

**Семенова Татьяна Витальевна**

канд. ист. наук, старший научный сотрудник

ФГБОУ ВО «Чувашский государственный

университет им. И.Н. Ульянова»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

**Сергеева Евгения Валерьевна**

канд. ист. наук, научный сотрудник

БНУ ЧР «Чувашский государственный институт гуманитарных наук»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

г. Чебоксары, Чувашская Республика

## **МАГИЧЕСКИЕ ФУНКЦИИ ЕДЫ В ПРАЗДНИКАХ И ОБРЯДАХ ЧУВАШЕЙ ОСЕННЕ-ЗИМНЕГО КАЛЕНДАРНОГО ЦИКЛА**

*Аннотация:* изучение национальной кухни подразумевает ее рассмотрение в разрезе с духовной жизнью народа, поскольку пища и трапеза часто выступают основными компонентами праздников и обрядов. В статье сделана попытка показать сакральность блюд и напитков в основных обрядах и праздниках чувашей осенне-зимнего календарного цикла.

*Ключевые слова:* пища, праздник, обряд, ритуал.

Пища – главный ресурс жизненных сил человека, наделяемая магическими функциями и широким спектром культурных значений, служащая объектом и средством разнообразных ритуальных действий, предписаний и запретов. Она играет большую роль в календарной и семейной обрядности [1, с. 60]. Календарные праздники были связаны с самой жизнью народа. Осенне-зимний цикл праздников связан со сбором урожая, после которого проводили *аван пӑтти*, либо *аван сӑри*, загоном скота на стойловое кормление (например: *карта пӑтти* проводили, чтобы бог скота охранял их всю зиму), в течение года также проводились семейные моления и жертвоприношения (*килӗш пӑтти*, *хӗртсурт пӑтти*) и др.

В работе будет сделана попытка осветить магические функции еды, полуфабрикатов, напитков в праздниках и обрядах чувашей осенне-зимнего календарного цикла.

*Кёр сáри* – осенний родовой праздник по символическому угощению предков, в ритуальные блюда входили каша, лепешка, куски мяса и питье (пиво, чай, молоко). Все содержимое тарелки и стакана (еду и питье специально откладывали) выливалось во дворе для духов предков [8, с. 84–86].

*Чүклем* – это праздник старения нового урожая. Поэтому все блюда готовились из нового урожая. Основными блюдами считались каша, *хáпарту* либо *пашалу*, пиво. Молились втроем или впятером (т.е. нечетное количество). После молитвы пробовали три ложки каши, три куска *пашалу*, по три кружки пива. Потом все заносили в дом и начиналась трапеза [2, с. 192–199].

По верованию чувашей скот находился под покровительством особого бога – *карта турри*. Ему полагалась жертва *карташ пáтти*. Кашу варили пшеничную или полбенную, пекли лепешки. Посередине котла с кашей делалась выемка, куда клали масло. После этого шли в загон. Здесь котел ставили на приготовленную чистую солому, рядом с котлом тарелку с лепешками. Затем хозяин, сделав земной поклон, отведывал лепешку, затем на нее клал кашу с маслом и оставлял у столба для бога-покровителя скота. Но если падеж скота был сильным, у чувашей был обычай закалывали окоченевшего животного там, куда загоняется скотина и зарывали там же, было поверье, что зарытое животное будет оберегать других от падежа. Закалывание это производилось в тайне [2, с. 213–214; 5, с. 429; 8, с. 87–88].

Мясо нового сезона (гусятину) начинали употреблять после проведения обряда *хур чүкки*. Загоняли сначала гуся домой, обливали водой, он должен был встряхнуться, затем гуся резали в том месте, где не ходил никто, даже дети. Называлось это место *мáн кёлё*. Для трапезы варили мясо, готовили кашу, лепешки. Перед обрядом и после обязательно топили баню и одевались в белое [2, с. 222–228].

Повсеместно чувашаи зимой проводили *сӑра чӳкӗ*. К этому времени забивали скот. Уже вечером созывали гостей. Когда собиралось 10–12 человек неродственников, проводили *чӳк*. Домохозяин садился за стол на подушку. Брали девять ковшей пива, один назывался *ама курки*, который вручали чужой женщине. Остальные раздавали мужчинам и один – хозяину. Сначала все садились за стол, затем вставали на ноги. Хозяин со своим ковшом выходил во двор. В это время он молился один. Когда хозяин возвращался, все садились за стол. Начинали пить пиво, не наполняя ковши полностью, и давали свои ковши другим. Но в то же время свой ковш хозяин не вручал никому. Так пили девять раз. Затем выпивали по три ковша. После этого хозяйка ставила на стол хлеб, отрезала горбушку, сыпала солью и делила на четыре части, все это укладывалось в четыре угла дома. Затем снова пили пиво, варили жертвенное животное. После ужина расходились по домам [4, с. 423–425].

В цикл новогодних праздников входил *сурхури* – животноводческо-земледельческий праздник по случаю начала нового года. Основными его участниками была молодежь, также участвовали дети. У низовых чувашей он характеризовался в основном гаданиями накануне Нового года и назывался *сӗнӗ сул* «новый год», у чувашей Закамья *нартайван*. Для обозначения рождественско-новогоднего цикла существовали и другие названия: *сурхури* / *сорхори* у верховых, *нартуган* у чувашей анатри в Присвияжье и приуральских чувашей [9, с. 130; 10, с. 82–83].

Эти дни сопровождались различными гаданиями, играми, весельем, гостеванием. Гадания можно разделить по следующим признакам: 1) гадания с одушевленными предметами (в большинстве случаев это скот); 2) гадания действиями; 3) гадания продуктами питания. Самый распространенный из всех способов гадания – ловля овец *сурӑх ури тытни*, подслушивание под окнами и слушание звуков для определения будущего урожая и др. [3, с. 381–384; 5, с. 379–384; 6, с. 147–148]. Этому действию посвящено множество материала, в данной статье на них подробно останавливаться нет смысла.

Основной упор сделаем на гадании на продуктах питания, выявим сакральность и знаковость еды. К примеру, молодежь подходила к копне сена и начинала выдергивать колосья зубами, откидывая голову назад, зерна считали уже дома. Из хлева бежали очень быстро, и кто падал в снег, по примете, умрет. Все гурьбой заходили домой и начинали считать ржаные зернышки, у кого много, тот долго будет жить. По другой примете если зерна были непарными, то быть тому одиноким, если же парными – найти суженого(ую). Еще по зернами гадали так, откладывая в сторону по два зерна, говорили: «*Пүлме, ырса, мишук, сук*». У кого выходило *пүлме*, будет богатым всю жизнь, у кого *ырса* – тот будет менее богат, у кого *мишук* – будет у него богатство только в количестве мешка, у кого останавливалась на слове *сук*, тот будет самый бедный [5, с. 379; 6, с. 147–148; 3, с. 381].

*Примечание. Пүлме – закрома.*

*Примечание. Ырса – кузов, сусек, большой короб.*

*Примечание. Мишук – мешок.*

Яйца чернили и крутили на столе, если остановится у востока, или же у девушки, то говорили, что это к добру. В противном же случае яйцо сулило горькую участь. Гадание на хлебе, соли, угле, кольце и монете состояло в следующем: каждую эту вещь клали под тарелку или блюдце. Гадающий отходил от стола, другие меняли содержимое под блюдцами. Потом гадающий подходил и выбирал одно из блюдец: хлеб означает богатство в хлебе, соль – средний достаток, уголь – бедность, кольцо – венец и монета – богатство. Готовили специальную лепешку, замешивая тесто с солью и углем. Если лепешка трескалась на месте угля, то будет горе, если на месте соли – то в жизни все сложится хорошо [5, с. 384–385; 8, с. 111].

Кроме того, в новогодние праздники готовили много съестного. Важное значение у чувашей придавалось фактору сытости – старались плотно наесться на Новый год, чтобы целый год «не голодать, быть обеспеченным». Знаковыми блюдами являлись новогодняя выпечка *сёне сұл пашалăвё*, новогодняя каша

*сёне́ сул пӑтти*, также традиционные пироги, *хуплу*, колбаса *шӑрттан*, колобки *йӑва*, в каждом доме пекли лепешки, жарили горох. Семантика замоченных и жареных продуктов должна была инициировать полноту и здоровье домашнего скота. Горох и малинки в семьях тут же раздавали детям, у которых в эти дни были наполнены ими карманы. Чуваши верили, что если не печь их, то овцы ягниться не будут. Горохом обсыпали молодых женщин и девушек, чтобы у них рождались дети. Произносимые в это время песни и тексты наряду с действиями, которым приписывалась магическая функция, были направлены на пожелание урожайности посевов, плодовитости домашнего скота и рождаемости детей. Также его использовали в обрядах с установкой на воздействие продуцирующей магии [7, с. 114–121; 10, с. 83–84].

Таким образом, на время зимнего солнцестояния готовились ритуальные блюда, на пище и полуфабрикатах гадали, которые в основном обозначали урожайность, богатство и сытость в следующем году.

Семиотизация и ритуализация пищи является универсальным механизмом традиционной народной культуры. В традиционной культуре обрядовая пища наиболее функциональна в обрядах перехода, например это переход от старого к новому году и т. п. Пища как составной элемент традиционного календарного обряда представляет собой один из наиболее стойких и консервативных компонентов культуры, обладающих тесной зависимостью от этнических традиций.

### ***Список литературы***

1. Агапкина Т.А. Пища [Текст] / Т.А. Агапкина, С.М. Толстая // Славянские древности. Этнолингвистический словарь: в 5 т. Т. 4 / ред. Н.И. Толстой. – М.: Международные отношения, 2009. – 656 с.

2. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук. Отд. I. Ед. хр. 147. Никольский Н.В. Этнография, фольклор. 1887–1904. – 418 с.

3. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук. Отд. I. Ед. хр. 174. Никольский Н.В. Этнография, фольклор. 1908–1910. – 695 с.

4. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук. Отд. I. Ед. хр. 180. Никольский Н.В. Религия, этнография, языкознание, фольклор. 1908–1911. – 502 с.

5. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук. Отд. I. Ед. хр. 215. Никольский Н.В. Этнографические материалы о чувашах. – 537 с.

6. Научный архив Чувашского государственного института гуманитарных наук. Отд. I. Ед. хр. 247. Никольский Н.В. Археология, этнография, сельское хозяйство, педагогика, литература, фольклор. 1913–1914 гг. – 307 с.

7. Салмин А.К. Новогодние гадания о будущем у чувашей [Текст] / А.К. Салмин // Аспекты будущего по этнографическим и фольклорным материалам. – СПб.: МАЭ РАН, 2012. – С. 114–121.

8. Семенова Т.В. Обрядовый календарь чувашей в этноконтрастных с татарами районах [Текст] / Т.В. Семенова. – СПб.: Лема, 2015. – 145 с.

9. Сергеева Е.В. Традиционная кухня и застольный этикет чувашей: историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей [Текст] / Е.В. Сергеева. – Чебоксары: Фонд историко-культурологических исслед. им. К.В. Иванова, 2015. – 170 с.

10. Ягафова Е.А. Чуваша Урало-Поволжья [Текст]: история и традиционная культура этнотерриториальных групп (XVII – начало XX вв.) / Е.А. Ягафова. – Чебоксары: ЧГИГН, 2007. – 530 с.