

Т. А. НАВАГРОДСКІ

ЗМЕНИ Ў ТРАДЫЦЫЯХ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ (першая палова XX ст.)

Традыцыйная культура харчавання беларусаў з'яўляецца важнейшым элементам культуры этнасу. Яна ў параўнанні з іншымі часткамі матэрыяльнай культуры ў меншай ступені падвергнута зменам. На яе фарміраванне аказвалі ўплыў многія фактары, сярод якіх у першую чаргу можна адзначыць сацыяльна-эканамічны, або накіраванасць мясцовай гаспадаркі. Паколькі асноўнымі заняткамі беларусаў у пачатку стагоддзя па-ранейшаму заставаліся земляробства і жывёлагадоўля, то часцей за ўсё ў ежу выкарыстоўвалі прадукты, атрыманыя пры заняцці гэтымі відамі дзейнасці. У асноўным гэта былі мука, крупы, гародніна, мяса і малако. Значна папаўнялі паўсядзённы харчовы рацыён прадукты збіральніцтва, бортніцтва, рыбалоўства і паляўніцтва. Нягледзячы на ўстойлівасць традыцый народнага харчавання, у пачатку XX ст. можна назіраць новыя з'явы, якія ўзніклі нядаўна і якія пры спрыяльных умовах могуць стаць устойлівай традыцыяй.

Крыніцамі для вывучэння традыцый харчавання беларусаў у першай палове XX ст. з'яўляюцца матэрыялы карэспандэнтаў, якія былі дасланы і надрукаваны на старонках часопіса «Наш край». Гэта ў першую чаргу матэрыялы А. Немцава «Замоскі сельсавет Асіповіцкага раёна Бабруйскай акругі» [7], М. Тамковіча «Да пытання аб санітарна-бытавым стане вёсак: Глядкі, Шабунькі, Куляшы, Бранчыцы і Чапялі Старобінскага раёна Бабруйскай акругі» [16], Т. Кулакова і М. Валатоўскага «Крукавіцкі сельсавет Азарыцкага раёна на Мазыршчыне» [7], М. Вайтко «На беразе Усяжы-ракі (Санітарна-бытавы нарыс вёскі Мглё Юраўскага с/с Смалявіцкага раёна на Міншчыне)» [4], М. Каспяровіча «Пра быт на Чэрвеншчыне» [6].

У канцы 1920-х гг. была надрукавана праца І. А. Сэрбава «Вічынскія паляне», у якой раздзел «Ежа і напіткі» прысвечаны вывучэнню ежы і харчавання насельніцтва Палесся. Аўтар падрабязна апісвае тэхналогію прыгатавання некалькіх дзесяткаў страў і напояў, якія гатавалі тут з

Наваградскі Тадэвуш Антонавіч — загадчык кафедры этналогіі, музейалогіі і гісторыі мастацтваў Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта, кандыдат гістарычных навук, дацэнт

прадуктаў расліннага паходжання, прыводзіць звесткі аб парадку ажыццяўлення трапезы і правілах паводзін у час яе правядзення [13].

У працы А. К. Сержпутоўскага «Прымхі і забабоны беларусаў-палешукоў» ёсць таксама раздзел «Яда і піццё», у якім, акрамя прыкмет і павер'яў, звязаных з прыгатаваннем і ўжываннем ежы, прыводзяцца цікавыя звесткі аб тэхналогіі прыгатавання страў, спосабах захоўвання прадуктаў, грунтоўна апісваюцца святочна-абрадавыя трапезы [14].

Варта яшчэ адзначыць дзве брашуры, прысвечаныя вывучэнню пытанняў харчавання, якія былі выдадзены ў 1930-я гг. Гэта праца Рубільніка «Некаторыя дадзеныя аб культуры і быце калгасаў БССР», у якой аўтар разглядае пытанні грамадскага харчавання, прыводзіць станоўчыя і адмоўныя прыклады работы калгасных і саўгасных сталовых [12]. У працы Н. В. Балінскай «Харчаванне дзяцей у дзіцячых садках» раскрываюцца пытанні значэння харчавання для дзіцячага арганізма, апісваюцца прадукты харчавання, прыводзяцца нормы харчавання для дзяцей [2].

Важнай крыніцай для вывучэння змен у традыцыях харчавання беларусаў у першай палове XX ст. з'яўляюцца матэрыялы палявых этнаграфічных экспедыцый, праведзеных аўтарам амаль ва ўсе рэгіёны Беларусі на працягу 1992—2010 гг. [1]. Сабраныя па спецыяльнаму апытальніку палявыя матэрыялы аформлены ў палявых сшытках, частка з іх апублікавана [8; 9].

Звесткі аб ежы і харчаванні насельніцтва Беларусі ў гады Вялікай Айчыннай вайны змешчаны ў працы А. Залескага «Быт беларускіх сялян у партызанскім краі» [5], а таксама ў рукапісных часопісах «Партызанскі альманах», якія выдаваліся ў партызанскіх атрадах і якія былі перавыдадзены ў 2009 г. [11].

У першай палове XX ст. у традыцыйнай культуры харчавання ў параўнанні з папярэднім стагоддзем узніклі новыя з'явы, якія звязаны ў першую чаргу са зменай грамадскіх адносін і з асаблівасцямі сацыяльна-эканамічнага развіцця краіны.

Працэс зараджэння і развіцця новай з'явы ў культуры этнасу ў найбольш поўным і разгорнутым выглядзе ўключае ў сябе чатыры асноўныя этапы. Першы з іх — селекцыя, другі — узнаўленне ці капіраванне, трэці — прыстасаванне ці мадыфікацыя, чацвёрты — структурная інтэграцыя [18, с. 41].

Селекцыя заключаецца ў непрыманні адных імпульсаў ці культурных мутацый і адборы іншых для наступнага іх засваення ці перапрацоўкі. Крытэрыем адбору служаць як тэндэнцыі развіцця культуры, якая ўспрымае і параджае інавацыі, так і яе сацыяльна-палітычныя і эканамічныя асаблівасці.

Узнаўленне адлюстроўвае раннюю стадыю засваення ўспрынятых звонку ці народжаных унутры інавацый. Яно заключаецца ў іх простым капіраванні без спроб іх якой-небудзь арганічнай інтэграцыі і сур'ёзнай трансфармацыі. На дадзеным этапе культура этнасу можа яшчэ лёгка адкінуць адпаведную інавацыю, калі змяніўшыся ўмовы робяць яе непатрэбнай для нармальнага функцыянавання і развіцця культуры.

Мадыфікацыя звязана з працэсам паступовага засваення інавацыі, яе прыстасавання адпаведна спецыфікі культуры дадзенага этнасу. Але гэтым справа не абмяжоўваецца. Існаваўшыя раней элементы дадзенай культуры ў кантактнай зоне з інавацыяй таксама павінны адчуць пэўную трансфармацыю. Сістэмны падыход да любой культуры, у тым ліку і культуры этнасу, прадугледжвае, што прыстасоўваемая ў ёй інавацыя на пэўным этапе, у сваю чаргу, выклікае змены ў судакранаючыхся з ёю элементах культуры. Гэтыя змены тым мацнейшыя, чым больш важнае значэнне ў сістэме культурных сувязей і структур мае дадзеная інавацыя.

Апошні, заключны этап засваення інавацыі — яе структурная інтэграцыя ў межах культуры дадзенага этнасу — па сутнасці, адлюстроўвае такі стан, калі інавацыя ўжо перастае ўсведамляцца як інавацыя і ператвараецца ў састаўную частку этнічнай культурнай традыцыі. Больш таго, адпаведна перапрацаваная, яна можа набыць рысы этнічнай спецыфікі, адрознай ад яе першапачатковага прататыпу.

Многія інавацыі ў галіне культуры харчавання прайшлі ўсе чатыры этапы. Аднак у розных канкрэтных варыянтах уводзін інавацыі ў культуру этнасу некаторыя этапы могуць выпадаць ці злівацца адзін з другім.

На пачатку XX ст. структура традыцыйнай культуры харчавання істотна не змянілася. Галоўным прадуктам у беларусаў быў печаны жытні хлеб. Яго пяклі ў хатніх умовах. У залежнасці ад якасці збожжа, наяўнасці дадатковых кампанентаў і спосабаў выпечкі вылучалі некалькі гатункаў хлеба. Хлеб, які выпякалі з чыстай жытняй прасеянай мукі, часцей за ўсё сустракаўся ў заможных сем'ях. Акрамя чыстага хлеба, беларусы ўжывалі градовы, пушны, паловы, бульбяны, мякінны. Градовы хлеб, або градоўка, выпякаўся з непрасеянай жытняй мукі. Калі жыта зусім не прасейвалася, а толькі пасля малацьбы выкідаліся дробная саломка, пустыя каласы, смецце, дык мука з такога жыта ішла на прыгатаванне пушнага хлеба. Яго яшчэ называлі пушнічка (пушок), часам жартам дадаючы слова «святая». Пра яго казалі: «Хто есць хлеб з пушком, той не ходзіць з мяшком, а хто з сабой хлеб носіць, той хлеба ні ў каго не просіць». Паловы хлеб, або паловушку, выпякалі з дзвюх частак, адной

з якіх было жыта, а другой — ячмень, авёс, грэчка, пшаніца, узятыя паасобку або змешаныя ў пэўных долях. Такі хлеб, па сведчанні мясцовых жыхароў, вельмі хутка прыядаўся [1, л. 31]. Ужыванне яго сведчыла пра хлебны недарод. У гады дрэннага ўраджаю збожжавых выпякалі бульбяны хлеб з жытняй мукі і тоўчанай або на тарцы перацёртай сырой абабранай бульбы. Найбольш часта ўжываўся ў бядняцкіх сем'ях вясной і асабліва ў галодныя неўрадлівыя гады мякінны хлеб. Для выпечкі мякіннага хлеба за аснову бралася жытня, пшанічная, аўсяная, грэцкая мякіна. І толькі як звязваючае рэчыва была ў ім мука. Гэта пра такі хлеб гаварылі: «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць». Калі ў папярэднія часы хлеб пяклі на подзе печы, то з 20-х гг. XX ст. пачалі карыстацца бляшанымі формамі. Замешвалі цеста для выпечкі хлеба ў спецыяльнай драўлянай пасудзе, якая называлася дзяжа (дзежка, дзіжа, квашня). Бралі кавалак цеста для адной порцыі, прыгладжвалі яго рукамі, прыдаючы авальную або круглую форму ў залежнасці ад існаваўшай у дадзенай мясцовасці традыцыі. На першай булцы рукой рабілі крыжык. Цеста клалі на драўляную лапату, якую пасыпалі мукой, высеўкамі, або засціралі лістамі капусты, аеру, клёну, дубу, хрэну. З лапаты цеста «садзілі» ў печ. Існавала павер'е, што як толькі хлеб пасадзяць у печ, закрываць яе заслонкаю, то нікога нельга пускаць у хату, бо хлеб асядзе і патрэскаецца [1, с. 62]. Захоўвалася паважлівае стаўленне да хлеба як да самага галоўнага прадукту.

З мукі варылі зацірку, клёцкі, саладуху, жур. З круп гатавалі розныя кашы. Многа ўжывалі гародніны. Мясныя стравы часцей ужывалі падчас сямейных свят, а таксама пры выкананні цяжкіх палявых работ. «Насельніцтва большую палову года ўжывае для ежы прадукты расліннага паходжання. Мясца і сала ўжываецца мала <...> Хлеба ў некаторых таксама мала, і за ўсё адказвае картопля», — адзначалася на старонках часопіса «Наш край». Істотным дапаўненнем у харчовым меню былі прадукты збіральніцтва: ягады і грыбы. Ягады выкарыстоўваліся для прыгатавання кулагі. Іх таксама сушылі і выкарыстоўвалі як сродак народнай медыцыны. Грыбы часцей ужывалі сушанымі. Іх ператваралі ў парашок і запраўлялі супы, поліўкі, тушаную бульбу і інш. З напояў былі пашыраны хлебны квас, бярозавік, клянковік і бурачны квас. Чай быў не вельмі пашыраны. Па звестках А. Немцава, «гарбату п'юць у сярэднім пяць раз у тыдзень <...> улетку не п'юць» [10, с. 33]. Замест чаю пілі адвары з сушаных траў, ліпавы цвет, маліннік.

З развіццём таварна-грашовых адносін ішоў працэс расслаення вёскі. Сярод сялян самую шматлікую групу састаўлялі малазямельныя і без-

зямельныя сяляне, якія не былі забяспечаны прадуктамі харчавання і пастаянна недаядалі. Прычынай гэтага было малазямелле, недахоп хатняй жывёлы, а таксама нізкі ўзровень аграгэхнікі. Цяжкае эканамічнае становішча пагоршылі Першая сусветная і Грамадзянская войны. Па дадзеных абследавання Цэнтральнага статыстычнага ўпраўлення БССР, восенню 1924 г. з 438 гаспадарак, якія папалі ў выбарку, чысты хлеб выпякала 291 сям'я (66,4 %), з дамешкамі да жытняй мукі іншых збожжавых і мякіны пяклі хлеб 147 гаспадарак (33,6%) [3, с. 334]. На старонках краязнаўчага часопіса «Наш край» за 1930 г. адзначалася, што ў вёсцы Мглё Смалевіцкага раёна Мінскай вобласці не хапае свайго хлеба: «Трыццаць працэнтаў гаспадарак да студзеня з'ядае свой хлеб <...> Недастача хлеба вельмі адчуваецца вясною. У 1928 г. у вёсцы быў часткова голад <...> Быў выпадак, калі адна сялянка ў млыне са сцен змятала мучны пыл і варыла зацірку» [4, с. 29].

У 20—30-я гг. XX ст. на характар ежы і харчавання аказвала ўплыў падатковая палітыка, якая асабліва была непасільнай для сялянскай гаспадаркі. На харчпадатак неабходна было здаваць дзяржаве мяса, малако, збожжа, якіх самім не хапала для харчавання, таму многія сем'і галадалі. Гэта прывяло да збыднення і аднастайнасці многіх традыцый харчавання мясцовага насельніцтва. Вядомы беларускі этнограф і краязнавец М. Каспяровіч у 1930 г., апісваючы харчаванне жыхароў Чэрвеншчыны, пісаў: «Харчуецца вясковае насельніцтва амаль выключна тым, што дае яму сельская гаспадарка. З аржаной мукі пякуць хлеб ядомы, хлеб прэсны для квасу, праснакі, бліны, аладкі, вараць зацірку, робяць саладуху. З пшанічнай, апрача таго, пякуць грыбкі, пірагі, вараць мачанку, патраўку, макароны і інш. З аўсянай мукі вараць жур, кісель ды робяць крупы на крупнік і кашу, а з ячнай і грэцкай мукі пякуць бліны і аладкі. Гарох ядуць вараны і пражаны, як і боб. Буракі і капусту вараць як свежымі, так і заквашанымі на зіму. З бульбы робяць самую разнастайную яду: булён, бабку, аладкі, камы і інш. Апрача квасу, спажываюць бярозавік і кляновік, якія называюць вясной, калі цячэ сок з параненай бярозы і клёну» [5, с. 58].

Дзённы рацыён прадуктаў харчавання на аднаго члена сялянскай сям'і ў кастрычніку 1924 г. меў прыблізна наступныя дадзеныя: печанага жытняга хлеба — 548,3 г; мукі, якая ішла на бліны і стравы, — 70,4 г; крупы — 67,2 г; бабовых — 16,4 г; бульбы — 1129,9 г; капусты — 142 г; агуркоў — 39,3 г; алею — 0,8 г; цукру — 4,9 г; мяса і мясных прадуктаў — 68,2 г; сала — 16,8 г; масла жывёльнага — 3,3 г; яек — 7,4 г; солі — 24,2 г; ягад і садавіны свежых і сухіх — 20,5 г; кавы, чаю і іншых сурагатаў —

0,4 г [15, с. 372]. З прыведзеных дадзеных бачна, што харчовы рацыён у асноўным забяспечваюць прадукты расліннага паходжання. Прадукты жывёльнага паходжання ў структуры дзённага харчавання займаюць зусім нязначную частку.

Вытворчыя сілы вёскі на пэўны час падарвала палітыка калектывізацыі, якая прывяла да істотнага скарачэння прадукцыі сельскай гаспадаркі. Тых, хто не згаджаўся з гэтай палітыкай (заможных сялян і сярэднякоў), высылалі ў глыб Расіі, Казахстан. На новым месцы беларусы-перасяленцы зазналі голад і нястачу. Але і там прадаўжалі захоўваць і развіваць традыцыі народнага харчавання: пяклі бабку і драпікі, варылі саладуху і кулагу, рабілі хлебны квас, гатавалі святочна-абрадавыя стравы, прыносілі ў меню мясцовага насельніцтва стравы беларускай кухні і, у сваю чаргу, запазычвалі многія стравы ад яго [3, с. 338].

Разам з тым у мясцовых выданнях пастаянна падкрэслівалася перавага калгаснага ладу жыцця. «Харчовае забеспячэнне ў калгасе пастаўлена добра. У харчах нястачы няма. Калгаснік, што наведвае працу, не робіць прагулаў па няўважлівых прычынах, атрымлівае авансам у рахунак заробку 16 кг мукі, 1 кг сала на месяц, 2 літры малака на дзень, крупы, пшанічную муку. Гароднінай (агуркамі, буракамі, капустай) калгаснікі таксама забяспечваюцца», — адзначалася на старонках часопіса «Савецкая краіна». Што датычыцца традыцый беларускай кухні, то ў харчаванні калгаснікаў яны захоўваліся і развіваліся. Елі звычайна тры разы ў дзень. На снеданне (сняданак) варылі розныя кашы, гатавалі бульбяную тоўчанку (камы), у некаторых рэгіёнах папулярнай была прысыпанка. З мукі пяклі бліны, да якіх рабілі розныя віды мачанак: са смятаны, з печаных скварак, улетку смажылі грыбы з цыбуляй. Зімой часта, асабліва ў пост, елі бульбу з агуркамі і квашанай капустай, варылі саладуху. На абед варылі капусту або боршч, які запраўлялі мясам ці рыбаю, кашу з круп або бульбы, якую запраўлялі скваркамі ці алеем, тушаную гародніну. З першых страў гатавалі яшчэ крупеню, бацвінне, малочныя супы. Пілі ўзвар (кампот з сушаных яблык і груш), хлебны квас, кісялі. Вячэралі звычайна астаткамі ад абеду або гатавалі стравы на хуткую руку: у малако крышылі хлеб («рулі», «ціпкі», «крышачок»), варылі малочны суп, елі тварог.

Больш багатай і разнастайнай была ежа на святы. Па заведзенай традыцыі на святы захоўвалі прадукты і вырабы лепшай якасці. Было прынята, як правіла, на Каляды і Вялікдзень біць кабана, таму мясныя стравы ў гэтыя дні гатавалі ў вялікай колькасці. У бедных сем'ях часам толькі на гэтыя святы можна было паесці каўбас ці страў з мяса. Да святочнага

стала гатавалі спецыяльныя абрадавыя стравы, якія выконвалі пэўную сімвалічную функцыю. На Каляды варылі куццю (кашу з круп), на Вялікдзень пяклі пірагі і фарбавалі з дапамогай шалупіння цыбулі яйкі. На першы дзень вялікага паста пяклі аладкі — «дужыкі», якія, лічылася, хто з’есць, той будзе адчуваць сябе дужым увесь год. На Вяселле пяклі каравай, які на Палессі вельмі прыгожа аздаблялі. Па караваі меркавалі аб лёсе маладой сям’і, таму каравай пячы запрашалі паважаных жанчын, у якіх удала склалася сямейнае жыццё. Лічылася, што чым больш будзе людзей, шуму, весялосці і жартаў, тым лепш удалася каравай, а разам з тым і будучае жыццё маладых. На хрэсьбіны гатавалі бабіну кашу, якую выкупляў кум. Гатавалі яе з розных круп (грэцкіх, прасяных, ячных і інш) на малацэ, масле ці сале і дабаўлялі мёд або цукар. Пасля разбівання гаршка з кашай ёю надзялялі ўсіх удзельнікаў хрэсьбіннага застолля. Госці, атрымаўшы кожны па кавалачку, выказвалі пажаданні дзіцяці. На памінкі гатавалі куццю, канун, коліва, клёцкі, рыбны студзень. У час трапезы за сталом было адведзена асобнае месца для нябожчыка, з усімі сталовымі прыборамі (чарка, міска, лыжка).

За сталом у час прыёму ежы існавалі пэўныя правілы паводзін. Гаспадар дома садзіўся на самым пачэсным месцы ў доме — на покуце. Ён чытаў малітву, наараў хлеб, дзяліў мяса, у святочныя дні разліваў гарэлку, сачыў за агульным парадкам за сталом. Жанчына-гаспадыня ў пэўнай паслядоўнасці падавала стравы і напоі, раскладвала лыжкі, падавала соль. За сталом елі ўсе моўчкі, у некаторых мясцовасцях забаронена было нават усміхацца. Калі хто з дзяцей парушаў «правілы людскасці», то атрымліваў лыжкай па лбе [8, с. 14; 9, с. 96]. За сталом забаранялася гучна жаваць, разліваць страву на стол. Калі выпадкова падаў на падлогу кавалак хлеба, яго падымалі і прасілі прабачэння.

Характэрнай асаблівасцю традыцыйнай гасціннасці былі прымус і прынука. У час застолля пасля падачы кожнай новай стравы гаспадары дома павінны былі абавязкова запрашаць («прымушаць») гасцей паспытаць яе са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» і г. д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна прымушалі гасцей есці за сталом, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым, і, прышоўшы з гасцей, казалі: «Усяго за сталом хапала: і паесці, і выпіць, толькі прымусу не было». Падкрэсліваючы важнае значэнне гэтага звычайу 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».

Прадметы хатняга начыння былі даволі разнастайнымі. Яны вырабляліся з дрэва, гліны, бяросты, саломы. Елі звычайна з адной агульнай міскі, аднак у кожнага была свая драўляная лыжка. У хатняй гаспадарцы перавалодваў драўляны посуд. Яго выраблялі самі або заказвалі вясковаму рамесніку. Сярод драўлянага начыння былі лыжкі, міскі, салонка, чарпак, біклагі, дзежка, маслабойка, даёнка, вёдры і інш. Гліняны посуд набывалі ў заезжага ганчара або на кірмашах. Ён выкарыстоўваўся для прыгатавання гарачай ежы (патэльні, рынкі, латкі), для захоўвання і дастаўкі прадуктаў (слоікі, збаны, гладшы, глякі), для стала (міскі, талеркі, кубкі). З бяросты рабілі салонкі, а з лазы — карзіны, кашы, кошыкі і інш. Ужываўся, хаця і рэдка, як правіла, на святы, посуд фабрычнага вырабу: шклянкі, імбрычыкі, сподачкі, лыжачкі [19, с. 35].

У перадваенны час харчаванне беларусаў, па звестках інфарматараў, значна палепшылася. М. Улашчык у сваёй працы аб роднай вёсцы Віцькаўцы зазначае, што «найлепей віцькаўцы сталаваліся, напэўна, у апошнія перадваенныя гады» [17, с. 126]. Аснову харчавання састаўлялі бульба і жытні хлеб. Да іх дабаўляліся разнастайныя прадукты расліннага і жывёльнага паходжання. У прыазёрных і прырэчных месцах важным дапаўненнем у штодзённым меню беларусаў была рыба. З раёнаў, дзе рыбалоўства займала значнае месца ў гаспадарцы, можна вылучыць Палессе і паўночна-заходняе Паазер’е. Менавіта ў гэтых рэгіёнах рыбныя стравы атрымалі найбольшае распаўсюджанне. Рыбу ўжывалі вараную, печаную на агні або ў посудзе ў сялянскай печы, вяленую на сонцы, марынаваную і салёную, шчупакоў фаршыравалі. У лясных раёнах Беларусі харчовы рацыён значна дапаўняўся прадуктамі паляўніцтва. Сярод здабычы найчасцей сустракаліся дзікія качкі, гусі, курапаткі, цецерукі, а са звяроў — зайцы, казулі і дзікі. Найбольш багата харчаваліся ўвосень, і асабліва падчас свят. Аднак вайна і нямецкая акупацыя негатыўна сказаліся на харчаванні мясцовага насельніцтва. Яно значна пагоршылася. Разам з тым у неспрыяльных экстрэмальных сітуацыях адбываецца часам зварот і вяртанне многіх выйшаўшых з ужытку народных кулінарных прыёмаў і традыцый. Менавіта ў цяжкія гады вайны сельскае насельніцтва вымушана было вярнуцца да паўзабытых народных традыцый выпечкі хлеба ў хатняй печы, выкарыстання жорнаў, здабывання солі, вырабу і выкарыстання драўлянага посуду, а ад сельскага насельніцтва гэтыя традыцыі ў нейкай ступені ўзнавіла і гарадское.

Насельніцтва ў гады вайны і нямецкай акупацыі вымушана было думаць аб выжыванні. Асноўныя прадукты харчавання канфіскавалі акупацыйныя ўлады. Каб пражыць і накарміць сям’ю, сяляне рабілі схро-

ны, дзе хавалі зерне, крупы, агародніну, сала. У час шматлікіх карных экспедыцый у лесе рабілі буданы для сябе і хатняй жывёлы. У партызанскіх атрадах ежу гатавалі ў вялікіх катлах, малочных бідонах, вёдрах і кацялках. Выпечка хлеба, як правіла, ажыццяўлялася сялянамі ў вёсках з мукі, якую дастаўлялі партызаны. Часам рабілі рускую печ у зямлянках у лесе і выпякалі там хлеб. Ляпёшкі пяклі на лапаце або на патэльні. Асноўныя стравы гатавалі з бульбы: бульба ў мундзірах, бульба печаная, бульба смажаная з мясам або тлушчам, бульбяны суп, каша, дранікі. Варылі пахлёбку з жытняй мукі, а пры наяўнасці гародніны — боршч. Часам рабілі мясныя катлеты. Варылі і смажылі грыбы. Гатавалі кісель з ягад. У якасці прыпраў выкарыстоўвалі цыбулю, часнок, тлушч [11, с. 131]. Вельмі цяжка было абыходзіцца без солі, таму яе замянялі калійнымі ўгнаеннямі, якія апрацоўвалі па спецыяльнай тэхналогіі [5, с. 107]. Варылі страву два разы ў дзень, а летам, калі дні былі большыя, і тры разы ў дзень. Адказным за прыгатаванне і якасць ежы быў повар. Атрады імкнуліся зрабіць запас зерня, прадуктаў і мяса на «чорны дзень». Характэрнай рысай партызанскага харчавання быў пераход ад адноснага дастатку да галадоўкі і наадварот. Акрамя таго, калі, здавалася, харчаванне было нармальным, усё роўна чагосьці не хапала: то не было солі, калі было мяса, або не хапала бульбы і г. д. [11, с. 143].

У першыя пасляваенныя гады сістэма харчавання беларусаў у сельскай мясцовасці заставалася нязменнай, чаму садзейнічала наяўнасць прысядзібных гаспадарак, разлік за заробленыя працадні прадуктамі і інш. Разам з тым з кожным годам паляпшалася якасць харчавання насельніцтва. Хлеб сталі выпякаць чысты, без усякіх прымесей. Елі бульбяныя стравы, тварог, масла, сыр, яйкі. Усё часцей карысталіся посудам фабрычнага вырабу. Узніклі новыя з’явы, якія былі прыўнесены ў харчаванне вёскі з гарадскога асяроддзя: піць гарбату і каву, гатаваць салаты, вінегрэты, катлеты і г. д. Аднак сяляне часта з недаверам ставіліся да невядомых ім страў і не прызнавалі іх за сапраўдную ежу. Аб гэтым вельмі пераканаўча пісаў беларускі гісторык М. Улашчык: «Тое, які моцны быў недавер да чужой ежы, вельмі добра паказвае вядомы ў Віцькаўцах выпадак з кавуном. Адзін гаспадар прывёз з Мінска кавун, паведаміўшы сямейнікам, што ў горадзе гэты ласунак дужа хваляць, пачаў іх частаваць. Спачатку ўсе зацікавіліся, але як толькі сям’я ўбачыла, што разрэзаны кавун нагадвае свежаніну, цікавасць змянілася на недавер: хіба гэта можна есці сырое? Нехта ўсё ж адважыўся пакласці ў рот маленькі кавалачак, але адразу ж выплюнуў яго, зморшчыўшыся ад агіды» [17, с. 133]. Гэты прыклад яскрава пацвярджае ўстойлівасць, нават пэўны кансер-

ватызм традыцый народнага харчавання, якія перадаваліся з пакалення ў пакаленне. У народзе адносна гэтых традыцый жыло перакананне: «Так дзяды нашы рабілі, і мы так робім».

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

ЛІТАРАТУРА

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. Ф. 6. Воп. 13. Спр. 67.
2. *Балінская, Н. В.* Харчаванне дзяцей у дзіцячых садах / Н. В. Балінская. Мінск : Дзярж. Выд-ва Беларусі, 1939. 58 с.
3. Беларусь. Т. 4. Вытокі і этнічнае развіццё / В. К. Бандарчык [і інш.]; рэдкал.: В. К. Бандарчык [і інш.]. Мінск : Беларус. навука, 2001. 433 с.
4. *Вайтко, М.* На беразе Усяжы-ракі / М. Вайтко // Наш край. 1930. № 3.
5. *Залескі, А. І.* Быт беларускіх сялян у партызанскім краі / А. І. Залескі. Мінск : Выд-ва Акад. навук БССР, 1960. 210 с.
6. *Каспяровіч, М.* Пра быт на Чэрвеншчыне / М. Каспяровіч // Наш край. 1930. № 5—6.
7. *Кулакоў, Т.* Крукавіцкі сельсавет Азарыцкага раёну, на Мазыршчыне / Т. Кулакоў, М. Валатоўскі // Наш край. 1930. № 2.
8. *Наваградскі, Т. А.* Народная кухня маталян / Т. А. Наваградскі [і інш.]. Мінск : Последнее слово, 2009. 100 с.
9. *Наваградскі, Т. А.* Народная кухня тышкаўцоў / Т. А. Наваградскі [і інш.]. Мінск : Последнее слово, 2010. 196 с.
10. *Немцаў, А.* Замоскі сельсавет Асіповіцкага раёна Бабруйскай акругі / А. Немцаў // Наш край. 1927. № 6—7.
11. Партизанский альманах. Фотоальбом. Минск, 2009. 199 с.
12. *Рубільнік.* Некаторыя даныя аб культуры і быце калгасаў БССР / Рубільнік. Мінск, 1931.
13. *Сербаў, І. А.* Вічынскія паляне: матэрыял. культура: этнагр. нарыс Бел. Палесся / І. А. Сербаў. Мінск : БФК, 2005. 88 с.
14. *Сержпудоўскі, А. К.* Прымі і забабоны беларусаў-палешукоў / А. К. Сержпудоўскі. Мінск : Універсітэцкае, 1998. 301 с.
15. Статистический ежегодник. 1925—1926 // Издание ЦСУ БССР. Минск, 1928.
16. *Тамковіч, М.* Да пытання аб санітарна-бытавым стане вёсак: Глядкі, Шабунькі, Куляшы, Бранчыцы і Чапялі, Старобінскага раёна Бабруйскай акругі / М. Тамковіч // Наш край. 1927. № 12.
17. *Улашчык, М. М.* Была такая вёска: гісторыка-этнаграфічны нарыс / М. М. Улашчык. Мінск : Маст. літ., 1987. 174 с.
18. Этнографические исследования развития культуры. М. : Наука, 1985. 262 с.

Артыкул паступіў у рэдакцыю 24 сакавіка 2010 г.