

## **КАРНАВАЛ И МАСЛЕНИЦА: КУЛЬТУРА ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА**

**А.В. РАДИКЕВИЧ, М.С. ЯКУТА**

(Брест, БрГУ имени А.С. Пушкина)

Нет периода в истории человечества без праздников. Во все времена существовали ритуальные пляски и песнопения, сопровождающиеся массовыми гуляниями и отвлечением от повседневных тягот и хлопот.

Одним из самых любимых праздников в Германии является Карнавал. Он, как и большинство праздников, имеет свои особенности, например, традиционная пища и напитки во время праздника.

В Германии пик празднования Карнавала приходится на три последних «бурных дня»: «безумный понедельник» (Rosenmontag), «постный вторник» (Fastnachtsdienstag) и «пепельная среда» (Aschermittwoch).

«Rosenmontag» – начало завершающей стадии карнавалов, начатой 11.11 в 11.11. Это день дураков и шутов. Избранный «Король» и «Королева Дураков» возглавляют пёстрые костюмированные шествия. Около миллиона конфет, плиток шоколада и пакетиков с печеньем сбрасываются в этот понедельник с карнаваловых повозок к удовольствию сотен тысяч зрителей, ловящих сладости при помощи перевернутых зонтиков. Например, в 2012 году более 10 тысяч участников шествия высыпали на головы многочисленных зрителей 300 тонн всевозможных сладостей, в том числе более чем 700 тысяч плиток шоколада, 220 тысяч пралине, а также 300 тысяч цветочных букетов. В этот чудесный день все вокруг поют, кричат приветствия, бросают в толпу зрителей конфетти, конфеты, раздают стаканчики с пивом и вином. Вместо конфет раньше в толпу бросали сухие зёрна фасоли, гороха и чечевицы.

Наконец, наступает вторник «перед постом» (Faschingdienstag). И в этот день во многих городах всё ещё продолжаются карнавалы, например, в Кёльне. Это последний из не постных дней, вся скоромная пища доедается. Традиционно в этот вторник немцы едят «хворост», блины и рыбу. Вечером заканчиваются празднества.

Именно «пепельная среда» (Aschermittwoch) заканчивается сезон Карнавала. Хорошенько повеселившись, народ, нехотя прячет костюмы и праздничный реквизит в сундуки, наводит порядок дома. Прощайте колбасы, сосиски, ветчина и поросята на вертеле. Ведь в этот день для верующих начинается 40-дневный Великий Пост. В этот день предписывается строгий пост.

У славян на праздниках во все времена также большую роль играли пища и напитки. Самым ярким примером являются Святки и Масленица.

Масленица берёт своё начало в языческих традициях наших предков, когда устраивали проводы зимы и встречу весны в честь Бога Солнца Ярилы. В христианстве Масленица – это неделя, предшествующая Великому посту, и начинается за 8 недель до Пасхи. Она была принята Православной Церковью как религиозный праздник под названием «Сырной, или Мясопустной» седмицы (недели).

В «Сырную неделю» можно есть сыр, масло, сметану, творог, яйца – все, кроме мяса. Это время является подготовительным переходом от мясоеда к наступающему 40-дневному Великому посту.

В праздничные дни в большом количестве готовили мучные блюда: блины, оладьи, блинчики (обязательно на масле и яйцах), а также пироги и пирожки с творогом, яйцами, рыбой и другими начинками. На Масленицу принято было выпекать пряженые изделия, т. е. жаренные в большом количестве жира – хворост, пончики и др.

Ни одно масленичное застолье не обходится без блинов. Блины традиционно считались символом Ярилы и достатка в доме. *«Блин кругл, как настоящее щедрое солнце. Блин красен и горяч, как горячее всепрогревающее солнце, блин полит растопленным маслом – это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Блин – символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей»* – такой восторженный гимн этому кулинарному шедевру написал А. И. Куприн.

Двенадцать дней после праздника Рождества Христова называют Святками, то есть святыми днями, так как эти двенадцать дней освящены великими событиями Рождества Христова. В христианской традиции это время занимает традиционно период с Рождества Христова до Крещения Господня.

Коляда праздновалась в так называемые зимние Святки с 25 декабря (Сочельник) по 6 января (Велесов день). В русской части Галичины, Коляда начинается в Святой Вечер или в Добрый Вечер обильной, состоящей из двенадцати блюд Святой Вечерей (Сочельником) накануне Рождества Христова. Вечеря состоит почти из всех национальных постных блюд: борщ, всякого рода вареники (с картошкой, капустой, гречневой кашей с грибами, пшеном, сливами и т.п.), пирожки, голубцы, капуста, свекла, горох, фасоль и бобы, грибы, мед, фрукты и орехи. Обязательное блюдо, без которого нет Святой Вечери и которое кушают обыкновенно последним – кутья: вареная пшеница с медом, тертым маком и тертыми орехами.

На зеленые и красные святки (Комоедицу и Овесень) пекли блины – символ единения земли и солнца. На желтые святки (Купала) выпекались "Жаворонки" – булочки из каральки связанной в узел и уложенной как

"Сидящий жаворонок". А на белые святки – на Коляду (Карачун) пекли именно калачи.

И все же зимние Святки являются самым веселым из славянских празднеств. В этот день, согласно поверью, солнце наряжается в сарафан и кокошник и едет «на разрисованном возочке на вороном конечке» в теплые страны (к весне и лету).

Позднее праздник Коляды был замещен праздником Рождества Христова. Празднику предшествует длительный Рождественский пост, а в последний его день – Сочельник (6 января) верующие не принимают пищу до появления первой звезды, называемой рождественской в память о звезде Вифлеемской.

Крещение (19 января) также называется Богоявлением, так как в этот день Бог явил (показал) себя людям в лицах Пресвятой Троицы. Накануне праздника полагается строгий пост. В Крещенский сочельник (навечерие Богоявления), как и в Рождественский, подавали кутью без масла. В сам праздник Крещения после крестного хода начинается домашнее праздничное застолье. На улице в эти дни обычно стоят крепкие «крещенские» морозы, а на столе – настойки, медовуха, горячие мясные щи, разнообразные мясные и рыбные блюда, пироги, блины, сбитень и чай в самоваре.

Раньше самым почетным гостем на пиру была повивальная бабка, а к праздничному столу обязательно готовили крестильную кутью – «бабкину кашу» и пекли «бабкины пироги». В отличие от обычной, крестильную кутью готовили на молоке, сливках, добавляли много масла.

Традиционная пища для каждого народа определяется различными факторами, которые показывают не только различия и сходства между народами, но и характер самих народов, их предпочтения и культуру.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. И снова карнавал: Психотерапия смеха [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://neuezeiten.rusverlag.de>. – Дата доступа : 09.02.2016.01:40

2. Традиционные русские блюда [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://supercook.ru>. – Дата доступа : 09.02.2016.02:28

3. Традиции и обычаи русского народа [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://ref.by>. – Дата доступа : 09.02.2016.02:10