ВнГ, с. 45].

С караваем обращались очень почтительно, его нельзя было брать голыми руками, отрезанный кусок клали в платочек: *Каравай бралі толькі платочкам, выпівалі чарку і аддавалі падаркі* [ВнГ, с. 39].

Спиртное, которым угощали даривших вместе с караваем, называлось *каравай-ная гарэлка*: *Пачаставалі каравайнай гарэлкі, госці збіраліся дадому, а маладыя – ад’езджаюць да маладога* [ВнГ, с. 96].

Ритуальным блюдом, использованным на заключительном этапе свадьбы, была каша, сваренная в горшке из круп. Эту кашу с горшком должен был выкупить брат не-весты: *Пад канец вяселля варылася каша ў гаршuku, кашу ставілі на стол, брат маладой выкупляе гаршчок і разбівае яго, дзеліць кашу между гасцямі, а чаранкі нежанатыя клалі сабе на галаву, каб хутчэй выйсці замуж ці жаніцца* [ВТГ, с. 30, 52]; *Каравай дзе-ляць.. а тады б’юць кашу. Кашу б’юць для таго, каб малышы брат выкупіў нявесту* [ВТГ, с. 33].

Таким образом, кулинарным изделиям и блюдам из зерновых культур, а также их состав-ным элементам и ингредиентам, придавалось большое значение в свадебной обрядности на Гомельщине, они символизировали пожелания молодым богатой, сытой, благополучной и счастливой семейной жизни, здоровья, плодovitости, добра и достатка в хозяйстве.

УСЛОВНЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В. – Вечнае: Фальклорна-этнаграфічная спадчына Веткаўскага раёна / аўт. уклад.: І.Ф. Штэйнер, В.С. Новак. – Гомель: УА “ГДУ імя Ф. Скарыны”, 2003. – 362 с.;

ВнГ – Вяселле на Гомельшчыне: фальклорна-этнаграфічны зборнік / уклад. І.Ф. Штэйнер, В.С. Новак – Мінск: ЛМФ “Нёман”, 2003. – 472 с.

ВТГ – Вясельная традыцыя Гомельшчыны (фальклорна-этнаграфічны зборнік) / Укладанне В.С. Новак; Гомельскі дзяржаўны ўніверсітэт імя Ф. скарыны. – Мінск : Пра-ва і эканоміка, 2011. – 485 с.