

# Сістэма харчавання беларусаў як частка этнічнай культуры



**Тадэвуш Наваградскі,**  
загадчык кафедры этналогіі, музейялогіі  
і гісторыі мастацтваў БДУ, доктар  
гістарычных навук, прафесар



**Т**радыцыі харчавання – важная частка культуры этнасу. Яны найбольш трывала захоўваюць этнічную спецыфіку і ў меншай ступені схільныя да змен, таму выступаюць як важная крыніца пры даследаванні пытанняў гісторыі матэрыяльнай культуры і многіх іншых спрэчных пытанняў.

Актуальнасць вывучэння дадзенай праблематыкі звязана з вялікай практычнай значнасцю і запатрабаванасцю гэтай часткі культуры ў сучаснай сферы харчавання, а таксама яе выкарыстаннем у турыстычнай галіне нашай краіны. Традыцыі – візітная картка любога народа. Таму важна іх не толькі ведаць, але і папулярызаваць як важнейшы элемент спадчыны.

Традыцыйная культура харчавання ў цэлым даволі яскрава адлюстроўвае стан жыцця этнасу, яго гісторыю. Перыяды яго росквіту і развіцця можна прасачыць па асартыменце прадуктаў, якія выкарыстоўваліся, разнастайнасці ўжываных відаў страў, кулінарным майстэрстве і г.д. І наадварот: цяжкае эканамічнае становішча, перыяды разрух і войнаў, неўраджаяў, голаду значна збядняюць традыцыі ў галіне народнага харчавання, бо тады не звяртаецца ўвага на яго якасны стан, а даводзіцца думаць аб фізічным

выжыванні. У галодныя часы беларусы выкарыстоўвалі для ежы лебяду, акацыю, жалуды, гнілую мёрзлую бульбу, а то і проста «нішчымніцу». Разам з тым можна заўважыць, што ў неспрыяльных, экстрэмальных сітуацыях часам адбываецца зварот і вяртанне многіх народных кулінарных прыёмаў і традыцый, што раней выйшлі з ужытку.

Наогул яны з'яўляюцца лёгка ўзнаўляльнымі, асабліва калі ёсць носьбіты, якія памятаюць іх і ў любы момант могуць даць ім шанец да жыцця. Часам бывае, што традыцыя амаль затухла і, здаецца, нават знікла. Аднак пры пэўных абставінах (часцей вымушаных) яна можа лёгка ўзнавіцца і жыць. Таму аб канчатковым выхадзе яе з ужытку можна гаварыць з вялікай доляй асцярожнасці.

Традыцыі харчавання залежаць ад многіх фактараў: прыродна-геаграфічных, сацыяльна-эканамічных, гістарычна-культурных, а таксама сезонных. На іх уплываюць інтэнсіўнасць міжэтнічных кантактаў і культурнага ўзаемадзеяння народаў, а таксама наяўнасць і даступнасць зыходных сыравінных кампанентаў, узровень развіцця навываў і ведаў у галіне кулінарнага майстэрства і г.д.

Любыя падзеі, якія з'яўляюцца вельмі важнымі для грамадства ці для асобнага чалавека, не абыходзяцца без прыёму спецыяльнай ежы: дні нараджэння ці імяніны, вяселле, пахаванне, дзяржаўныя і рэлігійныя святы. Паводзіны чалавека, звязаныя са здабычай, захаваннем, прыгатаваннем і ўжываннем ежы, выходзяць за межы задавальнення біялагічных патрэб чалавечага арганізма і характарызуюцца разнастайнымі формамі культуры[1].

У традыцыйнай культуры харчавання ёсць дзве процілеглыя асаблівасці. З аднаго боку, яна характарызуецца ўстойлівасцю, нават у нейкай ступені кансерватыўнасцю (асабліва абрадавыя віды страў). З другога – менавіта ў галіне народнай кулінарыі добра бачныя міжэтнічныя сувязі на ўсіх узроўнях (выкарыстанне прадуктаў, тэхналогія прыгатавання, посуд і г.д.).

Для асобнага этнасу або часцей нават для пэўнага рэгіёна, населенага блізкімі па культуры этнасамі, характэрна свая, выпрацаваная стагоддзямі сістэма харчавання. Яе ўтварае сукупнасць наступных кампанентаў: наяўнасць асноўных прадуктаў і тыпы страў, спосабы апрацоўкі; дадатковыя інгрэдыенты (прыправы, дадаткі і г.д.); забароны і пера-



Вячэра на Вясеннія Дзяды ў Лунінецкім павеце. Фота Ю. Абрэмскага

вагі, а таксама правілы паводзін, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы. Па кожнай з гэтых катэгорый прыкмет любая канкрэтная сістэма харчавання можа мець шэраг лакальных варыянтаў. Так, напрыклад, наборы асноўных харчовых прадуктаў у пачатку XIX ст. мелі шэраг лакальных асаблівасцей. На Палессі і Паазер'і значнае месца ў рацыёне займала рыба, у цэнтральных рэгіёнах Беларусі, Падняпроўі, Панямонні – зерневыя, гародніна, у лясных раёнах – прадукты паляўніцтва, бортніцтва і збіральніцтва. У цэлым харчовы комплекс адлюстроўвае экалагічную адаптаванасць этнасу ці групы да канкрэтных умоў.

Адной з галоўных частак народнай кулінарыі з'яўляюцца стравы – аснова, тое, з чаго кожная трапеца складаецца. Яны найбольш хутка і адчувальна рэагуюць на змены ў гістарычным і сацыяльна-эканамічным развіцці. Пры этналагічным вывучэнні страў мэтазгодна рабіць іх класіфікацыю ў залежнасці ад складнікаў: мучныя, крупяныя, гароднінныя, малочныя, мясныя, рыбныя, з яек, грыбныя. Асобную групу складаюць напоі, у асноўным прызначаныя для задавальнення смагі. Акрамя таго, ёсць складовыя стравы, у якія ўваходзяць некалькі кампанентаў у розных спалучэннях. Так, традыцыйная беларуская мачанка (верашчака, пражаніна) мае ў складзе муку, вадку, соль, сала, каўбасу, свіныя рэбры, цыбулю, перац.

Вельмі важным прадуктам на працягу многіх стагоддзяў быў печаны жытні хлеб. З крупяных

страў найбольш пашыранымі былі кашы. З другой паловы XIX ст. пачынае актыўна выкарыстоўвацца бульба. Стравы з яе не знайшлі прымянення ў святочна-абрадавай культуры. Гэта тлумачыцца адносна познім іх укараненнем у сістэму харчавання беларускага этнасу, калі асноўныя элементы народнай святочна-абрадавай культуры былі ўжо сфарміраваныя. Стравы з прадуктаў збіральніцтва забяспечвалі чалавечы арганізм вітамінамі. Сярод мясных прадуктаў пераважае месца займала свініна, з малочных – клінковыя сыры. Рыбныя стравы атрымалі найбольшае распаўсюджанне на Палессі і паўночна-заходнім Паазер’і. Грыбы выкарыстоўвалі ў ежу найбольш сушанымі. Сярод напояў былі распаўсюджаны хлебны квас, медавуха, узвар, піва. Традыцыйныя стравы ўжываліся ў штодзённым харчаванні, а таксама ў святочна-абрадавым жыцці беларусаў.

Пры вывучэнні тэхналогіі прыгатавання ежы мэтазгодна звярнуць увагу на этнічныя асаблівасці пэўных прыёмаў і спосабаў, а таксама на прадметы хатняга начыння. Даследавання ў этналагаў у гэтым кірунку значна менш, чым звязаных з іншымі бакамі матэрыяльнай культуры беларусаў, ды і разглядаліся яны ў асноўным пры апісанні страў. Сярод спосабаў і прыёмаў прыгатавання найбольш вядомыя варка, пячэнне, тушэнне, тамленне і г.д., прычым асноўная бінарная апазіцыя праходзіць па восі «сырое – прыгатаванае». Так, для традыцыйных прыёмаў беларускай народнай кулінары характэрна выкарыстанне вялізных непадзеленых мас – запяканне цэлай нагі (кумпяк), цэлага страўніка, цэлай гусі, цэлай рыбіны – або, наадва-

рот, змяльчэнне, драбненне, расціранне прадукту, гэта значыць ператварэнне яго яшчэ да цеплавой апрацоўкі ў сечаную масу, фарш, пюрэ незалежна ад таго, мяса гэта, гародніна ці грыбы. Прыкладам страў, прыгатаваных першым спосабам, больш старажытным, з’яўляюцца пячыста, кумпяк, смажаная гусь і г.д. Другі спосаб характэрны для позняга часу, але менавіта ён атрымаў у беларускай кулінарыі найбольшае развіццё (дранікі, клёцкі, камы і г.д.)

Этнічная спецыфіка большасці традыцыйных кулінарных тэхналогій палягае ў тым, што часта з якога-небудзь аднаго вельмі простага і даступнага прадукту (жытняй мукі, аўса, бульбы, свінога мяса) пры складанай, адносна працяглай і звычайна камбінаванай (халоднай і цёплай) апрацоўцы атрымліваецца многа разнастайных смачных страў. Значнае месца займалі прадукты, якія надалі традыцыйнай культуры харчавання беларусаў непаўторнасць і адметнасць – прываркі, волагі, закалоты, забелы, закрасы і прысмакі. Важную ролю ў працэсе прыгатавання штодзённых страў адыгрывала соль. Саленне выкарыстоўвалі для захоўвання гародніны, мяса, рыбы, грыбоў і інш. Для традыцыйнай культуры харчавання характэрны спосаб квашання капусты, буракоў, яблыкаў. Пры гатаванні разнастайных страў – ад вельмі простых па тэхналогіі да самых складаных, якія патрабавалі значнага майстэрства і спрыту, – выключная роля адводзілася гаспадыні. Спажыванне ежы ў паўсядзённым жыцці адбываецца амаль заўсёды ў форме трапезы, пры пэўным спалучэнні страў і іх паслядоўнасці [2]. Звычайна трапеза складаецца з некалькіх відаў ежы, уключаючы напоі. Асноўную функцыянальную нагрузку



Выпечка хлеба ў хатняй печы, в. Тышковічы



Дранікі



Каравай

выконваюць штодзённыя прыёмы ежы. Яны ўтвараюць ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Святочная трапеза з самага пачатку ўзнікла як апазіцыя ў адносінах да штодзённай. Відавочна, што задавальняла патрэбы людзей менавіта апошняя. А для свят заўсёды характэрны больш багаты і разнастайны стол. У залежнасці ад часу прыёму трапез выдзяляюць ранішнія, дзённыя, вячэрнія; у залежнасці ад месца прыёму – хатнія, палявыя, у гасцях. Пры іх даследаванні як кампанента народнай кулінарыі пэўнага этнасу неабходна звярнуць увагу на іх колькасць (за дзень), час правядзення, склад удзельнікаў; зафіксаваць адрозненні, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужываюцца розныя віды страў. Любая трапеза ўяўляе, нарэшце, дзеянне з пэўным знаковым зместам, таму з'яўляецца вельмі карыснай крыніцай для этналагічнага вывучэння.

Штодзённымі ў беларускай народнай кулінарыі з'яўляюцца сьнеданне, абед, полудзень (падвячорак), вячэра. Святочна-абрадавыя распадаюцца на дзве групы: трапезы, звязаныя са святамі каляндарнага цыкла (калядныя, велікодныя і г.д.) і сямейныя (радзінныя, вясельныя, памінальныя). У іх важную ролю адыгрывалі абрадавыя віды ежы – куцця, каравай, бабіна каша, клёцкі, канун. У асобную групу вылучаны трапезы, звязаныя з выкананнем гаспадарчых работ (галочныя, дажыначныя, засевачныя і г.д.), якія, на нашу думку, па сваім функцыянальным прызначэнні ўсё ж больш набліжаюцца да штодзённых. Прамежкавае становішча ў структуры займаюць трапезы ў выхадныя дні – нядзельныя. Яны адрозніваліся больш разнастайнымі і складанымі

стравамі, на прыгатаванне якіх можна было выдаткаваць больш часу.

Важна звярнуць увагу на вывучэнне народнага застольнага этыкету. Менавіта за сталом, калі збіраліся ўсе члены сям'і, перадаваліся ад старэйшага пакалення малодшаму вопыт, пэўныя веды, многія сямейныя традыцыі, засвойваліся нормы маралі і правілы паводзін. Характэрнай асаблівасцю беларускай народнай гасціннасці былі «прымус» і «прынука». У час застолля пасля падачы кожнай стравы гаспадары павінны былі запрашаць гасцей паспытаць яго са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія!», «Ешце на здароўе» і г.д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна «прымушалі» гасцей есці стравы, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым, і, вярнуўшыся з гасцей, гаварылі: «Усяго за сталом хапала: і ежы, і напой, толькі прымусу не было» [3]. Падкрэсліваючы важнае значэнне гэтага ўнікальнага звычаю нашых продкаў, беларусы казалі: «Прымус і прынука – гасцінная штука!». Прадстаўнікі іншых этнічных супольнасцей, пабываўшы ў гасцінным беларускім доме, таксама вельмі высока цанілі гэтую асаблівасць: «Прынука і прымус – гасцінны беларус». І зараз у беларускіх вёсках пажылыя бабулі і дзядулі прытрымліваюцца гэтага трывалага звычаю. Нават выпадковага госця яны па традыцыі пастаянна запрашаюць паспытаць усіх страў, прапанаваных падчас трапезы. Асабліва на гэтую акалічнасць звяртаюць увагу ўнукі, якія ўлетку трапляюць да сваіх дзядуль і бабуль у сельскую мясцовасць з гарадскога асяроддзя. На жаль, у наш час у кропках грамадскага харчавання гэтай акалічнасці амаль



Сала



Паляндвіца



Кубелец з салам

не надаецца значэння. Праўда, ёсць некаторыя прыемныя выключэнні.

Прысутнасць гасця мяняла агульны і звыклы ход трапезы, бо асноўная ўвага тады надавалася менавіта яму. Гасця ў беларускай хаце садзілі на покуці, гэта значыць на самым пачэсным месцы, імкнуліся пачаставаць самым лепшым, што было ў хаце, а таксама выкарыстоўвалі далікатэсныя стравы (прысмакі). Этнаграфічныя крыніцы даюць шмат цікавых прыкладаў паважлівага стаўлення да гасця. Так, звычай прадугледжвалася пасля застоля абавязкова правесці гасця на вуліцу ці нават за вароты. Калі здаралася, што падчас трапезы ў хату ўваходзіў чужы чалавек, то яго трэба было абавязкова пасадзіць і накарміць. Да гасцей таксама прад'яўляліся пэўныя патрабаванні. Як хто прыязджаў у гасці, то сам ён не павінен быў заходзіць у хату, пакуль гаспадар не пакліча. У гасцях трэба быць вясёламу, гаваркому, бо гэта заўсёды падабаецца людзям. Есці ў гасцях трэба было памаленьку, часта класці лыжку на стол, чакаючы запрашэння [4].

Адной з асаблівасцей традыцыйнай культуры харчавання беларусаў з'яўляецца ўжыванне ў ежу экалагічна чыстых прадуктаў, тых, якія дае сама прырода і якія з'яўляюцца найбольш карыснымі для нашага арганізма, бо менавіта імі харчаваліся на працягу многіх стагоддзяў нашы продкі. У апошні час усё больш хвароб аказваюцца наўпрост звязанымі з нашымі перавагамі ў ежы і з пэўнымі прадуктамі (часцей за ўсё не характэрнымі для традыцыйнай кухні), якія мы штодня ўжываем. Сёння становіцца ўсё больш відавочнай неабходнасць харчавання на аснове выпрацаваных народных традыцый.

Кулінарныя традыцыі беларусаў маюць сваю рэгіянальную спецыфіку. Часта бывае, што адна і тая ж стравы нават у суседніх вёсках называецца па-рознаму, не кажучы ўжо аб розных гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах. Гэтую спецыфіку і павінны ўлічваць мясцовыя гаспадыні. Неабходна фіксаваць кулінарныя традыцыі ад пажылых інфармантаў у тым рэгіёне, дзе размешчана аграсядзіба, адаптаваць бабуліны (дзядулевы) рэцэпты і навучыцца па іх гатаваць. Гэта выкліча зацікаўленасць не толькі ў замежных гасцей, але і ў айчынных наведвальнікаў.

Кулінарная спадчына беларусаў сёння запатрабавана ў сучаснай кухні, да яе праяўляюць цікавасць спецыялісты, а з развіццём агратурызму ў нашай краіне яна стала вывучацца і ўкараняцца ў практычнай дзейнасці гаспадарамі сельскіх сядзіб. Харчовы, ці гастронамічны турызм – папулярны сучасны кірунак. Знаёмства са стравамі народнай кухні, спосабамі і прыёмамі іх прыгатавання, з традыцыйнымі

трапезамі, з народным застольным этыкетам, прадметаў хатняга начыння – важная частка праграмы для замежных турыстаў у нашай краіне. Развіццю турызму спрыяюць кулінарныя фестывалі. Так, напрыклад, у вёсцы Моталь Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці з 2008 г. праводзіцца Міжнародны кулінарны фест «Мотальскія прысмакі», дзе свае здольнасці дэманструюць мясцовыя жыхары, саборнічаючы ва ўменні прыгатаваць традыцыйныя стравы з выкарыстаннем магчымасцей хатняй печкі. Замежныя гасці адзначалі натуральную аснову страў, іх разнастайнасць, незвычайны смак і карыснасць. «Еўрапейцам надакучыла есці парашкі, а тут мы ўбачылі натуральную сыравіну для страў», – адзначаў галандскі кулінар-выдавец, старшыня журы першага Міжнароднага фестывалю «Мотальскія прысмакі». Такія кулінарныя фестывалі садзейнічаюць прыцягненню замежных турыстаў у нашу краіну, а таксама спрыяюць актывізацыі інтарэсу да традыцый харчавання беларусаў.

Сёння неабходна арганізавана сабраць усе палявыя этнаграфічныя матэрыялы па кулінарнай спадчыне нашых продкаў і надрукаваць пад назвай «Народная кухня беларусаў». Некаторыя з іх ужо ўвайшлі ў этнаграфічныя зборнікі [5]. Поспех такой працы гарантаваны, тым больш што гэта была б сапраўдная беларуская кухня, якая рэальна бытавала і часткова бытуе ў асяроддзі вяскоўцаў. Сабраныя матэрыялы, акрамя практычнага выкарыстання ў дзейнасці гаспадароў аграсядзіб, работнікамі нацыянальных кавярняў і рэстаранаў, паслужылі б карыснай крыніцай для далейшага вывучэння традыцый харчавання беларусаў этнолагамі, фалькларыстамі, лінгвістамі, краязнаўцамі і інш. ■

#### СПІС ВЫКАРЫСТАНЫХ КРЫНІЦ

1. Добровольская М. В. Человек и его пища: пищевые специализации и проблемы антропогенеза. – М., 2005.
2. Наваградскі Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў. – Мінск, 2000.
3. Наваградскі Т. А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стагоддзях. – Мінск, 2015.
4. Сержптуўскі А. К. Прыміхі і забабоны беларусаў-палешукоў. – Мінск, 1998.
5. Кулінарная спадчына Белавежжа. – Мінск, 2010.
6. Наваградскі Т. А., Захаркевіч С. А., Алюніна І. У. Народная кухня маталян. – Мінск, 2009.
7. Наваградскі Т. А., Захаркевіч С. А., Алюніна І. У. Народная кухня тышкаўцоў. – Мінск, 2010.
8. Наваградскі Т. А., Алюніна І. У. Народная кухня Гервятаў. – Мінск, 2011.
9. Наваградскі Т. А., Захаркевіч С. А., Алюніна І. У. Народная кухня Семезава. – Мінск, 2013.
10. Наваградскі Т. А., Захаркевіч С. А., Алюніна І. У. Народная кухня Лепельшчыны. – Мінск, 2017.