

ЭТНОЗНАКОВЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ И ИХ РОЛЬ В ФОРМИРОВАНИИ И РАЗВИТИИ ЭТНИЧЕСКОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ БЕЛОРУСОВ

Т. А. Новогродский

*Белорусский государственный университет, пр. Независимости, 4, 220030,
г. Минск, Республика Беларусь, Novogr@bsu.by*

Автор рассматривает основные элементы традиционной культуры питания белорусов, которые выполняли не только утилитарную функцию, но и значительную символическую нагрузку. Они в меньшей степени, чем другие элементы культуры этноса были подвержены изменениям. Именно в традициях питания наиболее четко выражена национальная специфика. Они способствовали в конечном счете формированию и развитию этнического самосознания народа.

Ключевые слова: традиционная культура питания; хлеб; картофель; традиции гостеприимства; технология приготовления; застольный этикет; этническое самосознание.

ETHNIC SYMBOLIC ELEMENTS OF TRADITIONAL FOOD CULTURE AND THEIR ROLE IN THE FORMATION AND DEVELOPMENT OF THE ETHNIC IDENTITY OF BELARUSIANS

T. A. Novogrodsky

*Belarusian State University, Niezaliežnasci Avenue, 4, 220030, Minsk,
Republic of Belarus, Novogr@bsu.by*

The author examines the main elements of the traditional food culture of Belarusians, which performed not only a utilitarian function, but also a significant symbolic load. They were changed less than other elements of the culture of the ethnic group. The national specificity is most clearly expressed in food traditions. They ultimately contributed to the formation and development of the ethnic self-awareness of the people.

Keywords: traditional food culture; bread; potatoes; traditions of hospitality; cooking technology; table etiquette; ethnic identity.

Среди элементов традиционной культуры питания белорусов есть те, которые выполняют значительную этническую нагрузку и являются этнознаковыми для культуры этноса. Они в большой степени характеризуются этническими особенностями и оказали влияние на формирование и развитие этнического самосознания народа. Не смотря на развитие и изменения, многие из них продолжают выступать своеобразными этническими маркерами и помогают условно определить «своих — чужих», «наших — ваших», «нас — их» и др. К таким элементам можно отнести многие составные части традиционной культуры питания (хлеб, картофель, народный этикет, традиции гостеприимства, технологию приготовления, предметы домашней утвари и др.).

Одним из таких продуктов символов у белорусов является печеный ржаной хлеб. Он выполнял роль своеобразного этнического маркера. Хлеб не только удовлетворял витальные потребности человеческого организма в пище, но и имел статус престижного продукта, совместное поедание которого свидетельствовало об успешном завершении какого-то важного дела, или о более тесном объединении людей, которые вместе участвовали в трапезе, на которой главным продуктом был именно хлеб.

На протяжении многих столетий основным продуктом питания у белорусов был ржаной хлеб. Им начинался и заканчивался завтрак, обед и ужин. Он сопутствовал крестьянину в поле. С хлебом и солью встречали и провожали дорогих гостей, с ним шли в сваты, делали свадьбу, крестины. Во всех случаях хлеб служил залогом счастья и благословения. «Хлеб в доме — хозяин, на работе — друг, в дороге — товарищ», — говорили о нём белорусы.

У белорусов сформировалось определённое отношение к хлебу. С ним связан ряд народных примет и поверий. Считалось большим грехом уронить на пол крошку хлеба. Если же случайно происходило, что падал кусочек, то его подымали и целовали, перед тем, как положить в рот. Крошить хлеб также запрещалось: кто так сделает, тот никогда не будет иметь хлеба. По хлебу предсказывали судьбу членов семьи. Если буханка в печи развалится на две половины, это не к добру: в том же году умрёт хозяин или хозяйка. При выпечке хлеба на первой сделанной из теста булке делали крестик, а кушали её всегда последней. Нежелательно было начинать новую булку вечером, считалось, что в таком случае пропадёт богатство. Верили, что если обнести хлебом вокруг здания, которое горит, то огонь не будет дальше распространяться. С детства у белорусов воспитывали уважение и любовь к хлебу как к самому главному богатству. Белорусские этнографы XIX в. приводят интересные примеры бережного отношения к хлебу. Так, даже во время драки между собой мальчишки откладывали в сторону хлеб, и только выяснив отношения, брали его снова и доедали [1, с. 43].

Во все времена хлеб символизировал благополучие, хлебосольство, гостеприимство. На столе в доме должна лежать буханка хлеба, накрытая рушником, которая встречала и приветствовала гостей. С давних времён приготовление хлеба было привилегией женской половины семьи. Женщина, которая пекла хлеб, пользовалась уважением родных, соседей, односельчан. Пекли хлеб обычно раз в неделю, однако это в большей степени зависело от количества членов семьи. Нельзя было готовить хлеб по большим праздникам и в воскресенье.

В народной традиции хлеб использовался в качестве оберега: его брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути; клали на место, где лежал

покойник, чтобы хлеб победил смерть. При выборе места для будущего дома по углам нижнего венца на ночь оставляли кусочки хлеба: если они до утра исчезали, место считалось ненадёжным и строительство дома перемещали на другое место. Хлебу посвящены многочисленные присказки, пословицы, песни.

Со второй половины XIX в. одним из основных продуктов питания становится картофель. Однако в первой половине XIX в. блюда из картофеля не имели широкого распространения. В этот период картофель только начинал употребляться, складывались и формировались кулинарные способы и приёмы его приготовления. Блюда из картофеля не нашли применения в празднично-обрядовой культуре. Это можно объяснить относительно поздним укоренением картофельных блюд в систему питания белорусского этноса, когда основные элементы народной празднично-обрядовой культуры белорусов были уже сформированы.

Картофель употребляли в отварном, печёном, жареном и тушеном виде. Из таркованой и клинковой картофельной массы готовят драники, галушки, бабку, клёцки, картофельные блины. Из отварного толчёного картофеля делали комы, коржи, картофельную яичницу, картофляники, гульбишники (бульбишники), маканину. Для белорусской кухни характерно множество разнообразных блюд, приготовленных из картофеля. Они придали традиционной кухне национальное отличие и своеобразие. И сегодня нельзя представить повседневное меню белоруса без использования и употребления таких картофельных блюд как драники, бабка, гульбишники, комы и др.

Сегодня белорусов называют бульбашами. Этот экзоэтноним, который прочно закрепился за белорусским этносом, безусловно, связан с одним из этнознаковых элементов традиционной культуры питания, каким является картофель (белорус. «бульба»). Картофель стал своеобразным символом белорусской национальной культуры, получил широкое распространение в системе питания белорусов. Его по праву называют вторым хлебом.

Национальная специфика в области технологии приготовления большинства традиционных блюд заключается в том, что очень часто из какого-нибудь одного очень обычного и простого продукта (ржаной муки, овса, картофеля, свиного мяса) при сложной, относительно продолжительной и обычно комбинированной (холодной и тёплой) обработке получается огромное множество вкусных блюд. Классический пример — картофель, когда из него путём использования многих операций (добавление жидкости или отцеживания, заправки жиром, сочетание с другими компонентами и т. д.) можно приготовить несколько десятков блюд. В качестве примера можно привести технологию приготовления солодухи из ржаной

муки, используя многочисленные операции (закивание, соложение, заваривание, охлаждение и т. д.), или, например, такой простой продукт, как овёс, в результате многочисленных операций превращался в овсяный кисель с высокими вкусовыми и питательными качествами и был очень полезным блюдом для человеческого организма с точки зрения современной науки о питании [2, с. 57].

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» [3, с. 377–378]. Подчеркивая важное значение этого обычая наших предков, белорусы говорили: «Прымус і прынука — гасцінная штука». Представители других этнических общностей, побывав в гостеприимном белорусском доме, также очень высоко ценили эту особенность: «Прынука і прымус — гасцінны беларус».

Во время проведения празднично-обрядовых трапез также были предусмотрены правила поведения за столом. Так, на Деда трапеза начиналась тем, что каждый её участник, зачерпнув первую ложку пищи, выливал её на стол: для дедов [4, с. 115]. На окна дедам ставили водку и еду, а двери в дом оставляли открытыми, чтобы деда свободно могли зайти в дом на ужин. Участие в поминальной трапезе детей и подростков содействовало приобщению их к традициям и обычаям своего народа, обострялось чувство принадлежности к определённой семье, роду, желание больше узнать о своей родословной, то есть мы можем говорить о воспитательной и дидактической функции трапезы и застольного этикета.

Основной обрядовой выпечкой на свадебном столе был каравай, или свадебный пирог. Его пекли из лучших сортов пшеничной муки приглашенные женщины (каравайницы), сверху украшали спеченными из этого теста фигурками, зеленью, ягодами вишни, калины, рябины, бумажными цветами и т. д. Главное событие свадебной трапезы — раздел каравая. Делил его обычно старший сват: середину отдавал молодым, низ — музыкантам, а остальную часть разделял между всеми участниками свадьбы в зависимости от степени родства. Считалось, что каравай способствует урожайности полей, плодовитости скота, обеспечивает достаток и счастье. За полученную часть каравая каждый одаривал чем-нибудь молодых. Раздел каравая обычно совершался в конце свадьбы, хотя в некоторых местностях его делили перед застольем.

Центральным моментом родильной трапезы было разбивание горшка с бабиной кашей и раздел её между всеми присутствующими. Гости, получив каждый по кусочку, дарили подарки и высказывали пожелания ребёнку. Основная функция родильной трапезы — засвидетельствовать присоединение новорождённого к семейному и общественному коллективу, а магические действия во время трапезы были направлены на обеспечения здоровья ребёнка и его благополучия.

Таким образом, перечисленные основные структурные элементы традиционной культуры питания белорусов характеризовались богатством и разнообразием. Они выполняли значительную смысловую нагрузку, составляли ядро всей системы питания белорусского этноса и в конечном счете способствовали формированию и развитию этнической идентичности.

Библиографические ссылки

1. *Никифоровский Н. Я.* Очерки простонародного життя-быття в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности. Витебск, 1895.
2. *Наваградскі Т. А.* Традыцы народнага харчавання беларусаў. Мінск, 2000.
3. Энциклопедия белорусской кухни. Минск, 2008.
4. *Наваградскі Т. А.* Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст. Мінск, 2015.