

КАРАВАЙНЫЙ ОБРЯД В СВАДЕБНОЙ ТРАДИЦИИ (на примере Могилевско-Смоленского региона)

Аннотация. Предмет данной статьи – каравайный обряд. Рассматривается его роль в свадебной традиции с привлечением имеющегося этнографического материала, в том числе контекстов, выявленных в диалектологических экспедициях при работе с информантами.

Summary. The subject of the article is karavay ceremony. The author considers its role in the wedding traditions using available ethnographic material and the contexts revealed in dialectological expeditions by operation with informants.

Обрядовая выпечка широко используется во многих славянских праздниках и ритуалах. Изделия из муки несут в себе глубокий смысл, носят сакральный характер. Одной из форм обрядовой пищи издревле является хлеб. С незапамятных времен хлеб – один из самых значительных, самых надежных видов пищи на земле.

В свадебном обряде хлеб играл очень важную роль. Его использовали в различных ипостасях: зерно, кутья, каравай, хлеб. Предметом нашего рассмотрения является каравай – ритуальный хлеб, который выпекался в жертву высшим Духам и Богу, с помощью которых стремились разделить счастьем и хорошей долей жениха и невесту.

Каравайный обряд – это комплекс различных ритуальных и магических действий, сопровождающих процесс приготовления, украшения, подачи и деления караваев. «Как так называемым индикаторам при типологии свадьбы, несомненно, относится определенный вид специального обрядового хлеба, изготовление которого было особенно характерно для свадьбы Смоленщины и соседних районов Белоруссии» [1, с. 274].

Каравай выпекали отдельно в доме жениха и в доме невесты накануне свадьбы, чаще в субботу. С этой целью собирались каравайницы – женщины, которые участвовали в выпекании караваев. Старшей каравайницей обычно была крестная мать жениха или невесты. В некоторых этнографических источниках указывается, что каравайный обряд должен быть 10 человек, одиннадцатая – старшая каравайница (обязательным являлось нечетное количество). Все участники церемонии были в праздничной одежде. Из других регламентаций называли, с одной стороны, статус замужней женщины (разведенные и вдовы не допускались к выпеканию караваев), с другой стороны, умение выпекать хлебные изделия.

Приглашали того, кто умеет хорошо готовить. Таго кухарка звали (д. Баевка Кричевского района).

Каравайный обряд включал в себя магические ритуалы, которые сопровождали практические действия каравайниц. К этапам приготовления караваев относились разжигание печи, приготовление теста, посадка караваев в печь и выпечка его, вынос караваев к месту хранения. Все обрядовые действия сопровождались песнями.

Начинался каравайный обряд с разжигания печи. В этом процессе участвовали мужчины: отец и один из братьев жениха или невесты. Затем, предварительно спросив благословения у родителей молодых, каравайницы замешивали тесто. Основные действия производила старшая каравайница, остальные женщины ей в этом помогали: просеивали муку, добавляли воду, яйца, сахар и другие продукты. Каравай пекли из пшеничной муки, реже из ржаной.

Каравай пикла свикрова из ржаной муки, а хто пабага-ча – из пшаницы (д. Литвиновка Ершицкого района).

З горада нада харошай муки прывеззгі, бо на свадыбу накатать каравай паложана (д. Татарск Монастырщинского района). *Раньшы, калі былі свае яйчкі, малако, каталі каравай. А цяпер усё ў магазіны купляюць* (д. Полошково Климовичского района).

Продукты брались самые лучшие. Иногда в тесто добавляли водку «для богатства и веселия в супружестве» [2, с. 457]. Тесто замешивалось только в одном направлении – по ходу солнца. Каждое действие сопровождалось пением обрядовых песен и приговором.

*На добрым полі, на маці-зямліцы
Залатов зерне садзілі,
Святой вадой палівалі, сонцам благаспаўлялі, каласы збіралі.*

*На сотні палосак па сто снапоў нажалі,
Бялей снега, мякчэй пуха змалолі,
Каб быў каравай вышэй лесе, шырша долу...*
Ой, а ці хваціць жа? (д. Тростино Хотимского района) [3, с. 35].

В песнях, кроме прославления караваев и пожелания счастья молодым, было много преувеличений относительно того количества продуктов, которое пошло на приготовление караваев:

*Наш каравай удайся харош!
У нашым караваі палтараста яйц,
Ад дзевяці кароў масла,
З сямі крыніц вада,
З сямі палей пшаніца* [4, с. 227].

Песни, которые звучали на протяжении всего каравайного обряда, имели магический смысл: они должны были отпугивать злые силы, доходить до Бога, так как в них было много обращений к нему с просьбами и молитвой.

После того как печь была нагрета, старшая каравайница выгребала жар из печи (по некоторым сведениям, это мог делать хозяин дома) и проверяла готовность печи к выпеканию караваев при помощи дубового или кленового листка. Затем, спросив благословения родителей, начинали «катать каравай».

Каравай был преимущественно круглой формы. У жениха мог быть в виде полумесяца. Размер его был достаточно большой: в диаметре некоторые караваи могли достигать одного метра. Сверху каравай смазывали яйцом и обязательно украшали фигурками из теста: птичками, солнцем, месяцем, звездами, фигурками жениха и невесты, шишками и бочонками, сплетенной из теста косой.

В каравайном обряде много символического. «В символически караваев сочетаются мужское и женское начала. В значительной степени это обусловлено этимологией слова *коровай*, связанного с названием *коровы* (*korva*), символически олицетворяющей невесту, тогда как суффикс *-(a)jъ*, оформляющий производное *korvajъ*, позволяет видеть в каравае символическое воплощение быка-жениха» [2, с. 455]. Весь процесс приготовления караваев осмысливается как супружеские отношения. Выпекание караваев уподобляется формированию плода в материнской утробе. Печь выступает как символ рождающего женского лона. Не случайно в печь караваев сажал мужчина: крестный отец или сват. Многие каравайные песни носят выраженный эротический оттенок. «Печ наша рагоча – караваю хоча» [2, с. 455]. Известны свидетельства, что воду после выпекания караваев выливали под плодовое дерево в знак плодородия.

Испеченный каравай клали на рушник и выносили в клеть или ставили в красивый угол под образа.

Известны гадания по внешнему виду караваев. Готовый каравай, если пропекся и получился без изъянов, сулил семейное счастье. Если подгорел, то в семье кто-то (жених или невеста) будет сварливым (горячим). Совсем плохой приметой считалось, если каравай треснул.

Караваем благословляли жениха и невесту или обоих молодых, встречали новобрачных после венчания.

Жаних и нявеста становяцца перед батькай и маткай на калени. Матка стаіць с іконай, батька – с караваем (д. Литвиновка Ершицкого района). *Тады бяруць каравай с іконаю і ідуць к жаніху дому. У двары нявесты даюць мяшок з аўсом. І яна кідае прыгаршні на парох жаніхова дома, астатнія тэрас спіну кідае на застэй. Ідуць тады*

у хату, и нявеста раздають гасцінцы бліскім жаніха. Потым деляць каравай. Даюць яво толькі тым, хто грошы заплаціць (д. Полошково Клімовічскага раёна).

«Деление обрядового хлеба – один из наиболее символически значимых обрядов свадьбы. Хлеб вообще, а свадебный тем более, обладал, по мнению исполнителей различных обрядовых действий, особой продуцирующей силой...» [1, с. 280].

Деление каравае на свадзьбе суправаджалася одавааннем моладых. Гавным дзействующим лїцом в этом являлся сват или дружка.

Дяліць каравай должын сват (д. Павловічы Клімовічскага раёна).

На други дзень быў прынесены каравай. Наразаюць каравай сваты: адзін ад нявесты, други ад жаніха. Сначала гаварыць сват ад жаніха: «У гэтай хаті ты есць атец і маті і чым будзеш бласлаўляць свае дзіцяці». Маті і батка нявесты лажать падаркі, а ім назат даюць воткі выпіць. Пасля каравае у маладой снімаюць вянок у домі жаніха (д. Лютня Мстислаўскага раёна).

Свату могла дапамагаць в праведенні неабходных дзействий вечерняя сваха. Вячэрняя сваха пастель нявестіну прыносіць. Каравай режыць. Густый сват камандуіць, тарелку держыць, гасцей рассяжаіць (д. Шамово Мстислаўскага раёна).

Як дялілі каравай, то давалі усім гасцям, а таму, хто дзеліць, – яшчэ рюмку воткі. (д. Забелышын Хотімскага раёна). Назаўтрага каравайдаюць гасцям, а яны маладым падаркі (д. Бель Крічэўскага раёна). При этом каждый одаваающий высказывал какое-нибудь пожелание в адрес моладых. По некоторым свидетельствам информантов, каравай не разрезали, а разламывали, что, вероятно, было связано, с апотропейной функцией.

Таким образом, каравайный обряд занимает важное место в свадебной традиции. После приготовления свадебного каравае отказаться от свадзьбы было уже невозможно. Каравайный обряд был тем этапом, пройдя через который, вернуться назад уже было нельзя.

ЛІТЭРАТУРА

1. Беларуско-русское пограничье. Этнологическое исследование / отв. ред. Р.А. Григорьева, М.Ю. Мартынова. – М. : Изд-во РУДН, 2005. – 378 с.
2. Славянские древности : этнолингвистический словарь : в 5 т. / под ред. Н.И. Толстого. – М. : Международные отношения, 1999. – Т. 2 : Д-К. – 687 с.
3. Казакова, І.В. Этнічныя традыцыі ў духоўнай культуры беларусаў / І.В. Казакова. – Мінск : Універсітэцкае, 1995. – 151 с.
4. Вяселле. Абрад / уклад., уступ. арт. і камент. К.А. Цвіркi ; рэд. тома В.К. Бандарчык, А.С. Фядосік. – 2-е выд. – Мінск : Бел. навука, 2004. – 683 с.