

О. В. Котович

Сакрализация времени приготовления свадебного каравая в контексте обрядовой практики белорусов

105

В статье рассматривается категория времени как моделирующий фактор создания континуума, в рамках которого будет реализована идея единения двух родов. Приводятся многочисленные регламентации, которые определяли характер обрядового священнодействия и были направлены на положительное влияние участников каравайного ритуала на судьбу новобрачных.

Столетиями формируемое священное отношение человека к хлебу привело к тому, что *подготовка и выпекание* специального ритуального хлеба — *каравая* — стали фактической точкой отсчета времени *начала свадебного торжества*, а его *деление* — *символическим знаком его окончания*. В этом случае мы имеем дело с уникальным явлением воплощения традиции: в структуру одного сложного обряда (свадьбы) включен второй не менее сложный обряд (каравайный), который был не просто связан с развитием свадебных событий, а фактически дублировал их, но только в пространстве другого семантического кода. Третьим моделирующим началом являлись многочисленные обрядовые песни, которые также дублировали (поясняли) суть происходивших событий. Слово, ритуал и атрибут были вплетены в единую канву церемониала и в этой синкретической форме будто бы переносили присутствующих во времена первотворения и пространство Райского сада, в котором создавался союз новых Адама и Евы. Последним, в свою очередь, предстояло продолжить очередную ветвь человеческого Рода.

На Беларуси с течением времени каравайный обряд сформировался в самостоятельный сложный ритуально-обрядовый комплекс, в структуре которого фольклористы и этнографы выделяют до 12—15 последовательно разворачивающихся структурных элементов. Интересен факт: уже в документах XIV в. имеются упоминания о таких свадебных чинах, как *каравайники*. В XIX — XX вв. для выпечки ритуального хлеба чаще всего

приглашали замужних женщин, реже мужчин, иногда незамужних девушек, их называли *гусарніцамі* [16, 130]. Первое письменное свидетельство о свадебных караваях датируется 1526 г.: «По случаю... бракосочетания князя Василия Ивановича с Еленой Глинской... было приготовлено два больших коровай, которые сверху были украшены большими серебряными пенязями, позолоченными с одной стороны. Кроме того, о коровае говорится с большими или меньшими подробностями в царских записях 1626 г. и 1648 г.» [14, 195].

Чтобы понять, какой смысл вкладывался в это родовое священнодействие, необходимо иметь в виду все тот же классический принцип народной культуры «подобное вызывает (провоцирует или проецирует) подобное» и *магические свойства начала*. Магия подобия и магия начала широко практиковалась нашими предками как надежное средство, позволявшее заглянуть далеко вперед и по определенным приметам, известным опытным членам деревенского сообщества, предсказать будущее новой семьи. Именно поэтому к каждому новому этапу подготовки и выпекания каравая относились с надлежащей ответственностью: «Асабліва многа клопот было з караваем. *Каравай пяклі не на абы-якіх дрывах, не ў абы-якой печы, не з абы-якога цеста*. Тут усё павінна быць на вышэйшым ўзроўні: *вада лепшая, мука лепшая, яйкі лепшыя. Венік, якім вымяталася печ у гэты дзень, быў самы лепшы*» [5, 559].

Приготовление любой ритуальной еды — в нашем случае *каравая* — расценивалось предками как *обрядовое коллективно-родовое священнодействие*. А потому случайных людей в сакральном пространстве его приготовления быть не должно: «*Выйду я на вулачку, // Стану я на грудачку, // Гукну я да радочку: // — Сыйдзі,*



мой радочку, // Вяселле пачынаці, // Каравай учыняці» [6, 7].

Круг участников в целом был довольно широк, но в каждом конкретном регионе ограничивался предписаниями местной традиции: «...рашчынялі каравай сястрыцы, // А мясіла хрышчона, // Саджала ў печ раджона» [6, 115]. Чаще всего в приготовлении свадебного караваия принимали участие 3, 5, 7 наиболее близких в родственном отношении женщин-каравайниц. В Волковысском районе каравайниц было 12. А в Слонимском районе считали, что «іх бывае ад пяці да трынаццаці, у залежнасці ад заможнасці нявесты, але лічба заўсёды павінна быць няцотная» [5, 344]. Независимо от количества участников среди каравайниц *назначали старшую*, или главную. Чаще всего ею была крестная мать жениха или невесты: «яна кіруе ўсім працэсам прыгатавання караваия, і яе слухаюцца ўсе астатнія...» [5, 344; 8, 464]. Главное правило: каравайницами могли быть только уважаемые среди односельчан женщины, девушки, рачительные и легкие на руку хозяйки.

Нередко «расчыняць», «валкаваць» тесто для свадебного караваия приглашали *беременную женщину*, чтобы тем самым поспособствовать рождению детей в семье молодоженов. Причем эта женщина должна была уже иметь детей: «Удаўся, удаўся каравай. // Чаму яму не удацца? // Багатыя ўчынялі, // Прыгожыя качалі, // Пузатыя саджалі» [6, 8].

«Гібаць каравай» — так назывался процесс выпекания караваия в Слонимском районе. Местные жители считали, что «каравай — свяшчэнная прыналежнасць вяселля. Месяць яго *цнатлівыя дзяўчаты*, а таксама маладзіцы з бліжэйшай радні нявесты» [5, 344].

Повсеместно девушкам — подружкам невесты — доверяли изготовить украшения для свадебного караваия. В процесс же его выпекания обязательно включали *мужчин — как женатых, так и холостых* (об их участии разговор будет далее). Считалось, что чем больше людей (родни, соседей) присутствует в доме в момент выпечки караваия, тем веселее будет жизнь молодоженов в будущем: «Сабірайся, род, к роду, // А старыя мужы, на параду, // Маладыя маладзіцы, к караваю, // Красныя дзевачкі, ка саду, // А старыя мужы раду радзіць, // Маладыя маладзіцы караваий мясіць, // Красныя дзевачкі песні пець» [6, 45].

Категорически запрещалось приглашать для участия в выполнении ритуала *женщин-вдов или бездетных*, а также тех, *чей брак по разным причинам оказался неудачным* [4, 271; 7, 294]. Считалось, что их несчастливая судьба может

оказать негативное влияние на судьбу молодой семьи: «Глядзелі, каб сама старшая каравайніца была не ўдава, не разлучніца — паказвала прыклад у сямейным жыцці» [5, 559; 8, 465]; «Уранні маладая ішла зваць жонак, толькі такіх, у якіх у сям’і лад. Старэйшая каравайніца прыходзіла сама» [1, 85].

*Анёлы ваду носяць,
муку сыплюць,
шышкамі прыкрываюць,
Хрыстос палівае,
хустай пакрывае,
месяць у печ саджае,
зоранька закладае, сонейка запякае...*

Читаешь эти строчки и невольно задаешь вопрос: так кто же печет каравай? Небеса, Творец, Солнце, звезды... или умелые руки женщин-каравайниц? По-видимому, ответ должен быть несколько иной, к нему подходили уже неоднократно. Конечно же, каравай выпекали в обычной белорусской хате мудрые женщины, однако на помощь они призывали все Небесные силы, стоявшие у истоков выпекания первого караваия и некогда передавшие традицию нашим далеким предкам. Несколько строк народной свадебной песни, а за ними — тайна создания карантины мироздания, в которой жених и невеста приравнены в своей исторической миссии к первым жителям Земли: «...— А скуль да нас наступаш, // Наш святы караваю? // — Ям есць ад бога надолі // Чэраз анёлць засланы...» [6, 137].

Каравай выпекали накануне свадьбы, как правило, в субботу. В Волковысском районе днем выпечки караваия был *четверг* — «зачатны чацвер»: «Цеста на каравай трэба рашчыняць у чацвер; аднак калі хтосьці з маладых прыйшоў у чацвер на свет, звычай патрабуе рашчыняць на дзень раней, г. зн. у сераду (радзей — у пятніцу), пра што заўсёды памятаюць» [9, 221]; «праз паўтара тыдня пасля запоін, а менавіта ў чацвер, як заведзена паўсюдна ў ваколіцах Ваўкавыска і Пружан, рашчыняецца цеста на каравай, і ад гэтай хвіліны пачынаецца цэлы бесперапынны шэраг абрадаў, якія папераджаюць вясельны банкет. Таму і чацвер гэты называецца зачатным чацвяргом» [5, 128]. В Пружанском районе его выпекали непосредственно в день венчания — *в воскресенье* [5, 132]. В некоторых регионах существовал обычай выпекать каравай в день венчания: «Маладых пасля вячання не ўпускалі ў хату, пакуль не вымуць каравай з печы» [5, 129]. Иногда каравай выпекали *на второй день свадьбы, после первой брачной ночи*.

В день выпекания караваия *особое внимание уделялось наблюдениям за погодой*: «Калі ў той

дзень, як пякуць каравай, да не будзе відаць сонейка, то й жытка маладых будзе нярадасная, а калі ясна засвеціць сонейка, то й жытка будзе ясная, радасная». В пасмурный день, «каб жыццё маладых не было цяжко, пасупно», ждали, когда хотя бы на несколько минут выглянет солнце, чтобы начать месить тесто для свадебного караваля [9, 221]. «Калі рабіць наадварот, то маладых, паводле павер'я, чакаюць у жыцці сумныя дні, поўныя няшчасцяў і шматлікіх клопатаў» [5, 130].

*Ды ніхто не ўгадае, што ў нашым каравай:
Ды сямі ды крыніц вада,
Ды сямі ды мяхоў мука,
Ды сямі ды кароў масла,
Дай жа, Божа, маладым шчасця...*

... з сямі палёў пшаніца, цэбар вады крынічнай, гарнец солі лядовай, тры капы перапялішніх яек, гарнец руты зялёнай, корч каліны чырвонай, ярых пчолак мядок [6, 13].

Цитируемые фрагменты сакральных текстов свадебных песен, содержат неповторимую систему древних символов-архетипов, которые удерживали мифопоэтическое сознание далеких предков в гармоническом равновесии и способствовали органичному вписыванию его в обжитое пространство Вселенной. *Прежде всего насыщенность поэтического мира песен символикой числа 7.* Некоторые культурологи склонны видеть в архетипе семерки отражение пространственно-временного континуума, т. е. неразрывные отношения координат времени, которое движется из прошлого через настоящее в будущее (трехчастная структура), и четырехмерное пространство, в рамках которого развивается свадебный обряд. *Гармоничное сочетание временной тройки и пространственной четверки приводит нас к пониманию универсальной структуры мифопоэтической модели мира.* Зачем же понадобилось активно использовать конструктивную решетку мироздания в поэтике обрядовых песен и соответственно в стилистике формирования самого ритуала? Случайностей здесь нет. Восточнославянская модель семьи держалась на союзе 7-и человек: бабушка — дедушка, отец — мать и трое детей (в последнем случае заложена синергетика биологической сохранности Рода, который предполагает не простое повторение предыдущих поколений, а обязательное расширение на уровне третьего поколения, т. е. крона родоводного дерева формируется по принципу «плюс один»), а модель Рода объединяла представителей семи поколений. В этом случае свадебная поэзия трансли-

ровала принцип моделирования не только космогонии мира и внутривидовой иерархии, но и структурирования свадебного караваля.

Второй аспект символизации всесторонне представлен в характере родовой собирательности продуктов, которые как первоэлементы миротворения будут задействованы в сотворении караваля. Представители каждой семьи, всего Рода или деревенской общины будут сносить в одно место все ингредиенты, необходимые для выпекания караваля. Для его приготовления выбирались лучшие продукты: молоко и масло от «спокойных» и удойных коров, пшеничная мука, вода из родников: «*Стаўце дзяжу цісавую, // Нясіце ваду крынічную, // Сыпце муку пшанічную*» [6, 63].

Из «серой» (ржаной) муки каравай пекли только в том случае, если невеста или жених были сиротами [8, 463].

В свадебном каравае могли запекать самые непредсказуемые продукты или предметы: на Смоленщине — курицу или петуха, на Гомельщине — два яйца, на Полесье — монеты (чтобы деньги в доме водились), сыр, вареники. В тесто могли добавлять немного пива или водки, чтобы в супружестве было веселее. Сверху каравай смазывали маслом, взбитым яйцом, медом, посыпали маком, изюмом и другими сушеными сладостями. На Могилевщине в свадебный каравай обязательно втыкали несколько крупинок соли [8, 463].

Третий аспект символизации заключался в том, что каждое сакральное действие, направленное на поэтапное творение нового мироздания, выполняется только после соответствующего благословения — некогда самого Творца, позже — от его имени, но из уст самых уважаемых представителей Рода.

«Наш каравай, як калясо...», или Форма и основные украшения свадебного караваля

Ученые давно пришли к выводу: свадебный каравай — не что иное, как символическая модель, в которой сфокусированы традиционные представления предков об устройстве мироздания и о месте человека в нем. Именно поэтому *чаще всего он имел трехъярусную структуру,* каждый его уровень отражал сферу бытия. Нижний — самый широкий горизонт — символизировал далеких предков, средний — тех, кто в настоящее время продолжает род, верхний — сферу Божественных сил. Известен и другой вариант «прочтения» символики

каравая: *верхний горизонт — это молодые, создающие новую семью; средний — та семья, в которой выросли жених или невеста; нижний ярус — это весь Род (на-род), который собрался отметить неординарное торжество* [12, 264—265].

Если мы принимаем во внимание сложнейший обряд выпекания каравая, его коллективное освящение и публичное деление, то вынуждены признать, что этот синкретический обряд стоит в одном ряду с обрядовыми комплексами, которые сопровождают строительство дома, возведение печи, рождение ребенка. Причем символика многочисленных атрибутов, используемых при строительстве дома, аналогична символике декоративных украшений свадебного каравая. Обычно возведение дома завершалось тем, что на коньке строения на 40 дней крепили венок, сплетенный из березовых веток и полевых цветов. Формирование композиции каравая завершалось тем же: верхнюю его часть венчала коса,

выложенная из того же теста, что и каравай. Как и другие свадебные символы-атрибуты (венки, кольца), каравай имел форму круга: «...наш каравай, як калясо, // учыняйся харашо, // кругам караваю кветачкі, // каб любіліся дзетачкі» [6, 67].

В соответствии с этими традиционными представлениями каравай «оживляли» многочисленными знаками человеческой деятельности и фигурками представителей окружающей природы.

У белорусов, украинцев, поляков и дом, и каравай украшали *солярными знаками*: солнце — символ хозяина (жениха), месяц — хозяйки (невесты). Н. Ф. Сумцов пишет: «Свадебный хлеб в древности был символом месяца или солнца, смотря по тому, какое из этих светил представлялось мужским началом; иногда в свадебном хлебе заключалась мысль о браке месяца с солнцем, иногда мысль о браке солнца и земли... Во многих местах Малой и Белой России коровой знаменуют собой все небесное семейство: солнце — мужа, луна — жену и звезды — детей месяца и солнца, причем главное место отводится солнцу, получающему значение мужского творческого начала в природе» [14, 112—113]. Также

широко использовали *геометрические фигуры* — ромбы, квадраты, круги, а также восьмерки, спирали, шарики и т. п.

Присутствие в оформлении каравая элементов *мужского* (солярного) и *женского* (лунарного) начал было обязательным. В ряде районов белорусского Полесья каравая присуща ярко выраженная мужская (фаллическая) символика. Об этом весьма выразительно свидетельствуют *шишки* и другие элементы украшений из теста; *пара яиц*, которую запекали в тесте (при делении каравая их старались выкрасть неженатые парни, чтобы опозорить жениха) [8, 462]. На Брестчине и Гродненщине главным украшением каравая и персонажем всех каравайных песен, которые пели в доме жениха, был *заяц* — один из древнейших символов плодovitости. Нередко каравай жениха декорировали фигурками *петуха, медведя, коня, воробья, соловья*. С девичеством связаны такие украшения каравая, как *коса* из теста, *фигурки лебедей, кур, уток, голубей*: «каравай убіраюць гускамі, якія прымацоўваюцца пры дапамозе вострых выструганых з дрэва шпілек» [5, 141]. Помимо фигурок из теста на караваях делали «вдавленные» рисунки, в которых преобладали опять-таки *геометрические и растительные мотивы* (крест, елочки) [8, 463]. На наш взгляд, региональные особенности декора свадебного каравая были созвучны геометрическому и растительному орнаменту, используемому в изделиях народного ткачества — рушниках и покрывалах, обрядовой одежде.

В середине XX в. в декоре свадебных каравая появились новации. В дополнение к традиционным изображениям солнца и луны, фигуркам диких зверей и домашних животных, птиц на караваях появляются фигурки основных свадебных чинов. Так, в 2005 г. мы в течение двух дней были свидетелями выпекания каравая М. И. Гецольд (1935 г. р.) из д. Моисеевичи Волковысского района. На ее трехъярусном караваяе высотой не менее метра не было ни одного свободного сантиметра. Весь каравай был «усыпан» цветами и бутонами, изготовленными из сахара и теста. На самом вершувозвышались три красочные фигурки — жених, невеста и ксендз, который освятит брак, а над их головами крестообразно возвышались две арки-радуги. На выступе второго яруса находились фигурки сватов, перевязанных рушниками. М. И. Гецольд заметила, что ино-



гда рядом со сватами могут стоять фигурки дружек. На нижнем ярусе располагались фигурки музыкантов и гостей.

Каравай «опоясывали» *ободом-косой, приготовленной из того же теста*, реже — рушником, *украшали цветами* (засушенными или изготовленными из цветной бумаги), *яблоками, венком из цветов, колосьев злаковых культур и разноцветных лент* и т. п.

Выпекание караваев: последовательность обрядовых действий

Обряд приготовления караваев совершали как в доме у невесты, так и в доме у жениха. «Время и место печения коровая различны по местностям; пекут накануне свадьбы, в день свадьбы и даже, что редко, на другой день свадьбы — в доме невесты или жениха, или там и там одновременно; но в доме невесты — с большими почестями и большей веселостью. Бывает и так, что у молодого пекут коровай накануне свадьбы, а у молодой — в самый день свадьбы. Коровай приготавливают только при выходе замуж девушки. Вдова, выходя замуж, не удостоивается это чести», — пишет Н. Ф. Сумцов [14, 196].

Итак, *каравай пекут только девушке-невесте, которая впервые вступала в брак, и никогда не пекут невесте-вдове* [8, 462].

Выпекали сразу несколько караваев: прежде всего тот, который разделят в конце свадьбы между всеми участниками торжества, кроме него — «хлеб-соль», каравай небольшого размера, с которым будут встречать молодых на пороге дома после венчания. И еще несколько небольших караваев, которыми приветствовали самую близкую родню, угощали гостей после свадьбы: «Апрача асноўнага караваея, пякуць яшчэ дадатковыя караваі, булкі, сырнікі» [5, 578].

В Глусском районе «*усіх караваеў пяклі шэсць* — каб было да пары. Адзін з іх быў у форме мясячыка, астатнія пяць — круглыя. Зверху на караваі пісалі ключом (тым сэрцайкама, што ўстаўляецца ў замок) — выпісвалі розныя фігуры. Цеста намазвалі мёдам, наколвалі макаўкамі, іх верхнімі венчыкамі. Акрамя караваея пяклі яшчэ *каравайкі, штук 40–60* (цэлае рэшата). Призначаліся яны галоўным чынам для дзяцей» [5, 559].

В Минском районе в доме жениха и доме невесты выпекали так называемые «парные» булочки, или пироги, символизирующие жениха и невесту, — «падручнікі»: «гэта невялікія пірагі, названыя так таму, што маладыя трымаюць іх пад рукамі, калі вязуць; вязджаючы, кладуць іх за святку на грудзях, а пад'язджаючы, зноў бяруць

пад рукі» [5, 307]. В день венчания жених приезжал в дом к невесте с этими пирогами. Невеста, также удерживая «падручнікі», встречала жениха. Через некоторое время молодых просили обменяться булками [13, 271].

В Волковысском районе выпекали сразу двенадцать караваев. Конечно же, в этом случае мы имеем дело с ярко выраженной астральной символикой. Солнце проходило за год двенадцать созвездий зодиакального круга. Позже эту же идею восприняло христианство, своеобразно трансформировав ее в круг ближайших учеников Христа. Самый большой каравай называли «старшим», выкладывать его в форму могла только старшая каравайница [5, 136].

Процесс изготовления караваев состоял из целого ряда обрядовых церемоний, а каждое новое действие сопровождалось величальными песнями. И если мы с некоторой долей допущения констатируем, что свадебный обряд — это сложнейшее синкретическое действие, в котором в единое целое вплетены различные кодовые структуры, то и словесная составляющая — песня — выполняла не только описательно-пояснительную функцию (проговаривала, повторяла, раскрывала суть происшедших событий), но прежде всего созидательно-конструктивную. *Песенное сопровождение — обязательный конструкт сакрального процесса созидания*. Если библейская история человечества свидетельствует о том, что вначале было слово, то величальная песня-заговор ставит его в перечне первоэлементов творения на заключительную позицию, этим самым подчеркивая ее «собирающую» роль: «...каравай мясілі рукамі беленькімі, // персянямі залаценькімі, // песнямі весяленькімі» [6, 62].

Каждый очередной этап подготовки и выпечки караваев начинался с того, что *каравайницы просили благословения у родителей, Бога, красного угла*. Первое благословение-разрешение звучало сразу же после того, как в дом вносили дежу и начинали подготовку к замешиванию теста. Каравайница трижды крестила дежу и громко спрашивала у присутствующих:

— *Ці ёсць тут Бог, бацька і матка радзонья і суседзі блізкія і далёкія, мужы статэчныя, бабкі заплечныя, дзеткі запечныя? Благаславіце краснай панне каравай учыньць...*

Далее каравайницы просили разрешения-благословения буквально *на каждое последующее действие*, например, приступая к замешиванию теста, или когда следовало ставить каравай в печь:

— *Бацька, маці, благаславіце каравай у печ ставіці...*

Каждое новое разрешение-благословение звучало трижды, и трижды на него от родителей, родни, соседей — всех присутствующих в доме — звучал одобрительный ответ:

— *На нашае пазваленне не ўважаі, а Божы дар рашчынай і зачынай у Божы час, як у людзей, так і ў нас! Прасі на помозь Бога з высокага неба, каб дапамог ім у жыцці, чаго будзе трэба. Найсвятшая з остробрамы прычынаецца за імі, а яе сыночак змілуецца над імі* [5, 130].

Во время выпекания каравая женщины придерживались определенных предостережений, чтобы не навредить дальнейшей судьбе молодых. Тесто старались вымешивать ладонью, а не кулаком, чтобы «жених не подымал на невесту руку» [9, 220]. Знаменитая каравайница В. К. Уласик, проживающая в г. Столбцы, рассказывала, что ее бабушка по той же причине «когда тесто для свадебного каравая подходило, вымешивала его локтями». Кроме того, старались замешивать правой рукой, совершая движения по солнцу.

В Кобринском районе в 2007 г. нам рассказали, что в этой местности принято «цеста для каравая вымешваць палкай, у якой адзін канец апрацаваны, як у таўкача. Калі замесяць і каравай будзе выпечаны, палку стукаюць аб парог так, каб яна разламілася. Калі ж не разломіцца, маладыя не будуць жыць».

И еще одно условие, которое фиксируется повсеместно: те, кто вымешивал тесто, должны были молчать, а те, кто находился рядом, пели свадебные песни [8, 464].

На Полесье широко распространенным был так называемый «союз трех»: «Гатуючы каравай, найперш выконваюць такія ўмовы: найлепш нявесціна сяброўка тройчы прыносіць ваду; тройчы сыплюць муку ў замес; каравайнае цеста замешваюць у дзежцы па чарзе тры «баяркі»; дзяжу накрываюць трыма кажухамі... як садзяць у печ каравай, то трэйка клічуць, ці няма тут каго чужога; калі хто застанецца ў хаце, то яго трэйка б'юць лапатаю па галаве... Гэтая траістасць паказвае на будучы цесны саюз мужа, жонкі і дзяцей» [9, 220].

В Минском районе «для пачэння караваяў запрашаюцца тры жанчыны — сваякі або добрыя суседкі і столькі ж мужчын. Усе яны збіраюцца ў асобнай хаце, дзе ёсць печ. Жанчыны пачынаюць рыхтаваць цеста для каравая, а мужчыны садзяцца на ўслон і ўвесь час сочаць толькі за працаю жанчын. Адна жанчына пачынае сеяць праз сіта муку, другая сыпле яе ў дзяжу, дзе разводзяць цеста, трэцяя, самая старэйшая па ўзросце або хросная маці, размешвае муку ў дзяжы» [5, 219].

В Волковысском районе в замешивании теста особой была роль свата: «Свацця сыпле муку, бацька лье ваду, а сват пырскае некалькі кропель гарэлкі, кажучы: «А я, сват, як ваш родны брат, падалью гарэлкі, але не думайце, што яна горка і што я сваім дзецям жычу горкага. Я ім усяго таго жычу, чаго яны ад Бога сабе жадаюць, — толькі як я ад гарэлкі сёгодня падвеса-ліўся, то так і хачу, каб і яны весяліліся» [5, 130; 8, 464].

Тесто на каравай должно было быть густое, муки с достатком, «каб маладым цэла жыццё ўсюды поўна і густа было» [5, 221].

Все время, пока ставили тесто, выпекали каравай, в песнях, обращениях, молитвах и заговорах звучали слова о доле, судьбе, удаче молодых. Пока вымешивали тесто, родители стояли рядом с каравайницами и произносили молитвы, заговоры о счастливой доле своих детей: «Дай, Божа, долю // І хлебную, і саяльную — // Дай, Божа, усякую» [6, 13].

Мы неоднократно присутствовали при выпекании каравая в различных регионах Беларуси — в Кировском, Лепельском, Волковысском, Лельчицком, Столбцовском, Червенском, Пуховичском районах — и постоянно ловили себя на мысли о том, что момент приготовления-замешивания теста для каравая был своеобразной кульминацией первой половины свадебного торжества. Мы долго пытались найти образную параллель этому ритуальному действию по характеру эмоционального напряжения, чтобы острее прочувствовать значимость происходившего. Напрашивалась аналогия с рождением ребенка, потому что момент его появления нес для сведущего человека огромную информацию о будущей судьбе-доле. А тот факт, что в процессе сотворения основы каравая было очень много мистического, сближало этот процесс с колядно-новогодними гаданиями-предсказаниями. Как колядные гадания, как появление на свет младенца, так и «зачатие» каравая было непосредственно связано с будущей жизнью молодой пары: «Увечары сабралася ўся радня. А рана каравай рашчынялі. Прышла маці хросная, прышла сястра мая, прышла хроснага бацькі жонка, прышла родная цётка. Паставілі дзежку на столку, на кажуху. Зразу налілі вады ў дзежку, каб больш не падліваць. Зразу насыпалі мукі і ў адзін бок мяшаюць. І дзве ложкаі маіх палажылі: я ішла замуж і дзве ложкаі мне купілі. Палажылі іх на каравайнае цеста ў дзежку: ці будзем мы жыць умесце? І накрылі цеста. Паставілі яго к прыпечку. І ета ўсё стаяла, пакуль мясіць. Ужэ ўкіс каравай, падышоў. Пабачылі ложкаі — адна ложка пашла туды, а другая — туды!

А мая хросная матка кажа: «Жыць не будуць — разыйдуцца» [5, 503].

Каравайницы самым активным образом стремились смоделировать долю молодоженов и запрограммировать их семейное счастье и благосостояние, вступая в активный диалог с небесными силами и подключая к нему людей со счастливой судьбой. Результат этого диалога-прорицания будет известен сразу же после того, как каравай извлекут из печи. Вот здесь уже переделывать что-нибудь невозможно!

Именно об этой ответственности невесты и каравайниц за успех начатого дела прямо говорится в одной из каравайных песен: «О, Евачка, Евачка, // Ці ў ласцы ты з маткай? // А калі ты не ў ласцы, // Дык твой каравай не ўдасца» [6, 12].

Как только приготовленная в деже рощина начинала стремительно подниматься, каравайницы довольно переглядывались между собой и расценивали это как хороший знак: «Не уленкайся, дзеванька, // Твой каравай да падыходзіць. // З дзяжы века падымае — // Твая доля прыбывае» [6, 14].

Особую роль в выпекании каравая отводили печке. Во время выпекания каравая о печке говорили как о женщине, которая также готова помочь в создании новой семьи: «Ой, печка рагоча — // Караваеньку хоча, // А прыпечак свішча — // Караваеньку ішча» [6, 77]. Дрова для выпечки свадебного каравая тоже требовали особого внимания: «Ой, печэ, наша печэ, // Спячы наш каравай рэчэ, // Штоб нам не спаліці, // Увесь род абдзяліці» [6, 126].

Во-первых, считалось, что дрова должны были быть дубовыми, «якія даюць многа духу», а чтобы каравай был румяный, около заслонки клали сосновые дрова или солому, которые дают много огня. Во-вторых, чтобы молодые жили дружно, советовали взять несколько поленьев из трех дворов трех «счастливых» пород деревьев [8, 464].

Таким образом, мы снова сталкиваемся с коллективным характером исполнения очередного этапа приготовления. Как с разных дворов сносили муку, яйца и масло для его приготовления, точно так же коллективное начало лежало и в основе подготовки печи к важнейшему обрядовому событию. И еще одно обязательное условие, о котором рассказала каравайница М. И. Гецольд. Когда началась подготовка печи и нужно было идти во двор за дровами, мы предложили ей свою помощь. Как и позже, в других ситуациях, на наши предложения помощи Мария Ивановна тактично, но настойчиво говорила: «Дзякуй! Я сама». И только после настойчивых

просьб поделиться секретами мастерства и объяснить причины «отлучения» нас от участия в происходивших событиях, она по капле выдавала свои короткие, но очень точные комментарии: «Дровы трэба выбіраць, каб не было сучкоў». Вот тогда и жизнь молодых пройдет, как говорится, без сучка и задоринки.

Когда формы под будущий каравай были заполнены тестом, их с особыми почестями поставили в печь. «Сажать» каравай чаще всего доверяли неженатому парню — «кучараўчыку», «хлапчуку-падлетку» [9, 221]; «каравайнику» — приглашенному женатому мужчине [5, 264]; «каравайной паре» — красивой женщине и кучерявому мужчине. На Полесье это важное действие доверяли выполнить крестной матери. В Мозырьском районе каравай в печь сажала сваха, а затем крестообразно оббегала все четыре стороны дома и ударяла по ним лопатой: «і мкліва бегла з лапатай да пярэдняй сцяны хаты і ўдарала ёю па сцяне, потым бегла назад да супрацьлеглай сцяны і біла па ёй, ударала таксама па правай сцяне ад дзвярэй і ў супрацьлеглую». После этого она подходила к жениху, «била» его по голове лопатой и приговаривала: «На сем сыноў, а на восьмую дочку каравай усадзіла» [16, 137].

В Березинском районе каравай в печь сажали трое мужчин. Они по очереди ставили в печь формы с тестом и каждый раз должны были стукнуть в потолок хлебной лопатой, которую в конце концов следовало сломать [5, 57]. Такие «разрушительные» действия должны были способствовать тому, чтобы у невесты (жениха) был только один муж (жена).

В Минском районе каравай «саджаюць чатыры жанчыны: адна трымае лапату і пасыпае яе мукой, другая вымае з дзяжы цеста, трэцяя робіць пры гэтым на хлебе розныя ўпрыгожванні, а чацвёртая саджае каравай у печ... Жанчына, якая саджала каравай, б'е гэтай лапатай усіх мужчын па галаве і выносіць лапату з хаты ў сенцы» [5, 220–221]. В Ошмянском районе хлебную лопату следовало забросить на крышу дома [5, 265].

Все эти примеры показывают, что в ходе каравайного обряда рядом с печью — исконной зоной женских хлопот — вдруг появляются и принимают активное участие мужчины. И это обстоятельство не случайно. Традиционная белорусская свадьба при всей строгости ее канонов в узловых моментах священнодействия была как никакой другой обряд наполнена ярко выраженной эротической символикой. Иначе и быть не могло: там, где зарождалась новая семья, должно было происходить и «зачатие» новой

жизни, точнее, зарождение жизнотворного потенциала зачатия. А это могло иметь успех только при наличии представителей обоих полов. Так, в масленичной обрядности важное место занимали гостевания, особенно приветствовалась традиция, когда зятя навещали тещ. Теща усаживала зятя за богато накрытый стол и выполняла ритуал, наполненный откровенно эротической символикой: она растапливала коровье масло и смазывала им голову зятя. «Змасліць зяцю галаву» следовало для того, чтобы мужской детородный орган был в состоянии «посеять семя» и продолжить род [11, 116–119].

И еще одно важное обстоятельство. Поскольку «в пространстве дома потолок представлял небо», то мужчина, стучавший хлебной лопатой в потолок, выполнял роль волхва, которому следовало «оповестить высшие силы о том, что происходит на земле» [3, 220]. Во все времена и во всех религиях мира таким посредником между Богом и людьми становился мужчина (волхв, жрец, священник и т. п.). Потолок разделял пространство живых и тех, кто находился в «том» мире, где живут души — духи-покровители семьи, Рода. Весомым подтверждением этому является тот факт, что на матице (от слова *мать*) — потолочной балке, которая располагалась ближе к красному углу, ножом вырезали (или вписывали белым мелом) имена умерших сородичей, чтобы вечером на *Осенние Деды* зачитать всем, кто собрался на «памінальную вячэру», книгу родовой памяти и пригласить души умерших за стол. Под потолком на матице подвешивали один из важных оберегов дома — соломенного паука [5, 506]. Об этой сложной взаимосвязи жизненных горизонтов свидетельствует еще один ритуал: если кто-то из членов семьи умирал тяжело, следовало взорвать одну-две доски из потолка, чтобы умирающий увидел небо...

Активное участие мужчин в обряде «оплодотворения» печи становится после этого ясным и понятным. Конечно же, устье печи символизировало женское лоно, а хлебная лопата выполняла роль фаллоса. После того как каравай посадили в печь, во многих регионах Беларуси лопату ломали: *у печи должна быть одна хозяйка, а у жены — один муж*.

Посадив каравай в печь, желали, чтобы каравай вырос как можно выше: *«Расці, расці, каравай, // Вышэй печы муравой, // Вышэй стаўпа залатога, // Вышэй друга дарагога...»*

Важным атрибутом, при непосредственном участии которого выпекали хлеб, была *хлебная лопата*. В традиционной культуре славян она часто использовалась в обрядовых контекстах

и имела соответствующие обрядовые функции, а потому ее включали в обряд выпекания свадебного караваев. В Пинском районе перед тем, как посадить каравай в печь, крестная мать слегка ударяла хлебной лопатой всех, кто присутствовал в доме, *«чтобы счастье было»*. После того, как каравай достанут из печи, крестная трижды стучала хлебной лопатой по первой балке, находившейся на потолке в непосредственной близости от печи. Та девушка, которая никак не могла выйти замуж, выхватывала лопату из рук крестной и выбегала на улицу. И если первым навстречу шел мужчина, то скоро быть свадьбе, если женщина... На Брестчине хлебной лопатой каравайницы старались дотронуться до крестного отца, который сидел во время выпекания свадебного караваев в красном углу. Каждая из присутствующих подходила к крестному, «била» его хлебной лопатой и посыпала мукой. После того, как свадебный каравай вынут из печи, крестный отец ставил хлебную лопату в красном углу, где она находилась три дня. Известен обычай, когда крестная мать, посадив каравай в печь, хлебной лопатой крест-накрест стучала в стены, потолок дома, т. е. «крестила» дом и приговаривала: *«Господи, ладь и гладь»* [15, 138].

По представлениям предков, свадебный каравай мог оказывать непосредственное влияние на будущее молодой пары. Поэтому при его выпечке не могло быть мелочей: ни в подборе кандидатур людей, чьими руками будет замешано тесто, ни в продуктах, из которых будет испечен каравай, ни в предметах, задействованных в «каравайном» обряде. А потому в дежу, из которой только что взяли тесто, сразу же положат крест-накрест два ножа (как вариант: в дно дежи могли воткнуть три ножа, а четвертый положить сверху «на вешка») или поставят зажженную свечу: *«А ў той дзяжы // Да тры нажы, // А цацвёрты // На дзяжы. // Цалуйцеся ж, // Мілуйцеся ж, // Маладыя»* [6, 119].

«У нас як пачынаюць валкаваць каравай, то наўпярод возьмуць з сярод дзяжы з самага крыжа грудачку цеста і спякуць маленьку булачку, тая булачка называецца «крыж», і яе маладая цэла вяселле носіць за пазухаю, каб да яе ніякія чары не прыставалі. Таксама робяць і маладому з яго караваев крыж. Маладыя тады з'ядаюць тыя крыжы, як іх у гумне пабудзьяць» [9, 222].

В Волковысском районе существовала традиция передавать эстафету замужества в момент приготовления караваев другим девушкам предбрачного возраста. Если в семье были незамужние дочери, то как только подготовят тесто, сват должен был *приподнять «угару дзяжу*

ў чатырох супрацьлеглых месцах. Гэта таму, каб і яны на месцах не сядзелі» [5, 130; 9, 221]. В других регионах с этой целью после того, как каравай поставят в печь, кто-то из неженатых парней должен был стукнуть один раз в потолок хлебной лопатой, чтобы через год и младшая дочка вышла замуж: «Ой, насаты каравайніцы, насаты, // Што далі хлопцам з лапатаю скакаці» [6, 117].

В Лепельском районе рассказывали: «Каравай у печ садзяць такімі лапатамі бальшымі. Нада первую буханку каб усадзілі мальцы, кавалеры. Адчыняюць дзверы, зазваюць двух мальцоў, дзелаюць такую буханку бальшую і ў печку. А тады гэтай жа лапатай у столь, у столь тры разы стукнуць, каб яшчэ праз тры гады другая дзеўка зайшла замуж, калі ў хазяіна многа дзевак. І ў маладога так. Калі ён адзін у маткі, тады раз толькі стукнуць і ўсё, каб болей не жаніўся. А як ёсць яшчэ браты ці сёстры, тады болей стукаюць» [5, 513].

В Молодечненском районе, чтобы девушки вышли замуж, после того как в печь посадят каравай, дежу выносили во двор и катили по земле [5, 473].

В Пуховичском районе в момент вынимания каравае из печи исполнялись обрядовые действия с хлебной лопатой: «Вымаюць каравай таксама своеасабліва: стукаюць тры разы лапатай у столь, потым першая шаферка выскаквае з гэтай драўлянай лапатай на вуліцу. Калі сустраэне мужчыну, то павінна хутка выйсці замуж, калі ж жанчыну — у гэтым годзе нельга спадзявацца на шлюб. Вынуўшы каравай і выведаўшы лёс першай шаферкі, зноў садзяцца за стол і «мочаць» каравай» [5, 495].

Особое внимание уделялось моменту, когда каравай надо было вынимать из печи. Если каравай «удаўся», считалось, что семья будет жить счастливо: «Ой, дзякуй Богу, што наш каравай удаўся, // што нашай Марысе і Ясё спадабаўся.»

Радовались, когда каравай «поднимался» так высоко, что, для того чтобы его достать, надо было вынуть из устья печи несколько кирпичей [5, 20]: «Дайце нам меч, // Рассячом печ. // Вымем дзіўны каравай.» Про такой каравай говорили: «...вакол з сырам, з маслам, а ў сярэдзіне з добрым шчасцем» [6, 139].

«Трэба старацца, каб каравай адразу атрымаўся, бо паўторна яго пячы звычай забараняе» [9, 222]. Если каравай «не поднялся», если на каравае была трещина — все это было предсказанием несчастливого брака, а иной раз и быстрой смерти одного из супругов: «калі каравай расколецца ў час выпечкі, то будучы муж ці жонка даволі хутка «адколецца», г. зн. памрэ» [9, 222].

Л. П. Кастюковец, рассказывая о традиции выпекания каравае в Мотыльском районе, отмечает: «Да старажытнейшых традыцый адносіцца момант варажбы. Па сутнасці, увесь каравайны абрад уяўляе сабою чаргаванне заклінанняў-просьбаў аб падараванні рознымі хатнімі язычніцкімі багамі ўсялякіх даброт. Да асноўных элементаў варажбы неабходна прылічыць утыканне шышак у каравай: калі пры гэтым каравай разваліцца, маладую сям'ю чакае няшчасце; выліванне вады, у якой мылі рукі пасля замесу цеста каравайніцы, пад «родліву вышэньку» — «штоб вышэнька родылыся, нашы дці любылыся»; нарэшце, сам працэс гатавання каравае — варажба аб лёсе маладых: трэсне ў печы ці дрэнна падымецца — сям'я будзе нетрывалай» [2, 125].

В Ляховичском районе нам рассказали следующую историю о свадебном каравае. Приготовлением каравае занимался дед (!), он же посадил хлеб в печь. Когда же через некоторое время хлеб вынули из печи, то все присутствующие ахнули: посередине каравае была глубокая трещина. Женщины решили пойти на хитрость и уговорили деда приготовить еще один каравай, пообещав, что об этом в деревне никто не узнает. Так и сделали. Когда из печи достали второй каравай, оказалось, что и он треснул пополам. Свадьбу сыграли, каравай поделили, тайну держали в секрете, но... «судьбу на коне не объедешь»: очень скоро брак распался.

Сравните: «Па хлебе прадказвалі лёс сямейнікаў. Калі хлеб у печы разваліцца на дзве палавіны — гэта не на дабро: у тым жа годзе памрэ ці гаспадар, ці гаспадыня. Калі ў мякшы будзе вертыкальная трэшчына — гэта прадказвае блізкі падзел сям'і; гарызантальная трэшчына — верная прыкмета, што ці дачка выйдзе замуж, ці сын пойдзе ў прымы» [10, 567].

После того, как каравай вынут из печи, крестный отец или брат невесты выкупал его у каравайниц. Женщин, которые пекли каравай, как самых дорогих гостей приглашали за стол и угощали от души. Отец относил каравай в клеть и ставил в жито, насыпанное на «вечка» — крышку дежи, чтобы последнее передало свои качества урожайности, плодovitости каравае, а тот, в свою очередь, — молодоженам: «Да й паставім на жыце, // Дай, Божа, маладзенькім добра пражыці...» [6, 17].

Красоту и величие этого произведения женских рук гости оценят только тогда, когда сват даст команду вынести и поделить каравай. До того времени к каравае никого не подпускали: «каб не перахапілі долю маладых»: «Прасіла дзеванька сваяго баценька: // — Захавай, баценька,



каравай // *Да новай каморы, да замчэстай скрыні* [6, 153].

Если кто-то хотел взглянуть на каравай, должен был обязательно заплатить — положить рядом с караваем на тарелку деньги: «*Вы, прыяцелі, глядзіце // І па талеру кладзіце. // Па даляру, хоць па два, // Наша маладая не ўдава...*»

Слушатели курсов повышения квалификации рассказали нам смешную и одновременно поучительную

историю. В одном из ресторанов г. Минска проходила свадьба, в подготовке которой принимали участие обе стороны. После того, как молодые заняли свои места за праздничным столом, родители вынесли в зал оба караваия и поставили на один стол на общее обозрение. Через некоторое время сват подошел к караваиям и долго их рассматривал. Ему очень понравились клубнички — ягоды, сделанные из того же теста



и окрашенные в красный цвет. Заметим, что люди, выпекавшие каравай, знали свое дело тонко: клубнички, фигурки зайца, рыбок, уток — все это эротические символы, присутствие которых имело продуцирующий характер. Сват смотрел-смотрел на понравившиеся ему «ягоды» да и собрал их, а потом съел. Молодые прожили несколько лет бездетными. Пара распалась, женщина вышла второй раз замуж, вскоре родила ребенка, а у ее бывшего мужа детей так и не было. В этих злоключениях родственники обвиняли свата. Недаром в народе говорили: «*Калі хто ўкрадзе кавалак караваю, то ў жаніха і нявесты не будуць вадзіцца дзеці; калі ж кавалак караваия ўхопіць сабака — не будзе весціся скаціна*» [9, 220].

И только невесте разрешалось тайком от всех отрезать небольшой кусочек — горбушку — от караваия, который выпекали в ее доме. Она просила кого-то из родни, опять же втайне от всех, привезти горбушку от караваия жениха, чтобы *во время венчания держать обе горбушки за пазухой*. После венчания жених с невестой съедят их, чтобы их брачный союз был вечным [8, 465]. На Беларуси говорили: «*З'еш акрайчык, будзе сын Мікалайчык*» [10, 561].

Итак, каравай был готов стать одним из самых важных участников свадебного обряда, объединяющего молодоженов, семью, предков, Род. Все, кто участвовал в этом творении будущего семейного счастья, одновременно испытывали усталость (процесс выпекания длился не один час) и гордость за творение своих рук и своего духа:

*Чэсць табе, караваю,
З кахлёвай пачы,
На дубова века,
На жытняе калоссе,
На кружасце абрусе* [6, 138].

Литература

1. *Абрадавы* фальклор гомельскага Палесся / укл. С. В. Новак, рэд. І. Ф. Штэйнер. — Гомель : Цэнтр навук.-тэхн. і дзел. інфарм., 1998. — 139 с.
2. *Беларускія народныя абрады* / скл., навук. рэд. і прадм. Л. П. Касцюкавец. — Мінск : Беларусь, 1994. — 128 с.
3. *Валенцова, М. М. Потолок* / М. М. Валенцова, Е. С. Узенёва // *Славянские древности : этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М. : Междунар. отношения, 2004. — 704 с. — Т. 3 : К (Круг) — П (Перепелка). — С. 219—221.
4. *Виноградова, Л. Н. Запреты (табу)* / Л. Н. Виноградова, С. М. Толстая // *Славянские древности : этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М. : Междунар. отношения, 1999. — Т. 2 : Д-К (Крошки). — С. 269—273.
5. *Вяселле: Абрад* / укл., уступ. арт. і камент. К. А. Цвіркі (Бел. нар. творчасць). — Мінск : Навука і тэхніка, 1978. — 640 с.
6. *Вяселле. Песні ў шасці кнігах* / скл. Л. А. Малаш ; муз. дадат. З. Я. Мажэйка ; рэд. М. Я. Грынблат, А. С. Фядосік (Бел. нар. творчасць). — Кн. 2. — Мінск : Навука і тэхніка, 1981. — 831 с.
7. *Гура, А. В. Вдовство* / А. В. Гура, Г. И. Кабакова // *Славянские древности : этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М. : Междунар. отношения, 1995. — 584 с. — Т. 1 : А — Г — М. — С. 293—297.
8. *Гура, А. В. Каравай* / А. В. Гура // *Славянские древности : этнолингвистический словарь* : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М. : Междунар. отношения, 1999. — 704 с. — Т. 2 : Д — К (Крошки). — С. 461—466.

9. *Жыцця адвечны лад* : беларускія народныя прыкметы і павер'і / укл., прадм. і пер. У. Васілевіч. — Кн. 2. — Мінск : Маст. літ., 1998. — 607 с.

10. *Зямля стаіць пасярод свету* : беларускія народныя прыкметы і павер'і / укл., прадм., пераклад, бібл. У. Васілевіча. — Кн. 1. — Мінск : Маст. літ., 1996. — 591 с.

11. *Катовіч, А. В.* Веснавыя святы : навук.-папуляр. выд. : у 2 кн. / А. В. Катовіч, І. І. Крук. — Кн. 1. — Мінск : Маст. літ., 2005. — 359 с.

12. *Крук, Я.* Сімволіка беларускай народнай культуры / І. І. Крук. — Мінск : Беларусь, 2011. — 430 с.

13. *Седакова, И. А.* Булочка / И. А. Седакова, С. М. Толстая // Славянские древности : этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М : Междунар. отношения, 1995. — 584 с. — Т. 1 : А — Г — М. — С. 270—272.

14. *Сумцов, Н. Ф.* Символика славянских обрядов : Избранные труды / Н. Ф. Сумцов. — М. : Издательская фирма «Восточная литература» РАН, 1996. — 296 с.

15. *Толстая, С. М.* Лопата хлебная / С. М. Толстая // Славянские древности : этнолингвистический словарь : в 5 т. / под общ. ред. Н. И. Толстого. — М. : Междунар. отношения, 2004. — 704 с. — Т. 3 : К (Круг) — П (Перепелка). — С. 137—140.

16. *Фядосік, А. С.* Функцыянальнасць і семантыка абрадаў, жанравыя і мастацкія своеасаблівасці паэзіі асноўных этапаў вяселля / А. С. Фядосік // Сямейна-абрадавая паэзія. Народны тэатр / А. С. Фядосік [і інш.] ; навук. рэд. К. П. Кабашнікаў. — Мінск : Беларус. навука, 2001. — С. 107—272.

М. В. Лось

Беларускія саламяныя Царскія брамы XVIII — XIX стст. як артэфакты беларускай культуры

Арткул прысвечаны ўнікальнай з'яве беларускага Палесся — Царскім брамам, якія зроблены з саломкі, раскрывае асаблівасці падыходу ў рэстаўрацыі твораў з нетрадыцыйных матэрыялаў. Аўтар звяртае ўвагу на цэласнае ўспрыманне твораў дэкаратыўна-прыкладнага мастацтва.

У гісторыі нашай краіны XVIII — XIX стст. былі складанымі і драматычнымі. Геапалітычныя і сацыяльныя фактары ўплывалі на фарміраванне культурнай прасторы і ў пэўнай ступені адбіваліся на характары мастацкіх твораў. Пастаянныя ваенныя дзеянні, рэлігійныя спрэчкі і цяжкае фінансвае становішча памяншалі будаўніцтва храмаў і ўскладнялі выкананне аздаблення інтэр'ераў, магчыма гэта і вымусіла шукаць больш танныя матэрыялы для выканання элементаў іканастаса храмаў. Менавіта ў складаны перыяд падзелаў Рэчы Паспалітай і канфесійнай барацьбы нарадзілася незвычайная з'ява народнага мастацтва, якая не мае аналагаў у свеце, — Царскія брамы з саломы.

Царская брама — двухстворкавыя дзверы на супраць прастола (у алтары), галоўная брама іканастаса, якая злучае алтар з асноўным аб'ёмам праваслаўнага або ўніяцкага храма. Царская брама сімвалізуе сабой уваход у рай.

Звычайна ў храмах усталяваліся драўляныя Царскія брамы, якія традыцыйна ўпрыгожваліся

разьбой і пазалотай. У XVII ст. майстэрства беларускіх разьбяроў дасягнула свайго росквіту. Узоры ажурнай скразной беларускай разьбы з размалёўкай пазалотай адлюстроўвалі народныя густы і вядомы за мяжой, аздабляюць царкоўныя інтэр'еры не толькі ў нашай краіне. Беларускія рамеснікі работалі ў Залатой, Срэбнай і Зброёвай палатах у Маскве. Беларуская разьба ўпрыгожвае інтэр'еры Іверскага манастыра на Валдае, Уваскрэсенскага Нова-Іерусалімскага манастыра на Іскры, палацы ў Каломінскім, іканастас Смаленскага сабора Новадзвявочага манастыра і інш. У канцы XVII ст. выявілася дыферэнцыяцыя мастацтва на нізавое (паўпрафесійнае) і прафесійнае, што знайшло адлюстраванне ў XVIII ст. Успрыманне знешніх уплываў карэктавалася традыцыямі жыцця, фальклорнымі нормамаі. Складаная архітэктурна-мастацкая кампазіцыя іканастасаў XVIII ст. аб'ядноўвала ў сабе шмат якіх відаў мастацтва — дэкаратыўную разьбу, жывапіс, архітэктур. Саламяныя брамы былі важным элементам