

Мастер-класс
по теме: «Обрядовая кухня славян» в рамках авторской
общеобразовательной общеразвивающей программы «Древо
Жизни»
(для обучающихся 1 года обучения, 7-9 лет)

*Татуйко Ирина Николаевна,
педагог дополнительного образования
МБОУ ДО ДДиЮ «Факел» города Томска*

Здравствуйтесь дорогие ребята, сегодня мы с вами на занятии, которое будет проходить в форме мастер - класса познакомимся с особенностями обрядовой кухни славян. Цель: раскрытие символики и особенностей обрядовой кухни славян.

Для наших предков – славян как многих первобытных народов было характерно представление о магической силе некоторых продуктов питания. Для того чтобы определить перечень таких продуктов, необходимо обратиться к истокам первобытного мышления. Древний человек не обладал научными знаниями, поэтому многие природные явления объяснял по принципу подобия (все как в жизни человека). Славяне были земледельческим народом. Занимаясь возделыванием разных зерновых культур (рожь, ячмень, овес, пшеница), они обратили внимание на особенности «поведения» зерна. При посадке зерна, оно символически как бы умирало, спустя какое – то время снова возрождалось к жизни. Так рождалась «идея бессмертия» зерна. В сознании древнего человека зерно наделялась особой магической «силой возрождения».

Все, что было, связано с зерном воспринималось, как святыня. Так продукты переработки зерна: мука, тесто, хлеб, ритуальная выпечка сохраняли все магические свойства зерна. Поэтому неслучайно в праздничные дни хозяйки готовили особую - ритуальную пищу, которая в сознании наших предков приносила пользу для здоровья. Интересно

отметить, что ритуальная пища готовилась не только для людей, но также для умерших предков. Славяне верили, что в праздники календарного цикла «открываются границы» между мирами славянской Вселенной. В мир людей проникают «гости» нижнего мира. Поэтому вполне уместно предположить, что древний человек делал попытки влияния на «поведение гостей», через ритуальное их угощение. К таким можно отнести специальные каши, которые варили из цельного зерна с добавлением ягод и меда (кутья), различные ритуальные булочки: «рыбки» - символ души», «кресты», а также блины. Интересно, что блины использовались только как поминальная пища, олицетворяющая душу. Последнее время в литературе можно встретить ошибочное толкование значения блина как солнечного символа. Как отмечают известные ученые: Л. Виноградова, Я. В. Пропп, такое толкование в корне не верно. Отголоски древнейших представлений о символике блина и его связи с культом предка сохранились в Белоруссии конца XIX века и начале XX века, крестьяне во время святок приглашают души умерших предков прийти в дом и отведать угощение: «Дорогие родители вот вам блинок на помин вашей души».

Ритуальная пища готовилась не только для предков. Магическая сила зерна напрямую должна была обеспечить гарантии будущего урожая, а также ускорить наступление весны.

Обратите внимание, что весенние - осенние аграрные праздники крестьяне тщательно готовили особую пищу. К ней относились различные каши: кутья, «саломат», «жирная каша». О составе данных каш и датах, к которым их готовили, поговорим чуть позже. Сейчас главное понять, что магическая сила зерна, впитавшая в себя всю энергию лета, должна передать свою живительную силу, будущему урожаю. Таким образом, становится понятно, насколько велика была эта сила, если её «воздействие» переносилось во времени (от настоящего к будущему). В обряде

«кликанья» - зазывания весны роль зерна и хлеба обеспечивало ускорение смены времен года.

Роль и значение символики зерна в представлении наших предков мы сумели определить. Теперь необходимо классифицировать различные ритуальные блюда по праздникам и событиям в жизни человека, к которым их специально готовили.

На этом занятии мы будем говорить о празднике годового цикла – Коляда. Наши предки представляли год как некий отрезок времени, включающий смену времен года. Таким образом, год рассматривается как цикл. Завершился цикл (начало, расцвет, конец), за ним следует рождение нового цикла года. Время угасания и рождения нового года, связано с активностью солнца (солнцеворот). Рождение «нового» солнца - зимний солнцеворот – 24 декабря, 1 января. Особое время, когда солнце «поворачивается» на лето. В народном календаре это время связано с праздником «Коляды». Хозяйки готовили праздничный стол и угощение для колядующих, которые, по мнению ряда ученых, олицетворяли собой души умерших предков. Поэтому колядующие меняли свой обычный облик (маски, одежда на изнанку). В перечень ритуальных блюд данного праздника относились:

- **каши** («жирные каши», «щедровки»). В состав этих каш входили различные крупы с обильным добавлением коровьего масла или сала, а также сухие ягоды или мед;

- **блины** (блинное тесто добавляли, различные сорта муки, и замешивали либо на молоке, либо на сыворотке, редко на воде). Блины подавали с маслом, медом или сметаной;

- **ритуальные булочки, печенья:**

- «кресты» (в языческой традиции символ солнца, в христианстве – крест);
- «рыбки» (в языческой традиции символ души, как и в традиции раннего христианства);
- «лесенки» (в языческой традиции символ - «Древа жизни», в христианской культуре – лестница Иакова;
- «птички» (древнейший символ души).

Ученые отмечают, что колядующие не заходили в дом, угощения они получали через окно или двери. За столом сидели только близкие люди. На праздничном столе в обязательном порядке должна была быть ритуальная каша и выше перечисленные булочки. Этнографы пишут, что перечень булочек варьировался в зависимости от местности. Угощение на столе готовилось не только для живых людей, но и для душ умерших предков, которые в представлении славянских народов «приходили по «калинову мосточку» навестить своих близких. Для них откладывали часть угощения в отдельную посуду, могли поставить на стол, реже на божичку. При этом, как отмечает Шеин, приглашали души отведать угощение. После трапезы, нужно было провести очистительные обряд как средство защиты от потусторонних сил. Поэтому души предков буквально «выметали» из дома (границы этого мира) в мир иной. Таким образом, магически «закрывали границы» и восстанавливали естественный ход вещей.

Сегодня у нас есть возможность познакомиться не только со значением символики ритуальной кухни, но и с технологией изготовления булочек и печения, которые пекли наши предки к празднику Коляды.

III блок.

Практический. Технология.

В начале работы мы должны определимся с материалом, из которого будем изготавливать ритуальные булочки и печенье. Наши предки учитывали качество и свойства различных видов муки. Для ритуальных булочек использовали пшеничную муку, а ржаную применяли для изготовления фигурного печенья. Тесто для сдобных булочек хозяйки ставили на опаре (закваска на хмеле и меде), а для печенья замешивали густое пресное тесто, чтобы не прилипало к рукам и держало форму.

Мы с вами будем изготавливать «модели - образцы» ритуальной выпечки. Поэтому выберем оптимальный вариант - соленое тесто.

Алгоритм
изготовления булочки «птички»

1. В начале нужно разделить тесто на равное количество кусочков
в зависимости от количества булочек);
2. Берем один из кусочков теста, и раскатываем из него «заготовку» (столбик);
3. Из верхнего конца заготовки формируем голову «птички», вытягиваем клювик;
4. Кладем заготовку на плоскость стола, и формируем туловище, хвостик птички;
5. Из маленького кусочка теста (оторвать от большего куска) формируем крыло (ромб) и приклеиваем к туловищу;
6. Последний этап- декорирование. Украшаем булочку маленькими шариками из теста, можно использовать стеки и нанести на крыло, хвостик и голову рельефный орнамент.

Алгоритм
изготовления булочки «рыбки»

1. В начале нужно разделить тесто на равное количество кусочков
(в зависимости от количества булочек);
2. Берем один из кусочков теста, и раскатываем из него «заготовку» (столбик);
3. Из верхнего конца заготовки формируем голову «рыбки»;
4. Кладем заготовку на плоскость стола, и формируем туловище, хвостик рыбки;
5. Из маленького кусочка теста (оторвать от большего куска), формируем плавники и приклеиваем к туловищу;

6. Последний этап- декорирование. Украшаем булочку маленькими шариками из теста, можно использовать стеки и нанести на туловище хвостик и голову рельефный орнамент.

IV. Закрепление изученного материала

После завершения изготовления моделей ритуальных булочек. Преподаватель проводит просмотр работ детей с их комментарием, задает вопросы:

1. Какие смыслы вкладывали славяне в символику зерна, муки, теста и выпечки славянок?
2. Какие смыслы были закодированы в символики ритуальных булочек? (Дети отвечают, демонстрируя свои модели из соленого теста)
3. Какие каши готовили славянские женщины на праздник Коляды?
4. Для каких целей «служила» ритуальная кухня славян?

Далее преподаватель оценивает работы и ответы учеников.

Завершающим моментом урока является получение домашнего задания (испечь вместе с родителями ритуальные булочки, пользуясь мод