

СРАВНИТЕЛЬНЫЙ АНАЛИЗ ЭТНОСИМВОЛИЧЕСКИХ БЕЛОРУССКИХ И АНГЛИЙСКИХ ЭЛЕМЕНТОВ КУЛЬТУРЫ

Е. В. Войтишенюк, Е. А. Пастерняк

*Гомельский государственный технический университет
имени П. О. Сухого, Беларусь*

Научный руководитель Е. В. Сажина, канд. филол. наук, доц.

В нашем исследовании мы будем рассматривать этнос и культуру Беларуси и Великобритании. В культуре этих двух стран можно выделить наиболее распространенные этнические особенности и традиции, которые настолько прочно вошли в быт коренных белорусов и британцев, что некоторые из них можно назвать устоявшимися этническими символами этих двух стран. Мы попытаемся сравнить такие символические элементы как национальные цветы, блюда, праздники, а также элементы технического прогресса.

Известно, что каждая страна имеет свое национальное растение или свой национальный цветок, что отчасти отражает культуру и повествует об истории государства, представляя его окружающему миру. Понятие «национальный цветок» очень древнее: оно зародилось раньше, чем в большинстве стран утвердились государственные флаги. Тогда национальный цветок играл еще большую роль, являясь символом, знаком отличая для определенного народа. Но и сейчас цветы не полностью утратили свои роли на международной арене и часто являются «логотипами» своих стран. Англию символизирует цветок розы. В христианской символике красная роза была символом мученичества, а белая – символом невинности. Существует орден рыцарей Розы и Креста, а война Йорков и Ланкастеров 1455–1485 гг. была названа войной Алой и Белой розы. В Республике Беларусь символическим является василек, он олицетворяет чистоту и миролюбие белорусов. Интересно, что в переводе с английского «василек» («corn-flower») означает «полевой кукурузный цветок», что является также символом хорошего урожая и трудолюбия.

Другой немаловажный национальный аспект – кулинария. Все считают, что белорусская кухня – это только «бульба и сало». На самом деле, картофель в Беларуси появился только в XVIII в. В Россию его привез Петр Первый, лет через 15 картошка появилась и у нас. Но до этого ведь тоже люди что-то ели. Была спаржа, брюква, аир, множество продуктов. И корни белорусской кухни уходят в историю ВКЛ. Неправильно считать, что наши национальные блюда – это ассортимент сугубо «сялянскага» стола. Настоящая белорусская кухня – это вовсе не деревенская еда. Корни белорусской кухни – шляхетные. В свое время у Радзивиллов работали лучшие кулинары Европы. И не секрет, что французы или итальянцы «одолжили» у нас некоторые рецепты изысканных блюд. Например, судак по-радзивилловски – очень трудоемкое, но вместе с тем вкусное блюдо. Или угорь, фаршированный мордой быка. Вообще было огромное количество рецептов, связанных с приготовлением дичи.

Конечно, многие из них до нас не дошли. Из этого следует, что китайскую, итальянскую или французскую кухню в Беларуси знают лучше, чем национальную. Одной из причин этому является отсутствие хороших книг, посвященных белорусской кухне. Это «Ліцвінская гаспадыня» – издание, которое очень сложно достать, и «Наша страва» Алеся Белого – вот две книги, где толково собраны наши национальные рецепты. Также насчет белорусской кухни много стереотипов: она представляется однообразной, очень сытной, тяжелой, жирной. И хотя это не соответствует действительности, получается, что на ее фоне английская выглядит изящнее, потому что менее калорийна.

В настоящее время имеется тенденция к возрождению национальных традиций, в том числе, и кухни. Например, сейчас некоторые агроусадьбы уже предлагают своим гостям попробовать белорусские блюда. Это, правда, чаще всего такой «сялянскі» вариант, но это также стоит демонстрировать туристам. Подобные рестораны существуют и в Италии, и в Испании. Главная задача современных белорусских поваров – развивать белорусскую кухню, а самих белорусов – активно поддерживали национальный бренд.

В современной Великобритании население очень разнообразно из-за большого числа эмигрантов, которые прибыли в Англию. Они создали большое разнообразие в пище.

Англия также известна своими традициями, в том числе послеобеденный чай, рыба с жареной картошкой, овсянка на завтрак, яичница с беконом и апельсиновый сок. Знаменитые английские пабы, несколько утратившее свое истинное предназначение служить общественным заведением, где можно выпить пиво и поиграть в скиттлз, до сих пор существуют, однако теперь там можно поужинать, либо просто выпить кофе. Чтобы попробовать более экзотические блюда желательнее искать специальные места «Gastropubs». Йоркширский пудинг является традиционным и популярным британским блюдом, берущим начало на северо-востоке Англии. Он состоит из муки, яиц и молока, является своего рода тестом, запеченный в духовке и, как правило, смоченным подливкой. Английский завтрак состоит из жареного бекона, яичницы, жареных сосисок, жареного хлеба, жареной кровяной колбасы, жареных грибов, запеченной фасоли в томатном соусе и тоста с маслом. Из напитков к английскому завтраку прилагается большое количество горячего крепкого чая или кофе с молоком.

Следует отметить, что белорусы в плане приготовления пищи более активны и традиционны, нежели британцы. Редко можно встретить англичанина или шотландца, маринующего грибы или томаты, не говоря уже об огурцах. В современном мире белорус справится с этой задачей легко с наступлением осени, в то время как британец просто сходит и купит холодный фастфуд в супермаркете.

Большая часть населения Беларуси – христиане. Главными праздниками христианства являются Рождество и Пасха, которые отмечаются дважды: по православному и католическому религиозным календарям. Рождество Христово отмечают торжественно, соблюдая многие традиции и обряды. В этот день все веселятся, ходят друг к другу в гости. Самые известные рождественские забавы – бесчинства. Неизменный атрибут Рождественских праздников – нарядно украшенная елка.

Пасха – праздник победы жизни над смертью, света над тьмой. Накануне Пасхи, в доме убирают, наводят порядок, готовят самые разнообразные блюда, окрашивают яйца и выпекают куличи. Пасхальную пищу в Великую субботу освещают в храмах. За праздничным столом сначала едят по кусочку освещенного вареного яйца, кулича, и только потом — все приготовленные блюда. В пасхальные дни, как и

на Рождество, верующие ходят друг к другу в гости, поют песни, танцуют. Особенность Пасхи — хождение волочечников. Семья, в которую заходят волочечники, угощает их праздничными блюдами, окрашенными яйцами, куличами, сладостями. В Великобритании люди дарят друг другу шоколадные яйца и подарки.

Наряду с христианскими, в Беларуси празднуются и народные праздники, пришедшие из языческих традиций. Это прежде всего Купалье и Масленица, которые сопровождаются народными танцами, песнями, играми и традиционными обрядами.

В ночь с 6 на 7 июля в Беларуси празднуют самый древний обрядовый праздник – Купалье, который посвящен языческому богу восточных славян – богу всех земных плодов Купале. Одним из основных действий этого праздника является поиск мифической «папараць-кветкі». Кто найдет цветок, тому будет везти весь год, и может просить об исполнении любого желания. Масленица – обряд проводов зимы и встречи весны. На Масленицу устраивают массовые гуляния с народной музыкой и танцами в национальных костюмах. Непременным атрибутом праздника являются блины. Еще с языческих времен блин – символ солнца. Поистине народным является празднование Нового года. Еще до празднования, все города Беларуси преображаются: включается праздничная подсветка, на площадях появляются нарядные новогодние елки, работают ярмарки и выставки, проходит театрализованное шествие Дедов Морозов и Снегурочек. Белорусский народ чтит прошлое и традиционную культуру. Ежегодно весной в Минске проходит рыцарский фестиваль «Белый замок». Зрители наслаждаются костюмированными представлениями, рыцарскими поединками, древней музыкой. Рыцарские турниры и фестивали проходят в замках Лиды, Новогрудка, Мира, Несвижа.

Британцам трудно представить Рождество в Лондоне без уличной иллюминации в виде короны Ее Величества. Праздничный город преображается: надевает гирлянды огней и вмещает в себя целый лес елок, главную из которых – ель на Трафальгарской площади – ежегодно привозят сюда из Норвегии в подарок. Новый год в Англии отмечают без подарков и не обязательно в кругу семьи. Традиционных блюд для этого торжества нет. Обычно английские хозяйки готовят яблочный пирог. В Шотландии встреча Нового года считается более важным праздником, чем Рождество. Новый год по-шотландски – это, в первую очередь, генеральная уборка. Ни одно дело не должно остаться незавершенным: часы заводят, носки штопают, все дырки зашивают. С первым ударом часов глава дома настезь распахивает дверь и держит ее до последнего удара, так он выпускает старый год из дома, а новый впускает.

Хэллоуин в Соединенном Королевстве имеет огромное значение, в это время с помощью ритуалов прощались со старым, плохим, ненужным и встречали новое. Древние англичане в дар богам природы приносили яблоки, осенние овощи, цветы, оставляли их под деревьями или зарывали в землю с просьбой о помощи и поддержке.

Вальпургиева ночь – это главный шабаш ведьм, а также один из важнейших языческих праздников, посвященных плодородию. Отмечается 30 апреля в самый расцвет весны. Пивной фестиваль и фестиваль виски очень известны в Британии, где можно дегустировать лучшее пиво из викторианской солодовни, или насладится виски известных ликеро-водочных заводов «Glenfiddich» и «Glenlivet». Известным знаковым праздником Британии является День рождения королевы Елизаветы II (21 апреля).

За свою многовековую историю белорусский народ создал уникальную самобытную культуру. Традиционные народные праздники и обряды сочетаются с христианскими традициями, образуя неповторимый гармоничный синтез. Следует отметить, что верования белорусского народа сохранили духовную верность Богам

природы и корнями уходят в мифологию, тогда как британские праздники и символы носят исторический оттенок и опираются на события прошлого – завоевания, борьба за независимость, что вылилось в своеобразную смесь различных культурных традиций, верований и современной символики.