

**ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ КАК ЭЛЕМЕНТ  
ЭТНОКУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ БЕЛАРУСИ  
FOOD TRADITIONS AS AN ELEMENT  
OF ETHNOCULTURAL HERITAGE OF BELARUS**

Новгородский Тадеуш Антонович,  
доктор исторических наук, профессор, заведующий кафедрой  
этнологии, музеологии и истории искусств исторического факультета  
Белорусского государственного университета  
Минск, Беларусь

Ключевые слова: этнокультурное наследие, традиции питания, блюда, технологии приготовления, трапезы, народный этикет, региональные особенности традиций питания.

Резюме. В статье рассматриваются традиции питания как элемент этнокультурного наследия, выделяются части традиционной культуры питания, описываются региональные особенности традиций питания белорусов.

Keywords: ethnocultural heritage, food traditions, dishes, cooking technology, meal, folk etiquette, regional characteristics of food traditions

Summary. The article discusses food traditions as an element of ethnocultural heritage, identifies parts of the traditional food culture, describes the regional characteristics of the food traditions of Belarusians.

Традиции питания являются важнейшим компонентом этнокультурного наследия. В отличие от других частей материальной культуры (например, жилища, костюма), традиции питания наиболее прочно сохраняют свою этническую специфику и в меньшей степени подвержены изменениям. Традиционная культура питания включает широкое содержание. Это не только блюда, которые готовят, но и способы и приёмы их приготовления, трапезы, застольный этикет, это обычаи, связанные с приготовлением и употреблением пищи, предметы домашней утвари и т.д. Традиции питания зависят от многих факторов, среди которых можно выделить: природно-географический; социально-экономический; историко-культурные традиции; сезонность. Традиционная культура питания связана с интенсивностью межэтнических контактов и культурного взаимодействия народов, а также с наличием и доступностью исходных сырьевых компонентов, уровнем развития навыков и знаний в области кулинарного мастерства, влиянием заимствований и т.д.

Способы и приёмы приготовления блюд наиболее ярко подчеркивают этнические особенности традиций питания. Технология приготовления блюд зависит от многих факторов и причин, среди которых наиболее важными являются: специализация местного хозяйства и выработанная этническая традиция [3, с. 84 ].

Среди основных способов и приёмов приготовления пищи наиболее известны варка, печение, тушение, томление. Этнографические материалы XIX века позволяют выделить несколько групп продуктов, которые выполняли определённую роль во время приготовления блюд и которые придали белорусской народной кулинарии отличительную особенность. Это – приварки, заколоты, вологи и закрасы.

Одной из составных частей традиционной культуры питания белорусов являются трапезы. Трапеза представляет собой употребление блюд в определённой последовательности, включая напитки. Главное предназначение трапезы – насыщение

человеческого организма пищей. Основную функциональную нагрузку выполняют повседневные трапезы. Они образуют ядро всей системы питания этноса. В зависимости от времени приёма пищи можно выделить утренние, дневные, вечерние трапезы; в зависимости от места приёма – домашние, полевые, общественные, трапезы в гостях.

Этнографические материалы свидетельствуют, что для белорусской народной кулинарии характерны четыре повседневные трапезы: завтрак («снѣданне»), обед («палудзень»), полдник («падвячорак») и ужин («вячэра»). Показателем времени для каждой трапезы были: заведённая традиция («так дзяды нашы рабілі»), местонахождение солнца на небе, деревенский хронометр в образе петуха. Время и ход трапезы изменялись в период выполнения полевых работ, а также отличались зимой и летом.

Важной частью традиционной культуры питания является народный застольный этикет – правила поведения человека в традиционной культуре, связанные с приёмом пищи. Именно за столом, когда собираются все члены семьи, передаётся от старшего поколения младшему приобретённый опыт, определённые знания, семейные традиции, усваиваются нормы морали и правила поведения. «По мере того как стол прибирается ложками, хлебными порциями, а в остальные дни и блинами, члены семьи моют руки и подходят к столу. Старший в семье читает молитву вслух и про себя, в последнем случае личным примером он призывает к этому же остальных. После молитвы каждый садится на определённое за столом место, причём способные справляться с ложкою дети садятся около своих матерей, или «станьком» на скамейке, или на поставленной на неё колодке. Здесь на примере взрослых они усваивают принятые в доме и окружающем быту застольные правила приличия, известные под названием «людскости», «людзяности», – отмечал белорусский этнограф Н.Я. Никифоровский [5, с. 59-60].

Нормы правил, которые Н.Я. Никифоровский определяет термином «людскости», это «те условные обычаи и обрядность, которые приняты всюду и нарушение которых есть нарушение общественных правил пристойности, что свидетельствует о плохом воспитании» [5, с. 59 - 60].

Организацией трапезы за столом обычно занимался сам хозяин дома. Он садился на покути, читал молитву, резал хлеб, делил мясо, в праздничные дни разливал водку, следил за общим порядком за столом. Женщина-хозяйка в определённой последовательности подносила блюда и напитки, раскладывала ложки, подавала соль. Этнографические материалы свидетельствуют, что в XIX – начале XX века белорусы ели за столом из одной общей миски и только в больших семьях детей сажали кушать отдельно [2, с. 66].

За столом ели все молча, в некоторых местностях запрещено было даже улыбаться, не говоря уже про смех. Если кто из детей нарушал «правила людскости», то получал ложкой по лбу. Тот, кто получал удар ложкой, должен был тут же покинуть стол: независимо от того, поел он или нет. За столом запрещалось громко жевать, разливать еду на стол. Каждый, зачерпнув ложку жидкого блюда, тут же подносил под ложку кусочек хлеба. После еды ложка тщательно облизывалась, а крошки хлеба подбирались со стола и съедались. Из-за стола с непережёванной или непроглоченной пищей выходить было нельзя.

Характерной особенностью белорусского народного гостеприимства были «прымус» и «прынука». Во время застолья после подачи каждого блюда хозяева должны были обязательно приглашать гостей отведать его со словами: «Попробуйте, гости дорогие. Кушайте на здоровье» и т. д. Если хозяин или хозяйка плохо заставляли («прымушали») гостей есть блюда, то считалось, что застолье было не очень удачным и,

придя с гостей, говорили: «Всего за столом хватало: и еды, и напитков, только прымуса не было» [6, с. 577 - 578].

Сегодня наблюдается повышенный интерес к традиционной белорусской кухне. Показателем этого является издание кулинарных книг, однако определенный дефицит такой литературы наблюдается и в наш час. Особенно остро эта проблема стоит перед работниками кафе и ресторанов белорусской национальной кухни. Хозяева агроусадеб также стремятся готовить пищу для своих гостей на основе традиций наших предков, однако очень часто им не хватает знаний и необходимой информации. Приходится собирать сведения о традициях народного питания из различных немногочисленных источников. Материалы полевых этнографических исследований, собранные автором на протяжении 1992 – 2019 гг. во всех регионах Беларуси, позволяют в значительной степени ликвидировать этот недостаток [1]. Сведения, записанные от пожилых информантов, на сегодняшний день являются бесценным источником по традиционной культуре питания белорусов. Материалы некоторых этнографических экспедиций были напечатаны [4].

Национальная белорусская кухня есть сумма региональных кухонь. Для каждого региона Беларуси характерна своя выработанная на протяжении столетий местная кухня, которая развивалась на основании опыта предков, впитывая всё лучшее от наших соседей, адаптируя новые продукты в питание на свой лад, что придало ей местное своеобразие и неповторимый вкус. Так, например, для Браславского региона визитной карточкой могут стать гульбишники, традиционное блюдо местных старообрядцев, которое перешло в питание местных жителей, а сегодня это блюдо может стать местным узнаваемым брендом региона. В д. Мотоль Ивановского района местным брендом является мотольская шурпа, которым сегодня угощают всех гостей во время праздников и фестивалей. В регионе Беловежской пуши популярны были разнообразные настойки на травах и ягодах ( клюквенная, земляничная, рябиновая, можжевельниковая и др). На Лепельщине, Глубоччине готовили клёцки с душами, в регионе белорусско-литовского пограничья – цепелины, на Гродненщине – пызы. На Полесье и в северо-восточных регионах Беларуси значительный удельный вес в питании местных жителей занимала рыба. Рыбу употребляли вареную, печёную на огне или в посуде в крестьянской печи, вяленую на солнце, маринованную и солёную. В поминальные дни, а также во время поста готовили рыбный студень. Из мелкой рыбы делали рыбные клёцки – галки. На Полесье, по свидетельству этнографа А.К. Сержпутовского, распространенным продуктом питания были вьюны. Их жарили, сушили в печке, засаливали в бочках.

При организации кулинарных туров для туристов важно знать и учитывать эти региональные особенности в традиционной культуре питания белорусов.

В наше время идёт работа по включению элементов традиционной культуры питания в Государственный список историко-культурных ценностей. На Коллегии Министерства культуры в этот список были включены традиции выпечки хлеба и приготовления масляного барана на Глубоччине, традиционные блюда агрогородка Адельск на Гродненщине, клецки с душами на Витебщине, традиции приготовления рыбы, сушёной в печи на соломе и блюд на её основе на территории Берёзовского района, выпечки банкухи в деревне Подороск Свислочского района. Готовятся к включению традиции приготовления жоровского хлеба на Любанщине и гречаного на Малоритчине и другие элементы, связанные с традициями питания белорусов.

Несмотря на все изменения и новизну, традиции питания белорусов как элемент этнокультурного наследия, сохранили наиболее характерные национальные черты. Повседневное питание большинства белорусов достаточно консервативное. Сохраняя

характерную для них этническую специфику, традиции питания продолжают развиваться.

#### Литература:

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К.Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Ф.6. – Воп.13. – Спр. 67.
2. Наваградскі, Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т. А. Наваградскі. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2000. – 112 с.
3. Наваградскі, Т. А. Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стагоддзях / Т. А. Наваградскі. – Мінск : Беларус. дзярж. ун-т, 2015. – 243 с.
4. Наваградскі, Т. А. Народная кухня маталян / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна, С. А. Захаркевіч. – Мінск : [б. в.], 2009. – 99 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня тышкаўцоў / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна, С. А. Захаркевіч. – Мінск : [б. в.], 2010. – 195 с. ; Наваградскі, Т. А. Кулінарная спадчына Белавежжа = Kulinarne dziedzictwo Białowieży / аўт. тэкста Т. А. Наваградскі ; пер. А. У. Ветрава. – Мінск : [б. в.], 2010. – 51 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня Гервятаў / Т. А. Наваградскі, І. У. Алюніна. – Мінск : Послед. слово, 2011. – 172 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня Семежава / Т. А. Наваградскі, С. А. Захаркевіч, І. У. Алюніна. – Мінск : Вішнёўка, 2013. – 248 с. ; Наваградскі, Т. А. Народная кухня Лепельшчыны / Т. А. Наваградскі, С. А. Захаркевіч, І. У. Алюніна. – Мінск: Колорград, 2017. – 528 с.
5. Никифоровский, Н. Я. Очерки престопадного життя-быття в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности : этногр. дан. / Н. Я. Никифоровский. – Витебск : Губерн. тип., 1895. – [4], VIII, 552, CLIV с.
6. Энциклопедия белорусской кухни / редкол.: Т. В. Белова [и др.]. – Минск : Беларус. Энцыкл., 2008. – 717 с.