

Ещё одна из традиций Дивали, которая сохранилась до наших дней, является создание ранголи. Ранголи – это яркие разноцветные рисунки, которые наносятся краской на пол или стены дома. По поверьям, замысловатый геометрический рисунок выступает как своеобразный оберег, который препятствует проникновению в дом злых духов, защищает жителей дома от негативной энергии.

С годами некоторые традиции празднования Дивали претерпели изменения. И этому есть свое объяснение. С развитием производства все реже в праздничные дни стали зажигать самодельные глиняные лампадки с маслом – дии. Все чаще дома украшают электрическими гирляндами и фонариками. В качестве подарков в настоящее время редко дарят лампадки, открытки ручной работы, сладости. Современные индийцы дарят друг другу одежду, бытовую технику, ювелирные украшения.

Таким образом, традиции светлого праздника Дивали объединяют многочисленный народ Индии, способствуя укреплению дружественных отношений между людьми.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Энциклопедия Индии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://indonet.ru/article/divali>. – Дата доступа: 04.10.2022.

СОХРАНЕНИЕ КУЛЬТУРНЫХ ТРАДИЦИЙ БЕЛОРУСОВ

Довбенко Я. И.

Белорусская государственная сельскохозяйственная академия
Научный руководитель – к. филол. н, доцент Скикевич Т. И.

Культурно-историческое наследие Беларуси тесно связано с развитием христианства, но до сих пор остаются актуальными народные языческие ритуалы. До наших дней дошло множество белорусских культурных традиций. Заметим, что и по сей день народ трепетно относится к этим событиям, следит за календарём, и многие до сих пор чтут знания предков и их праздники.

Достижением нашей культуры является сохранение культурного и исторического наследия – фольклора, который прекрасно передаёт характер белорусского народа, его изюминку. Это песни, игры, танцы, сказки, легенды, загадки, пословицы и поговорки предков, которые трепетно оберегаются населением и передаются из поколения в поколение, сохраняются в книгах и фильмах, чтутся на праздниках. Большую роль в сохранении традиций наших предков играют древние языческие праздники, такие как Масленица, Купалье, Колядки и т.д.

Старейший религиозный «праздник Солнца» берёт своё начало ещё до нашей эры. Уже тогда славянские народы отмечали Рождество Иоанна

Крестителя: собирали травы и цветы, плели венки, разжигали костры, уничтожали чучела, перепрыгивали через костёр или через букеты зелени, гадали, выслеживали ведьм.

Сегодня жители Беларуси, России и стран Прибалтики отмечают день Ивана Купалы. Современные гуляния во многом отличаются от празднований того времени, но сохраняют свою суть. Сегодня эти гуляния объединяют древние традиции и ритуалы, театрализованные концерты и весёлые игры.

Самая известная традиция праздника Ивана Купалы, которая сохраняется на протяжении тысячелетий, – костёр. Он считается символом солнца и чистоты, поэтому люди водят хороводы вокруг огня и прыгают через него, чтобы обрести здоровье и силу. С течением времени влюблённые придумали новую традицию: пара должна перепрыгнуть через костёр, держась за руки, и тогда их ждёт свадьба.

Несомненно, стоит упомянуть белорусского классика, писателя и поэта Янку Купалу, который взял псевдоним в честь дня своего рождения. Современные символы в честь праздника Ивана Купалы находятся в Минске и Молодечно. Изящные утончённые скульптуры олицетворяют чистоту, искренность, молодость и любовь. Они являются подтверждением того, что мы помним свою историю, сохраняем традиции и чтим свою культуру.

Увидеть Купалье можно в самых разных местностях Беларуси. Практически во всех районах страны проводятся праздничные мероприятия, концертные программы, конкурсы. Есть и наиболее известные массовые гуляния.

Каждый год гостей радушно принимают в парке имени 900-летия Минска и Лошицком парке, в Центральном ботаническом саду. На берегу озера Шо Глубокского района проходит уникальный праздник обрядового фольклора «Купалье Поозерья», который собирает множество коллективов, исполняющих народные произведения в традиционной манере.

Самое масштабное празднование Ивана Купалы разворачивается в агрогородке Александрия в Шкловском районе. С 2011 года здесь проходит одноимённый фестиваль «Александрия собирает друзей», куда приезжают не только гости из разных уголков Беларуси, но и делегации из России, Эстонии, Литвы, Латвии, Польши. Делегации стран представлены коллективами народного творчества и мастерами декоративно-прикладного искусства. Вдоль побережья Днепра располагаются торговые ряды ярмарки, где продаются оригинальные памятные сувениры. Такой масштабный фестиваль остаётся бесспорным лидером у любителей аутентичной белорусской культуры.

Культура – сложное, многоплановое явление, пронизывающее все сферы жизни и деятельности общества и человека. Веками в Беларуси из поколения в поколение передаются богатейшие духовные ценности, прославляющие нравственную сущность человека. В них раскрываются высокие идеалы добра и справедливости, уважения к окружающим, решительного неприятия зла и насилия.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Официальный сайт президента Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://president.gov.by/ru/belarus/traditions>. – Дата доступа: 14.10.2022.

МАЛЬДИВСКАЯ И БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

Дхима М.

Гродненский государственный медицинский университет
Научный руководитель – к. филол. н., доцент Пустошило Е. П.

Мальдивы известны не только чистым синим морем, белыми песчаными пляжами, но и одной из самых вкусных кухонь в регионе. На традиционную мальдивскую кухню сильно повлияли Индия и Шри-Ланка. Мальдивская кухня основана на трёх ингредиентах и их производных: кокос, рыба и крахмалы, содержащиеся в злаках и овощах. Обычно в мальдивской семье четыре основных приема пищи: завтрак, обед, вечерний чай (закуски) и ужин.

На завтрак почти все семьи едят «роши» – лепёшки, похожие на индийские «чапати», приготовленные из пшеничной муки. «Роши» едят с разными гарнирами. С «роши» также едят: 1) «мас хуни» – салат из тунца, приготовленный из вареного/копчёного тунца, тертого кокоса, лука, лимонного сока и перца чили, или 2) «кулхи мас» – острое блюдо из тунца, тушёного с луком, листьями карри, чесноком, молотым красным перцем чили, молотым тмином, молотым чёрным перцем и кокосовым молоком; 3) разные виды карри (рыбное, куриное, овощное) или жареные овощи, куда добавляют копчёный тунец.

На обед и ужин обычно едят рис с гарнирами. Рис может быть разных видов: «худху байи» – обычный белый рис, «банбукейо байи» – рис с плодами хлебного дерева, «мас байи» – лук обжаривается в масле с имбирно-чесночным порошком, листьями карри, перцем чили и солью. В смесь для жарки добавляют тунца и готовят несколько минут, а затем добавляют промытый рис и смешивают со всем. Затем добавляется вода для приготовления риса вместе с кокосовым молоком и порошком куркумы. С рисом едят также овощи: «маалхос кейо» (плантан), «олху ала» (ям) и «каттала» (батат), приготовленные на пару или отварные; а также свежие овощи: лук, морковь, огурцы, перец чили, лайм и «копи файи» (коллард).

Многие блюда готовятся из рыбы. Например, «гарудия» – бульон из рыбы, воды и соли, «рихаакуру» – густой соус на основе рыбы, получаемый в результате кипячения бульона на слабом огне до тех пор, пока большая часть воды не испарится, «рихаакуру дия» – суп из кокосового молока, лука, листьев карри, лимонного сока, сушёного перца чили, «рихакуру мас фен» – суп из кокосового молока, копчёного тунца, лука, листьев карри, лимонного сока и сушёного перца чили. С рисом также можно есть разные виды рыбы.