

Как празднуют Коляды и что ставят на стол в белорусских деревнях

Куцця распачынае Каляды

У католиков завершается Адвент — особое время, период ожидания Рождества Христова.

Вечером 24 декабря семьи собираются на всеобщую с постными блюдами, а в полночь идут на пастерку — отходную службу на Радоницу. А вообще сегодня также начинают праздновать Коляды — народное зимнее торжество. Символ Коляд у католиков — певунья и восьмиконечная рождественская звезда. Традиционно они длятся 12 дней: с 24 декабря (6 января) по 6 (19) января — от Рождества до Крещения. Это один из важнейших обрядов и праздников в годовом цикле народных земледельческих традиций белорусов. С установлением христианства Рождество стали отмечать в честь Рождества Христова и Крещения Господня.

В нашей стране христианские обряды тесно переплетаются с народными праздничными обычаями. Корреспонденты «СГ» посмотрели, как празднуют Рождество на Молодечненщине, и собрали интересные традиции и рецепты из других регионов.



Колядовщики в агрогородке Маркова Молодечненского района.

Принято ли колядовать у представителей католической конфессии и как вообще празднуют Рождество «по-старинному»? Заместитель директора Гродненского областного методического центра народного творчества Наталья Романовская уже не первый год изучает обряды в своём регионе, где много верующих католического вероисповедания.

— Например, в Адельске Гродненской области Коляды отмечают уже с вечера 24-го числа, который называют «вигилийным», — рассказывает она. — В переводе с латыни «вигилия» — «бодрствовать, не спать, караулить», «ночное бодрствование», в православном обряде то же самое означает сочельник. Считалось, что к рождественскому ужину обязательно нужно пригласить любого случайного гостя, чтобы не повторить грех тех, кто не пустил Святую семью на ночлег перед рождением Христа, вынудив Марию родить в хлеву.

Стол, за которым собираются родные, застилают белой скатертью, под которую обязательно кладут немного сена в память о том, что Христос родился не в каком-нибудь дворце, а в простой конюшне. На следующий день сено, лежавшее под скатертью, отдавали скоту. Также раньше верили, что в 12 часов домашние животные разговаривали на человеческом языке, и подслушивание такой беседы приносило счастье.

В центр ставят зажжённую свечу (символ Вифлеемской звезды) и кладут на тарелку угощения, иногда также фигурку новорождённого Иисуса и Евангелие. За праздничным ужином родные и близкие делятся угощением, выражая при этом искренние слова прощения, и желают друг другу Божьей милости на добрые дела. Кулич, испечённый из муки и воды, символизирует Христа, который, приняв человеческое тело, отдал свою жизнь ради спасения человечества.



Святочные аплаткі ў Адэльску.

На стол подают только постные блюда. Многие хозяйки стараются, чтобы их было ровно 12 — по числу апостолов. Кроме каши, есть рыба, маковое молочко с баранками, ламанцы, овсяный кисель, грибы или грибная подливка, варёные свёкла и морковь, приправленные орехами или черносливом, и, конечно же, кутья. Основными компонентами кутьи традиционно считались пшеница, мак и мёд — символы достатка и плодородия. Кстати, в Евангелии нет упоминаний о рождественской кутье, но эта традиция передаётся из поколения в поколение. У местных жителей существовал обычай обязательно щедровать на богатую кутью (ходить по домам с поздравлениями), колядующим клали в торбы сало, сырые колбасы, блины, сыр.

«По домам колядуют молодёжь и дети. И мы каждый раз ждём! Обязательно угощаем. Мужчинам ставим по пол-литра, а детям даём немного рублей, печенья, яблок, апельсинов», — вспоминала жительница Адельска Зофья Парачанкова.

На Маладзечанщине обряд колядования и вечера на куче очень похожи. Загадчыца Маркаўскага сельскага дома культуры Вольга Капіца деліцца воспоминаниями из детства:

— Я родилась в деревне Юховичи, недалеко от Маркова, работала в колхозе зоотехником и заместителем председателя. Потом окончила второй

университет и стала преподавателем производственного обучения и педагогом-организатором, 15 лет проработала в школе. С сентября пришла в клуб. Очень жаль, когда уходят старые люди, а вместе с ними и традиции, и материальная культура. Но мы стараемся сохранять их вместе с народным коллективом «Марковчанка».



Загадка Маркавского сельского дома культуры Ольги Капицы.

В некоторых местах во время Святок водят быка или журавля. На Малодечанщине традиционными героями народных переодеваний являются Баба, Мужик, Цыган и Цыганка, Медведь, Механоша, Казак... В Марковичах их роли исполняют местные жители Тамара Эгерт, Марина Чернявская, Анна Кулеш, Татьяна Страдаева, Мария Хадзюнь, Ирина Карташевич. Мы стали свидетелями рэпетыцы абраду.

Едуць, едуць Калядкі,

Вязуць бліны-аладкі...

Встретили в Маркове традиционным колядным пением. А потом в пляс пошла коза, а Цыган представил медведя из Сморгонской «академии»... И тот тоже повеселил хозяев своими выходками. Шутки, песни, улыбки и обязательный угощение.

У калядны час адзначаю тры куцці: дзве бедныя і адна багатая, — адзначаю

Вольга Георгіеўна. — У нашай сям'і звычай: 6 студзеня ўсе едзем да мамы ў вёску на куццю, яна захоўвае традыцыю сена пад абрусам і 12 страў: гарох, прыгатаваны ў печы, пярлоўка, поліўка (суп з сушаных грыбоў), кісель, абаранкі (простыя і з макам), аладкі, рыба.

Ольга Георгиевна приготовила и предложила попробовать некоторые местные блюда, которые также традиционны для зимних праздников. Во-первых, это верещака — суп с мясными костями, в который добавляют муку. К нему подают те самые «блины-оладушки». Постный стол не обходится без картофеля и квашеной капусты, множества варений. На сладкое — фирменное постное печенье хозяйки. Как говорит сама Ольга Георгиевна, «почти из ничего». Для теста нужно 10 столовых ложек рассола, 10 столовых ложек сахара, 8 столовых ложек масла и 0,5 столовой ложки соды. Можно добавить имбирь, мак или орехи — в зависимости от предпочтений хозяйки. Когда масса вспенится, добавляем 2,5 стакана муки. Выпекается на противне.

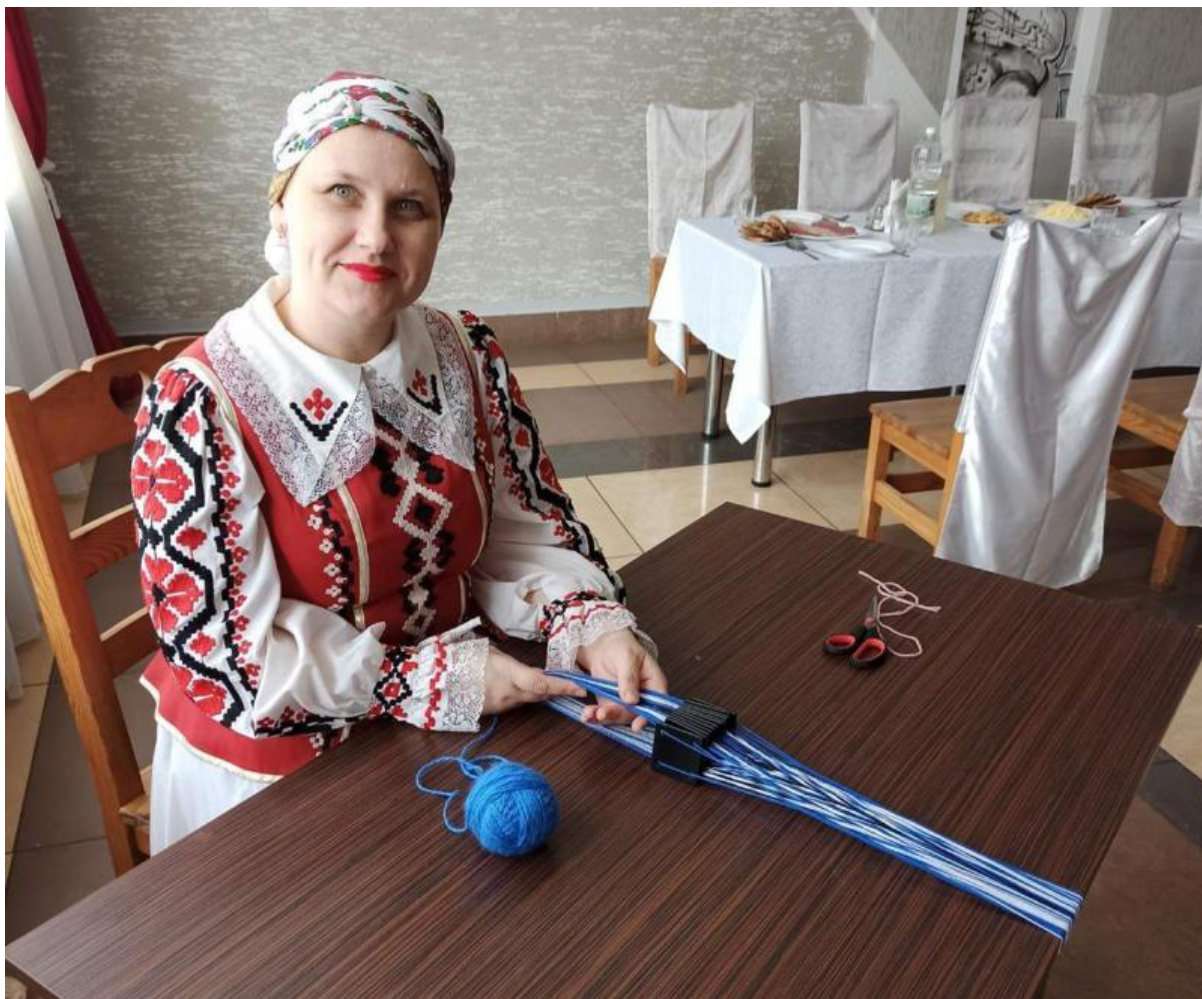
— Если вдуматься в символику, понимаешь, что многие рождественские обряды направлены на сохранение рода, — делится Ольга Георгиевна. — Например, в Маркове, если замечали, что парню нравится девушка, в ночь на Рождество тайком снимали с его ворот и несли к девушке. Сейчас даже некоторые люди снимают и прячут их сами, чтобы потом не искать. Также колядовщики должны были платить бабам «дань» за то, что не женились. То же самое касалось и молодожёнов, если у них не рождалось дитя.

Добрый вечер, щедрый вечер... Если на Западе Рождество связано с гусем, то в некоторых белорусских семьях фаршируют поросят. Этим рецептом поделилась с нами руководитель любительского объединения «Хозяюшка» Мётчанского сельского дома культуры Борисовского района Людмила Кажук. Главное в нём — нежная начинка. Печень, почки, лёгкие нужно отварить и пропустить через мясорубку. Отдельно отварить лапшу. Можно обжарить и измельчить грецкие орехи, поджарить лук на масле

Всё это посолить, поперчить, ещё добавить тушёнку. Выложить в жаровню или котелок, — добавляет Людмила Владимировна. — Поставить в печь или в духовку. Такой начинкой можно фаршировать поросёнка.

Методист централизованной клубной системы Браславского района Ольга Букис отмечает, что в их местности в зависимости от сезона и календарных праздников менялся состав блюд. Самыми интересными и архаичными являются блюда, которые употреблялись во время поста и на первую (постную) кутью. По традиции она должна была состоять из 12 блюд. На Браслаўшчыне это кутья, сельдь, картофель, жареная рыба, сырая капуста, маслюк (пирожки из хлеба и конопли), грибы, слижики (клецки с маком),

хлеб, сухарики или баранки, кисель из журавин и яблоки.



Методист централизованной клубной системы Браславского района Ольга Букис.

Перед Рождеством забивали кабана, на столе появлялось много мясных блюд: холодец, рулеты, ветчина, колбаса, кровянка, — добавляет Ольга Павловна. — Из мяса и капусты делали капустники (голубцы). Ещё на Рождество делали клёцки с начинкой. Это своеобразное название клёцок с начинкой. Говорили: если их нет на столе, значит, живёшь бедно. Появлялись мочёные яблоки, кочаны кислой капусты, нарезанные и залитые квасом.

Какую еду приготовить на стол, решает каждая хозяйка. Главное — щедро приправить её хорошим рождественским настроением.