

М. А. МИХАЙЛЕЦ

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ ПОЛЯКОВ БЕЛАРУСИ В КОНЦЕ XIX – НАЧАЛЕ XX в.

Культура питания тесно связана с географическими условиями проживания и хозяйственными занятиями населения. Так как и те, и другие были у поляков Беларуси сходны с местным белорусским населением, то и культура питания белорусов и поляков имеют много общего. Кроме того, сближению традиций питания двух народов способствовали общеславянское происхождение и тесные культурные контакты.

60

Основой питания поляков Беларуси являлись мучные продукты и прежде всего хлеб. В отличие от территории Польши, белорусские поляки в основном употребляли ржаной хлеб.

Общеславянские корни имеет и традиция приготовления различных каш, которые не только являлись одним из главных компонентов питания, но и выполняли обрядовые функции. Так, «кормление молодых кашей» означало обручение, а «бабья каша» – сватание. Из круп варили густые супы – крупники, запекали и томили их в печи, сдабривали салом, добавляли в них грибы, чернослив. Каши, обильно политые соусом, выступали в качестве основного гарнира к мясным блюдам. Лишь с появлением картофеля популярность каш заметно снизилась.

В больших количествах употреблялись овощи: капуста, брюква, огурцы, морковь, свекла и др. В XIX в. основным продуктом становится картофель, который существенно потеснил зерновые в структуре питания. Первоначально на белорусских землях он распространялся именно среди польского населения и произвел настоящую революцию в питании, став особенно незаменимым для беднейших слоев населения.

Вообще, кулинарные традиции белорусских поляков, сформировавшиеся в результате взаимодействия и взаимовлияния белорусской, польской и литовской культур, оказали значительное влияние на польскую кухню вообще. Начало этому влиянию было положено еще королем Владиславом Ягелло, который предпочитал «литовские» блюда. В польских кулинарных книгах по сей день многие блюда обозначаются как «литовские». Как отмечают авторы книги «В старопольской кухне и за польским столом» М. Лемнис и Г. Витри: «Судя по блюдам, приготовляемым «по-литовски», литовская кухня была превосходной. Хороша сильно копченая литовская ветчина, которую режут в сыром виде на очень тонкие ломтики. Ломтик такой ветчины с неповторимым ароматом вместе с куском пшеничного темного помола хлеба, намазанного свежим маслом, был отменной закуской. Из многочисленных блюд старопольской кухни в польскую кухню проникли не раз воспетые колдуны и литовский хлодник, который в жару утоляет жажду и повышает аппетит. Лишь о происхождении флячков, излюбленного кушанья короля Ягелло и его супруги Ядвиги, нельзя сказать ничего определенного. Вероятно, они были издавна известны и в Литве, и в Польше, но заправляли их по-разному» [2, с. 51].

Издавна белорусские поляки использовали в своей кулинарии различные съедобные грибы. Очень красочно описал грибы Новогрудчины в своей поэме «Пан Тадеуш» Адам Мицкевич [3, с. 640–641]. Грибы готовили и как основное горячее блюдо, и в качестве закуски, и как ароматический компонент к различным супам и соусам. Грибы добавляли в тушеную капусту, бигос и многие другие блюда. Для того, чтобы иметь их всегда под рукой, грибы солили и сушили, хранили пережаренными в масле.

К далекому прошлому восходят традиции приготовления жемчужины старопольского кулинарного искусства – бигоса. В польской литературе много восторженных слов посвящено бигосу. Но самым прекрасным литературным памятником этому блюду являются похвальные строчки о нем Адама Мицкевича из поэмы «Пан Тадеуш»:

61

А бигос греется; сказать словами трудно
О том, как вкусен он, о том, как пахнет чудно!
Слова, порядок рифмы, все передашь другому,
Но сути не понять желудку городскому!
Охотник-здоровяк и деревенский житель –
Литовских кушаний единственный ценитель!
Но и без тех приправ литовский бигос вкусен,
В нем много овощей, и выбор их искусен;
Капусты квашеной насыпанные горки

Растают на устах по польской поговорке.
Капуста тушится в котлах не меньше часа,
С ней тушатся куски отборнейшего мяса,
Покуда не проймет живые соки жаром,
Покуда через край они не прыснут паром
И воздух сладостным наполнят ароматом.
Готово кушанье... [3, с. 676]

Бигос мог долго храниться в деревянных кадках или огромных глиняных горшках в холодной кладовой, что давало возможность использовать его при возникающей неожиданно необходимости, брать с собой в дорогу.

Как правило, поляки Беларуси придерживались трехразового питания: завтрак, обед и ужин. Обед зажиточных крестьян, мелкой и средней шляхты состоял, как правило, из первого блюда – супа, какими являлись борщ, крупеник, капустник или гороховый. На второе подавали вареное мясо, зразы, горячую колбасу, флячки, кровяную колбасу. Гарниром служила каша или картофель. Ели также морковь, фасоль и репу. В посты, которые строго соблюдались, мясо заменялось рыбой.

На ужин была каша, клецки, вареники, овощи с маслом, колбасы; в шляхетских дворах нередко подавалось пиво, вареное обычно местными пивоварами.

Жаркое, куры, утки и гуси, равно как и десерты, чаще всего появлялись на столе в воскресные и праздничные дни. Специально для последних варили, по свидетельству Яна Булгака, несколько десятков больших банок конфитюров и повидла. На это уходило несколько голов сахара, каждая из которых весила около 8 кг. Популярностью пользовалось брусничное повидло, имевшее темно-красный цвет. Конфитюры делали из малины, клубники, вишни, крыжовника [1, с. 93].

Вот как описывает ужин Я. Булгак: «На «хэрбату» мы садились около восьмого часу, и начиналась она обычно кислым молоком с картошкой, для которого не жалели сметаны. Иногда вместо молока подавали забеленный крупник с картошкой или «приваренную» затирку, которую мы все любили. «Приварками», или приварковой мукой у нас называли смесь ячменной и гречневой муки, такая затирка была нам вкуснее, чем ржаная или пшеничная. К молочным блюдам относилась еще «лемешка» – густое тесто из гречневой муки, залитое горячим молоком, зато «железную кашу» подавали зашкваренной, это значит с салом, что также было исключительно вкусно. Вообще, эти наши блюда имели черты наполовину крестьянского стола, такие они были простые и неприхотливые» [1, с. 180].

С детских лет человек был приучен правильно вести себя во время трапезы, что было подмечено Э. Ожешко: «Пододвинув стулья и лавку, все уселись за длинный стол и положили на глиняные тарелки яичницу и протоквашу. Несколько минут

ели молча. Ели особенно старательно, соблюдая пристойность, осторожно отламывали от толсто нарезанного хлеба маленькие куски, двумя пальцами подносили их ко рту, свои деревянные ложки держали изящно и ловко, ели тихо и неспешно и после каждого глотка ложили ложки на стол. В этой особенной, очень спокойной и степенной манере держаться за столом, отражалась привитая еще с детства сдержанность и боязнь показать себя прожорливым и невоспитанным» [4, с. 213–214].

Особенное значение имели торжественные праздничные трапезы, среди которых выделяются рождественская и пасхальная. *Рождество (Boże Narodzenie)* традиционно является семейным праздником. Считается, что в этот вечер никто не должен чувствовать себя одиноким, поэтому кроме ближайших родственников приглашаются все знакомые одинокие люди. Началом празднования Рождества является сочельник (*Wigilia*). Перед его началом дом украшали: крестьяне во все 4 угла либо только в красный угол ставили немолоченные снопы хлеба. В настоящее время часто устраивают ужин при свечах, красиво оформленных в венки из еловых или сосновых веток.

За стол садятся тогда, когда на небе появлялась первая звезда. Перед началом трапезы молятся и делятся облатками (тонкая пресная выпечка, из муки и воды, иногда с добавлением красителей, как правило, с изображением религиозных образов), заранее принесенными из костела. Все по очереди подходят друг к другу и, отламывая кусочек облатки, желают всего наилучшего, прощают друг другу все обиды, закрепляя мир и согласие поцелуем. В некоторых местах сохранился обычай давать в сочельник домашним животным по кусочку облатки, чтобы скотина была здоровой и дала хороший приплод. Было распространено поверье, что в полночь животные разговаривают человеческим голосом, но подслушать такой разговор не к добру. В тех местах, где водились волки, за изгородь выставлялись остатки рождественского ужина, ибо люди верили, что после такого угощения хищники не будут причинять вред их хозяйству. До сих пор, даже в городах, распространены обычай класть под скатерть стола сено, символизирующее ясли для скота, в которых лежал младенец Иисус.

В прошлом девушки гадали в сочельник «на сене», желая узнать, что их ждет. Если вытянет из-под скатерти зеленый стебелек, значит ждет ее любовь и скорая свадьба, если почерневшую соломинку – неудача и расстройство матримониальных планов, а то и вовсе сидеть весь век в девках.

Для усопших на столе ставился особый прибор, на который клали немного каждого блюда и кусочек облатки.

Ужин сочельника является постным, так как это еще канун праздника. В зажиточных шляхетских и мещанских домах подавалось 12 блюд (по числу апостолов). Начиналась трапеза, как правило, с кутьи из перловой крупы, разбавленной водой с медом, в которую крошили облатку. Затем следовал суп: грибной или красный борщ. Центральным блюдом была рыба – щука или карп под серым соусом. Кроме того, подавались блюда из сушеных грибов, компоты из сушеных фруктов, праздничные пироги, кисель овсяный и кисель с клюквой, квас с грибами, с рыбой. Обыкновенно, каждый должен был хотя бы по чуть-чуть попробовать каждое блюдо.

Сладкие изделия из теста на Рождество не столь разнообразны, как пасхальные. Первое место занимают «перники» и «маковцы» – пряники и рулет с маком.

Были и старопольские «бабы», а также разнообразное пряное на вкус печенье, но они оставались как бы в тени.

Празднованию *Пасхи – Воскресения Господня (Wielkanoc)* предшествует Великий пост, ранее строго соблюдаемый. На белорусских землях, как и в соседней Мазовии, было принято не употреблять в это время ни масла, ни молока. О мазурах даже говорили: «мазур скорее человека убьет, чем пост не соблюдет».

На восточных землях Речи Посполитой в старину был распространен обычай одаривать ксендза в страстную пятницу деревенскими женщинами яйцами, обыкновенно расписанными.

В страстную субботу в костел несут святить яйца, соль, булки и какое-нибудь мясное блюдо, после чего их можно ставить на праздничный стол, украшенный зеленью, например, барвинком или дерезой.

Для польского пасхального стола характерным является наличие «писанок» – круто сваренных расписанных яиц. Яйцо издавна считается символом жизни и поэтому занимает центральное место на столе в день празднования победы Христа над смертью. Особенно часто раскрашивают писанки в красный цвет с помощью отвара луковой шелухи. Голубой цвет получали из цветков сосенок.

Перед разговлением хозяин окропляет святой водой, принесенной накануне из костела, все постройки на своей усадьбе. Пасхальное застолье начинается с деления освященным яйцом и пожеланий друг другу всего наилучшего. На стол подавались ветчина, колбасы, зельцы, заливная рыба, запеченный целиком поросенок и пасхальные изделия из теста: мазурки, торты, слойки и знаменитые старопольские «бабы». А над всем этим возвышался пасхальный агнец из масла или сахара. Вот как описал пасхальный стол Я. Булгак: «Спереди возвышается, как на троне, свиная голова, украшенная зеленью, держащая в зубах красное яйцо. За ней располагаются тетерева, поросенок, телятина и говядина, наконец, стопы колбас и горы шинок. Посередине фигурируют самые чудесные торты, богато прибранные вареными фруктами и ягодами, а между ними – корзинка с расписанными яйцами, сахарный барашек с позолоченными рогами и хоругвочка, привезенная как-то из города. Мазурки и лепешки, белые и желтые, коричневые и радужные лежат везде понемногу, а на четырех концах – чудесные бабы, толстые как пузыри, расселись горделиво и стерегут стол, как будто четыре башни оборонной крепости. Хлеб, сыры и прочие вещи, которые уже не получилось разместить, идут на другой стол около стены. Там возвышались горы салфеток, тарелок и столовых приборов, в ряд вытянулись бутылки с разноцветными напитками: вишнежкой, сливянкой, апельсиновой и старкой, а сопровождающие граненые рюмки придает батарею еще больше глянцевою роскоши. Поздним вечером с последним стежком иголки, которая прикрепляет к внешней стороне скатерти гирлянды зелени, пасхальный стол готов» [1, с. 213].

На более скромном столе мелкой шляхты и крестьян присутствовали пасхальные булки двух сортов: с худшей муки были «пироги» – круглые как хлеб булки, только с лучшей муки, и «мазурки» – небольшие качественные булочки, в которые добавляли больше сахара и яиц. И те и другие украшались фигурками птиц.

В польской кухне мазурками назывались тонкие лепешки, преимущественно на песочной основе либо на облатке, покрытые слоем ореховой, миндальной, творожной, фруктовой и другой массы, украшенные разноцветной глазурью, варень-

ем, сушеными фруктами и орехами. Происхождение их связывают с влиянием турецкой «сладкой» кухни.

Подводя итоги, следует признать, что культура питания поляков Беларуси XIX – начала XX в. сочетала в себе черты белорусской и польской традиций при большем влиянии первой.

ЛИТЕРАТУРА

1. Булгак, Я. Край дзіцячых гадоў / Я. Булгак; укл. і аўт. уступ. арт. Т. Г. Вяршыцкая; пер. з пол. мовы Т. Г. Вяршыцкай; пер. вершаў з пол. мовы С. І. Законнікава. – Мінск : Беларусь, 2004. – 415с.
2. Лемнис, М. В Старопольской кухне / М. Лемнис, Г. Витри. – Вроцлав : Интерпресс, 1989. – 294 с.
3. Мицкевич, А. Пан Тадеуш / А. Мицкевич. – Минск, 1998.
4. Ожешко, Э. Над Неманом / Э. Ожешко. – Минск : Народная асвета, 1985. – 383 с.