

Т. А. НАВАГРОДСКИ

## ЭТНАЛАГІЧНЫ ПАДЫХОД ДА ВЫВУЧЭННЯ ТРАДЫЦЫЙ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ

Традыцыі харчавання з'яўляюцца важнай часткай культуры этнасу. Яны найбольш трывала захоўваюць этнічную спецыфіку і ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму выступаюць як важная крыніца пры даследаванні пытанняў гісторыі матэрыяльнай культуры і многіх спрэчных праблем этнічнай гісторыі.

Побач з тэрмінам «традыцыі народнага харчавання», у этналогіі ужываецца тэрмін «народная кулінарыя», які таксама ўключае шырокі змест. У савецкай этналогіі было пашырана паняцце «ежа», пад якім разумелі, як правіла, толькі стравы. Астатнія ж кампаненты выпадалі з-пад увагі даследчыкаў. Таму мэтазгодна, на наш погляд, пры даследаванні гэтай з'явы ў этналогіі выкарыстоўваць тэрмін «традыцыі народнага харчавання», які ўключае: прадукты і стравы, якія з гэтых прадуктаў гатуюць; спосабы і прыёмы прыгатавання; правілы паводзін, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы; трапезы, час і паслядоўнасць іх выкарыстання; майстэрства асобы, якая гатуе ежу; прадметы хатняга начыння.

Важна даследаваць тэарэтычныя аспекты традыцый харчавання этнасу. Тэарэтычныя распрацоўкі маюць важнае навуковае значэнне. Яны дапамогуць больш глыбока і правільна зразумець і асэнсаваць фактычны матэрыял. Па традыцыйнай культуры харчавання беларусаў сабраны багаты фактычны этнаграфічны матэрыял, даследаваны некаторыя яе асаблівасці, ядрэнна вывучаны асобныя перыяды, матэрыялы па народна кулінарыі выкарыстоўваліся для гістарычна-этнаграфічнага раяніравання матэрыяльнай культуры Беларусі, выдзелены і разгледжаны асноўныя яе структурныя часткі. Разам з тым, не праводзіўся тэарэтычны аналіз традыцый народнага харчавання, не разглядаліся змены, якія адбыліся ў гэтай частцы культуры на працягу 20ст., амаль не паказана іх трансфармацыя і адаптацыя ў сучасны перыяд. Неабходна паказаць эвалюцыю асноўных элементаў традыцыйнай культуры харчавання беларусаў на працягу XIX–XXI стст. Важна таксама паказаць неабходнасць выкарыстання традыцый народнага харчавання ў наш час: у хатніх умовах, у рэстаранах і кафэ, на аграэкасядзібах.

Пры даследаванні пытанняў традыцыйнай культуры харчавання з этналагічнага пункту гледжання яна цікава ў першую чаргу як тыповая з'ява культуры, якая знаходзіцца ў цесным узаемадзеянні з іншымі элементамі культуры. Таму неабходна звяртаць увагу не толькі на набор і склад асноўных страў, парадак іх прыгатавання і прыёму, але і на людзей, якія маюць дачыненне да гэтай з'явы, разгледзець, як яны гэта робяць, у якой паслядоўнасці, даследаваць этнічныя асаблівасці народнага застольнага этыкету, мясцовыя традыцыі, звярнуць увагу на прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваюць, а таксама ўдзяліць асаблівую ўвагу спецыфічным відам ежы – абрадавай і святочнай. Інакш кажучы, аб'ектам даследчыка пытанняў традыцый народнага харчавання з'яўляецца ўсё, што звязана з прыгатаваннем і ўжываннем ежы.

Народная кулінарыя залежыць ад многіх фактараў, сярод якіх можна вылучыць: прыродна-геаграфічны; сацыяльна-эканамічны; гістарычна-культурныя традыцыі; сезоннасць. Традыцыйная культура харчавання залежыць ад інтэнсіўнасці міжэтнічных кантактаў і культурнага ўзаемадзеяння народаў, а таксама ад наяўнасці і даступнасці зыходных сыравінных кампанентаў, узроўню развіцця навываў і ведаў у галіне кулінарнага майстэрства, уплыву запазычанняў.

Сукупнасць усіх вышэйпералічаных фактараў аказвае значны ўплыў на складанне і функцыянаванне спецыфічнай, характэрнай для пэўнага этнасу народнай кулінарыі. У наш час значэнне і ўплыў многіх фактараў значна змяншаюцца. Інтэнсіўныя міжэтнічныя кантакты, развіццё тарговых сувязей, сродкаў транспарту, спосабаў кансервацыі харчовых рэсурсаў, свабодны доступ да кулінарных тэхналогій – усё гэта значна скарадае ўплыў мясцовых географічных, гаспадарчых і гістарычна-культурных фактараў на структуру харчавання этнасу ў розных гістарычна-культурных рэгіёнах.

Для асобнага этнасу або часцей нават для пэўнага рэгіёну, населенага блізкамі па культуры этнасамі, характэрна свая, выпрацаваная стагоддзямі сістэма харчавання [5, с. 3–4]. Кожную сістэму харчавання ўтварае сукупнасць наступных кампанентаў: наяўнасць асноўных прадуктаў, ужываемых у ежу, і тыпы страў, прыгатаваных з іх; дадатковыя кампаненты (прыправы, дабавы і г. д.); спосабы апрацоўкі прадуктаў і прыгатавання страў; харчовыя забароны і перавагі; правілы паводзін, звязаныя з прыгатаваннем і ўжываннем ежы. Па кожнай з гэтых катэгорый прыкмет любая канкрэтная сістэма харчавання можа мець шэраг лакальных варыянтаў. Так, на прыклад, беларуская сістэма харчавання па наборы асноўных харчовых прадуктаў у пачатку XIX ст. мела шэраг лакальных асаблівасцей. На Палессі і Паазер'і значнае месца ў харчовым рацыёне займала рыба, у цэнтральных раёнах 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.

Калі ж нас не цікавяць этнічныя аспекты харчавання і мы не звяртаем увагу на нейкія другасныя дэталі, а вызначаем галоўнае – які прадукт дае асноўную каларыйнасць ежы, у якім выглядзе ён ужываецца, а таксама якімі прадуктамі забяспечваецца неабходнасць у бялках, то можна гаварыць аб мадэлі харчавання [1,

с. 19]. На нашу думку, мадэль харчавання больш гнуткая і рухомая, чым сістэма харчавання. У аснове адной якой-небудзь сістэмы харчавання можа ляжаць некалькі мадэляў. Вынаходніцтва ці запазычанне якога-небудзь прадукту, які паступова займае галоўнае месца ў харчовым рацыёне, прыводзіць да замены існаваўшай мадэлі, або адначасовага існавання некалькіх (дзвюх і больш), якія знаходзяцца ў розных спалучэннях. Для беларускай сістэмы харчавання да XIX ст. характэрна была зерневая мадэль харчавання, а з другой паловы XIX ст. да яе далучаецца і клубневая (за кошт актыўнага ўжывання бульбы). Зернева-клубневая мадэль харчавання адпавядае аналагічны тып харчавання, пры якім асноўнае спажыванне крухмалу адбываецца за кошт выкарыстання зерневых і клубневых у выглядзе печанага жытняга хлеба, каш і разнастайных страў з бульбы. Уся карысная для здароўя чалавека інфармацыя змяшчаецца ў традыцыйных харчовых сістэмах, адмова ад якіх прывяла да цяперашняга цяжкага стану са здароўем насельніцтва, якое пагаршаецца ў буйных гарадах і прамысловых цэнтрах шырокім ужываннем у ежу замест натуральных кансерваных прадуктаў з сінтэтычнымі дабаўкамі (кансервантамі, фарбавальнікамі) і г. д.

Традыцыйная культура харчавання у цэлым даволі яркая адлюстроўвае стан жыцця этнасу, яго гісторыю. Так, перыяды росквіту і развіцця этнасу можна прасачыць па шырокім асартыменце выкарыстоўваемых прадуктаў, разнастайнасці ўжываемых відаў страў, кулінарным майстэрстве і г. д. І, наадварот, цяжкае эканамічнае становішча, перыяды разрух і войн, неўрадкаяў, голаду значна збядняюць традыцыі ў галіне народнага харчавання. З-за прычын аб'ектыўнага характару не звяртаецца ўвага на якасны стан харчавання, бо ў такіх выпадках часцей за ўсё прыходзіцца думаць аб фізічным выжыванні. У галодныя часы беларусы выкарыстоўвалі ў ежу лебяду, акацыю, жалуды, гнілую мёрзлую бульбу, а то і проста «нішчымніцу» [2, л. 26, 29]. Разам з тым можна заўважыць, што ў неспрыяльных экстрэмальных сітуацыях часам адбываецца зварот і вяртанне многіх вышэйшых з ужытку народных кулінарных прыёмаў і традыцый.

Наогул апазіцыя «традыцыя – навацыя» у галіне народнай кулінарыі вельмі ўмоўная і часам цяжка правесці паміж імі пэўную мяжу: узнікшая навацыя за кароткі перыяд можа стаць традыцыяй, а ўстойлівая традыцыя з цягам часу забыцца, і ўжо ў іншы гістарычны перыяд (часта ў выніку дыфузіі) успрымацца як навацыя. Працэс зараджэння і развіцця інавацыі ў культуры этнасу ў найбольш поўным і разгорнутым выглядзе ўключае ў сябе чатыры асноўныя этапы: селекцыю, узнаўленне ці капіраванне, прыстасаванне ці мадыфікацыю, структурную інтэграцыю [4, с. 41]. Многія інавацыі ў галіне культуры харчавання беларусаў прайшлі ўсе чатыры этапы. Аднак, у розных канкрэтных варыянтах уводзін інавацыі ў культуру этнасу некаторыя этапы могуць выпадаць ці злівацца адзін з другім. Стравы з бульбы, якія з'явіліся ў беларускай народнай кулінарыі ў канцы XVIII ст., менш чым праз паўстагоддзе становяцца традыцыйнымі. Любое запазычанне не прыёцца, калі грамадства да гэтага не падрыхтавана. Але калі, напрыклад, у кулінарыі ёсць пэўная ніша, то яна абавязкова запоўніцца, асабліва калі гэта не парушае агульнай кулінарнай традыцыі.

Калі браць пад увагу, што запазычанні і новыя традыцыі – гэта адзін са шляхоў развіцця культуры, то можна гаварыць аб эвалюцыі сістэмы традыцыйнага харчавання беларусаў у XX ст.

Суадносіны паміж ежай расліннага і жывёльнага паходжання вар'іруюцца на працягу розных гістарычных перыядаў і вельмі цесна звязаны з гаспадарча-культурным тыпам. Прыкладна мы можам вызначыць характар харчавання пэўнага этнасу. У беларусаў да пачатку XX ст. пераважаў раслінны характар харчавання. Структурны аналіз страў беларускай народнай кулінарыі паказвае, што большасць іх састаўлялі мучныя, крупяныя, гароднінныя стравы, гэта значыць стравы, прыгатаваныя з прадуктаў, атрыманых у земляробстве.

Спажыванне ежы ў паўсядзённым жыцці адбываецца амаль заўсёды ў форме трапезы. Трапеза ўяўляе сабой спажыванне страў у пэўнай паслядоўнасці [3, с. 63]. Звычайна трапеза складаецца з некалькіх відаў ежы, уключаючы напоі. Асноўную функцыянальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы. Яны ўтвараюць ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Святочная трапеза з самага пачатку ўзнікла як апазіцыя ў адносінах да штодзённай. Відавочна, што штодзённая трапеза задавальняла патрэбы людзей. А для свят заўсёды было характэрна ўжыванне больш багатай і разнастайнай ежы. У залежнасці ад часу прыёму

трапез выдзяляюць ранішнія, дзённыя, вячэрнія; у залежнасці ад месца прыёму – хатнія, палявыя, у гасцях. Пры даследаванні трапез як кампанента народнай кулінарыі неабходна звярнуць увагу на іх колькасць, якая адбываецца за дзень для даследуемага этнасу, іх час, склад удзельнікаў, зафіксаваць адрозненні трапезы адну ад другой, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужываюцца розныя віды страў у складзе трапезы. Любая трапеза ўяўляе, нарэшце, дзеянне з пэўным знаковым зместам, таму яна з’яўляецца вельмі карыснай крыніцай для этналагічнага вывучэння.

Важна звярнуць увагу на вывучэнне народнага застольнага этыкету. Менавіта за сталом, калі сабіраліся ўсе члены сям’і, перадаваўся ад старэйшага пакалення малодшаму набыты 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 застаўлялі («прымушалі») гасцей есць стравы, то лічылася, што застолле было не вельмі удалым і, вярнуўшыся з гасцей, гаварылі: «Усяго за сталом хапала: і ежы, і напояў, толькі прымусу не было».

Адной з галоўных частак народнай кулінарыі з’яўляюцца стравы. Стравы – гэта аснова трапезы, тое, з чаго кожная трапеза складаецца. Яны найбольш хутка і адчувальна рэагуюць на змены ў гістарычным і сацыяльна-эканамічным развіцці. Пры этналагічным вывучэнні страў мэтазгодна рабіць іх класіфікацыю. У залежнасці ад састаўляючых кампанентаў выдзяляюць звычайна наступныя віды страў: мучныя, крупяныя, гароднінныя, малочныя, мясныя, рыбныя, стравы з яек, грыбныя. Асобную групу састаўляюць напоі. Напоі як кампанент харчавання ў асноўным прадназначаны для задавальнення чалавечага арганізма вадкасцямі.

Акрамя таго, ёсць састаўныя стравы, у склад якіх уваходзіць некалькі кампанентаў у розных спалучэннях. У склад традыцыйнай беларускай стравы – мачанкі (верашчакі, пражаніны), напрыклад, уваходзяць наступныя кампаненты: мука, вада, соль, сала, каўбаса, свіныя рэбры, цыбуля, перац.

Пры даследаванні тэхналогіі прыгатавання страў мэтазгодна звярнуць увагу на этнічныя асаблівасці прыёму і спосабу прыгатавання, а таксама на прадметы хатняга начыння, якія выкарыстоўваюць. Апрацоўка прадуктаў і спосабы прыгатавання страў даследаваліся этнолагамі значна менш, чым іншыя бакі матэрыяльнай культуры беларусаў, ды і разглядаліся яны ў асноўным у сувязі з апісаннем страў. Сярод асноўных спосабаў і прыёмаў прыгатавання ежы найбольш вядомы варка, пячэнне, тушэнне, тамленне і г. д. Асноўная бінарная апазіцыя на ўзроўні тэхналогіі прыгатавання страў праходзіць па восі «сырое – прыгатаванае». Так, для традыцыйных прыёмаў прыгатавання ў беларускай народнай кулінарыі характэрна выкарыстанне вялізных непадзеленых мас – запяканне цэлай нагі (кумпяк), цэлага страўніка, цэлага гуся, цэлай рыбіны або, наадварот, змяльчэнне, драбненне, расціранне прадукта, гэта значыць ператварэнне яго яшчэ да цеплавой апрацоўкі ў рубленую масу, фарш, пюрэ, незалежна ад таго, мяса гэта, гародніна ці грыбы. Прыкладам страў, прыгатаваных першым спосабам, з’яўляецца пячыста, кумпяк, смажаны гусь і г. д., другога спосабу – дранікі, клёцкі, камы і г. д. Першы спосаб больш старажытны, другі больш характэрны для позняга часу, але іменна ён атрымаў у беларускай кулінарыі найбольшае развіццё.

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

Спецыфіка феномена харчавання найбольш поўна раскрываецца з фразы, якая належыць Клоду Леві-Стросу: «Чалавецтва пачынаецца з кухні». Ён жа лічыў, што найбольш ранні пераход ад прыроды да культуры адбываецца ў працэсе прыгатавання ежы. Наша задача – глыбока і ўсебакова даследаваць гэтую важнейшую частку нацыянальнай культуры.

## ЛІТАРАТУРА

1. Арутюнов, С. А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие / С. А. Арутюнов. – М., 1989.
2. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд. 6. – Воп. 13. – Спр. 67.
3. Наваградскі, Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т. А. Наваградскі. – Мінск, 2000.
4. Этнографические исследования развития культуры / отв. ред. А. И. Першиц, Н. Б. Тер-Акопян. – М., 1985.
5. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / под ред. С. А. Арутюнова. – М., 1991.

