

*Сергеева Евгения Валерьевна, кандидат исторических наук,
БНУ «Чувацкий государственный институт гуманитарных наук»*

РИТУАЛЬНЫЕ БЛЮДА И НАПИТКИ В ЖИВОТНОВОДЧЕСКОЙ ОБРЯДНОСТИ ЧУВАШЕЙ

Аннотация. В статье сделана попытка дать характеристику ритуальных блюд в животноводческой обрядности чувашей. Приготовление ритуальных блюд – часть обряда народа.

Ключевые слова: чувашская кухня, пища, ритуальные блюда, напитки, обряды.

Еда в народной традиции регламентируется социальными нормами и традиционными обычаями, является составной частью семейных, календарных, хозяйственных и окказиональных обрядов. Степень ритуализации еды зависит от ее характера (повседневная или праздничная, домашняя или общественная, частная или официальная), места еды (дома, во время работы в поле, во время поминок на кладбище и т.д.), времени дня, состава участников (присутствие родственников, священника, гостей) [7, с. 176].

В культуре питания чувашей все блюда и продукты питания имеют ритуальную функцию, которые наделяются магическими функциями и широким спектром культурных значений; пища и напитки – это объекты и средства для разнообразных ритуальных действий, предписаний и запретов.

Существуют разные категории еды и питья. Обилие и разнообразие блюд в праздничной трапезе магически стимулировало плодородие, обеспечивало богатство и удачу в жизни и хозяйстве. К наиболее значимым, определяющим культурные функции и символику блюд и напитков, относятся оппозиции: «сырая – вареная (жареная)», «жирная (скоромная) – постная», «кислая – пресная», «сладкая – соленая – горькая (острая)», «горячая – холодная», «жидкая – сухая». Например, кислая пища соотносится со сферой жизни, пресная – со сферой смерти; соль наделялась охранительной и отгонной силой и т. п. Особое значение придавалось новым сезонным блюдам – первым плодам огорода и сада, первому хлебу из нового урожая, первому молоку у коровы и т. д. Мифологическое осмысление получают как ритуальные действия с едой и напитками (деление, дар и обмен, жертвоприношение, символическое кормление), так и продуцирующие функции пищи [11, с. 151 – 152].

В статье сделана попытка охарактеризовать ритуальную еду чувашей в обрядах животноводческого цикла. Выгон стада *Кётю каларни* относится к весеннему циклу обрядности, который обставлялся ритуальными действиями и магическими приемами, направленными на обеспечение благополучия и плодовитости животных в течение стадного периода, а также характеризовался ритуальной едой для обеспечения плодовитости животных. После найма пастухов чувашаи проводили общесельское моление *Кётя ум пгтти* с участием хозяев скота и женщин старшего возраста. Вскладчину варили пиво, на берегу реки разводили костер и готовили кашу, отваривали яйца, приносили на место жертвоприношения хлеб и сырок. После моления одной из пожилых женщин начиналась всеобщая трапеза. Чтобы скот был тучным и плодовитым, яйца катали по земле. Яйцо – символ жизни, благополучия, плодовитости и плодородия. В рассматриваемом комплексе обрядовое яйцо воплощает также упитанность. Утром следующего дня хозяйка отрезала горбушку, которую обносила над котлом три раза, посыпала солью, обладающей очистительной силой, или смазывала сажей и скармливала скотину с рук либо с печной заслонки, видимо, для усиления воздействия печи. Эти действия имели не только магический, но и рациональный характер – вырабатывался условный рефлекс: животные запоминали, что на хозяйском дворе их ждет угощение. Соль использовал и пастух, чтобы собрать стадо во время выпаса: он втыкал свой посох в землю, вокруг него рассыпал соль, тем самым привлекая животных в одно место [1, т. VII, с. 314 – 315; 2, с. 88; 3, с. 126 – 133; 5, ед. хр. 159, с. 288; ед. хр. 247, с. 61 – 62; 6, с. 61 – 62; 8, с. 111 – 128]. Таким образом, основной ритуальной едой были хлеб, яйцо, каша и пиво, которые совмещались во время обряда.

По верованиям чувашей, скот находился под покровительством богов и божеств, которым нужно было приносить благодарственную жертву. Например, для *Карта турри* полагалась жертва *карта пгтти*. Все действие происходило в загоне. Варили пшеничную или полбенную кашу, пекли лепешки *сймсалла-кывапалла* (букв. «с пупком-носом») в количестве членов семьи. После проведения моления «пупок» и «носы» у лепешки не отламывались, как поступили бы с обычной лепешкой, а именно вырезались острым ножом. Отрезанными кусочками совершали жертвоприношение. А их уничтожение (сжигание в огне, закапывание в пашне и др.) или запрятывание (например, в укромной части печи) обозначало явное обращение к хозяевам стихий природы (огню, воде, земле). Забрасывание жертвенных кусочков на наиболее высокий уровень в хозяйстве (на сенницу, лабаз) также предполагает общение с почитаемыми божествами. В других локальных вариантах вырезанные части лепешки вместе с иными жертвенными приготовлениями съедались семьей либо ими угощали скот. Посередине в котле с кашей делалась выемка, куда клали масло. В загоне котел ставили на приготовленную чистую солому, сюда же тарелку с лепешками. Затем хозяин молился, сделав земной поклон, отведывал лепешку, клал на нее кашу с маслом и

оставлял у столба для божества-покровителя скота [1, т. VI, с. 114; 4, с. 127 – 128; 5, ед. хр. 147, с. 213 – 214; ед. хр. 215, с. 429; ед. хр. 167, с. 78 – 80; 10, с. 171–172; 11, с. 173 –174]. Так, обрядовыми блюдами служили каша, ритуальная лепешка, пиво.

Мясо нового сезона (гусятину) начинали употреблять после проведения обряда *Хур чүкё*. Сначала гуся загоняли домой, обливали водой, а после его встряхивания резали в безлюдном месте. Это место называлось *мгн кёлё*. Для трапезы варили мясо, готовили кашу на бульоне, выпекали лепешки. Перед обрядом и после его проведения обязательно топили баню и одевались в белое [4, с. 124 –126; 5, ед. хр. 147, с. 222 – 228].

К животноводческим обрядам чувашей относятся также *Хурт чүкё* – моление о благополучии пчел (готовили мед и пиво) и *Ёне ырри* – моление о благополучии отелившейся коровы (ритуальными блюдами являлись пиво, молозиво *ёне ырри*, лепешки или блины).

Пчела *хурт* по мифологическим представлениям чувашей, один из первых элементов живого мира, созданных верховным богом Туря. По завершению медового сезона пчеловоды варили сытовый квас и приносили его в жертву старому дубу, в котором обитало божество-хранитель пчел. Жертвоприношение сопровождалось весельем, песней и пляской. В молитве чуваша просили, чтобы пчелы роились близко, помочь прибавить к матке матку, к рою рой; чтобы один конец пчелиной семьи был в улье, другой – собирал мед на цветочной пыльце, дать кадушку меда, чтобы потчевать добрых гостей. Во избежание божьего наказания запрещалось разрушение ульев [1, т. XVI, с. 230; 11, с. 393 – 394]. Основным ритуальным напитком был сытовый квас из нового меда, в дополнение к нему ритуальный хлеб. Мед – пища и жертва, обладающая приятными и высокими вкусовыми качествами. Таким образом, он входит в число даров, преподносимых божеству Туря. О заменителях медовых напитков источники не сообщают. Видимо, мед в ритуалах занимает свое истонное место и признается незаменимым [6, с. 86 – 87].

Обряд *Ёне ырри* проводился по случаю отела коровы. В нем участвовали не только взрослые, но и дети. Для обряда варились молозиво и пиво, готовилась выпечка из кислого полбенного теста. Перед началом ритуальной трапезы совершались следующие действия: хозяйка в четыре угла избы откладывала по ложке молозива *ёне ырри* и угощала божество *Хёрт-сурт*¹. Затем плескала воду на присутствующих, матицу, пол, полагая, что чем больше льется воды, тем больше будет молока у коровы. Хозяйка отламывала кусок лепешки, сверху клала немного створожившегося молозива, сыпала солью. Хозяин с этим «бутербродом» шел во двор, там же молился за здоровье и благополучие семьи, благодарил божеств и духов за приплод, удачный отел. Часть еды он оставлял в углу хлева, часть съедал и возвращался в избу. Хозяйка перед столом молилась *Пихампару*², духам, поминала предков, приглашая последних на торжество. В заключение молитвы женщина просила здоровья скотине, высокий и качественный надой [1, т. IV, с. 115 – 6; 3, с. 92 – 96; 5, ед. хр. 247, с. 60 – 61; 9, с. 158 –176; 11, с. 151, 387].

Ритуальная еда и напитки в животноводческой обрядности чувашей имеют продуцирующий характер. Они являются главным подношением божествам и духам в благодарность и выступают залогом благополучия. Так, функция каши как стимулятора плодородия основана из таких ее качеств, как неисчисляемость, множественность, способность увеличиваться при варке. Аналогичную характеристику можно привести и к мучным изделиям – хлебу, лепешке, которые приготовлены из зерновых культур. Отдельные продукты (молозиво, гусятина, сытный квас), используемые во время обряда, характеризуют особенность ритуала.

Литература

1. Ашмарин Н.И. Словарь чувашского языка. Казань – Чебоксары, 1929 – 1936. Т. IV, VI, VII, XVI.
2. Егорова О.В., Дмитриева И.В., Игауэ Нахо. Развитие скотоводства и институт пастушества чувашей в XIX – начале XXI века // Вестник Чувашского университета. 2017. № 4. С. 85 – 92.
3. Магницкий В.К. Материалы к объяснению старой чувашской веры. Казань: Тип. Имп. ун-та, 1881. 268 с.
4. Месарош Д. Памятники старой чувашской веры. Чебоксары: ЧГИГН, 2000. 360 с.
5. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук (НА ЧГИГН). Отд. I. Ед. хр. 147, 159, 167, 215, 247.
6. Салмин А.К. Традиционные обряды и верования чувашей. СПб: Наука, 2010. 240 с.

¹ Хёрт-сурт – мифологический персонаж в женском облиции; дух (по другой версии – божество), являющийся покровителем дома и хранителем домашнего очага.

² Пихампар – персонаж чувашского пантеона, божество высшего разряда, обладающее многими функциями, упоминаемое в общественных и семейно-родовых молениях.

7. Славянские древности: Этнолингвистический словарь: В 5 т. / Под ред. Н.И. Толстого. М.: Международные отношения, 1999. Т. II. 699 с.
8. Фокин П.П. Животноводческая обрядность современной чувашской семьи / Весенний выгон стада. Вопросы археологии и этнографии Чувашии. Чебоксары: ЧГИГН, 2000. С. 111 – 128.
9. Фокин П.П. Производственная обрядность современной чувашской семьи / На примере ритуального комплекса ёне ырри: Материалы по этнографии и антропологии чувашей. Чебоксары: ЧГИГН, 1997. С. 158 – 176.
10. Чуваши Присвияжъя. История и культура / Под ред. В.П. Иванова, Г.Б. Матвеева. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2015. 303 с.
11. Чувашская мифология: Этнографический справочник. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2018. 591 с.