

Т. Н. ЗОЛотоВА
(Омск)

ПОМИНАЛЬНЫЕ ТРАДИЦИИ У СИБИРСКИХ БЕЛОРУСОВ

Аннотация. В статье на основе этнографических материалов, собранных в районах компактного проживания белорусов в Омской обл., реконструируются поминальные обряды и обычаи, существовавшие у сибирских белорусов в течение XX в. Рассматривается семантика обрядовых действий и анализируются особенности поминальных традиций прииртышских белорусов по сравнению с белорусами других территорий Сибири и Белоруссии.

Ключевые слова: сибирские белорусы, поминальные традиции, предки, семантика обрядов.

Поминальные традиции у славянских народов соблюдались в течение всего календарного года и представляли собой синкретичное соединение языческого культа предков, христианских представлений и общечеловеческой этики. В настоящей статье мы рассмотрим традиции поминовения как часть годовых календарно-обрядовых традиций, не затрагивая похоронную обрядность, и поминальные обычаи первого года после смерти близкого человека, когда умерший считался наиболее привязанным к месту своего земного обитания.

Объектом исследования является белорусское население Прииртышья, наиболее компактно расселенное в Седельниковском р-не Омской обл. и сформировавшееся в результате переселения белорусов в начале XX в. из Могилевской и Витебской губерний.

Белорусы называли умерших родителей и всех покойников (предков) «дзядамі», поэтому и обряды поминовения получили название «дзяды». «Дзяды» отмечались несколько раз в год и проводились в двух формах — поминовения дома и посещения кладбища.

По мнению одних информантов, поминальных дней в году четыре: «*А чэтверо бывае дзядов: перад Філіпповкай, Масляныя дзяды, троішныя і Раданіца, пасле Паскі*» (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Шелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Другие информанты упоминают еще рождественские и покровские дзяды: «*Пад каляды дзяды бываюць... Бываюць пакровскія, на Раданіцу, в ноябры (на актэбрыскую)... В субботу на Тройцу на кладбішце ходім, а в васькрэсьне патом гуляем*» (Зап. от Марии Борисовны Матюковой, 1941 г. р. (урож. д. Шелкановка), с. Соловьевка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Интересно, что поминовение в Дмитровскую субботу (перед Дмитриевым днем, 8 ноября), помимо традиционного названия «дмитровска», в конце XX в. всё чаще стали называть поминовением «на октябрьску», что свидетельствует о вытеснении из народного сознания традиционных праздничных дат и замене их датами советских праздников.

Поминали в холодное время года («под каляды», т. е. перед Рождеством, на Покров, в Дмитровскую и Родительскую субботы) дома. На коляды у белорусов Сибири сохранился обычай жечь костры, частично трансформировавшийся в шествие с факелами. «*На Святкі мы насілі факелы з трыпья на палках. Вакруг факелов плясалі на ўліце, на дароге... Эта чюдочки насілі нарэжэнныя, эта проста веселіліся. Жэлі кастры на Каляду перад Ражэсвом і прыгалі праз іх, украдем дрэв, щепак насабіраем, клетачкай наложым і жгем, прыгаем праз іх, эта где-нібудзь у рэчкі мальчышкі место нахадзілі. Пелі: "Гарі-гарі ясна, чтобы не пагасла!"*. Вставали в круг, брались за руки и пели, нам было лет по 17–18» (Зап. от Надежды Яковлевны Жойдик, 1928 г. р. (урож. д. Соловьевка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Описываемые события, имевшие место в конце 1940-х гг., свидетельству-

ют об отголосках древнего славянского обычая «греть покойников», зафиксированного собирателями в южнорусских губерниях еще в середине XIX в. и связанного, по мнению исследователей, с культом предков и земледельческим культом [Зеленин 1994, 164—169].

Рождественский сочельник белорусы, как и украинцы, называли «кутя» по названию основного обрядового блюда, приготавливаемого в этот день. Поскольку вечер накануне Рождества знаменовал окончание Филипповского поста, то меню было постным. Главными рождественскими ритуальными блюдами белорусов являлись блины, кутья и овсяный кисель, что, по мнению Д. К. Зеленина, свидетельствует о связи их с культом предков и языческими тризнами [Зеленин 1991, 401]. По свидетельству Надежды Яковлевны Жойдик, овсяный кисель готовили следующим образом: овсяную муку заливали теплой водой и настаивали три дня (чтобы скислось), после чего сливали верхнюю воду в кипяток и варили полужидкий кисель, который ели ложками.

Сибирские белорусы готовили кутью из зерен пшеницы, овса, ячменя или гречихи (позднее — из риса) с добавлением меда, изюма и ягод, сваренных в компоте (позднее — сухофруктов). «Усе па-разному кутю делают. Вада закыпят, рис памозыць туды, мэшаеш, а кады сварэцца, тады закрывыць крышкай, газ выключыць, прамыць гарячай вадой, туды кладэш изум и усе закрывыць крышкай. Изум и сахар и мед нада. Вкусня! Утрам варыць, у тарешку накладаеш и памінаешь...» (Зап. от Марии Борисовны Матюковой, 1941 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Соловьевка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. «Пшаныцу абталкаеш в ступе талкачом, вадички дабавыць нада тока, када талкаеш, а грэчыху али овес прапарыць и кутю вариць, можна малачка и масла дабавыць» (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Могилев-

ские переселенцы варили «крупеник», так они называли кутью, из «овсика» (овса) или ячменя и добавляли туда «сальце, пережаренное с лучком» (Зап. от Веры Викторовны Чиж, 1927 г. р. (урож. д. Кукарка), с. Короленка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1].

Н. Я. Жойдик уточнила, что приготовленную с утра кутью бабушка как старшая женщина в доме ставила с молитвами в передний угол («кут») в глиняной чашке. «Кутю (кашу) ставили на первую каляду (раньше “сочельник” не гаварили) шэстого январа и на втарую каляду чатырнацатаго, на старый Новый год. Васемнацатаго январа — хрэцэнский сочельник. Бярут эту кашу и нясут скатине у хлэв на первую и на втарую каляду, прыгавариваюць чаго-ні-будзь. Утрам вытапят печь, кашу паставит, а вечерам вымаець яе. Сена и салому пастелюць и кашу паставяць в кут на лавку. Патом эта сена и салому скаціне раздавалы. А када паследний дзень святак, в хрэцэнский сачельник хазяин садылся за стол и звал з ложкай: “Мароз, мароз, іды кутю ісь!”» (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Приготовление кутьи, как и использование сена, было повсеместно распространено в рождественский сочельник у всех белорусов [Белорусы 1998, 395]. Обряд закликания мороза семантически связан с культом предков и в разных интерпретациях был распространен как у белорусских переселенцев других территорий Сибири, так и у сибирских украинцев [Фурсова 2011, 151—152; Золотова 2012, 49—50].

Символика главного поминального обрядового блюда, кутьи, хорошо известна: все ее ингредиенты (зерно, ягоды, мед) связаны с идеей постоянного возрождения жизни через смерть, а ритуальное вкушение кутьи, по мнению исполнявшего обряд, приобщало его к вечному кругу жизни [Русский праздник 2001, 314]. Поскольку Святки были временем включения предков



Е. А. Морозова с поминальным блюдом — «яшиней» (с. Кейзес Седельниковского р-на). Фото автора, 2010 г.

в вечный круговорот жизни, постольку для их поддержания в этом круговороте часть поминальной пищи оставлялась для них на столе после окончания трапезы: остатки еды накрывали скатертью и приглашали умерших предков отужинать. *«Мы памянем, а я на ночь усе аставляю, закрью усе: прахадите, наминайте, маи милые, вам аставили усе. Ани идут ночью, шкрабают, клиенку сымают»* (Зап. от Марии Борисовны Матюковой, 1941 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Соловьевка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Утром домочадцы смотрели, приходили или нет деды: убыло что-либо со стола или нет. Таким же образом было принято оставлять накрытый стол с иконой, яйцом, блином, кутьей, стаканом воды в первую ночь после похорон, но еду тогда ничем не

накрывали, а утром «обнаруживалось», что из стакана «отпито» (Зап. от Надежды Яковлевны Жойдик, 1928 г. р. (урож. д. Соловьевка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. По некоторым свидетельствам, перед тем, как сесть за стол ужинать, молились, открывали дверь и звали дядов в дом — после этого считалось, что их души присутствуют рядом с живыми, и общались за столом, подразумевая, что дяды сидят здесь же. Делалось это один раз в году — в Родительскую субботу (перед масленичной неделей) (Зап. от Федора Николаевича Калька, 1958 г. р., с. Короленка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. В ряде мест этот ужин называли не традиционным белорусским словом «вэчэрыць», а «дедовать» (Зап. от Елены Петровны Малаховой, 1970 г. р. (урож. д. Соловьевка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1].

Помимо кутьи на поминальном столе сибирских белорусов присутствовали блины, яйца, «яшиня» (яичница), холодец из различных сортов мяса (в том числе лося), бураки, полевка. *«На дяды усе гатовылы, палевку само главно с грибами... Мяса куринае свару. Вада кыпит, грибы сушеные вымаю чистенько, порэжу, муки малэнько размешать, ложки две в ваде, без камков чтобы, луку перед мукой покрашить, наварить и выключать, дабавить уксусу и лаврого листа. Раньше сывороточки вместо уксуса дабавляли, пакыпит и выключают. Идят с хлэбам... Сийчас кладу манэз, а раньшэ сметаны клали»*. Вместо курятины можно использовать говядину или свинину. *«Полевку я в Раданицу зварила. А в Троицу я бураки варила. Раньше белые бураки выращывали. Пластичками парезать и в мясо бросить. Такая вкуснятина! Бураки заквашивали раньшэ... На Троицу гостей была полна хата, усе паели за малиновую душу!»* (Зап. от Марии Борисовны Матюковой, 1941 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Соловьевка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1].

На кладбище ходили только два раза в году — на Радуницу и на Троицу. *«В Пасху ходить нильзя, так как родители еще спят, не падымаются... Дядьды прасыпаются в Раданицу, и раньше их биспакоить нильзя»* [Там же]. *«Эта самый паминальный день, када приходят к ним паминать, то ани очень радуются. Вот патаму и Раданица»* (Зап. от Надежды Яковлевны Жойдик, 1928 г. р. (урож. д. Соловьевка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Придя на кладбище, сначала украшали место поминовения: снимали с креста старый рушник, висевший со времени похорон или с прошлогоднего посещения, и вешали новый. Старый, почерневший рушник сжигали в определенном месте за кладбищенской изгородью: выбрасывать его считалось грехом. Рушник было положено вешать на могиле мужчины, а на могиле женщины — передник, однако чаще всего и мужчине, и женщине вешали рушники (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Шелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. По другим сведениям (Ф. Н. Кальк и В. В. Чиж), на могильный крест вешали специально сшитые маленькие «хвартучки с завязочками» из холста (позднее — из коленкора) с пришитыми крестиками. В середине XX в. приносили живые или бумажные «цвятки», которые прибывали к кресту или просто клали на могилу, в конце века стали приносить венки. На могилку стелили вышитую скатерть («настольник»), на которую выкладывали еду (см. фото на третьей обложке). Рушник и скатерть после завершения поминок сворачивали вместе в узелок, забирали с собой и хранили дома до следующего посещения кладбища.

Христосование с умершими родителями на Радуницу осуществлялось посредством катания яиц, окрашенных «цыбуленьем» (луковой шелухой). Делалось это на могилках всех «дядьдов»: крашенки прокатывали несколько раз по могиле, трижды обращаясь со сло-

вами к умершим родителям: *«Христос васкрэс, мая мамачка! Христос васкрэс, мая родная! Христос васкрэс, мой папачка!»* (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Шелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. *«По усем — по Нюре, по Пете, по Вовку, по свекрови пакатаю... Зачем так делалы... Дамой пайдем, конфэтки на хрэст покладем, пэчэнье... Патом люди приходят, пасабирают усё з магилок и уносят».* Яйца оставляли на могилках. В некоторых местах яйца и хлеб крошили на могильный холмик, *«чтобы птички памянулы»* (Зап. от Веры Викторовны Чиж, 1927 г. р. (урож. д. Кукарка), с. Короленка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. Подобным образом происходило посещение кладбища белорусами и в Приобье [Фурсова 2002, 231; Белорусы 2011, 79–86, 179–181]. Крупы на могилы не сыпали, как это было принято у русских и украинцев. Обряд посыпания крупой сохраняется у белорусов во время похорон, когда при выносе тела покойника из дома перед гробом сыплют пшеницу, причем делают это только до основной дороги — «до асфальта». Обряд этот имел, видимо, обереговое значение, поскольку, по мнению Д. К. Зеленина, осыпание зерном (ячменем, рожью) делалось для того, чтобы никто больше в доме не умирал, чтобы все были живы и здоровы [Зеленин 1991, 349].

Блины как основной атрибут поминовения использовали повсеместно. Особенность сибирско-белорусской традиции — в употреблении блинчиков с творогом, которые также клали на могилы. Блины сибирские белорусы называли «блины перед полымем», или «ладки». По свидетельствам Ф. Н. Калька и Е. П. Малаховой, они пеклись перед пламенем печи после прогорания дров, сковороду мазали кусочком сала, наливали тесто и пекли блин, не переворачивая его. Еще одной особенностью поминальной кухни сибирских белорусов являлись клецки. Тесто заводили на

воде, в которую вбивали яйцо и добавляли муку, чтобы было «покруче». Скатанное жгутом тесто нарезали кусочками и обжаривали в печи на сковороде. Затем отваривали в подсоленной воде и ели с медом или сахаром (Зап. от Марии Борисовны Матюковой, 1941 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Соловьевка, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. В настоящее время клецки в качестве поминального блюда практически не употребляют. Чаще носят булочки и рыбные пироги. *«На кладбище чаго хочеш нясут: канфеты нясут, памидоры нясут сейчас. Раньше чашечки глиняные были — глинушки, в эти чашечки там смятану, нарэжем хрущиков, напекем и несем. Хрущики — это хворост»* (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. По сведениям Ф. Н. Калька, считалось, что, чем больше принесешь на могилку, тем богаче стол будет у умерших; надо было всего понемножку попробовать, чтобы дяды это тоже «поели». Из напитков традиционно на кладбище носили пиво, кисель, компот, квас, во второй половине XX в. к ним добавились самогонка, водка, красное вино.

При поминании на кладбище необходимо было читать молитвы. *«Ежели ешь на кладбище народ, так памолишься у варот, а нет никаго — дак бяжишь до сваей магилки и молишься: “Ва имя отца и сына и святага духа, аминь, ва имя отца и сына и святага духа, аминь”. А ежели знаеш, дак “Памяни, Господи, Царствие небесное рабов божих, всех радителей...”*. *Молимся там. А када были старики, читали, дак с книгами прохадьли... сабирают кого-нибудь и читают... памагали батюшку в цэркви... псаломцыки... Напишем на бумажке, каго памянуть, он памянет, а мы яму яшешек накладаем в карзину»* (Зап. от Евдокии Алексеевны Морозовой, 1922 г. р. (урож. д. Щелкановка), с. Кейзес, Седельниковский р-н, Омская обл. Соб. Т. Н. Золотова. 2010 г.) [ПМА, 2010, т. 1]. В деревнях поминальные обряды

долгое время сохраняли богомольные старушки, которые пели псалмы, обходя могилы. С уходом их из жизни эта традиция исчезла.

Семантика календарных обрядов поминовения заключается в демонстрации умершим предкам, составляющим вместе с живыми потомками единую сакральную общину, их включенности в жизнь семейного коллектива [Байбурин 1990, 3], а также — в стремлении поддержать связь между душами живых и мертвых.

Анализ поминальной обрядности белорусских переселенцев Прииртышья свидетельствует о сохранении у них шести дней поминовения в календарном году. «Дяды» проводились в Рождественский сочельник, Родительскую субботу перед Масленицей, на Радуницу, в Троицкую субботу, в субботу перед Покровом и в Дмитриевскую субботу. Основной комплекс календарно-обрядового поминовения укладывается в общеполорусские рамки. Имеется несколько особенностей поминальных традиций у прииртышских белорусов по сравнению с таковыми у других белорусских этнографических групп. Прежде всего, это отмечание «покровских дядов», появившихся в Сибири, скорее всего, под влиянием русского населения, широко отмечавшего Покров. Особенностью поминальной кухни прииртышских белорусов явилось использование для поминовения полевки, бураков и хрущиков, имевшее, вероятно, достаточно позднее происхождение. Корни обычая повязывания на могильный крест специально сшитых фартуков, не встреченного нами у других групп белорусского населения, выявить сложно, но связаны они со стремлением обозначить женское начало в поминальной обрядности и продемонстрировать связь с материнской душой.

Поминальные обряды наиболее консервативные в народной культуре, тем не менее в течение XX в. произошло исчезновение некоторых традиций, трансформация отдельных обрядов и появление новаций, что было обусловлено существованием сибирских

белорусов в общем контексте политического и социокультурного развития народов России.

Литература

Байбурин 1990 — Байбурин А. И. Ритуал: свое и чужое // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. Л., 1990. С. 3—17.

Белорусы 1998 — Белорусы. М., 1998.

Белорусы 2011 — Белорусы в Сибири: сохранение и трансформация этнической культуры / Е. Ф. Фурсова, А. В. Титовец (руководители авторского коллектива), А. А. Люцидарская и др. Новосибирск, 2011.

Зеленин 1991 — Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / пер. с нем. К. Д. Цивиной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова. Послесловие К. В. Чистова. М., 1991.

Зеленин 1994 — Зеленин Д. К. Народный обычай «греть покойников» // Зеленин Д. К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре (1901—1913). М., 1994. С. 164—178.

Золотова 2012 — Золотова Т. Н. Святочные традиции сибирских украинцев // Традиционная культура. 2012. № 2. С. 49—60.

Русский праздник 2001 — Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря. Иллюстрированная энциклопедия / авторы: О. Г. Баранова, Т. А. Зимина и др. СПб., 2001.

Славянская мифология 1995 — Славянская мифология. Энциклопедический словарь. М., 1995.

Фурсова 2002 — Фурсова Е. Ф. Календарные обычаи и обряды восточнославянских народов Новосибирской области как результат межэтнического взаимодействия (конец XIX—XX вв.). Ч. I. Обычаи и обряды зимне-весеннего периода. Новосибирск, 2002.

Сокращения

ПМА — полевые материалы автора.

Summary. On the basis of ethnographic materials collected in areas densely populated by Belorussians in the Omsk region, the author reconstructs the funeral rites and customs that existed among Siberian Belorussians in the twentieth century. We consider semantics of ritual actions and analyze the features of Irtysh Belorussians's funeral traditions compared to Belorussians from other areas of Siberia and Belarus itself.

Key words: *Siberian Belorussians, funeral tradition, the ancestors, the semantics.*

ББК 63.5

УДК 39

А. В. ЧЕРНЫХ
(Пермь)

ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ БЕЛОРУСОВ-ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ В ПЕРМСКОМ ПРИКАМЬЕ В XX — НАЧАЛЕ XXI ВЕКА¹

Аннотация. В статье на основе экспедиционных этнографических материалов рассматривается система питания в семьях белорусов Сивинского р-на Пермского края, потомков переселенцев из Могилевской и Виленской губерний. Основу традиционной кухни составляют мучные, крупяные изделия и блюда из картофеля. Мясные блюда являются атрибутами праздников. Традиционная кухня остается наиболее устойчивым комплексом в системе этнической культуры белорусов Прикамья. Она продолжает транслироваться и бытовать в настоящее время.

Ключевые слова: белорусы, традиционная кухня, переселенцы Прикамья, устойчивый комплекс.

Белорусы представляют один из народов современного Пермского края, занимая по последней переписи 2010 г. седьмое место (6570 человек — 0,25%) от численности всего населения. Начало формирования белорусского населения в Пермском Прикамье приходится на начало XX в., когда сформировался компактный остров белорусского населения в северо-западной части Оханского уезда Пермской губ. (современный Сивинский р-н Пермского края).

Становление значительного переселенческого массива белорусов в Пермском Прикамье в начале XX в. связано с деятельностью Крестьянского поземельного банка. Пермским отделением Крестьянского поземельного банка в 1898 г. было приобретено большое имение в Оханском уезде Пермской губ. [Гросман 1913, 4—5]. С 1901 г. после размежевания имения земельные наделы с

¹ Исследование выполнено в рамках гранта РГНФ №12-21-01002.