

БЕЛАРУСКІ ДЗЯРЖАУІЫ УШВЕРСПЭТ

ПСТАРЫЧНЫ ФЛКУЛ ЬТЭТ

Кафедра архсалоги, гііаі рафп
і дапаможных пстарычных дысцыплш

Т.А. НАВАГРОДСКІ

Вучэбнае выданне

Напісана Тадэвуш Антонавіч

ТРАДЫЦЫЙНАЯ КУЛЬТУРА
ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАУ

Вучэбны дапаможшк

У аугарскай рэдакцып

Камп'ютэрная вёрстка *Л. М. Конач*

Па/имсана да друку 15.02.2001. Фармат 60x84/16. Папера афсетная.
Ум. друк. арк. 3,95. Ул.-выл. арк. 4,9. Тыраж 30 экт. Зак.

Падатковая льгота — Лгульнадзяржауны клаЫфжатар
РэспублМ Беларусь ЛКРГ> 007-98, ч. 1; 22.11.20.600.

Беларуси Дзяржауны уніВерсігТ.
Ліііріні* ЛІВ № 315 ад 14.07.98.
220050, МііісК, пр. Ф. Скарыны, 4.

Надрукавана на катравальна-размнажальнай тэхшцм
гіт-гарбііііаіа факультета БДУ.
220030, МііісК, вул. Чырвонаармейская, 6.

ТРАДЫЦЫЙНАЯ КУЛЬТУРА ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАУ

Вуч збны дапаможшк

МШСК
2001

УДК 392.8 (=832) (075.8)
ББК63.5(4Бси)я73
Н15

Рэцэнзенты:

член-карэспандэнт ПАН Беларуса,
доктар пстарычных навук, прафесар *М. Ф. ПШпенка*;
кандыдат пстарычных навук / *С. Махоуская*

Зацверджана Вучоным саветам пстарычнага факультэта
19 снежня 2000 г. пратакол № 3

Навагродин Т.А.

Н15 Традыцыйная культура харчавання беларусау: Вучэб.
данам, для студ. гісТ. фак. Мн.: БДУ. 2001. - 62 с.

Данаможшк нрысвечаны пывучэнню аднаго з элемепау культуры :пнасу — традыцыйнай кулмуры харчавання. Разглядаецца пстарыяграфія нраблемы, металды збору налявых этнаграфічных, матэрыялау на кулыуры харчавання беларусау, падаюнца матэрыялы этнаграфічных экспедыцый. Данаможшк рэкамендаваны студэнтам пстарычнага факультэта.

УДК 392.8 (=832) (075.8)
КБК 63.5(4Пен)я73

©БДУ, 2001

3 ПСТОРЫ1 ВЫВУЧЭННЯ ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАУ

Беларуская народная кулшарыя — адна з самых багатых частак на-
ныянальнай культуры. Рознабаковас вывучэнне беларускай народнай
кулшарып неабходна як для глыбокага разумення багатага
пстарычнага вопыту народа, так і для паспяховага дэсйнасна па развшц
і узбагачэшн беларускай нацыянальнай культуры.

У пстарыяграфп, звязанай з вывучэннем беларускай народнай
кулшарып, можна умоуна выдзелшь некалькі псрыядау.

На працягу ХІХ-пачатку ХХ ст. іпоу праэс назапашвання фак-
тычнага матэрыялу па беларускай народнай кулшарып. Матэрыялы па
ежы у асноуным публшавалкя у мясцовых выданнях і давалі характа-
рыстыку харчавання насельпцтва у асобных губернях і наветах. Вяла-
ся збІралыпцкая работа, прычым не было адзшства у разуменш пред-
мета даелсдавання і метадым збору матэрыялу.

Першыя і давеш скупыя звесты аб сжы беларусау мы знаходзім у
акадэмка В.Севярпна, яю апісау свае падарожжа па заходшх
правшцыях Раей¹. Параунальны матэрыял аб ежы і харчаванш белару-
скай і лІтоускай всею прыводзшь А.Г.Юркор. Ён таксама апісеае у
сВаіх нарысах ежу і палшшукоу, прыводзшь шкавыя звесткі аб святоч-
на-абрадавай ежы беларусау². Асобныя даныя аб харчаванш на-
сельпцтва Гродзенскай губерш мы знаходим у П.Баброускага³.
Ашсанне штодзённай і святочна-абрадавай ежы, а таксама харчавання
розных груп і сласу насельпцтва Маплсускай губерні прыводзшца у
першай кшзе А.С.ДэмбавсцкапЛ Ю.Крачкоусы⁵ у сваей працы "Быт
заходне-рускага селянша" дае ашсанне ежы селянша на працягу усяго

¹ Севергнн В. Записки путешествия по западным провинциям Российского государ-
ства. СПб., 1803. С. 115-133.

² Киркор Л. Этнографический взгляд на Виленскую губернию // Этнографический
сборник. СПб., 1858. Вып. 3. С. 138-141; Яго ж. Очерк III: Народная жизнь. Очерк VII:
Долина Принят // Живописная Россия; Отечество наше в ею земельном, историческом,
племенном, экономическом и бытовом значении / Иод ред. Семенова. Мн., 1993. Т. 3,
ч. 2: Белорусское Полесье. С. 277-288, 339-361.

³ Ёобровскн П. Материалы для географии и статистики, собранные офицерами Ге-
нерального штаба. СПб., 1863. 4. 2: Гродненская губерния.

⁴ Дембовецкн Л.С. Опыт описания Могилёвской губернии. СПб., 1891-1903. Кн. I.
С. 475, 481, 483-485, 493, 500, 502, 504, 508, 522, 606, 611, 667-668, 680, 741-748.

⁵ Крачковскн Ю.Ф. Быт западно-русского селянина. М., 1874. С. 185-189.

года, выдзяляючы штодзённую, святочную і абрадавую ежу. Ён прыводзіць таксама тэхналогію прыгатавання некаторых страў. Асобныя ашсанш ежы ёсць у М.Ашмелс . П.Шшлеусю у сеаіх зашсах аб падарожжы па Беларусі таксама разглядае ежу і харчаванне беларусаў. Аўтар прыводзіць шкавыя матэрыялы аб нарыхтоўцы і захоўванні прадуктаў, апісвае застоллі некаторых асоб (пане Кахапку), упамгае аб шматліх запятках і промыслах насельніцтва . Пытанш харчавання насельніцтва Вшебшчыны бегла закранае А.М.Семянтоўскі⁸. Найбольш поўна і падрабязна ежа і харчаванне насельніцтва Вшебскай губерш апісані і часткова даследаваны у працах П.В.Шэйна⁹ і асабліва М.Я.Ншфароўскага .

Праца М.Я.Ншфароўскага складаецца з чатырох частак, вывучэнню ежы прысвечана першая з іх. У раздзеле "Ежа, едтва, паядуха, прорва, жратва, момна" даволі грунтоўна разглядаецца харчаванне беларусаў сярэдзых XIX ст. Аўтар прыводзіць класіфікацыю ежы, выдзяляючы наступныя групы: хлебныя прыгатаванні; стравы і варывы; мясныя стравы, пачыста: выпадковыя стравы; макарона; "дабавы і даклады"; "ласонш і паласункі". М.Я.Ншфароўскі падрабязна характарызуе 112 страў народнай кулінарыі з мучыцы, крупы, гародшчыны, мяса, рыбы, садавіны і шматлікіх прадуктаў. Пры гэтым у большасці выпадкаў даецца не толькі ашсанне прыгатавання гэтых страў, але і час, парадак, у якіх выпадкаў жывіцца і юм яны ужываюцца. Кожная страва абазначана мясцовым названнем¹. Вучоны-этнограф адзначае таксама змены ў беларускай народнай кулінарыі, якая адбываецца за апошнія дзесяцігоддзі ва ўмовах каштальму. Многа цікавых звестак аб народнай кулінарыі беларусаў Вшебскай губерш прыводзіць П.В.Шэйна, выкарыстаўшы часткова матэрыялы М.Я.Ншфароўскага, яму доўгі час былі карэспандэнтам

⁶ Анимелле И. Быт белорусских кресмян //Этнографический сборник. СПб., 1855. Вып. 2.

⁷ Шпилевский П.М. Путешествие по Полесью и Белорусскому краю. Мн., 1992. С. 74, 78, 80, 88, 90, 92, 93, 110-111, 113-114, 118, 120-122, 123-124, 125, 140, 141, 145, 149-150, 167, 207, 220, 226.

⁸ Сементовский А.М. Этнографический обзор Витебской губернии, СПб., 1872. С. 13.

Шейн П.В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. СПб., 1902. Т. 3. С. 25-40, 66-73, 369-370.

¹⁰ Никифоровский И.Я. Очерк простонародного життя-быття в Витебской Белорусии и описание предмет*» обиходности. Витебск, 1895. С.3-96.

¹¹ Бандарчык В.К. Псторыя беларускай этнаграфіі XIX ст. Мн., 1964. С.169.

П.В. Шэйна. Таму іх працы нскалы псраюнкаюцца. Акрамя таго П.В. Шэйна нядрэнна апісаў святочна-абрадавую ежу, штодзённыя трапезы і трапезы, звязаныя са святшп каляндарнага цыкла.

Грунтоўна разглядаюцца многа пытанш беларускай народнай кулінарыі! Е.Р.Раманавым у УШ выпуску "Беларускага зборшкі"¹². Ён характарызуе штодзённыя і святочна-абрадавыя стравы, ашсвае прадукты, якая ужывалася для іх прыгатавання, робіць спробу класіфікацыі страў. Е.Р.Раманаву падрабязна ашсвае стравы і трапезы, звязаныя з абрадамі сямейнага цыкла і са святшп народнага календара. Асаблівасць шкавае ашсанне прыводзіць вучоны велкоднай і каляндарнай трапез. Чатыры меню абедзеннай трапезы (поснай шгодзённай, скаромнай шгодзённай, поснай святочной, скаромнай святочной), прыведзеныя этнографам паралельна для бедных і заможных сямей, даюць магчымасць дыферэнцыраванага вывучэння харчавання ў залежнасці ад масмаснага стану сям'і, а таксама параўнальнага вывучэння ежы ў час посту і ў скаромныя дні. Е.Р.Раманаву прыводзіць даныя аб часе і парадку правядзення трапез, а таксама ашсвае правшні паводзіш за сталом.

Шматлікія звесткі аб самых розных аспектах народнай кулінарыі беларусаў Смаленшчыны прыводзіць у сваім слоўшкі У.М. Дабравольскі¹³. Акрамя тлумачэння слоў, аўтар вельмі часта дае падрабязнае ашсанне страў на пэўную лгару, сіюсабы і прысмы і прыгатавання, характарызуе многа абрадаў і святш, у якіх знайшмы адлюстраванне пытанш ежы і харчавання.

Асобныя пытанш народнай кулінарыі даследуе ў сеаіх працах М.В.Доўнар-Запольскі". Так, у артыкуле "Беларусы: Этнаграфічны нарыс" ён разглядае асаблівасці беларускай іамшальнай трапезы — "дзяды". Абрадавая ежа на вяселлі, і ааюптства каравай, даелсдуюцца вучоным у працах "Беларускае вяселле ў культурна-рэлігійных перажытках" і "Рытуальнае значэнне каравайнага абраду ў беларусаў".

Матэрыялы па беларускай народнай кулінарыі друкаваліся на старонках польскамоўных выданняў¹⁵.

¹² Романов Е.Р. Белорусский сборник. Вып.8: літ беларуса. Вип.На, 1912. С. 31-40, 6X, 69, 120,122,127, 142,154,156, 157,179,189, 190,229,264,274,276,278,281.

"Добровольский В.П. Смоленский областной словарь. Смоленск, 1914.

" Доунар-Запольскі М.В. Исследования и статьи. Киев, 1909. С. 61-159, 257-317.

¹⁵ Падрабязней гл.: Бандарчык В.К. Беларуская этнаграфія ў працах нольемх вучоных. Мн. 1967.

У 20-я гады ХХ ст. была працягнута работа па вывучэнню традыцыйнай ежы насельніцтва Беларусі з'явіўся шэраг прац, у якіх знайшлі адлюстраванне якасць харчавання розных груп насельніцтва, а таксама змены, якая адбывалася ў харчаванні за пэўныя прамежкі часу. Яны былі нашаны супрацоўшчамі ЦСУ, якая пачынаючы з 1919 г. кожны год праводзіла анкетны абследаванні гарадскога, а з 1920 г. — і сельскага насельніцтва з мэтай устанавіць правільныя нормы харчавання рабочых і служачых¹⁶. У вышкі абагульнення сабраных даных з'явіўся найбольш значны артыкул А.В.Каляды¹⁷, А.Сорюна, П.Парцыеню¹⁸ і шш.

Матэрыялы па ежы і харчаванні асобных населеных пунктаў у 20-я гады друкавалі на старонках краязнаўчага часопіса "Наш край", які ўжо ў першы нумар за 1925 г. змясціў нафагалу "Што рабіў раённы краязнаўчы таварыствам", дзе прапанавалася ў раздзеле "Быт кожнай з нацыянальных фуп раёна" дасылаць наступныя звесткі па ежы: "Улюблёныя стравы і штво, ці п'юць гарбаты? Што пш замест гарбаты, калі яе не было? Спосабы гатавання шва, квасу, браў, самагонк Па магчымасі ашсаць дзень-у-дзень яду сярэдняй сялянскай сям'і з адзначэннем свят, з паказчыкам гатавання страў"⁹. Найбольш шкавы адказы на прафаму, надрукаваныя ў часопісе, гэта артыкул А.Нямцова "Замост сельсавет АБПовшкага раёна Бабруйскага акуп", дзе прыводзіцца падрабязныя даныя аб харчовым меню на тыдзень на аднаго чалавека, даецца ашсанне шматліх сфаў, спосабы іх прыгатавання, прадметаў хатняга начыння, ашсваецца святочна-абрадавая ежа²⁰, а таксама артыкул Т.П.Кулакова і М.С.Валатоўскага "Крукавіц сельсавет Азарыцкага раёна на Мазырышчыне", у якім ёсць асобны раздзел "Ежа і штво"²¹. Аугары прыгодзіць апісанае фох штодзёшніх фазез, а таксама страў, які ўжываюцца на кожнай з гэтых фазез. Даецца ашсанне тэхналогн прыгатавання некаторых страў, а таксама посуду, які пры гэтым выкарыстоўваецца. Цвдвы матэрыял па народнай кулшары Чэрвеншчыны ёсць

Бандарчык І. К. Псторыя беларускай сапенкайэшаграфп. Мм., 1972. С. 94.

¹ Коляда А.В. Питание населения Белоруссии // Народное хозяйство Белоруссии. 1923. №7. С. 86-106.

¹⁸ Парциенко П. Питание городского населения БССР в 1925 Г. // Бюллетень саіаістического управления 1926. Январь-март. Вып. 1.

"Наш край. 1925, № 1. С. 42.

²⁰ Наш край. 1927, № 6. С. 33-39.

"Тшя > 1930, №2. С. 23.

у артыкуле М.Касняровша "Ира быт на Чэрвеншчыне"²². Вучоны-краязнаўца ашсвае продукты, якія дас насельніцтву сельская гаспадарка (мука, крупы, гародшна і шш.), а таксама пералічае стравы, якія тут гатавалі з гэтых прадуктаў.

Даныя аб ежы ёсць у артыкулах, прысвечаных саштарна-бытавому вывучэнню асобных асак Матэрыялы, змешчаныя ў гэтых артыкулах, даюць дасгаткова поўнае уяўленне аб усіх элементах народнай кулшары ў 20-я гады²³. Тут мы знаходзім даныя аб прадуктах, якія ўжываліся, іх шрыхтоўцы і захоўванні, аб справах, якія з іх гартуюць, аб часе і парадку правядзення зрапез, святочна-абрадавай ежы, ежы ў час посту і г.д.

У канцы 20-х гадоў была выдадзена праца Г.А.Сербавы "Вічынсюя паляне", у якой раздзел "Ежа і нашты" прысвечаны вывучэнню ежы і харчавання насельніцтва Палесся. Аугар падрабязна ашсвае тэхналогн прыгатавання нскалькіх дзсяткаў страў і напояў, якія гатавалі тут з прадуктаў раслішлага паходжання, прыводзіць звесткі аб парадку ажыццяўлення трапезы і правшах паводзіць у час яе правядзення.

У працы А.К. Сержпутоўскага "Прымы і забаны беларусаў-палешукоў" ёсць таксама раздзел "Яда і шціё", у якім, акрамя прыкмет і павер'яў, звязаных з прыгатаваннем і ўжываннем ежы, прыводзіцца шкавыя і падрабязныя звесткі аб тэхналогі прыгатавання сфаў, спосабах захоўвання прадуктаў, грунтоўна ашсваюцца святочна-абрадавыя фазезы²⁵.

Варта яшчэ адзначыць дзве брашуры, прысвечаныя вывучэнню пытанню харчавання, якія былі выдадзены ў 30-я гады. Тэта праца Рубшык "Некаторыя даныя аб культуры і быце калгасаў БССР"

²² Тамжа. №5-6. С. 52-58.

Тамкоп'і М. Да пытання аб саштарна-бытавым стане вёсак: Глады, Шагуібікі, Куляшы, Бранчыцы і Чапал! Старобшскага раёна Бабруйскага акуп // Наш край. 1927, № 12. С. 52-53; Бараноўскі Я. Санплрна-бытавы стан Вскі Радшшчм, Букчансю сельсавет, Тураўскі раён, Мазырскага акупа // Паш край. 1928, № 8-9. С. 58; Жук Ул., Панкоў П. Саштарна-бытавы нарыс вesy Дубровы, Лельчыцкага сельсавета і раёна, Мазырскага акуп // Паш край. 1929, № 2. С. 47-48; Шаўкоп'і С. Некаторыя песні аб Тапесім сельсавете Тураўскага раёна // Наш край. 1929, № 12. С. 44; Исмаў А. Веса Вярхі і шлях да яе калекшвацьп // Наш край. 1930, № 1. С. 54; Войтка М. На бераче Усяжы рак! (санплрна-бытавы парі.іс в. Мгле Юраўскага с/с Смалявінскага раёна па Мніпчыне) // Паш край. 1930, № 3. С. 33-34.

²¹ Сержпутоўскі Л. А. Вмтосіа паляне: Этнаграфічны нарыс на матэрыяльнай культуры беларускага Палесся. Мн., 1928. С. 46-50.

²⁵ Сержпутоўскі Л. К. Прыімі і забаны беларусаў-палешукоў. Мн., 1930. С. 77-110.

(Мінск, 1931), у якой аутар разглядае пытанш грамадскага харчавання, прыводзіць станоучыя і адмоўныя прыклады работы сталовых у калгасах і саўгасах. У працы Н.В.Балшскай "Харчаванне дзяцей у днічых садках" (Мінск, 1939) раскрываюцца пытанш значэння харчавання для дзіцячага арганізма, асваюцца прадукты харчавання, прыводзяцца нормы харчавання для дзяцей і г.д.

Этнаграфічнае даследаванне беларускай народнай кулінарыі значна пашырылася з 50-х гадоў XX ст. Пытанш ежы і харчавання, побач з ініцыяльнымі аспектамі матэрыяльнай культуры, даследуюцца М.Я. Грынблатам і Л.А. Малчанавай²⁶. Аутары паказваюць змены, яма адбылося у харчаванні калгаснай вёсю, падрабязна прыводзяць ашсанне спосабаў і прыёмаў гатавання страў па трупах: хлеб і мучныя стравы; бульба і бульбяныя стравы, крупы і крупяныя стравы; малако і малочныя прадукты; мяса і мясныя стравы, гародшны і стравы з гародшны; нашткі Дастаткова поўна ашсаны штодзённыя трапезы, час і парадак іх выканання, колькасць, прыводзіцца стравы, яны калгасшы ужываюць на сьнеданне, абед, вячэру, даследуюцца прадметы хатняга начыння.

Пытанш ежы і харчавання калгаснага сялянства разглядаў І.П. Корзун²⁷. Ім таксама апублікаваны шэраг артыкулаў па народнай кулінарыі²⁸, у якіх робіцца спроба даследаваць псторыю беларускай Кухні, аналізуюцца некаторыя асаблівасці беларускай народна! Кулінарыі. Аутар дае характарыстыку мнош народных страў, а таксама паказвае змены, яны адбышыся у харчаванні за гады Савецкай улады.

Ежа і харчаванне сельскага насельштва Беларуса у гады вайны разглядае А.І. Залескі²⁹.

² Грынблат М.Я., Малчанава Л. А. Новыя з'явы у быце калгаснай вёсм: Спроба этнаграфічнага вывучэння калгаса "Бальшавік" Хойніцкага раёна Гомельскай вобласці // Беларуса этнаграфічна. і зборшк. Мн., 1958. С. 40-52.

Корзун І.П. Ница і питание колхозного крестьянства (историко-этнографическое исследование). Автореф. дне. ...канд. ист. наук. Киев, 1963, Яго ж. Асаблівасці харчавання беларускага калгаснага сялянства // Весні АН БССР. Сер. Грамад. навук. 1960, № 4. С. 82-91; Яго ж. Зміны ў т та харчаванні колхознаго селянства Беларуса // НТК. 1962, № 4. С. 71-81.

²⁸ Корзун І.П. 3 гісторыі беларускай народнай Кухні // Беларуса. 1959, №7. С. 24-25; Яго ж. Некаторыя стравы беларускай кулінарыі // Беларуса. 1960, № 1 С. 25-26; Яго ж. Беларуса нашты і езравы з гародшны і ягад // Беларуса. 1960, № 12. С. 24; Яго ж. Пра беларускую кухню // Польша. 1969, № 9.

²⁹ Заявим А.І. Бигбеларускхсялян у нарызансКІм Краі. Мн., 1970. С. 106-112.

У манаграфіі Л.А. Малчанавай "Матэрыялыш культура беларуса"³⁰ пытанш ежы і хатняга начыння у ХІХ-пачатку ХХ ст. нрысвечана асобная глава, у якой даследчыца характарызуе асноўныя прадукты харчавання, праводіць класіфікацыю страў беларускай народнай кулінарыі у залежнасці ад паходжання прадуктаў. Аутар выдзяляе раслінную ежу (стравы з муі, крупяныя стравы, стравы з гародшны); стравы з мяса, рыбы, яек; малочную ежу. У асобную групу выдзелены напоі. Дастаткова поўна даецца матэрыял па хатшм начынні, праведхна яго класіфікацыя, прадстаўлены фотаздым. Л.А. Малчанава даследуе таксама пытанш парадку прыёму ежы і харчовага рацыёну на працягу дня і усяго года, разглядае некаторыя лакальныя асаблівасці у харчаванні беларусаў. Акрамя выкарыстання шматых этнаграфічных тэрмінаў і крышч, аутар уводзіць у навуковы ужытак і матэрыялы этнаграфічных экспедыцый. На жаль, у манаграфіі адсутшчаюць адпаведныя спасылкі на уласныя архіўныя матэрыялы. Пытанш ежы і харчавання беларусаў еялян да рэвалюцыі Л.А. Малчанава разглядае таксама у асобным артыкуле³¹.

Накопленыя звесткі дазволілі стварыць абагульняючы нарыс па кулінарыі беларусаў, яны апублікаваны ў адпаведных тамах серыі "Народы свету" (Народы Еурапейскай часткі СССР. М., 1964) і "Нарысы агульнай этнаграфіі" (Еурапейская частка СССР. М., 1968).

На працягу 80-пачатку 90-х гадоў ХХ ст. працягвалася вывучэнне пытанш народнай кулінарыі беларусаў. У гэты перыяд даследавалі асобныя яе перыяды. Ежа, Напоі і рэчы хатняга ужытку пасельштва Беларусаў у ХІУ-першай палавіне ХУН ст. разглядаюцца І.У. Чаянным³², ежа і хатняе начынне беларусаў у ХУІ-ХУШ стст. падрабязна даследуецца Л.А.Малчанавай. Пытанш харчавання у беларускай сям'і, у тым Лёку харчаванне дзяцей, вывучала Г.М.Курыкдач³³. Цкавыя матэрыялы аб харчаванні пасельштва роднага вёсм Вількаўцы прыводзіць М.М.Улашчык³⁵. В.С.Цігоў разглядае лакальна-тыпалапчныя асаблівасці

³⁰ Молчанава Л. А. Матэрыяльная культура беларусаў. Мн., 1968. С. 183-225.

³¹ Молчанава Л. А. Ежа та домашне начынне білорускаго селянства до рэвалюцыі // НТК. 1960, № 1. С. 76-82.

³² Чаквіш І. У. Ежа, Напоі, рэчы хатняга ужытку // Ф.Скарыпа і яго эпоха. Мн., 1990. С. 38-145

³³ Молчанава Л. А. Очерки материальной культуры беларусаў XVI-XVII стст. Мн., 1981 С. 43-59.

³⁴ Курьков І. Г. М. Сялянская сям'я // Сям'я і сямейны быт беларусаў. Мн., 1990. С. 55-56, 74-80.

³⁵ Улашчык М. М. Была такая веска: Псторыка-эпіграфічны нарыс. Мн., 1989.

страу беларускай народнай кулшарып . У сваёй ірацы "Народная спадчына: Матэрыяльная культура у лакальна-тыпалапачнан разнастайнасцГ даследчык выкарыстау разам 3 шшыий элементам! матэрыяльнай культуры і матэрыялы па беларускай народнай кулшарып для псторыка-этнаграфічнага раяшравання матэрыяльнай культуры Беларусі Аутар выдзяляс на тэрыторыі Беларуса шэсць псторыка-этнаграфічных рэпёнау: Падзвшне (Паазер'е), Падняпроуе, Цэнтральная Беларусь, Панямонне, Усходняе і З&ходняе Палессе. Псторыя і асаблІвасщ моцных беларусюх напою стала аб'ектам даследавання С.Ф.Цярохша³⁷. У калектыунай працы беларусюх і украшеюх вучоных-этнографу пад юраушцтвам члена-карэспавдэнта АН Беларуса В.К.Бандарчыка "Палессе: Матэрыяльная культура" артыкул Т.А.Гонтар і Л.А.Малчанавай "Ежа і начынне" прысвечаны вывучэнню пытанняу харчавання насельшцтва Палескага рэпёна .

Каля 100 артыкулау, прысвечаны пытанням беларускай народнай кулшарып, надрукавана у фундаментальнай калектыунай працы беларусюх этнографу "ЭтнаграфІя Беларусь Энцыклапедыя" , прычым амаль палавшз з іх напісана Г.Ф.Вештарт. Акрамя гэтага, Г.Ф.Вештарт у сеаіх навуковых працах разглядае мовазнаучыя аспекты ежы і харчавання .

У 1992 г. вышыла з друку праца І.П. Корзуна "Бсларуская кухня"⁴¹, у якой аутар разглядае псторыю беларускай кухш, нацгынальныя традыщп прыгатавання ежы у хаТніх умовах, ашевае традыщыйныя стравы і народныя спосабы перапрацоук! прадуктау харчавання.

Титов В.С. Историко-этнографическое районирование материальной кулиуры беларусов (XIX-нач. XX в.); Автореф. дне. ... д-ра ист. наук. М., 1991. С. 21-22; Яго ж. Народная снадчына: Матэрыяльная культура у лакальна-чыпалапачнай рашастайнасць Мн., 1994. С. 178-201.

³⁷ Цярохш С.Ф., У фокусе канкрэшага факта: Прауда і мана нра ап'яняш.ныя тшіітсі на Беларусь Мн., 1988.

Полесье: Материальная культура. Киев, 1988. С. 376-399.

" ЭтнаграфІя Беларусь Энцыклапедыя. Мн., 1989.

Вештарт Г.Ф. ЛнгІваеаграфІчная дыферщыяцыя Прмпяцкага Палесся (на маг>рыале назвау ежы): Дыс... канд. фьпал-наук. Мн., 1969; Яе ж. Названия пиши в говорах Полесья // Лексика Полесья. МЛ, 1968; Яе ж. Начвы хлеба на Паііессі // ЛппвІстычныя даследавшп. Мн., 1968; Яе ж. Начвы ежы на Прыпнщм ПалессІ БеларусІ // Жывое народнае слова: Дыялекталапчны чборшк. Ми., 1992. С. 139-151.

' Коривил.іі. Беларуская кухня. Мн., 1992.

Бсларуская нацгынальнан кухня стала аб'ектам вывучэнпн вядомага даследчыка у гэтай галше В.В.Пахлсбкша⁴². Аутар робщь спробу прасачыць псторыю фармтравання беларускай кухш, разглядае яе асаблІвасщ. апсВае найбольш характэрныя для яс стравы. Трэба адзначыць, на жаль, што вучоны пры гэтым дапускас шэраг памылак.

Бсларуская народная кулшарыя вывучалася у парауанаш з народнай кулшарыяй славян⁴³.

Даследчыю народнай кулшарып суседшх народау — Л.Ф.Арщюх на Украше і В.К.Мшюс у Літве — таксама у той щ шшай ступеш закрал! пытанш беларускай народнай кулшарып^.

У пачатку 90-х гадоу выйшла некальм артыкулау, прысвечаных пытанням беларускай народнай кулшарып⁴⁵, а таксама перавыдадзена калектыуная праца "Беларуская кухня"⁴⁶, у якой разглядаюцца пытанш гісторбіі кухш, традыщн застоля, тэхналопя прыгатавання традыщыйных і сучасных страу.

У кшзе Т.У.РэутовІч, УЛ.Рэукушч "Пакаштуйце — смачна" уключаны як традыщыйныя нацгынальныя стравы, так і сучасныя, дадзены асаблІвасщ іх прыгатавання, прычым, акрамя беларускай, разглядаюцца кухні народау, ягая з даушх часоу жывуць на тэрыторын Беларусі л'Боуская, польская, татарская, украІнская, яурэйская⁴⁷.

⁴¹ Похлебкин В. В. Национальные кухни наших народов: Основные кулинарные направления, их истории и особенности. Рецептура, 2-е изд. М., 1991.

"Mos7.unski K. Kultura kidowa slovviai. Ст. 1. Krakow, 1929; Зеленин Д. К. Восточно-славянская этнография. М., 1991. С. 116-161; Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры. МЛ, 1987. С. 292-312.

" Лрпюх Л.Ф. Пища и питание украинских крестьян конца XIX-XX в.: Этнографическая характеристика: Дне. ... канд. ист. наук. Мн., 1981; Яе ж. Украшеька народна кулшарІя: гсторико-этнографічпе дослджение- Кшв, 1977; Милло с В.К. Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX-начале XX в. // Балтайский этнографический сборник. М., 1956.

Батан Л.Н. Этнакужтурньш сувячІ беларусау і лгтоуиау' у канцы ХІХ-пач. ХХ ст. (па даш.ІХ народнай кулшарып) // Веаи' АН БССР. Сер. грамад наук. 1990. № 5. С. 72-78; КасцяровІч ГЛ. Ежа і харчаванне // Павшы Беларускай акадэмп. 1993. № 10 11. С. 6-7; Павафодсм Т.Д. Народная кулшарыя як аб'ект навуковага: даследавання // Десці АП Беларусь Сер гумпшт. навук. 1994. № 4. С. 81-87; Яго ж. Народныя Напоі // Бсларуская мшшушчына. 1993 № 3-4. С. 78. Яго ж. Страны ч мум (на vіпаі рафІчных мапрыялах ХІХ СТ) // Бсларуская мшшушчына. 1994. N 2. С. 61; Яго ж. Смачна оіі... Народная кулшарыя Гомельшчыны // Беларусь. 1994. № 6. С. 30 -32; № 8. С. 26 27; № 9. С. 32 33.

⁴² Беларуская кухня. 3-е ИЗД. Мн., 1993.

" РэутомчТ. У., РэутовІч У. І. Пакашкуйце — смачна. Мн., 1993.

У 1992 г. выйшла у свец першая кніпа, падрыхтаваная Міжнароднай камісіяй па вывучэнню гісторыі харчавання у ЕўропеTM. Гэта зборшк дакладаў, зробленых па першай, устаноўчай канферэнцыі, праведзенай у г. Мюнстэры у Верасі 1989 г. Кожны ўдзельнік канферэнцыі зрабіў даклад аб стане вывучэння праблем харчавання у прадстаўляемай ІМ краіне ў мшўлым і сучасным. Стан вывучэння харчавання беларусаў разглядаўся ў дакладзе М.Г. Рабшова "Этнаграфічнае вывучэнне традыцыйнага харчавання русідаў, украшцаў і беларусаў у XVI-XIX стст.: Стан даследавання і асноўныя праблемы" (С. 224-235).

У юте Э.М. Зайкоўскага і Г.К. Тычка "Старадаўняя беларуская кухня"¹⁹ ва ўступным артыкуле разглядаецца гісторыя беларускай кухні, аналізуюцца першыя працы па кулшары беларусаў. У кішзе даюцца таксама рэцэпты страў, сабраныя з шэрагу выданняў, у якіх адлюстравана беларуская кухня да еярэдзшы XIX ст.

Таім чынам, сабраны багаты этнаграфічны матэрыял па беларускай народнай кулшары, даследаваны некаторыя яе асаблівасці, паказаны змены, якія адбываліся ў ёй і харчаванні, надрэнна вывучаны асобныя яе перыяды, матэрыялы па народнай кулшары былі выкарыстаны для гісторыка-этнаграфічнага раяшравання матэрыяльнай культуры Беларусі.

Вшавочна неабходнасць стварэння працы па беларускай народнай кулшары, у якой падрабязна была б даследавана яе структура, вывучаны асноўныя структурныя кампаненты, разгледжаны тэарэтычныя аспекты беларускай народнай кулшары, а таксама паказаны змены, якія адбываюцца ў народным харчаванні пад уплывам розных фактараў і ў першую чаргу авары на Чарнобыльскай АЭС.

European Food History: A Research Review // Ed Hans In Iculcherg. Leicester. London, New York. Distributed Exclusively in the USA and Canada By St. Martin's Press. 1992.

Зайкоўскі Э.М., Тычка Г.К. Старадаўняя беларуская кухня. Мн., 1995.

МЕТАДЫ І ПРЫЕМЫ ЗБОРУ ПАЛЯВЫХ ЭТНАГРАФІЧНЫХ МАТЭРЫЯЛАУ ПА ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАУ

Для збору палявых этнаграфічных матэрыялаў прымяняюць стацыянарны і экспедыцыйны метады. Стацыянарны метад прадугледжвае працяглыя кантакты даследчыка з вывучаемым этнасам (некалькі месяцаў, год і нават некалькі год). Да стацыянарнага вывучэння звяртаюцца параўнальна рэдка, асабліва ў апошні час. Галоўны недахоп стацыянарнага вывучэння — у яго параўнальна малой прадукцыйнасці, таму што ў гэтым выпадку даследуецца толькі вельмі абмежаваныя расні, аднаведна, невялікая група насельніцтва. Таму стацыянарна вывучаюцца звычайна або зусім не даследаваныя, або мала даследаваныя групы і народы, калі важна сабраць самыя разнастайныя звесткі аб культуры вывучаемага народа. Разам з тым, стацыянарны метад мае цэлы шэраг пераваг. Жывучы працяглы час сярод вывучаемага насельніцтва, кожны дзень назіраючы яго жыццё, этнографічны даследчык атрымае матэрыял глыбока і ўсебакова вывучыць і ацэніць культуру народа, пазбегнушы выпадковых вывадаў, якія фунтуюцца на павярхоўных назіраннях.

Экспедыцыйны метад заключаецца ў кароткачасовым знаходжанні даследчыка сярод вывучаемага (ад некалькіх тыдняў да некалькіх месяцаў). Працягласць экспедыцый залежыць ад задач і умоў работы. Экспедыцыйны метад дазваляе за больш кароткі тэрмін вывучыць большую групу насельніцтва, абследаваць большую тэрыторыю. Гэты метад прымяняюць для збору звестак аб тых элементах культуры, вывучэнне якіх не патрабуе працяглага назірання за імі. Яго выкарыстоўваюць пры вывучэнні жылля, адзення, народнай кулшары, прыклад працы, прадмстаў хатняга начыння і г.д.

Існуе два асноўныя метады абследавання і збору палявых этнаграфічных матэрыялаў: маршруты і куставы. Пры маршрутным метадам аднолькавы час адводзіцца на вывучэнне кожнага пасялення. Экспедыцыя перамяшчаецца ў вобласці вывучэння па нспарыўнаму маршруту з паслядоўнымі прыпыткамі ў кожным пункце вывучэння на два-тры дні для збору матэрыялаў.

Пры куста вы м абследаванш у вобласш вывучэння іамячаюцца галоунья, базавыя пункты вывучэння, а пасялнш, ямя знаходзяцца іобач, абследаюцца для праверю і удкладнэння звестак, атрыманых пры зборы матэрыялау у галоуным пасяленш. Пры куставым абследаванш на збор матэрыялау у базавым пункце :атрачваецца большая часта часу (4-6 дзён), а на абследаванне суседшх пунктау — па 1-2 дш. Куставы метада прымяняецца у тых выпадках, кии іскал ыа пасяленню размешчана побач і насельштва яюх мае падобныя рысы культуры.

Кожнае абследаванне патрабуе адпаведных спосабау фшсацън фактычнага матэрыялу і праграмы экспедыцън.

Прафама экспедыцън павшна уключаць: фармул'роуку праблема-т'па экспедыцън, вызначэнне раёна правядзення даследавання і маршруту экспедыцън, размеркаванне часу і этапау работы і аб'ём работы удзельшкау экспедыцън, фармул'роуку каротмх метадычных распрацовак і фармул'фаванне рабочых навуковых ппотэз.

У методыцы этнаграф'чных іспуе некальк' прыёмау, якы забяспечваюць рэпрэзентатыунасць сабранага матэрыялу. Кажіі неабходна абсалютная дакладнасць звестак пра аб'ект выгаучэння, выкарыстоуваецца прыём суцэльнага абследавання. Пры суцэльнымабследаванні вывучаюцца усе аб'екты пасялення, аптываецца усё насельштва. Суцэльнае абследаванне дае найбольш поуныя і надзейныя звесты. Але кш насельштва шматлгкае і кожната распытаць немагчыма, тады этнограф выкарыстоувае метада выбарачнага даследавання, гэга значыць робшць выбарку — вылучае такую колькасць адзшак абследавання, якая б дазволш б без ісТойНвix памылак высвешць усе асабл'івашх даследуемых з'яу.

І пры стацыянарным, і пры экспедыцыйным метадах работы даследаванне вядзецца шляхам асабісг'бix шгйранняу,, гутарак з мясцовым! жыхарам!, фшсацъи матэрыялау, збору этнаграф'чных прадметау.

Асабістым гегараннем называецца таы ірыём работы, кшп этнафаф'чныя звестк! збіраюцца шляхам мэтанаяураванага візуальнага іазірання. Усе звеста, атрыманыя шляхам асабісгах назіранняу, фжсуюцца у палявым дзёншкш. Звычайна у якасш палявога дзёншка выкарыстоуваюць тоусты сшытак з трывалым! вокладкамг Дзёншк павшей мець тыгульны Лст, на яюм указваецца назва гэтага палявога документа (палявы дзёншк), прозв'ічч, ЛМН і Імя па бацьку таго, хто вядзе дзёншк. Перад кожным зашсам ставшца дага, кал! зашсваюцца звестга і месца зашсу. Юш на працягу дня зашсы вялюя у розных мсцах, то абавязкова указваецца кожнае новае месца зашсу. Усе староікі

дзёншка павшны быць пранумараваны. Зашсы у палявым дзёншкш неабходна вссш разборл'івым почыркам. Адным з вшау палявой работы з'яуляецца гутарка з мясцовыш жыхарамг У навуковай лтзратуры мясцовых жыхароу, яія даюць звестю аб культуры і побыце народа называюць шфарматарамг Пспех гэтай работы у мнопм залсжыць ад умелага падбору шфарматарау. Неабходна надб'іраць таюх людзей, яія могуць даць найбольш ноуную і дакладную шфармацыю аб той з'яве культуры, якая вивучасца. Гутарка павшна быць мэтанаяураванай, таму да яе Ірэба рыхтавацца загаддзя: прадумаць план, пыташп, ямя неабходна высветлшць. Запіс гутарак з шфарматаршн вядюцца у палявым сшытку. Звычайна для палявога сшытка, як і для палявога дзёншка, выкарыстоуваюць тоусты сшытак з трывалыш вокладкамг Палявы сшытак таксама пав'існ мець тыгульны лют, на ямм абазначасца назва документа, прозв'шчч, Імя, Імя па бацьку таго, хто вёу зашсы. Кал! у час экспедыцън запаунысца нскальы палявых сшыткау, то яны нумаруюцца. З кожным новым шфарматарам зашс гутарш іачынасца з новага ліста. У пачатку зашсу абавязкова указваецца дата зашсу, месца зашсу, звесш аб Інфарматары (прозв'шчч, Імя, Імя па бацьку, узрост, занятак), а таксама дадзеныя (прозв'шчч, Імя, Імя па бацьку) таго, хто вёу зашсы. Усе зашсы у палявым сшытку вядуцца разборл'іва. Старшшй палявога сшытка павшым быць пранумараваны.

Асобнае месца у палявой рабоце займае збор разнастайных звестак у мясцовых установах і аргашзацъях. Тут зб'іральнк знаёмшца з неабх'ііаіі дакументацъяй і атрымл'вае абагуленую шфармацыю аб асобных аспектах жыцця мясцовага насельштва ад юраушкш і Іругіх адказных асоб, яюя выступшоць як свайго роду эксперты. У гэтай жфармацъи звычайна бываюць сканцэнтраваны працягласць назірання і вял'кі вопыт работы, і таму яна нос'іць дастаткова аб'сктыуны і абагульнягочы характар. Такал Інфармацъя дапамагае даследчыку лепш арыентавацца у мясцовай сітуацъп, унсеш карэктывы у свае г'іпотэзы і выбраць найбольш мэтанаяураваны напрамак для далейшай работы. Пажадана, каб гутарм з такпі экспертам! праводзіл'іся у пачатку палявога даследавання.

Разнастат'шыя ЗВССТКJ аб культуры народа, акрамя Запісау у дзешку і палявым сшытку, фп«пруюцца з дапамога!! замалёвак, чарцяжоу, фатагра(І>авання, кІназдымак. Да малюнкау, чарцяжоу, (І>гыздымкау састауляюцца зап'ісы, у яюх указваецца назва прадмета або яго частак, месца і час іх тснаванні. Машонк!, чарцялсы абазначаюцца па-

радкавым! ну парам!. Гэты п\д палявой работы часцей за усе прымяня-сца для збору шфармацён аб элементах матэрыяльнай культуры.

Адным з Відаў палявой работы з'яўляецца збор этнаграфічных калекцый, якая затым перадаюцца у гісторыка-краязнаўчыя музеі. Этнаграфічныя калекцыі уяўляюць сабой сапраўдныя этнаграфічныя прадметы, таму неабходна сабраць перш за ўсё тыя прадметы, якая з'яўляюцца найбольш характэрнымі для даследуемага населеныцтва. Кожны прадмет абазначаецца асобным нумарам, яго указваецца на бібліі, прымацаванай да прадмета.

Пры зборы этнаграфічных прадметаў неабходна састаўляць так званую легенду этнаграфічнай рэчы. У легендзе указваецца назва прадмета (агульнапрынятая і мясцовая), найбольш характэрныя яго асаблівасці, выкарыстанне, прызначэнне, прозвішча, *hvi*, *MH* па бацьку уладальніка рэчы, хто яе ?рабіў, калі набыта і г. д. Легенда павінна змяшчаць па магчымасці ўсе звесткі аб рэчы. Этнаграфічны прадмет, яго не мае легенды, не мае навуковай вартасці. На аснове легенды рэчы састаўляецца музейны пашпарт этнаграфічнага прадмета. Легенды зашытаюцца або ў асобным сшытку, або на апошніх старонках палявога дзёшніка *ц* палявога сшытка.

Адным з важных момантаў палявой работы з'яўляецца апрацоўка сабраных матэрыялаў і яго падрыхтоўка для перадачы ў архіў або рукашны фонд. Ёсць пэўныя правылы апрацоўкі палявога матэрыяла. Усё зробленае ў палявых умовах (часцей не вельмі зручных) павінна быць перададзена і расшыфравана. Пелявыя дакументы, якая вядуцца ў час палявых даследаванняў, павінны быць прагледжаны, пранумараваны і пазначаны выходным! дадзеным!, дзе указваецца назва экспедыцыі, дата і месца яе правядзення, крышца шфармацён, яе кароткая характарыстыка, маршрут экспедыцыі і г. д. Усе пелявыя запісы пажадана суправаджаць тэматычнымі паказчыкамі і слоўкамі рэальнасных і лакальных назваў.

Навуковыя матэрыялы, якая атрыманы ў ходзе палявой работы, з'яўляюцца адной з важнейшых крышц этнаграфіі. Таму этнограф павінен вельмі адказна адносіцца да збору палявых этнаграфічных матэрыялаў, выконваючы ўсе патрабаванні, якая прад'яўляюцца да дадзенага віду работы.

Пры вывучэнні традыцыйнай культуры харчавання неабходна высветліць фактары, якая на яе уплываюць. Сярод іх можна вылучыць фактары вышэйшага і фактары шэйшага узроўня. Да фактараў вышэйшага узроўня адносяцца прыродна-геаграфічны; сацыяльна-

эканамічны; пегорыка-куяўтурныя традыцыі; сезоннасць. Сярод фактараў шэйшага узроўня, якая таксама аказваюць значны уплыў на фарміраванне і ступень развіцця народнай кулінарыі і якая ў той ці іншай меры уваходзіць у структуру фактараў вышэйшага узроўня, можна вылучыць: наяўнасць і даступнасць зыходных сыравінаў камітанетаў, узровень развіцця навыкаў і ведаў у галіне кулінарыі майстэрства, уплыў запазычанняў і г. д.

Вывучэнне традыцыйнай культуры харчавання не зводзіцца да вызначэння прыяўса і складу страў, напоў і г. д. Знаходзячыся ў шэрагу этнограф павінен таксама вывясціць і больш агульныя умовы харчавання мясцовага населеныцтва.

Вельмі важна, напрыклад, вывясціць рэжым харчавання. Звычайна адрозніваюць рэжым харчавання на працягу сутак і рэжым харчавання ў рамках гадовага цыклу жыццядзейнасці. Рэжым харчавання знаходзіцца ў цеснай залежнасці ад раскладу дня чалавека, ад яго працоўнай дзейнасці. Таму, вывучаючы сутачны рэжым харчавання, неабходна, перш за ўсё, высветліць расклад дня і умовы, якая яго вызначаюць, а пры вывучэнні гадовага рэжыму харчавання важна высветліць характар размеркавання гаспадарчых работ на сезонах, наяўнасць тых ці іншых відаў ежы ў розныя поры года і г. д.

Асаблівую ўвагу неабходна звярнуць на практыку харчовых забаронаў, у тым ліку пастам, тэа значыць перыядам часовага устрымання ад тых ці іншых відаў ежы. Пасты — гэта адна з мношч разнастайнасцей харчовых забаронаў. Цяжка назваць народ шэй этнічную групу, у якой адсутнічалі б звычалы устрымання ад ужывання ў ежу тых ці іншых раслін і жывёл. Такая звычка звязаная, хоць і ў значнай ступені (Юрмэ, з табуяць жывёл і раслін, якая сёння карэннем узыходзіць да тэмлістых уяўленняў першабытнасці. Так у адных месцах не ядуць зайцаў, у іншых — мядзведзяў, у трэціх жураўлёў і г. д. Цікава, што такія харчовыя забароны могуць быць рознымі нават у двух суседніх пасяленнях. Высветліць таю харчовых забаронаў і дакладна іх лакалізацыю могуць быць карысным* пры ўзнаўленні некаторых момантаў этнічнай гісторыі населеныцтва.

Асаблівасці назірання і апытання Інфармагараў — галоўныя крыніцы звестак па традыцыйнай! культуры харчавання. Акрамя таго, прымяняюць усе звычайныя віды фіксацыі: агнеанне, графічныя прыёмы, (І)аграфаванне, кіна-відэаздымку.

Пры аш'санш неабходна па мапымасц поуна і падрабязна зашсаць рэцэптуру мясцовых страу і тэхналогпо іх прыгатавання. Тэхналопя прыгатавання страу часта бывае вельмі складанай і ад прыпрыжвання яе залежыць якасць ежы. У тэхналогп важш выявпц. не тольм спосабы мехашчнай НІХ!М!чтй апрацоуы (рэзаннс, здрабненне, квашэнне, вымочванне і г.д.), але і парадак, паслядоугісць працэсау, іх працягласць. Не Ірэба забываць і пра такыі моманты, як прадметы хатняга начиння, посуд, у якім гатуюць ежу, рэжым падафэву, асаблівасц захоування готовых страу і г.д.

Асаблівую увагу звяртаюць пры вывучэнш на фжсацыю мясцовай кулшарнай тэрмшалогп.

Мнопя кулшарныя вырабы (круглыя блшы, каравай, "жаваранкГ, "сарокг" і шш.) маюць дакладна устаноуленую форму. Для фжсацын яе звяртаюцца да рысавання, фатаграфавання, просядь згатаваць шняныя шц воскавыя мадэл і г.д. Фжсуюцца таксама спосабы упрыгожвання ежы (напрыклад, расфарбоука яек).

Поунае дакладнае апюанне ежы немагчыма без таго, каб не паспрабаваць яе на смак. Гэга далека не заусёды прыемна даследчыку, але без гэга яму не удаецца правшына вызначыць і агасаць смакавыя якасц страу.

Аналапчным спосабам сабіраіоуб звестю і аб напоях.

Некаторыя звеста аб зшкнуушых вшах ежы можа даць знаёмства з ТыМі распінаМі і жывёлам!, яюя *спі* тольм у час голаду (напрыклад, лебяду, жалуды і г.д.) Цжавыя дадзеныя можна атрымаць, абследаваушы дзіцячую ежу: дзеш часта ядуць мнопя ввды дймх трау, карэння, ягад, яюя дарослыя ямаль не ужываюць.

Пры вывучэнш традыцыйнай культуры харчавання даследчык павшей таксама, як і пры вывучэнш іпцїбіх элементау матэрыяльнай культуры, фжараваць тыя абрады, звы-ті, легенды, прбіМхі, яюя звязаны з пэунымі еіflаМі ежы ці асаблівасцямі рэжыму харчавання.

Найбольшым кансрватызмам адрозшваецца абрадавая ежа. Пры адпрауленш тых шц шшых абрадау (сямейных, календарных і г.д.) нярэдка гатуюць і ядуць ежу, якая у паусядзённым жышцд дауно ужо выйшла з ужывання. Гэта гаворыць аб тым, што у мшулым такая ежа была паусядзённай з'явай, а са зменай умоу пражывання захавалася як абавязковая у абрадах. Сярод МНогіх страу, якія падаюцца на памшках ці на вяселл1, неабходна выдзяляць ташя, яія з'яуляюцца абавязковыМі пры адпраулення дадзенага абраду (такой з'яуляецца, напрыклад, кушця на пахаеанпі у славян). Аналп абавязковай абрадавай ежы не

тольо пралівас свет на асаблівасш гаснадарк1 у мшулым, але і дае дадатковыя ЗВССПкі аб паходжапш дадзснай трупы насслыпцтва.

Вывучаючы змены у харчаванш насельшцтва, неабходна на аснове шматшмх матэрыялау вызначыць змены (Запіс меню, рэжыма харчавання і г.д.) і прычыны, яюя выюнкагоць гэтыя змены (напрыклад, пераход да грамадсюх форм харчавання). Для атрымання такіе шматамх матэрыялау можна рэкамендаваць анкетныя метады і астэматычныя наз1рашн, а таксама ЗВестКі, сабраныя ва установах фамадскага харчавання.

ТРАДЫЦЫІННЫЯ ТРАПЕЗЫ

Адной з састаўных частая беларускай народнай кулшарып з'яўляюцца трапезы. На думку лшгвютау, слова "трапеза" трашла у старажытнарусую, а затым у старажытнабеларусмя помнш з фэчаскан мовы⁵⁰ і першапачаткова ужывалася тольк! для абазначэння памшальных трапез. Трапеза уяўляе сабой спажыванне страу у пэунай паслядоунасщ. Звычайна я па складаецца з некальмх страу, уключаючы Наноі. Асноўную функцыянальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы. Яны утвараюць ядро усей сюэтмы харчавання этнаса. Святочна-абрадавая трапеза з самага пачатку узшкла як апазшыя да штодзённай. Для свят заусёды было характэрна ужыванне больш багатай і разнастайнай ежы.

У залежнасщ ад часу прыёму можна вылучыць рашшыя, дзённыя, вячэршыя, у залежнасщ ад месца прыёму — хатшыя, палявыя, фамадсыя, трапезы у гасцях.

Пры даследаванш трапез як элемента народнай кулшарып неабходна звярнуць увагу на іх колькасць, час, месца правядзення, склад удзелынкау, зафжеваць адрозненш трапез адну ад другой, вызначыць паслядоунасць, у якой ужываюцца розныя стравы у складзе трапез. Любая трапеза — гэта перш за усё лкда, ямя у ей удзельшчаюць. Таму неабходна звярнуць асаблiвую увагу на правшы паводзш у час трапезы. Трапеза уяўляе, нарэшце, дзеянне з пэуным знакавым зместам, таму яна з'уляецца *вепън* карыснай крыншай для этналагiчнага вывучэння.

Этнаграфiчныя матэрыялы сведчаць, што для беларускай народнай кулінарыі у ХГХ-пачатку ХХ стагоддзя характэрны чатыфы штодзенныя трапезы: снеданне (сняданак), абед палудзень (падвячорак) і вячэра. Паказчыкам часу для кожнай трапезы, калi збiралася уся сям'я або большая яе частка, у кожнай сямЧ і у вёсцы у цэлым бвiшi зазедзеная традышья ("так дзяды нашы рабш"), месца знаходжанне сонца на небе, вясковы хранометр у вобразе пеуны. Час і ход трапезы мянялюя у перьгяд выкаіанн-ня палявых работ, а таксама знання адрозшвалася зiмой і летам.

⁵⁰ ГiсТарi.гiііаа лксiкалогiя беларускай мовы. - Ми., 1970. С. 19.

Першая дзённая трапеза у белпрусау — сняданне — звычайна адбывалася пакож 6-8 гада>намi ранiцы. Яна была самая кароткая, бо кожны член сям'i спяшаўся на свае ірацоунас месца. Звычайна у прамежак палпж снеданнсм і абедам выконваўся асноўны аб'ём дзённай работы. На снеданне издавалi цёплую рэдкую страву, якую елi з хлебам. У самых бедных ссм'ях, там дзе не мапп "вары разварваць", перакусвалi хлебам з вадоу або квасам. Мнопя члены сямЧ (гаспадар, старэйшыя сыны) летам снедалi у полi, пасля першай запрэжi⁵¹.

Другой дзённай трапезай быу абед. У розных месцах Беларуа час яго правядзення варЧраваўся у прамежку ад 10 да 13 гадзш. К абеду, як правiла, збiралася уся сям'я, за выклгачэннем хiба што тольыя тых яе членау, ямя працавалi у аддаленных ад дому месцах. На абед падавалася некальыя страу, гаму гэта трапеза была самай насычанай. Абедзеннае меню залежала ад шматлiклх абставшi і прычын: сямейнага дастатку, народнага календара, майстэрства гаспадынi Для прыкладу прывядзём абедзеннас меню штодзёнай трапезы бедных і замолшых еялянсiх сем'яу у Магiлёускай губертi, заiнксаванас этнофафам Е.Р. Раманавым.

Поёная ежа штодзённая

Бедных сем'яу

- а) боршч з грыбам! або халашпк (шчауе і цыбуля);
- б) бульбяны суп з крупа\п і бобам.

Заможных сем'яу

- а) боршч з грыбаш або салёнай рыбай, летам халаднiк;
- б) суп з алеем;
- в) каша грэчневая, пшонная або бульбяная з ТiMi ж крупамi і каноплямi або алеем.

Скаромная ежа штодзённая

- а) боршч з салам;
- б) малочны суп.

- а) боршч з салам або мясам;
- б) суп мясны або малочны;
- в) каша з салам⁵².

Заірэжкб Мпымуся ірамежк часу, гiфiтуаMi якога Gіiіi «заірог і адірог» рабочей жывёлт — каня, пала і гд. ТаКiх мпрэкак было 3: 1) ад у.лнходу сонца да снедаппя; 2) іасля сиедаііа — да «беда; 3) часля полудня — да заходу сотр.

⁵¹ Романов Ф.Р. Белорусский сборник. Ими.К. С. 35.

Як бачым, абедзсіны стол л иудлжтмь> «<•<• ферэнцыяцп насельштва. З прыведзснага прыкладу бачна таксама, што абедоеннае меню значна адрозшвацца у мясаед і у час посту.

Звычайна абедзенная трапеза заканчвалася пасляабедзеным сном. Не парушалася гэта традыцыя і у час выканання палявых работ; пасля другой запрэжм, калі рабочыя жывела адпачыла, гадзпгу-другую паспявау паспаць і работнік.

Полудзень (палудзень, папалудзень, падвячэрак) — трэцяя дзённая трапеза, якая ажышцялялася звычайна пам'ж 3 і 4 гадзшам! дня і была характэрна для летняга перыяду. Некаторыя даследчыта наогул Лічаш, што полудзень — неабавязковая і выпадковая трапеза. Этнаграфічныя матэрыялы XIX стагоддзя палкам абвяргаюць гэта. Для уеходнеславянemx народау характэрна было чагырохразовае харчаванне, у той час як еярод пауднёвых і заходах славян усюды распаусюджана трохразовае.

На палудзень звычайна падавалася адна тольк! страва (як правша, гэта был! астаты ад абеду), таму трапеза была кароткай. Асноунае яе функцыянальнае прызначэнне — асвяжыць сшы працаушкоу і рабочай жывёлы.

Апошняя дзённая трапеза — вячэра — звычайна была каля 7-9 гадзш вечара. Вячэрал» астаткам! дзённай ежы, або гатавал! стравы на хуткую руку: вараная бульба з кюлым малаком або з пасоленым! агуркам! і, тварог са смятанай... Пш на вячэру малако ("сырадой"), адвар з трау, хлебны квас. Звычайна прысутшчал! усе члены сямЧ (нярэдка, асабл^ва летам, тольм за вячэрай і зб!ралася уся сям'я). У час гэтай трапезы падводзш вынш сённяшняга дня і рабш расклад спрау на заутрашш.

Гатавал! ежу звычайна адзш, радзей два разы у дзень. На снаданне пяты блшы з муоу, дранш або гатавал! бабку (бульбяную кашу) ш проста варыт бульбу, смажыш сала, рабш яечню. Пасля таго, як печ прапалшца, у пячны "дух" ставш у гаршку стравы на абед: капусту, бураю, бульбяны суп, кашу, тушаную бульбу або бручку, моркву, гарбуз.

Акрамя свайго непаерэднага прызначэння — задавальненне чалавечага арпнйзма у ежы, — трапеза выконвае шэраг шшых функцый. Адна з іх — дыдактычная, якая звязана з традыцыям! народнай педагогш. Менавгта за сталом, калі зб!раюцца усе члены сям'і, перадаецца ад старэйшага пакалення малодшаму набыты вопыт, пэуныя веды, сямейныя традыцый, засвойваюцца нормы марал! і правшы паводзш. "Па

меры таго як стол прыб!расца лыжкам), хлебным! порцыям!, а у шшыя дш і бл!нам!, члены сям'і мыюць руоу і падыходзяць да стала. Старэйшы у сям'і чытас малгтву уголас і пра сябе, у апошшм выпадку асаб!стым прыкладам сн заюнкае да гэтага ж астаттх. Пасля малгтвы кожны садзшца на вызначанае за сталом месца, прычым здольныя спрауляцца з лыжкау дзеш сядаюць пры сеаіх мащ, або "станьком" на лауцы, або на пастауленай на яе калодцы. Тут, на жывым прыкладзе дарослых, яны засвойваюць прынятыя у доме і навакольным быце застольный правшы нрыстойнасщ, вядомыя над назван "людскасщ", "людзяныеш" .

Нормы преіі, пая М.Я.Ншфароусм вызначае тэрмшам людскасщ — гэта "тыя умоуныя звычай і абраднасць, якія прыняты усюды і парушэнне якіх ёсьць іарушэнне грамадых правш прыстойнасщ, што сведчыць аб дрэнным выхаванш" .

Аргашзацыйй трапезы за сталом, як правша, займауся гаспадар. Ён сядау за стол "на куце", чыгау малгтву, наразау хлеб, дзяплу мяса, у святочныя дш разшвау гарэлку, сачыу за агульным парадкам за сталом. Жанчына-гаспадыня у пэунай наслядоунасщ надавала стравы і Напоі, раскладвала лыяш, падавала соль. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што у ХІХ-пачатку ХХ стагоддзя беларусы елі за сталом з адной агульнай Місісі, і толыа у вяшюх сем'ях дзяцей садзш сеш асобна.

За сталом елі усе моучю, у некаторых мясцовасцях забаронена было нават усміхацца, не кажучы ужо аб смеху. Калі хто з дзяцей парушау "правшы людскасщ", то атрымлівау лыжкай па шбс. Той, хто атрымшвау удар лыжкай, памнеі быу тут жа пакшучь стол: не важна — пад'су сн ІВ не⁵⁵. Забарапялася за сталом моцна жаваць і "чмакаць", разліваць страву на стол. Кожны, зачэрпнушы лыжку рэдкай стравы, тут жа падноау пад лыжку кавалак хлеба. Пасля яды лыжка старанна аблпвалася, а крошк! хлеба падб!ралюа са стала і з'ядалюа. 3-за стала з нсперажованай або не праглынутай сжай выходзць было нсльга. Некаторыя пажылыя мужчыны, па сведчанш М.Я.Ншфароускага, мыл! рук! і пасля абеду, а пасля вячэры у загавеннс мыщцё рук было абавязковым для усіх⁵⁶.

Никифоровский Н.Я. Очерки простонародного житья-бытья... — С. 59-60.

Там жа. Прим. ІЗ на С.Х.

" АІМЭФ, ф. 6, вон. 13, сир.67, л. 79.

" Пнкнфоровский П.Я. Очерки простонародного жиия-Сн.гп.я... — С. 64.

А.Л. Тапаркоу лчыць, што ва усіх славян функцыя трапезы і застольнага этыкету як *сiспМбі* правш наводни распадаюцца на дзве фупы: сацыяльныя і *м1*(«паэтычныя. Ошыяльныя функцыя зрапсы, адзначаныя нам! у бларусау, заключаюцца "у псраводзе полаузроставай і сацыяльнай структуры калектыву на мову застольнага этыкету (размяшчэнне за сталом, рi чмеркаванне абавязкаў у час ежы), ва устанауленш салштрнасц калектыву, у далучэшп дiяцей да этычных і сакральных норм"⁵⁷.

Што да *мн* >апаэтычнага аспекту трапезы, то ён у бларусау уяўляецца як абмен з Богам: так, напрыклад, пасля заканчэння трапезы беларусы заусёды выказалі удзячнасць за ежу Богу, а не гаспадыні, якая ппавала яе. *МiсКi*, з ямх *ет*, шкшп не пайдат на стале, бо лчыш, нто можа з'явіцца чорт. Перад пачаткам трапезы лыжга клат выемка!! уверх.

Ад штодзённых карэнных чынам адрозывалюя святочны-абрадавыя трапезы. Сярод іх мы можам вылучыць:

- трапезы, звязаныя са святамі календарнага цыклу — (Калядныя, велшодная і т.д.);
- трапезы, звязаныя з абрадакн сямейнага цыклу — (вясельныя, радзшныя, памшалыныя.);

Для каляднай абраднасц характэрны тры абрадавыя трапезы (куцц!): поеная (вяшшая) — перад першым днём свята; багатая (тоустая, шчодрая, ясная) — перад Новым годам і поеная (галодная, вадзяная) — перад Вадохрышчам⁵⁸.

Вячэра напярэдаш Раства насша сямейны характар. Пасля захаду сонца і з'яулення на небе зорак усе члены сямз садзшея за стол, на ям юшн сена і зверху пакрывалі белым настольпкам. Расстаулялі стравы, прычым не усе адразу, а паступова, адну за другой. Тыновае апісаніе святочнай каляднай трапезы беларуемх еялян ОДаплёускай губерні у канцы ХІХ стагоддзя прыводзш Е.Р. Раманау: "Першая страва — бурам з грыбамі або з алеем, і з прышркай з хлебнай рошчыны. Замест буракоу можа быць поллука з той жа прыправай. На другое часцей за усё робяць бульбяны суп з крупамі Затым Ідзе куцця, якую гаспадар пераносіць з кута на еярэдзшу стала разам з сенам. Куццю ядуць з алеем, або з разведзеным мёдам. У заможных сем'ях вараць яшчэ узвар з сушаных яблык, груш і *снiу*, або *кiсель*"⁵⁹.

Топорков А.Л. Структура и функции сельскою настольного этикета у восточных славян. - В кн.: Эшоячыковыя функцыі культуры. М., 1991. - С. 198.

⁵⁸ Эпсаграфі Беларусі Энцыкландыя. М., 1989. - С. 236-237.

⁵⁹ Романов Е.Р. Белорусский сборник. Вып 8. - С. 69.

Пасля вячэры, седзячы за сталом, членам! сямз выконваея разнастайныя мапчныя доеянш, нашраваныя на забеспячэнне будачага ураджшо. Так, напрыклад, з-пад настольнiка вышягаин сцяблiнку сена і па яе велчынi иеркавал! аб будучым ураджа! льну. Існавау таксама на Беларус! звычай, кал! гаспадар дома, сеушы за стол, хаваея за шматлшнн святочным! стравам! і пыгаея у дзяцей: "Уi бачыце вы мяне?" На што дзеш павшны был! даць адмоуны адказ. Тады задаволены гаспадар вымауляу традыцыйнугу фразу: "Дай жа Божа, каб на наступны год вы мяне не бачыл! з хлеба". Падобны звычай іетмау у мнопх славянемх народау⁶⁰.

У дадзеным выпадку гэтую з'яву можна разглядаць як адзш з прыкладау !м!татыунай магі. Асноунай стравай на каляднай вячэры была куцця. Яна адыграла тут пэуную сiмвалiч!ную ролю. Як правша, куцця варылася з цэлых зярнят і была сiмвалам несмяротнасц!, вечнасц жыцця. На Гродзеншчыне, на Палеса куццю гатавал! з абтоучанага ячменю — груцы. Да куццi абавязкова падавал! узвар з сушанай садавы.

5 студзеня святкавалася поеная каляда. Да асвятчэння вады у гэты дзень звычайна сяяне шчога не *ет*, а, паспрабаваушы святой вады, ел! тыя ж стравы, што і на куццю. Вечарам, кал! гаспадыня падавала на стол куццю і гарох, гаспадар, узяушы *МiсКу*, клау у яе тры лыжм куцц! і стольм ж варангл гароху, а зверху — маленьм бохаш!ык ("бандачку") хлеба. З усіМ гэтым а таксама са святою вадою, гаспадар абыходз!у хату і !ншыя пабудовы. Хлеб, пакладзены зверху, азначау, што ён з'яўляецца самым галоуным і неабходным з усіх харчовых прадуктау. Куцця абазначала дастатак у доме, а гарох быу як прыналежнасць куцц!. Акрамя таго, тут мы назiраем тры прадметы, пакладзеныя у адну ёмкасць, якiя абазначаюць траiчнасць боешх асоб.

Да вялiкоднай трапезы стол гатаваул з!гадзя. Галоунас месца на JM займал! кулчы, іх таксама называл! "пасхаю", "паскаю". Акрамя кулчюу, на стале лчылiся абавязковым! бохан чорнага хлеба з соллю, круг хатняга сыру, масла, кавалак сала і (1>a)баваныя яйм. Паколью кожная сям'я да свята бша кабана, то мясныя стравы падавал! у вял!юю гханастайнасц. Гатавал! студзень, каубасы, пячыста, варыл! акорак і г.д.

Па вяртанн! з царквы дамоу адно пасвячоное, пажадiша чырвоное яйка апускал! у ваду, якой потым усе мылiся, і гладзш яйгам твар, каб быць

⁶⁰ Календарныя обычаі і абрады в странах Зарубежной Европы ХІХ-начало ХХв. Зімяне пратдннкi. Л., 1973. С.210

здоровым, "чырвоным" увесь год. Потым, пэмашушыся, садзшая за стол і пачынаш разгауляцца. Старэйшы у сям'і душу адио з пасвячоных як і разразау яго на столью мастак, колью членау сям'і было за слалом. Усе з'ядал! свае кавалачю абавязкова з солго. Потым елтсыр або тварог са сматанай, затым куліч і, нарэшце, пріступал! да мясных страу.

Рэшту ад пасвячонага стала, косод і лушны спальвалк Некаторыя гаспадары Збіраі таюя косіц і перад начаткам деснамі сяубы закопваш іх на сваей паласе. ІНчылася, што яны будуць ахоуваць пасевы ад навалыпц і бурау. Скарыню ад пасвячоных кулічоу сушыш, тауш і у час сямейных свят — хрзсьбш, вяселляу — усыпал іх у гарэлку. Тады шбыга гарэлка магла усыпляць чарадзеяу (зною праявы функцый ахоунай Маріі).

Значную ролю адыгралі пафарбаваныя велзкодныя яйк! Іх захоувалі на працягу усяго года: з іМі выпішы першы раз на пашу жывёлу, іМі пачынам сельскагаспадарчыя работы і т.д. Капі здарауся пажар, брагі яйка і абыходзш тое месца округ. Яйка было узасабленнем амвала пачатку жыцця, прадаужэння роду, абнаўлення пр'эфоды. Фарбавалі яйка з дапамогай цыбульных лушн. Лушны клалі у гаршчок з вадой, туды ж анукам' яйю і ставш на агонь. Некаторыя для фарбавання як выкарыстоувалі лкце бяроз: яйю' набыват зялёны колер, а таксама розныя фарбы (напрыклад, фукеш). У побыце беларусау вядомы і пісанкі, гэта значыць размаляванне рознылп узорам! курыныя яйю⁶¹. Падоел пафарбаванага пасвечанага яйка — цэнтральнае месца у вялжоднай трапезе. Гэтым пачыналася вялжодная трапеза: кожны моучю з'ядау сваю дольку яйка, затым прыступау да асраТНіх святочных страу. Фарбаваныя яйю у вялжодныя святы выкарыстоувалкя у мнопх гульнях і забавах: іМі гулялі у бггю, качал! з горісі і г. д.

Таім чынам, асноная функцыя трапез, звязаных са святам! калян-дарнага цыкла, — камушкатыуная, тэта значыць функцыя аб'яднання людзен у тым ц\ шшым абрадзе праз ежу. Капі для штодзённых тралез характэрна утыштарная функцыя, тэта значыць непаерэдна задавальненне патрэбнасцей чалавечага аргашзма у ежы, то для святочна-абрадавых трапез больш характэрна амвалічная (функцыя. Омвашчную функцыю у святочна-абрадавых трапезах выковаш яе кампаненты: стравы, прадметы, удзелыню (куцця, яйю, гаданш і т.д.).

Да трапез, яюя звязаны з абрадам! сямейнага цыклу, мы адноам вясельныя, радзшыя, памшалыныя.

Аскоуным абрадавым печывам на вясельным сталс быу каравай або вясельны пірог. Яго пяты з лепшых гатункау пшашчнай муу запрошаныя жанчыны ("каравайшцы"). Звсрху каравай упрыгожвал! снечаным! з гэтага цеста фігуркам! зеляшнай, ягадам' Вішні, калпш, рабіш>і, кветкалп з паперы і г.д. Цэнтральны момант вясельнай трапезы — падзел каравая. Дзяліу яго звычайна старшы сват: еярэдзшу аддавау маладым, нгз — музыкам, а астдтнюю частку дзяліу паміж усіМі удзельшчам! вяселья у залежнасш ад Ступні сваяцтва. Жчылася, што каравай садзейшчае урадмвасц палёу, пладавшец скацдны, забяспечвае дастатак і шчасце. За атрыманую частку каравая кожны адорвау чым-небудзь маладых. Падзел каравая звычайна адбывауся у канцы вяселья, хаця у некаторых мясцовасцях яго д!ялш перад :\$астоллем.

На Віцебшчыне абавязковым! стравам! на вясельным сталс быт: макароны з малаком або маслам, гароднша, каша, бульбяны суп, жшука, заквашаная сыроваткай або хлебным квасам⁶². Акрамя гэтых абавязковых страу, у залежнасш ад магчымасцей, гатавалі студзень, каубасы, сыршю, пірагі і т.д.

На Мшшчыне да вяседьнага стала варьш парася з мучной падкалоткаю. Гатавалі тут і "парася з начынкаю": пяюп всльм! тошыя пшанічныя аладю, варыл! пячонку і яйю, затым дробна секл! і, дадушы сол і перцу, змешвалг Сумссю тонка намазвал! аладю, тіані іх адна на адну. А потым усё гэта зашываі парасяц! у чрэва і на блясс садааш у печ. На стол такое парася звычайна надавал! халодным⁶³.

Для маладых на вясллі гатавалі ясчню, якая сімвалізавала зараджэнне новай сям'і, прадаужэннс роду і г.д.

Разнастайным на вясельным сталс было мучное исчыва — хрушчы, пончыш, аладачм, варэінк!⁶⁴.

Радзшыя трапеза адбывалася звычайна пасля хрышчэння дзіцяц і вяртанья з царквы. На стол падаваліся разнастайныя стравы, яія гатавала гаспадыня, а таксама яюя прыношш госц. Звычайным стравам! на хресьбінах быш: квас (юслы суп з парасём), блшы (млншы) і узвар⁶⁵. На Маплёушчыне гатавалі мяса, аладю, рэзнік!, а затым боршч, крупню з шшы вараныя стравы⁶⁶.

⁶¹ Шейп П.В. Матэрыялы для нтуцеіня *Суп* і ячака... - С. 17.

⁶² *Vilnius* М.М. Ёмла такая веска... - С. 132.

⁶³ ЛШЭФ, Ф. 6, вой. 13, сир. 67, л. 31.

⁶⁴ Шейп П.15. МаісрїіаіВ.і для «умения ячмка и бита... - С. 385.

⁶⁵ Романов Е.Р. Ёслорусскін сборнік. **Вьш.Х** - С. 325-329.

⁶⁶ ЭшаГрафія Келарусг Энцмклаіедмя. - С. 400.

У пачатку XX стагоддзя стравы на хрэсьбішнай трапезе заставалася ў асноўным фадыйнымг У заможных сем'ях мясныя стравы ужывалася часцей.

Самае ганаровае месца за сталом належала кумам і бабцы-павітусе. Існаваў цэлы шэраг правіл, як кумам паводзіць сябе за сталом. Так, напрыклад, ІМ забаранялася нашвацца, а пажадана было выніць толькі цотны лк чарак (часцей за ўсе дзве), каб іх хроешк жыў у нары⁶. Кумы павінны быць многа весяліцца, жартаваць на хрэсьбжах. /Нчылася, што тады і іх хроешк будзе гаваркі, жвавы і прыветлівы.

Абрадавай страван на хрэсьбішх з'яўляюся бабша каша, якую часцей за ўсё гатавала бабка-павітуха. Гатавалі яе з розных круп (грэцох, прасяных, ячных і шш.) на малацэ, масле ш сале і дабаўлялі мёд або цукар. На Гомельшчыне (в.Паселпчы, Хойншч раён) бабка-павітуха гатавала таксама боршч з грыбамі і кураю. Кум прыношу печыва, а кума пякла макароны. На кожную кашу патрэбна было класці грошы⁶⁸. Пад назвай "бабша каша" выкарыстоўвалі і шшыя стравы і прыгатаванш, аднак незалежна ад таго, якая страва абзначалася тэрміна "бабіна каша", яна паўсюдна на Беларуа выконвала падобныя абрадавыя функцы: падавалася ў канцы хрэсьбішнага застолля, і яе падзел з'яўляюся кульмшацыйным момантам урачыстасці, без якога прысутныя не уяўлялі сабе гэтага святкавання⁶⁹.

Цэнтральным момантам радзіннай трапезы было разбіванне гаршка з кашай і падзел яе паміж усімі прысутнымг Госц, атрымаўшы кожны па кавалачку, выказвалі пажаданш дзішч Гэтым абрадам звычайна заканчвалася радзінная трапеза.

Асноўнае (1)ункцыянальнае прызначэнне радзіннай трапезы — засведчыць далучэнне нованароджанага чалавека да сямейнага фамадскага калектыву, мапчныя дзеянш, яюя выкарыстоўвалася ў час трапезы, быць наюраваны на забяспячэнне здароўя дзішч і яго добрабыту.

Памшалыныя трапезы можна раздзяліць на дзве групы. Першую складаюць трапезы, яюя адбывалася ў дзень пахавання, на трэщ, зрэдку — шосты, дзевяты, саракавы дзень, праз паўгода і год пасля смерці чалавека і насш у асноўным сямейны характар. Аразу ж пасля пахавання, у гэты дзень, збіралася ўсё удзельніш пахавання. Адзначалася

⁶⁷ Сержпутоўска А.К. ПрііМхі і чабабны беларусау-палешукоу. - С. 21.

⁶⁸ ЛІМЭФ, ф 6, вон. 13, спр.67, л.32.

⁶⁹ Кухаронак Т.І. Радзінныя звычаі і абрады беларусау. - С.62.

пышная трапеза. У народная свядомац трывала утрымлівалася перакананне, што Каіі памшалыны стол будзе бедным, нябожчык пакрыўдзіцца і разлусцца. Акрамя таго, кожная сям'я тчыя, што нябожчык заслужыў за свае жыццё добрыя адношшы таму кожны Імкнуўся адпаведна ў апошш шлях выправіць, прытрымліваючыся заведзеных норм правы — гэтага народнага кодэксу "людскасці".

Трэба адзначыць, што ў час правядзення памшалыных трапез Імкнуўся ўсцьмі старанна і строга выканаць усе абрадава-мапчныя дзеянш, захаваць усе звычаі На памшалынай трапезе абавязковай была спецыяльная абрадавая страва — канун (канон), коліва (поліва, колыво), куцця, сыта, гарачю, клецкг У розных месцах Беларуа абрадавыя стравы гатавалася па-рознаму. Так, напрыклад, для прыгатавання кануна ў падсалоджаную цукарм або мёдам вадзю крышыл! булку. А куццю звычайна гатавалі з круп, запраўленых алеем нд мёдам. На Мшлёўшчыне на памшках спачатку трэба было паспытаць кануна, а ў канцы — куцці, прычым самай галоўнай памшалынай стравой лічылася тая, з якой ішла пара⁷¹. Гэта магла быць бульба, боршч. У Горашым раёне гатавалі капусту, бульбу і крупешу. А гарэлку пш тольы "па тры радуюкГ, — гэта значыць па 3 разы⁷².

У Крычаўска раёне (на Мшлёўшчыне) на заканчэнне памшак елі клёцкі У Горашым раёне (в.Добрас) на пашню так і звалі "прыходзіць на клёцкГ⁷³. У час трапезы за сталом было адведзена асобнае месца для нябожчыка, з усімі сталовым прыборамі (чарка, мкка, лыжка). На трэщы і дзевяцны канун знарок не гатавалі, абыходзілася блшай, баршчом, кашаю і якім-небудзь супам. У заможных, акрамя таго, насатавалі ясныя і мёдам. На саракавы дзень абед гатавалі багаты. На ІМ было звычайна 5-6 страу.

Другую фупу складаюць памшалыныя трапезы ў адпаведнасці з народным календаром. Таюя трапезы не мслі ярка выражанай шдывідуальнай афарбоуі, а насш у сваей большасці фамадсю характар. Яны адбывалася нскальы разоу ў год: вясной (Радаунца, Наускі Вялікдзень), летам (Трасці дзяды), восенню (Змітраўска дзяды, Асяншы), зімой (Маслшчыны дзяды)⁷⁴. На Усходнім Палссі Трасцюя

Сям'я і сямечч бІІІ беларусау. - С. 227.

" ЛІМЭФ, ф. 6, вон. 13, спр.67, л. 74.

" ЛІМЭФ, ф. 6, вон. 13, спр.67, л. 74.

Гам жа, л. 58

Сям'я і сямейш быт беларусау. - С. 229.

дзяды называлі "семсра дзядоу" і гагані абавязкова сем страу: пол'ва, боршч, кашу, крупшчак, налюнш, варэн!К1, узвар⁷⁵. У Быхауск1м павсц на Дзлптраусоя дзяды гатавалі 12 страу. Ва усе стравы, акрамя малочных і мучнога печыва, клалі тры кавалю мяса. Стравы падаваліся у іаступным парадку:

1. канун з абарайкам1;
2. расол, бурам з мясам;
3. крупеня, суп з крупам1 і бульбай;
4. бульбяшшк, суп з бульбы;
5. галушю;
6. мяса варанае;
7. ладю, аладю для памерлых дзяцей;
8. юшка з цыбуляй;
9. морква або пастарнак на малацэ;
- К), тварог са смятанай;
11. яечня;
12. каша.

Парадак гэты можа часткова і мяняцца, але строга прытрымліваліся, каб першым быў канун, а апоінімі — яечня, каша. На вячэру падавалася гарэлка, якую пачынаш шць пасля кануна⁷⁶. На посныя дзяды гатавалі абавязкова гарох, квас з грыбам1, рыбай і кашу. На скаромныя дзяды аравы быт больш разнастайныя: голай блшы і сала, варыш мяса, квашаншу, капусту з мясам, крупшк, кашу з мясам і іпуй.⁷⁷ Аб скаромных д\$ядах гаварылі: "Тэта такое свята, што ні сесш, ііі лепы", падкрэопваочы тым самым не такую ужо і частую магчымасць уволю наесцюя.

Звычайна трапеза на дзяды пачыналася тыш, што кожны яе удзельнш, зачэрпнуушы першую лыжку стравы, вгнвау яе на стол: для дзядоу. На вокны дзядам ставЫ гарэлку, а дзверы у хату гшдалі адчыненым!, каб дзяды свабодна мапн зайсш у хату на вячэру⁷⁸.

Прывядзём больш падрабязнае ашсанне памшальнай трапезы на дзяды. "Вячэраюць у гэты дзень не так, як у звычайных дш. Кожны, хто зачэрпнуу раз, кладзе лыжку на стол. Лыжка пампе ляжаць на стале столью часу, колькі неабходна для таго, каб гэтай лыжкаю мог зачэрпнуць друп. Каму не да спадобы звычай класц пасля кожнага глытку на стол

лыжку, дык гэта дзсям. Прагаладаушыся за цэлы дзень (у дзяды абсду няма), ю`и/І хацсла б х}тчэй задаволіць сеіі апстыт, а тут нелыа, дарослыя загадваюць класш лыжку. "Навошта гэта?" — пытасцца малое. "Вось бачыш, — тлумачаць дарослыя, — каля кожнага з нас сядзіць нябожчык (памсрлы): ты зачэрпшсн адну лыжку, і яму зрэба зачэрпнуць адну. Вось для гэтап) і зрэба класш лыжку, а кии ты не будзсш класць, то твой нябожчык устане з-за стала галодным. Ей разгнеवासца і пакарас цябе за гэта". — "Але ж у нас сець яшчэ лыжм, — кажа дияя, — трэба *пакяасц* на стол, няхай етбе нябожчык есць, колькі захоча". — "Не, нелыа, галубок! — зноу тлумачыць дарослыя. — Нябожчык можа сецд тольм тою лыжкаю, якос есць жывы, каля якога сн сяднць, а другую лыжку си не можа узяць, калі б яна і была на стале". Перакананае гаКіМі довадаш, малое дйш' іачынас класш лыжку странна пасля кожнага глытку"⁷⁹.

Як бачым, сгановшча лыжкі набывас асобас значэннс у час памшальнай трапезы, калі усё вызначалася усведамленнем таго, што разам з жывым у трапезе удзельнічаюць і мертвыя. Таму з гэтай мэтай пасля заканчэння трапезы (вячэры на дзяды) посуд са стравадй не прыбш са стала, а паюдал! на ноч. Верылі, што прыйдуць дзяды і пачастуюць. "Бацьм нам загадвалі всрыць, і мы гаварыш: "Мама, ужо менш у мкцы боршчыка", — успамлнае жыхарка вёси Пасслшчы Хой!пцкага расна Гомельсгай вобласш Яучушэнка Со<)я Мпра^янаун⁸⁰. Цікавы нрыклад заканчэння трапезы на дзяды прыводзіць М.В.Доунар-Зшыольсн: "... Гаспадар або гаспадыня, набраушы поуны кубак вады, палішюць ад стала да дзвярэй, прмчым гавораць: "Шго не даслі, не дапШ, то шнця на папср на двор". Думагоць, шго вымаулепнем гэзых слоу выдаляць душы з хаты да наступных "дзядоу"⁸¹.

Памшальная трапс:§а выконвала шэраг функцый. Апрача асноунай функцыі — непаерэдна памшанне, ушанаваннс памяш памерлых, — гэта трапеза выконвала сакральную функцыю. Разам з тым, удзел у памшальнай трапезе дзяцей і падлсткау садзейшчау таму, што яны далучалюя да традыцшн! і звычайу сеііго народа, адчуваш прышалежнасць да пэунай сям'1, выхоувалася ІМКНСНС і шкавасць знаць свой радавод. Гэта значыць мы можам гаварыць аб вихаваучай і дыдактычнай функцып палінальнай трапезы.

А1МЭФ, ф. 6, воп. 13, сир. 67, л. 39.

Романов ЕР. Белорусский сборник. - С 549.

¹ Шейігі П. І). Материалы для изучения языка и бита... — С. 373.

Там жа.

Л.СДІад.1/ТропрленсК11е1>Гс)Нскневед*(осф. ІR91.№» 97.Неофиннальнаячасл.

А1МЭФ, ф. 6, воп. 13, сир. 67, л. 30.

Доунар-Запольскін МП. Исследования И статья. Киев, 1909. - С. 305.

У спэтэме трапез беларускай народнай кулшары асобна мы вылучаем трапезы, якая звязаны з выкіпаннем разнастайных гаспадарчых работ — трапезы пасля талаю, трапезы пасля дджынак, засевачныя і г.д.

Як вядома, талака — гэта народны звычай калектыўнай дапамогі ў час цяжкіх гаспадарчых работ — пабудовы хаты, касьбы, вывазу гною, капанія бульбы, нарыхтоўкі лесу. Звычайна для гэтай цяжкай працы запра-*inani* сваякоў, суседзяў, аднавяскоўцаў. Запрашаю на талаку пераважна сам гаспадар. Заканчвалася галака трапезай. Гаспадар, у адпаведнасць са спісі магчымасцяў шкнуўся ў знак удзячнасці талакоўцам наладаць самую лепшую вячэру. Прычым абавязковым шчылася пачасціваць памагатых лепшай, уласна вырабленай гарэлкай. На стол таксама падаваў сыр, каўбасу, сала, гародніну, квас. У некаторых выпадках, асабліва калі сям'я была беднай, усе неабходнае талакоўцы прыносілі з сабой. У час трапезы *гучы* талочныя песні.

Трапеза на талаку садзішчала замацаванню пачуцця калектывізму і ўзаемадапамогі, а таксама была своеасаблівым сродкам выказвання удзячнасці за аказаную дапамогу.

Аналагічныя трапезы ладзіліся на засеў, зажыно, дажыно і г.д. Сярод дажыначных страў абавязковымі былі блшы і густая каша⁸². У Гомельскай павеце пры малацьбе новага хлеба варылі густую кашу з розных круп. Густая каша амальгавала жаданне мець на наступны год там жа багаты ўраджай ("каб жыта было густое").

У дзень засевак ладзілі багатую вячэру, на якой павяшаны былі абавязковы суп з куры; у крайнім выпадку суп дазвалялася варыць з тусі. Затым падавалі бульбяную кашу, гарэлку і на закуску сыр.

Прыкладна таю ж стравамі накрывалі стол на дасеў⁸³. Прыгатаванне курынага супу нааля етвалічны характар: курыца была залогам багатага будучага ўраджаю.

Прамежкавае сіншча ў структуры трапез займаюць трапезы ў выхадныя дні, гэта значыць нядзельныя трапезы. Яны адрозніваюцца ад штодзённых больш разнастайнымі і складанымі стравамі, на прыгатаванне якіх можна было дазволіць затраціць больш часу. Некалькі мог адрозніваюцца і час іх ажыццяўлення, бо ён не залежыў, як правша, у гэтыя дні ад выканання гаспадарчых работ. Нядзельная трапеза была больш працяглай. Акрамя членаў сям'і, на ёй нярэдка маглі пры-

Романов Е.Ф. Беларускі зборнік. - П. 8. - С. 262.
Шэф П.В. Матэрыялы для тучеііі тыка і біта... -- С. 245.

сутшчаць запрошаныя госці. Разам з тым нядзельная трапеза адрознівалася і ад святочнай (асабліва, юш свята не прыпадала на нядзелю), бо для нядзельнай трапезы лс прадугледжвалася прыгатаванне спецыяльных абрадавых і святочных страў.

Дзень быў святы. Яшчэ ад рання
Блшы п'яклі на сьнеданне
І ўжо пры печы з чапляю
Стаяла Маці... Пад рукою
Таўкалю дзеш, замішУ,
Або смяляю, спявалі.
Услон заняў свае ўжо месца,
На ім стаяла дзежка цеста,
І апалок то і дзела
Па дзежцы боугаў жвала, смела
І ўдаў цеста ў скавародку.
Давала піць яно кароты,
Льючыся з шумам на патэльш,
І ў жар стаўлялася п'якельны;
І там з яго ўжо увачалі дзікі
П'яюцца гладзеньюя *пттм*
Блшпю, спадшзу наздраватых,
Угору пышна, пухла ўзнятых,
І ўжо адтуль рукою маты
На услон шпурляю алады,
А дзец! іх даўно сачылі
І на лятю блшы лавш,
Заядла мазал! іх здорам,
Стаяю асобна ў мяцы скорам
Сяго-таго для верашчаў,
Хоць нсвятля прбісМаКі —
Цыбуля, перчык, *ніср* бабкоў
Ды сальца некальш брускоў,
Мука і квас — і уся прыправа,
Але усё ж сьнеданне ідкава;
А для дзяцей найбольша свята
Абы насціся багата .

⁸³ Якуб Колас. Новая МММ. Мн., 1986. - С. 9-10.

МАТЭРЫЯЛЫ ЭТНАГРАФІЧНЫХ ЭКСПЕДЫЦЫЙ

Мучныя і крупяныя стравы

З прыведзнага урыўка паэмы Я. Коласа "Новая зямля" мы бачым, іл о на сьнеданне у нядзелью гатавам блшы, аладм, верашчаку або мачанку. Акрамя гэтага, на сталае можна было убачыць бульбянуго яечню, тушаную бульбу, "ладкалотку", бульбянуго гашу з салам, драшга і нярэдка пляшку гарэлю, бо бела рус лгойу і умсу не тольм добра папрацаваць, але мог сабе дазволць і добра адпачыць. Присутнасць госьця мяняла агульны і звыклы ход нядзельнай трапезы, бо асноуная увага тады удзялялася [менна яму. Госьця у беларускай хаце садил "на покуцГ, гэта значыць на самым ганаровым месцы, імкнуліся пачаставаць самым лепшым, што было у доме у тэты час, а таксама выкарыстоўвалі даткатэсныя стравы ("прысмамы"), прыпасеныя дзеля гэтага выпадку.

Таім чынам, штодзённымі трапезамі у беларускай народнай кулшары з'яўляюцца сьнеданне, абед, полудзень (падвячорак), вячэра. Святочна-абрадавыя распадаюцца на дзве групы: трапезы, звязаныя са святой каляндарнага цыкле (калядныя, велкодныя і т.д.), і трапезы, звязаныя са святам і абрадаш сямённага цыкла (радзінныя, вясельныя, памшальныя). Прамежкавае становішча паміж штодзённымі і святочна-абрадавымі трапезамі ў выхадныя дні (г.зн. у асноўным нядзельныя трапезы). У асобную групу вылучаны трапезы, звязаныя з плаваннем гаспадарчых работ (талочныя, дажышачныя і т.д.), яны, на нашу думку, па сваім функцыянальным прызначэнні ўсё ж больш набліжаны да штодзённых трапез.

ВЫПЕЧКА ХЛЕБА. Рашчыняюць хлеб увечары перад тым днём, у які пякуць. Жытнюю муку сеюць праз сіра і сыплюць у дзешку. Дадаюць ваду, размешваюць, атрымліваючы не вельмі густое цеста. Некаторыя, у каго не хапала муы, дабаўляюць драную на тарцы бульбу. Каб цеста закісала і добра падышло, дзешку накрываюць векам, зверху прыкрываюць яшчэ чым-небудзь і ставяць на ноч у цёплае месца. Квасяць цеста з дапамогай рошчыны. Звычайна рошчынай служыць невялікі кавалачак цеста, паснуты ад папярэдняй вылечи ("хрэшчык", в. Паселішчы, Хошпца р-н).

Рапінаў бяруць муку, сышноць у цеста, дабаўляюць соль і кулакам! месяц ("мясі хлеб, пакуль лысша мокра", в. Баршчоўка), Рэчыцкі р-н). Каб цеста добра адставала ад рук, рую перыядычна змочваюць у вадзе.

Печ добра праапльваюць, старанна вымятаюць паліямом. На вока бяруць кавалак цеста, прыгладжваюць яго рукамі і кладуць на драўляную лапату, якая пасыпаецца мукой або заацлаецца капусным, кляновым, аеравым лістамі або лістамі хрэну. На кожнай порцыі цеста робяць крыжык. З лапаты цеста садзяць у печ, рэзка выцягваючы да сябе лапату, а цеста застаецца на чарэш у печы... Гатоўнасць хлеба правяраюць па-рознаму. Як пара роўна ўверх ідзе — зшчыць спечаны (в. Мкулчы, в. Шкураты, Брапнскі р-н); кляша руку і стукалі: як падскочыць — гатовы (в. Слабажанка, Хойшчп р-н); клялі на руку і іахпскалі: як лёгі — гатовы, а як цяжш — засоўвалі дапякаць (в. Паселішчы, ХоіініуКі р-н). Вымаюць хлеб з печы на лаву, ачышчыюць ад *micro*, накрываюць ручшом. Выпякаюць ад 4 да 7 буханак (кулшак) у залежнасці ад сям'і.

ШРАП. Кіпяцяць малако, разводзяць у *III* дрожджы. Усё гэта лыюць у муку, дабаўляюць масла, цукар, смятану і пакідаюць начаваць. уранні цеста раскладваюць у формы, яно падоходзь. Тады засоўваюць у печ і праз гадзіну вымаюць гатовы пірог. (в. Баршчоўка, Рэчыцкі р-н)

БЛІНЫ. Добра прасеяную муку замешваюць на сыроватцы, дабаўляюць туды соду, соль. Цеста наліваюць драўлянай лыжкай на усю

скаварату або маленьким! блшцлм! (аладкам!), нскаторыя падшраюць у Gjinbi бульбу (в. Барсум, Свстлагорсю р-н).

НАЛІСНІКІ. Муку замешваюць на свежым малацэ. Усё тэта размешваюць да рэдкага цеста і някуць на скавародцы блшцы. Затым гэтыя блшцы начыняюць тварагом або сырам, згортваюць у трубачку або складваюць учацвёра, зверху кладуць яшчэ масла і някуць на скавародцы. Спечаныя налкшю складваюць у гаршчок, дабаўляюць масла або смятану і ставяць у духавую печ (в. Баршчоука, Рэчыцю р-н).

ВАРЭНІКІ. Пшашчную муку замешваюць на сыроватцы. Цеста тонка раскачваюць і рэжучь на невялЬя кавалачю, начыняюць варэнш тварагом, сырам, варэннем або макама. Варэнш вараць, юдаючы іх у чыгун з юпетнем. Потым вымаюць, астуджваюць, складваюць у макаёр, дабаўляюць масла і ставяць у "дух". Варэнш таксама запякаюць на скаварадзе (в. Веляш, Хойшцу р-н).

СЫРНІКІ. Месяць сыр, яйм, муку і цукар да густаватага цеста. Затым у руках робяць невялЬя кругленькья аладачы і пякуць на алеі на скаварадзе (в. Паселшчы, Хойшцм р-н).

ЛАДКІ. Учыняюць на ноч цеста. Рашцай сыплюць пшашчную муку, дабаўляюць соду, Трохі дражджэй і месяц. Потым цеста раскачваюць, рэжучь наускос і складваюць на патэльнію або бляху у печ (в. Салонае, Жлобшм р-н).

КАРЖЫ. Цеста замешваюць на малацэ або сыроватцы. Дадаюць яйк/ і соду. Затым цеста раскачваюць, наразаюць наускос у выглядзе няправшньных ромбау і пасыпаюць цукарам. Пякуць іх на скаварадзе або блясе у гарачай печы (в. Паселшчы, Хойшцю р-н).

Аусяную муку учыняюць. Яна заысае, тады сцэджаюць і на гэтай юшцы месяц цеста. Дабаўляюць цукару, часам — цукровых буракоу. Цеста раскачваюць і наразаюць ромбжамг Пякуць на блясе у печы (в. Шкураты, Брапнсі р-н).

БУЛЮ. Муку замешваюць на гатаваным малацэ. Дабаўляюць яйю, масла, смятану. Рашцай месяц цеста, начыняюць тварагом, варэннем або макама і пякуць у печы на блясе (в. Паселшчы, Хойшцю р-н; в. Шкураты, Брапнсм р-н).

ХРУШЧЫ. Цеста рашчыняюць на юслым малацэ. У цеста дабаўляюць соды, яек, тлушчу, цукару. Цеста раскачваюць, рэжучь і пякуць на скаварадзе або на блясе. Зверху хрушчы пасыпаюць цукарам (в. Веляш, Хойшцю р-н).

Бяруць муку, убываюць у яе яйю, сыплюць соду, шклянку цукару, паучарю гарэлю і замешваюць цеста. Потым цеста тонка раскачваюць, рэжучь на каржы (г.зн. наускос у выглядзе няправшньнай формы ромбау). Гэтыя каржы юдаюць у мску з кшычым алеем. Яны падымаюцца (в. Паселшчы, Хойшцю р-н).

КОНІКІ. Муку замешваюць на сыраватцы. У цеста кладуць тварог, варэнне, складваюць учацвёра і кладуць у чыгунок. Зверху дадаюць масла і ставяць у духавую печ (в. Мйкушчы, Брагшсю р-н).

ЛАЗАНКІ. Цеста замешваюць на малацэ. Дабаўляюць соду, цукар. Потым цеста раскачваюць, разразаюць на коржычю і юдаюць у кшычую вадку. Часам таюя лазаню начыняюць сырам, абліваюць смятанай (в. Малшау, Хойшцю р-н).

КЛЁЦКІ ("ВУШКІ"). Месяць цеста, раскачваюць, наразаюць ромбїкамї і вараць У гатаванай вадзе. Ядуць з алеем, семем або цукарам. (в. Шкураты, Брагінкі р-н).

ЗАЦІРКА. Жытшою або пшашчную муку зашраюць з вадой. Атрыманныя рваныя кавалачю цеста засыпаюць у каструлю з варам, потым забельваюць малакомю. Вараць на невялшм агаї, перыядычна памешваючы (в. Барсую, Светлагорсю р-н).

САЛАДУХА. Бяруць жытшою або грэцкую муку, размешваюць з вадой і вараць, увесь час дабаўляючы гарачай вады замест той, што выкшела. Затым ставяць яс у халоднае месца, пакуль не астыне, дабаўляюць крыху цеста з дзяжы, разбауленага вадой, і зноу ставяць у печ варыцца. Потым вымаюць, зноу студзяць, і калі саладуха астыне, ядуць. Называюць яшчэ ПЯТРОУКА (в. Паселшчы, Хойшцю р-н).

КРУПШК. Крупы (проса, ячныя і шш.) перабїраюць, прамываюць у цёплай вадзе, засыпаюць у гаршчок з падсолснай вадой і вараць да няпоунай гатоунаш. Тады у гаршчок кладуць нарэзаную бульбу, сала, цыбулю, лауровы лют і вараць да гатоунаш (в. Града, Калшкавшю р-н).

ПРАСЯНЫ СУП. Прасяныя крупы старанна прамываюць, залїваюць малаком і на малацэ вараць да гатоунаш. Некаторыя яшчэ улїваюць крыху смятаны (в. Баршчоука, Рэчыцк4 р-н).

ГРУЦА. Ячныя крупы прамываюць, сыплюць у чыгунок, залїваюць вадой, соляць, кладуць мяса і вараць у печы (в. Мшулшчы, Брагінкі р-н).

ГРАЧАНАЯ СЫРОВАТКА. Грэцмя крупы прамываюць і вараць на малацэ. Затым для мслаты туды улвагоць сыроватку (в. Веляцш, Хойшши р-н).

ПРАСЯНАЯ КАША. Крупы мьнюць, заліваюць малаком і вараць у гаршках. Потым вымаюць, запраўляюць і ставяць зноу у печ.

Гэтак жа вараць кашу з панцаку. (в. Дунай, Рэчыцм р-н).

ФАСОЛЯ У ШАЛУПАЙКАХ. Фасолю у струках параць у саганчыку у печы. Потым вымаюць, высыпагоць на стол і ядуць. Зялёныя струга фасолі таксама вараць у чыгунку (в. Баршчоука, Рэчыццо р-н).

ГРЭЦКАЯ КАША. Грэчку параць і таўкагоць у ступе, а потым вараць у чыгуне. Асобна у варэйцы (гаршку) адтогшваюць малако і заліваюць кашу (в. Барсую, Светлагорсю р-н).

КІЯХІ. Кукурузу адварваюць. Для гэтага спелью ачышчаныя ад люца пачати кукурузы складваюць у чыгун, заліваюць вадой, соляць, накрываюць накрыкай і ставяць варыць у печ. Звараная "юлхГядуць цёп-лылп, некаторыя змазваюць іх маслам (в. Каряшаука, Хойншм р-н).

Стравы з бульбы

САЛОНІКІ. Абабраную сырую бульбу складваюць у чыгун з вадой, соляць і ставяць у печ або на шнту. Вараць мшут 20, затым вымаюць, заліваюць вадку ("адцэджаюць"), тронш падсушваюць. Ядуць са свежым або кклым малаком, з агуркамІ, мачаюць у падсмажанае сала (в. Малйшау, Хойшши р-н; в. Мікулчы, Брапнсю р-н).

Гэту страву яшчэ называюць саленка (в. Дунай, Рэчыцм р-н), иароНкі (в. Саланое, Жлобшсм р-н), крышаш (в. Леншсы Пасёлак, Калшкавшю р-н).

БУЛББОУНІК. Цэлую бульбу ("у шкарлупше") вараць на анд. Затым лупяць і таўкуць у ступе, дабаўляюць соль. Атрыманае цеста выцягваюць, качаюць у муцэ, рэжуць наускос у выглядзе ромбікаў ("ладачкамГ) і пякуць на блясе у печы са смятанай або маслам (в. Баршчоука, Рэчыцы р-н).

ДРАНІКІ. Абараную сырую бульбу дзяруць на цёрцы. У атрыманую масу дабаўляюць Трохі Мукі, соль, убіваюць яйка і пякуць на тлушчы або на алег Часта ядуць з лоем (авечым тлушчам) (в. МіКуЛчы, Брапнсм р-н).

БУЛЬБЯНЫЯ КЛЕЦКІ. Абабраную сырую бульбу труць на тарцы, обра сцэджваюць. каб атрыманая маса была сухой. Яе называюць ранка. З гэКІЙ масы робяць галачм у выглядзе нсвятлх круглых шарыкаў. Гатуюць вадку, падсольваюць і кдаюць галачыю. Яны абварваюцца. Тады вадку сцэджваюць і заліваюць малаком (в. Баршчоука, Рэчыцкі р-н).

БАБКА. Сырую абабраную бульбу дзяруць на тарцы. Атрыманую масу кладуць у чыгунок, запраўляюць салам, соляць і ставяць у печ. Некаторыя дабаўляюць тлушчу, смятаны, крышаць цыбулю (в. Дунай, Рэчыща р-н).

ГУЛЯЮ. Абабраную бульбу вараць, потым таўкуць, дабаўляюць муку, соду, соль. Гэтац цеста мясяць, раскачваюць, рэжуць на кавачкі і складваюць у бляшку. Пякуць у печы. Гуляш атрымліваюцца умяныя (в. Мікулчы, Брапнсікі р-н).

СМАЖОНІКІ. Абабраную сырую бульбу крышаць і складваюць у чыгун, шраўляюць маслам або салам і епшыць у печ. Каш вараць грубцы, дык трэІ дадць мсисжа або крэху КІды (в. Всляшн, Хоііііісікі р-н).

Гэту страву яшчэ называюць тушонш (в. Малйшау, Хойншцікі р-н).

ЦЫГАНЫ. Нсабабраную бульбу рэжуць і складваюць у чыгунок з вадой. Ядуць з малаком, агуркамГ Называюць таксама бульба у мундирах, бульба у шалупайках (в. Мікулчы, Брапнсікі р-н).

ЖАРОНІКІ. Абабраную бульбу наразаюць, кладуць у чыгун разам з маслам, наліваюць крэху вады, соляць і ставяць у духавую печ (в. Веляцш, Хойншці р-н).

Назваюць таксама жаронка (в. Дунай, Рэчыцм р-н), тушаная (в. Шкураты, Брапнсікі р-н).

ТОУЧАНКА. Абабраную бульбу вараць у пасоленай вадзе, таўкуць аўкачом ш заскварваюць або дабаўляюць малака і масла (в. Дунай, эчыцм р-н).

Назваюць таксама таўканца (в. Шкураты, Брапнсм р-н), КОМІКІ (в. Слабажанка, ХоііііНкі р-н), камы (в. Пасслшчы, Хоііішцікі р-н).

ПЕЧАНКА. Нсабабраную бульбу (" у шалупайках") пякуць у жары у фубцы. Потым вымаюць, кладуць у рэшата і трасуць, каб ачысціць Ід вугалькоу. Ядуць з мерзлым салам, цыбуляй, агуркамІ (в. Палшчы, ХоіііННкі р-н).

КРЫШАШ. Абабраную сырую бульбу крышаць і смажаць на патэлып на тлушчы або сале, соляць. Ядуць з малаком, агуркам! (в. Мікулчы, Брапнсю р-н).

КАЛДУМЫ. Лбабраную сырую бульбу труць на тарцы, адцэджаюць праз марлю. З атрыманай масы робяць шарыю, іх начыняюць мясам. На патэлып падсмажваюць, потым складваюць у чыгунок і ставяць у духоуку (в. Барсую, Светлагорсю р-н)

Назваюць таксама галдуны (в. Паселшшы, Хойнцю р-н).

БУЛЬБЯНЫЯ ГАЛУШЮ. На тарцы труць абабраную бульбу і праз марлю адцэджаюць. З атрыманай масы качаюць у руцэ шарыю памсам з арэх. Іх падсмажваюць на патэлып, потым уюдваюць у кшычую ваду і запраляюць малаком (в. Барсую, Светлагорсю р-н).

ЛОКШЫНА. У бульбяны крухмал (ад надранай бульбы) дабаўляюць ваду, яйка, цукар, соль, мяшаюць і пякуць у выглядзе тонных блшчыкаў. Пасля гэтага іх наразаюць у выглядзе саломю і складваюць у макацёр, заліваюць малаком, дабаўляюць масла і ставяць у духавую печ (в. Саланое, Жлобінсю р-н).

Назваюць таксама бульбяная або крухмальная лапша (в. Барсую, Светлагорсю р-н), макароны (в. Всяцш., Хойнцю р-н).

Стравы з гародншы

КАПУСТА. Накрышаную абабраную бульбу вараць у вадзе. Потым сыплюць нашаткаваную евежую (а злёмою квашаную) капусту. Дабаўляюць соль, перац, лауровы ліст (в. Баршчоука, Рэчыцю р-н).

БОРШЧ. Свежае люце буракоу ("бацвшне") прамываюць вадой, адцюкаюць і крышаць. Потым засыпаюць у каструлю з юпячоной вадой і зваранай бульбай з мясам. Дабаўляюць соль, ліст, перац, цыбулю (в. Сачаное, Жлобшсю р-н).

ЛЯНІВЫЯ КАТЛЕТЫ. Дробна шаткуюць капусту, мдаюць на сіра, трусяць, каб вада сышла. Туды кладуць мяса, прыправы (соль, перац, цыбулю). Робяць катлеты. Пякуць на скаварадзе, а потым складваюць у макацёр і ставяць у духавую печ (в. Шкураты, Брагшсю р-н).

ГАРБУЗ. Гарбуз ачышчаюць ад скуры, вьютраюць насенне і рэжучь на кавалачю. Складваюць у чыгунок, дабаўляюць прасяныя крупы і ставяць у печ (в. Слабажанка, Хойнцю р-н).

БОРШЧ З КРАПІВЫ. Крагнву прамываюць і крышаць, дабаўляюць шчауе, абліваюць юпетнем і вараць са свшшай. Беляць смятанай. Таксама варалі боршч са свежай зялёнай лебяды (в. Барсую, Светлагорсю р-н).

ХАЛАДШК. Гагуюць яго на хлебным або бурачным квасе. У квас кладуць нарэзаныя саломкай вараныя бураю, свежыя гуркі, дробна насечаны кроп, зялёную цыбулю і соляць. У гатовы халадшк дабаўляюць смятану і нарэзаныя крута звараныя яйю (в. Лешнсю Пасёлак, Калжкавшю р-н).

Малочныя стравы і прадукты

ТВАРОГ-ГАЛАЧКА. Расшраюць тварог, яйю, цукар. Качаюць галачю і складваюць у мюачку. Зверху кладуць масла і ставяць у духавую печ (в. Баршчоука, Рэчыцю р-н).

ТВАРОГ. Юслае малако ставяць у печ і к вечару верхнюю частку адтопленага малака адюдваюць у палатняны мяшочак (назваюць гаксама "ласкавк", "васкоука") і вешаюць над яйко-небудзь пасудзшай, каб сцякала сыроватка. Сыроватка ужывалася для вылечи блшоу, каржоу, а тварог ядуць з малаком, са смятанай. Тварог таксама служыць начышкай для мучных вырабаў (налюшкау, варэшкау) (в. Веляшн, Хойнцю р-н).

СЫР. Гладышыю з адтопленым малаком ецэджаюць у ласюшк, чакаюць, пакуль сцячэ сыроватка, і кладуць пад камень, потым гатуюць малако і у малако кладуць сыр, мяшаюць яго. Як адюсне, зноу кладуць пад камень. Тав сыр всльмі доуга захоуваўся (в. Шкураты, Брапнсю р-н).

Малако адтопліваюць у печы у гладышках або маютрах, ставяць, каб ахаладзшася. Тады зліваюць у мяшочю, каб сцякала сыроватка. Затим кладуць пад камень — атрылшваецца сыр. А каш пад камень не кладуць, дык — тварог (в. Саланое, Жлобшсю р-н).

МАЛОЧНЫЯ СУПЫ. Муку зашраюць вадой. Атрыманья рванья кавалю цеста засыпаюць у каструлю з юпячоной вадой і вараць. Потым забельваюць малаком.

Макароны (грэцюя, ячныя крупы ц| іпуй.) засыпаюць у каструлю з заюпячоной пасоленай вадой і вараць. Потым уліваюць малако, даводзяць да юпення (в. Града, Калшкавшю р-н).

МАСЛА. Збіваюць у драўляных "бойках" шч "маслабойках". Таксама б'юць лыжкай у маютры ("крушш-круцин смятану, зараз і масла атрымліваецца"). Змываюць яго два разы *вадой* і складваюць у макацёр (в. Саланое, Жлобшсю р-н).

Мясныя стравы

КАУБАСА. Бяруць нятлустас мяса, дабаўляюць Трохі сала. Усё гэ-та сякуць нажом або пранускаюць праз мясарубку. У фарш дадаюць соль, часнок, перац, Трохі цыбулг. Затым фаршам набівагоць свшыя киши. Для працяглага захоўвання каубасы складваюць у бочку разам з пасоленым мясам. Зімой каубасы таксама запякакць на бляхах у гара-4аіі печы. Запечаныя каубасы вымагаць, складваюць у макацёр, залляюць салам і ставяць зноу у печ (в. Веляцш, Хойнцю р-н).

ПОТРАУКА. Гатуюць з курацшы. Курацшу абсмажваюць на патэлып, а потым ставяць варыцца у гаршку. Абавязкова дабаўляюць белы грыб, цыбулю, перац, ліст. Затым зашраюць муку (крухмал з бульбы, яйі, малако і муку перамешваюць) у онваюць у гаршок (в. Шкураты, Брапнск! р-н).

САЛБЦІСОН. Адварваюць нырю, сэрца, Трохі печаш. Лёшя не выкарыстоўваюць. Дабаўляюць скурачыю з салам з галавы і мяса. Рэ-жуць пажом на дошцы, соляць, дабаўляюць прыправу (ліст, перац, ка-ляндру, цыбулю, многа часнаку). Усё нерамешваюць і начыняюць у вымыты страушк. Набіваюць туга, зашываюць і на блясе памяшчаюць у вольную гарачую печ. З двух бакоу смажыцца, а потым на нот або сута кладуць пад фуз (в. Барсую, Светлагорск! р-н).

Назваюць таксама коубк (в. Малішау, Хойнцш р-н).

ВЕРАШЧАКА. Свшыя рэбрьш засмажваюць на патэлып, юдаюць у каструлю з вадой, даводзяць да кшнення. Крышаць туды хлеб, ён рас-паузаецца, дадаюць прыправы: соль, перац цыбулю, лауровы ласт. Як пераюпць, ядуць з блінамі (в. Шкураты, Бранней р-н).

ПАРАСЯ СМАЖАНАЕ. Абсмаленуго на апц тушку парасяш вы-чышчаюць і мьіоць. Начыняюць прыгатаванай фэцкай кашай, зашы-ваюць і кладуць на бляху, добра змазаную растопленым салам, і ста-вяць у печ. Тушку перыядычна вымагаць, пераварочваюць, паліваючы растопленым тлушчам або гарачай вадой.

КРЫВЯНКА. Кроу свежазашш жывёлы перамешваюць з фэцшн КрупаМі і набіваюць у Кiund.

Таксама пякуць блшы — крывянш. Кроу дабаўляюць у муку з со-дай і пякуць на скаварадзе (в.Шкураты, Брапнсм р-н).

ПАЛЯНДВІЦА. Бяруць самае лепшае мяса, старанна наш'раюць пер-цам, часнаком і кладуць на 6 дзён у прыгатаваны гфасол, а тады завязва-юць у тканшу і падвешваюць для сунш (в. Малшау, Хойнцю р-н).

сокам, прасякаюць кару дрэва і робяць глыбою надрэз у сгвале. У надрэз за&ваюць клшок, з якога соксцякае у падстаўленую пасуду. Сок зліваюць у бочку, для вастрьш дадаюць прарошчанага ячменю і ставяць у халоднае месца. Зімест ячменю выкарыстоўваюць таксама крыху падсмажаныя хлебныя сухары (в. Града, Калшкавіцкі р-н).

У в. Шкураты (Брапнси р-н) у бярозавы сок ыдаюць сух^я яблш.

ХЛЕБНЫ КВАС.Для г.рыгатавання гдуць скарыны ш хлебныя рэшты, яія высушваюцца і затым крыху падсмажваюцца, каб квас меу прыемны пах і чырванаваты колер. У бочку або дзяжу нал^ваюць ваду, у якую апускаюць падсмажаныя хлебныя сухары. Праз тыдзень квас гатовы. У квас некаторыя кладуць соты ("васказачыну"). Гэта таксама надае квасу чырвоны колер і прыемны пах. Для большай рэз-касц кладуць прарослы ячмень (в. Гулсвічы, Калшкавіцкі р-н).

У в. Шкураты (Врагінкі р-н) на квас шчышш маладую цыбулю і квдш смажаных уюноу. Усё разам елі з Місы.

УЗВАР. Сушаныя яблш, Црушы-дачк! прамываюць і затваюць ва-дой, каб яны набрыгош. Затым юдаюць у запыелую ваду, дадаюць цук-ру, мёду або варэння і вараць да гатоунасц (в. Дунай, Рэчыца р-н).

У некаторых месцах (в. Шкураты, Брагшсм р-н) у таю кампот ыдал! цукровыя бурак! для сіропу, бо цукру не было.

КУЛАГА (КУЛЕШ). Учыняюць жытнюю муку, яна уисае. Тады размешваюць цёплай вадой, юдаюць скарыначку хлеба і вараць. Ягад у кулагу не дабаўляюць (в. Лсншсю Пасёлак, Свстлагорсю р-н).

КВАС З ЯБЛЫКАУ. Адборную антонауку прамываюць і складва-юць у дзяжы, заліваюць вадой і кладуць наверх цяжю фуз. Мочаныя яблыю, калі яны наляжаць нядоуга, ядуць. Адстояшыся, квас робіцца вельмі смачны (в. Веляцш, Хойшцю р-н).

КЮЕЛЬ З ЖУРАВІН. У юпячоную ваду уліваюць разведзены ва-дою крухмал. Дабаўляюць варэнне і прамытыя журавшы. Вараць да гатоунасц (в. Града, Калшкавіц' р-н).

ВІНО. Нямытыя ягады вшафаду кладуць у бочку (фэба браць аба-вязкова нямытыя, каб не змыць белы налет, гэта своеасаблівыя дрожджы) і мнуць іх. Двое сутак стаяць, потым сок зліваюць дарэшты. Калі соку афымліваецца 10 ліфау⁴³то ул^ваюць 5л вады у жмых (ма-куху) з выцонутых ягад. Зноу бродзяць 2 дш. Затым зліваюць яшчэ і

дабаўляюць у чысты сок цукар (на 10л. соку — 3 кг цукру). Пскаторыя трэц) раз далі вагоць у жмых ваду. Я гад можа быць колькі загодна, алс мера да у залежнасці ад соку: на Юл соку — 3кг цукру (в. Баршчоука, Рэчыцн р-н).

ВІШНЯК. Вішні вараць у ктычоной вадзе, туды сыплюць муку, цукар, старанна размешваюць і даводзяць да гатоўнасці (в. Шкураты. Брапнш р-н).

Ежа у галодныя часы

ПРАСНАКІ З ЖАЛУДОУ. Жалуды збіраюць, калі праляжаць зіму лад снегам і набрыняюць вадой, добра вымакнуць. Кладуць у чыгун і у печы падпараваць, потым падсушваюць. Тады таукуць у ступе і на яшчэ прасейваюць. Часам, калі была, дабаўляюць Трохі мук Падолваюць вады і лепяць праснаю, ямя потым прапякаюць на скава-радзе і ядуць (в. Малшау, Хойнцю р-н).

У в. Лешной Пасёлак Калшкавіцкага р-на у таюя праснаю яшчэ дабаўляюць лкце акацн (яна вельмі салодкая) і памытыя лушпаши бульбы.

БЛІНЧЫКІ СА ШЧАУЯ. Зб'юць шчауе, таукуць у ступе, лепяць з яго своеасаблівыя блінчым і ядуць (в. Лпнсю Пасёлак, Калшкавіцга р-н).

Такія блшчыш раб!л! з лебяды і з акацн.

БЛІНЫ З ГНІЛОЙ БУЛЬБЫ. Пплуго мшулагоднюю бульбу лупяць: дзе чорна — выюдваюць, а дзе крухмал — адбіраюць і лыюць у ваду і на ей пякуць блшы (в. Летнею Пасёлак, Калшкавіцкі р-н).

СУП З МЕРЗЛАЙ БУЛЬБЫ. Збіраюць мёрзлую бульбу, здымаюць лушпайку, яна Трохі трашчыць. Юдаюць у зактячонуго падсоленуго ваду і вараць (в. Малшау, хойнши р-н).

ШЧАУЕ. Збіраюць шчауе, прамываюць, крышаць і юдаюць у заюпячоную падсоленую ваду. Ядуць нават бляшанкамг ад кансервы, бо лыжкам было немагчыма: там была тольм вада і травила.

Ядуць таксама суп з лебяды, карэнш рапею (лопуху), шышо (в. Летнем Пасёлак, Калшкавіцшю р-н).

НІШЧЫМНІЦА. Тэта калі ядуць проста падсоленуго ваду. У доме зус!м тчога не было (в. Паселшчы, Хойнцю р-н).

Абрадавая і святочная ежа

"Дзяды адзначалі на Троицу. Варбуіі боршч з грыбам!. З проса гата-*ват* кашу, абавязкова пср.іі хрэн, варыш узвар. Елз усей сям'ёй. На стол *смм* \ новую сурвэтку, юшй лыжм і ставЫ ваду для дзедз і бабы. У тэты вечар шкуды не хадзш гуляць. Всршь, што дзяды прыйдуць і будуць есш. Мама нам прыказвала верыць, і мы гаварыш: "Мама, ужо паменшылася боршчыку".

У нас было 3 кушц (праз тыдзень адна ад адной). Першая — галодная, другая — багатая і трэцяя — галодная.

На галодную кушцю пяці аладачм на алс!, варыл! боршчык. На багатую — гатавал! боршч, кашу, гушчу, іііііііісі, узвар. Усе ставЫ на кут. Мама казала: "Кох, кох, нясу гушчу на куток (3 разы). І вы, дзеш, так рабше, тады будуць куры нашы добра несшея".

Пасля трэцяй кушц мама падбірае усё са стала, і усе доем у хлеу. Як карова ляжыць на поунач — ацелшца уночы, поудзень — удзень, на усход — ратцай, на захад — вечарам. Так яно звычайна і было.

На Вялвдзень пяклі пасху, варыш халоднае, фарбавалі яйі. Аба-вязкова ел! хрэн і да вал і каровс, каб не укуеша гадзюка.

Разгаўляліся па 50 грам, потым ішпсі к хроснаму бацьку. Ён садз(у за стол і частавау мясам, давау валачобнас яйка.

28 жшуня святкавалі Прачыстую. Абавязковым! быш госці. Бывала, што па два дш хадзш па гасцях, частавалюя. Брал! свае талеркт, чы-гуню.

На вяселлс пяюй пірагі, хрушчы, аладю, варэпна, пончыш.

На хрэсьбы гатавалі бабіну кашу, кумаву кашу і кумшу кашу. Разварваюць крупы, дабаўляюць яйю, масла, цукар як густаватая, то дабаўляюць малако і ствяць у печ. Калі добра атрымлівалася, то ка-жуць: "Якая кудравая, удалая каша!" Баба варыць боршч з грыбам! і курышай, кум нясе пячэнне, а кума пячэ макароны.

"На кожную кашу трэба грошы".

(Зашсана ад Яутушэны Соф! Мкрафанауны, 1931 года нараджэн-ня: в. Паселшпы, Хойнцю р-н).

На Вялшдзснь пяюп булю ("насКі"), рабий каубасы, начышш ку-рышу, варыш халоднае, узвар.

На трасцюя дзяды гатавай 12 страу. Для дзядоу рабш Ікшва. Бул-ку крышыш у мюку, сышш цукар і іалівалі юпячоную ваду, каб ішвіа

пар* Каля м.ск, клал! лыжк! для д,,,доу. Кожиц таксама тры разы спрабаваў полша.

Зшою святкавал! посныя дзяды. Для іх варыл! бураковы боршч, по-снюю кашу (з алеем, мёдам).

На сямёра дзядоу (перад Тройцай) гатавал! 7 страу: пол!ва боршч, кашу, круншчак, шшшшы, варэшы, узвар

я-В а м Z і , А К РЫВЯНМУК В а с ы н ь , А'выдауны, 1904 года нараджэ-
ня, В. Шкураты, Брапнсы р-н).

ТРАДЫЦЫІ НАРОДНАГА ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАУ ХІХ-ПАЧАТКУ ХХ СТАГОДДЗЯ У ПРАЦАХ БЕЛАРУСКІХ ЭТНОГРАФАУ

Час абеду і вячэры у вясковых жыхароў вызначаецца ў будшы дні! пачаткам і заканчэннем дзённых работ: абедуюць перад выхадам на працу, а вячэраюць пасля заканчэння работ; у святы абедуюць пасля выхаду з царквы "ад абедш": Садзяцца за стол па старшынству: "на куце" садзіцца старэйшы ў сям'і, а за ш па чарзе сыны, жоны, дачы, унучы, нявесты. Старэйшы ў сям'і нарэзвае хлеб, ва урачыстыя дні налівае і раздае гарэлку (з адной чары), раздзяляе на кавалачы паданае на стол мяса. Адна з жанчын прыслужвае: падае лыжы, соль, налівае ў адну вялікую Міску ежу і падае на стол. Ядуць усе з агульнай Місі і толькі ў вялікіх сем'ях дзяцей саджаюць асобна. У добрасумленных сем'ях у пачатку і канцы стала жагнаюцца і моляцца, за стадам жа ядуць лрыстойныя размовы. Калі па неасцярожнасці упадзе кавалак шхаця б крошка хлеба, к!нушы яго тут жа падшмае і, цалуючы, з'ядае. Кожны увайпюшы паВііісп сказаць тым, што сядзяць за сталом: "хлеб ды соль" — на што а!рымлівае адказ: "просіМ еш!" На гэты дзе пажаданне: "еще на здароўе!"

У час сямейных свят — вяселля, хрэсьбіш, а таксама ў дні! памшання памершых і братчыны або "свячы", гасцей рассяджаюць па старшынству, прычым старэйшыя сваякі, пачэсныя асобы з мясцовых жыхароў займаюць месца "на покуце", а гаспадар і гаспадыня прыслугоўваюць госцям. Абавязак гаспадара частаваць гарэлкай, в!ном; кожнаму падносіцца чарка па чарзе і наліваецца з вялікай Місі і карчап ("баклажк!")... Мужчыны займаюць асобны стол; жанчын частуе гаспадыня. На хрэсьбіш, якая называецца "хрэзьбінам!", усе запрашаныя жанчыны прыносяць з сабою кавалак хлеба і якую — небудзь страву для парафііі, часам жа проста белую булку; на "свячу" мужчыны нясуць кош якога — небудзь зерня, хто мае — воску, таімы чынам частаванне тут робіцца ў складчыну.

У народным жыцці! солі! надаецца не малаважнае значэнне і лячэбная сіліа. У вяліш чацвер соль у салонцы ставіцца пасля вячэры на стол і гэту соль потым асвячаюць па Вялісдзснь. Такую соль захоўваюць

цэлы год для упрысквання ёю пованароджаных дзяцці, жывелы. маладых пры нараджэнні і старых ад суроку або як кажуць — "ад суроцы" (гэта значыць ад сурокаў).

*Рамапаў Е.Р.
Беларусю зборнт. Вып.8. Шляня, 1912.*

Малако, тварог, восенню і зімой бульба, капуста, бурам, боб, гарох, а летам шчавей, бацвшне і г.д. пры чорным хлебе, дрэнна спечаным з непрасеянай жытняй муку, змолатай з дрэнна адвеенага зерня на хатшх ручных жорнах; вось звычайная, ды і то у добры год, і пры тым у заможлага селянша, ежа большасць беларусаў.

*Семашпоусю А.М.
ЭтнаграфычныяглядВ'шчэбскайзуберні. СПб, 1872.*

Напярэдаш Раства Хрыстова, Новага года, Богаюлення народ тут святкуе куццю, гэта назва паходзіць ад вядомага роду ежы, якая надаецца у гэтыя дні. Куцця напярэдаш Раства называецца паснаю, таму што гатуецца з рознага роду зернявога хлеба, гароху, пшашцы, ячменных і грэчневых круп і г.д; напярэдаш ж Новага года мясновага, таму што у ліку страў падаюць мясныя. Напярэдаш Раства, пасля заходу сонца, не толькі сярод простага народу, але і у вышэйшым і сярэднім класе засцілаюць стол сенам, накрываюць і астолянкам, на яш расстаўлены стравы... у каталіцкіх хатах прыкрытыя аплаткаю... Гаспадыня бярэ такую аплатку, падыходзіць да кожнага з прысутных і запрашае адламаць частку і з'есці, прычым прымае вшшаванш з надыходзячым! святам! Потым садзіцца за стол. У прамежках выцягваюць з-пад настольшкі сцяблжку сена, і па дажыш яе мяркуюць пра будучы рост ліну. Пасля вячэры назіраюць, ш пратоптаны сцяжынк! па надворку "дачарна" і ці многа зорак на небе. Першае прадказвае багаты збор грабні, а апошняя — добры прыплод скашны. Аглядаюць таксама галінкі дрэў: калі яны усе пакрыты інеем, гэта дасць добры ураджай садатыі. Калі у тэты дзень адліга, то санная дарога працягнецца да паловы сакавіка і прытш прадказваюць раннюю вясну і багатае лета...

Калі пажылыя гадаюць на пагоду і ураджай, дзячаты у Топі жа час ірыслуховаюцца да брахання сабак: адкуль ён чуваць, адтуль з'явіцца жа!пх Потым бегаюць пад суседтця хаты і падслуховаюць пад воКіаМі. Незвычайнае захапленне ахопіў, іх, калі яны падслуховаюць словы, якія выганяюць кагосц з дому; напрыклад, што засядзеўся? Хогнь, брат! Ступай! і г.д. Адчайны сум, кям у доме просяць каго пасядзецц, застацца, і калі кажуць: яшчэ рана! Паспееш! і г.д. Першы выпадак прадказвае абавязковае замужжа на працягу года, апошняя — сядзенне у дзеуках. Але страшней і усё, Калі пачуюцца словы: святар, свечы, допш і г.д. таму што гэта прадказвае бліzkую смерць падслуховаючай або яе суджанаму...

Як з Раства да Богаюлення святы, і сяляне у гэты час рашуча нічога не робяць, то у вечар куцц ттуюць да прання лён, пачышшоць прасіі, сучыць НЛКі, вяроек, счыпаць лучыну і звіваць клубм сена, якос было пад настольшкам, і рэняі ежы на друп дзень аддаюць жывёле; застаўшаеся на стала зерне збраюць і заховаюць да пасевау, а гады змешваюць з зрном, якое сеюць. Гэта Зсюцерагае ад пашкодвання каласы.

КірКор А.Г. Этнографічны погляд на Шленскую губершю //Этнографічны зборн!к. Выпуск 111. СПб, 1858.

У вялшай сялянскай сям'і заняты паміж жанчынам! размярковаюцца так: гаспадыня даглядае "маладзяшнку" (нованароджаную скашну), гаспадыня доіць і кароу, таксама распараджаецца малаком, нявести носяць воду, дровы, печку паліць гаспадыня. ЗІМОЮ, Калі усе жшчыгаы дома, агульным! сілам! яны паляць печ, "ходзяць каля печы": гаспадыня пакладзе дроу і запашць іх; другая жанчына бярэ вёдры і шзе "вады"; трэцяя шзе з рэшатам мяюну для свінен падсяваць, шпенем яе заварвае. Налгваюць воду у гаршк!, ставяць іх у печку. Гаспадыня дома прынясе круп на суп ш' пакладзе капусту у гаршчок, прыдумас, шго і на снаданне зварыць: ш сальца кавалачак паджарыць, ш цеста заварыць, ш' бульбы падсмажыць, адварыць. фсііі катлы і гаршк(у печцы закъяць, шпень вышваецца на мяшну, свіціям, гаршк! адкульшоцид прэч, жар выгорнваюць у групку (пячурку). Гаспадыня павшна прынсид а>ла, затаучы гаршш, гаршк4 ставяць у печку, закрываюць трубу. Садзяшчу снедаць усе: і мужчыны, і жанчыны, і дзсш. Пасля заканчэння снаданка гаспадыня пачынае прыбіраць са стала посуд, лыжш, кубк!...

А')

Kani насту пас пара абслаць. усе астаулягоць работу і садзяцца за стол. За абедам сам гаспадар наразае кожнаму хлеб і ставіць на лаўцы калл сябе краюшку, тут жа і ножык ляжыць. Гаспадар назірае, каб усе елі, і у выпадку, каму патрэбен хлеб, ён адразае лусту і кладзе іерад той асобай. Пасля абеду моляцца богу.

Вось ужо дзевяць гадзін... Гаспадыня вышпма гарніш з печы; другая нявестка кладзе лыжку на стол; трэняя нявестка свяец падсуне бліжэй да стала, паправіць лучыну, каб лепш гарэла; чацвёртая дастане "крась", пакладзе ножык на стол. Гаспадар пачынае мыць руі, з JM разам і шшыя мужчыны, яюя знаходзяцца у доме (бабы рук не мыюць перад ядой, а мужчыны пастаянна). Пачынаюць маліцца Богу, садзіцца за стол. Гаспадар наразае хлеб, гаспадыня на стол ставіць варыва у чашы. Некаторы гаспадар мае прывычку сам саліць варыва, а ігаш прадстаўляе гэты права другому мужчыне. Гаспадыня павішна згатаваць варыва, каб яно было ірохі недасолена. "Перасол на сгніне, педасол на стале." Друп'я жанчыны будзяць сеаіх дзяцей павячэраць; дзецi, разаспаўшыся, вядома ўжо не думваюць пра ежу, а "матка" ўсе ж штурхае свае дзіця — "Устань, устань, павячэрай Трохі"! Больш за ўсё бываюць таёя частаванш перад серадай і пятшцай: — "Пад'еш, дзетачка, пад'еш: заўтра скаромнш не дадуць, заўтра серада." Дзиде плача — есць не хоча, потым і плача, і есць, і капрызшчае, а магі з усіх сiп стараецца "чаго-небудзь найсмачнейшага" ушхнуць яму сшай у рог, усё корміць, усе корміць яго; — нарэшце накормленае дзіця у стоме падае і засынае. Пасля вячэры моляцца Богу і кладуцца спаць. Жанчыны пасля вячэры мыюць посуд: лыжы, кубы, змыюць стол, засцелюць на ноч чысты настольнік (гэта закон у добран гаспадыш), пакладуць на настольшк крайчык хлеба і салонку з соллю, і накрывоць усё гэта адным вуглом настольніка.

*Дабравольсю У.М.
Смоленск! абласны слоушк. Смоленск, 1914.*

У ладзе жыцця шляхта падобна з сялянамi, аднак заможнасць дае ей магчымасць мець і большы дастатак. Так хлеб у шляхты значна лепшы за еялянсю, з добрай, прасеяна!! Муісі, добра прыгатаваны. Стравы больш разрастайныя, чым у еялян: звычайна — капуста з вядлшаю або суп (крупнік) з мясам ш хатняі тушка], (розныя стравы з малака, сьфу і

смятаны (свірніісі, ватрушю, калдуны і ІНш), каша з фэчневых, ячменных або пшонных круп з малаком або маслам. У святочныя дш, акрамя таго, бывае смажашна з баранiны, парасяш ш птунш. У посныя днi: солёная або свежая рыба у розных відах, клёцк! з цыбуляй, канапляным маслам и\ макама і медам і Інш. Некаторыя п'юць нават чай. Ежа гатуецца акуратна і добра і стол наогул здаровы і сытны. У бедна!! безземельнай шляхты зая ж ежа, якую мы бачылі у еялян.

...Заможнасць і дастатак мяшчан дае JM магчымасць мець і добрую ежу, чорны хлеб у іх з добрай, прасеянай мукi, добра прыгатаваны; белы хлеб да святау і у асобных выпадках гатуецца дома на малацэ, прыгожы і смачны; некаторыя па-майстэрску пякуць "бараны" і для сябе, і на продаж; асабліва вядомы тонкія сухія абароны, яыя называюцца "архiрэйсыя". Звычайныя стравы мяшчан: боршч з вядлшаю, салам ш мясам; суп (крупеня) з мясам ш хатняі птушкаю; лапша (вермінэль) з малаком ці мясам састаўляе неабходную прыналежнасць стала у некаторых выпадках; каша з грэчневых, ячменных ш пшонных круп з малаком ш маслам; у святочныя дш, акрамя таго, бывае халоднае з ног вала ш СВІНУІ (студзень), смажанiна з парасяш Ці птушы, бабка і хрушчы; у посныя днi: солёная и,i свежая рыба, вараная і смажаная; лапша з грыбамi і "алеем" (канапляным маслам); клёцы з цыбуляй, канапляным маслам або макама; мнопя маюць чай і самавар. Ежа гатуецца чыста і добра, стол наогул здаровы і сытны.

*Дэмбавецм А. С.
Вопыт атсання Маг\яёускай губерш. Кн. I. СПб, 1891-1903.*

У нядзелю і святочныя дм ежа еялян значна змяняецца: робіцца больш складанай, багацейшай. У нядзелю вы убачыце блiнцы, яечню, моркву з бульбай, і малаком, а, магчыма, і бутэльку гарэлы. Чъм большае значэнне для еялян мае свята, тым больш шчодрай бывае трапеза. Да Вялiкдзенья большаю часткай гатуюць смажнае парася, пеуня, смажаiЙну з цяляшцы, явлiчыны: паляунiкi запасаюцца дзічынай. Прыпасаюць, вядома, яйкi, каубасы, сыры, масла, пірог (у розных вигах і назвах). На першую куццю (напярэдаднi Раства Хр.) гатуюць прыкладна наступныя стравы: еялёдка, верашчака з сялёдкаi з цыбуля!! і полiукай (ухой), аладкi, крупнік юслы, аусяны ісель, груца (тоучаны ячмень, куцця) з сытою. Куцця састаўляе заключныя стравы і у вялiню

святы... Яшчэ тыдш за два перад святам Раства Хр. сяляне стараюцца прыгатаваць "груды настолью, каб хашла яе на "усе каляды", на два тыдні. Нават бедны селят і, хоць пазычыць ячменю "на адпрацоўку" летам, а усё ж пастараецца прыгатаваць куццю. Бататы або шчодры вечар, як паказвае сама назва, бывае яшчэ больш раскошным; тады бывае мясное. На "Дзяды" зноу гатуюць куццю, або кашу, кулеш, боршч, юшку, гарох, студзень, яечна, сыр, пірагі; падаюць затым маляко, шч шва; вядома, бывае і гарэлка. Наогул неабходна заўважыць, што у святы, або у запусю: селяш'н дазволіць сабе што-небудзь лишме. Адносна запуска існуе нават прымаўка: "На запус на два куюм". Затое ён ні як не адважыцца нарушыць пост; нават хворы не дазволіць сабескаронае...

...У святы у еялян бываюць т.зв. "нярэзвы". Пярэзвы гэтыя заключаюцца у тым, што родныя шуць адзін да другога на абед, вячэру і г.д.; калі сёння, да прыкладу, адна сям'я гаспаля у другой, у наступны раз ролі мяняюцца. "Пярэзвы" працягваюцца два, тры дні, часам нядзелю, бываюць і адзін дзень. Час для "пярэзваў" выбіраецца летш.

*Крачкоўсю Ю. Ф.
Быт заходнерускага селяшн. М., 1874.*

На вышэйшых ступенях адукацыі людзі харчуюцца больш мясам; плады, зелянша, днчына, розныя калашальныя творы выпясяняюць значнае ужыванне хлеба. У гарадах хлеб ядуць менш, чым у селах. Дзеш ядуць менш дарослых, жанчыны менш за мужчын, рамеенш, фабрычныя, яія вядуць сядзячае жыццё — менш за земляробаў і людзей, яюя знаходзяцца па свайму роду заняткаў у пастаянным руху... Хлеб састаўляе непазбежную неабходнасць для юнавання. Мы не можам адмовіцца ад хлеба, не ношам абмежаваць сябе памяншэннем штодзённай порцыі, да якой прызвычаўся наш страўнік.

Баброўсю П. Матэрыялы для геаграфіі і статыстыкі Расіі, сабраныя афіцэрамі Генеральнага штаба Гродзенскага губернскага Ч.П., СПб, 1863.

Лшец ёсць гатунак штнога мёду, або п'тны мёд асобай дабрыш. Лепшы ліпец празрысты, светлы і чысты «к гусцейшая вада, ад якой

адрозніваецца толы большай Свасі чышчынёй. Смак яго салодкі і чысцейшы мядовы; і пах прыемны, водарны з пахам лтавых кветак надобны. Спачатку сн пекалькі псніцца. У малой колькасці ужываемы аблягчае ён грудзі і выпрацоўвае пот, а у вялікай колькасці упаяе. Вараць яго з чысцейшага мёду, які пчолы збіраюць толыя з ліпавых кветак, і які адрозніваецца асаблівым слоём ад іннага мёду пчолам! пасля адцвітання ліп збіраемага. Сам гэты мёд называецца таксама лішцам, і майстэрства вырабу пітнога мёду заключаецца налі больш у руплівым аддзяленні і ачышчэнні гэтага лішца ад шшага мёду, і наогул у чысцейш посуду і іншых прыладах, і удалага варэння. Але штны ліпец, як і некаторыя віны, ніколі не мае сапраўднай сваёй дабраты і рэзкасці адразу пасля свайго прыгатавання. Чым больш лшец захоўваецца, тым лепшы становіцца. Сто год захоўваемы ліпец лепшы за пяццадзяткага, а апошні лепшы за дзяткага. Першага гатунку лішца зараз аднак жа амаль няма. Ёсць таксама ліпец і у іншых гарадах літоўскіх; але ён у большасці жоутага колеру і не такога прыемнага смаку і паху. Коўенскі ліпец прызнаецца ад усіх найлепшым.

*Севяргш В.
Запіскі падарожжа па Заходніх іраакіях
Расійскага дзяржавы. СПб, 1803.*

Дш агульнага памшання нябожчыкаў, і "дзяды", адрозшваюцца у беларусаў вельмі цікавым асаблівым усіх "дзядоў" у некаторых мясцовасцях налічаюць чацвёрта — "чатырыдзяды": субота перад мясляным тыднем, перад радушцай ("радушчныя"), панядзелак перад днём св. Тройцы ("траецкія") і напярэдадні дня св. Мікалая ("Чпкалаеўсмя"). Кожныя "дзяды" суправаджаюцца шчодрой вячэрай: колькасць страў павінна быць не менш дзевяці, звычайна іх гатуюць больш. Усе хатшы павінны сабрацца у доме да гэтай вячэры; калі хто у адлучы, то спяшаецца дамоу. Цікаваць "дзядоў" заключаецца у наступных абрадах. Прыгатавашы стравы, увесь посуд з ікі ставяць на прыпечку і на лаўцы насупраць печы. Затым гаспадар запальвае воскавую свечку і ставіць яе перад абразам, у якую-небудзь посудіну кладзе гарачых вугалькоў, кідае туды некалькі кавалачкаў воску і кадыц трончы. Уся сям'я, па указанію гаспадара, пачынае машца; малітвы суправаджаюцца зямным паклонам Пачынаецца вячэра —

"дзедаванне". У час яс гаспадар адкладвас на стол па тры кавалачю або лыжи кожнай стравы. Па заканчэнш свечю тушацца хлебнаго скарын-каго ц\ блином. Пры стале назірагоць, куды шэс дым ад патушанай свечы: калі ўверх, усе будзе добра, калі наклонна, і асабліваа ў дзверы, — у сямЧ хто-небудзь памрэ. Затым гаспідыня бярэ посуд з рэшпіш сжы і разлівае яе на вуглы стала. Лстаты ежы астаўляюць на стале да рашцы: душы памерлых, па моцнаму перакананню народа, злятаюцца ноччу вячэраць. Канец абраду заключаецца ў тым, што гаспадар ш гаспадыня, набраушы поуны кубак вады, шшваюць ад стала да дзвярэй, прычым гавораць:"Што не даелі, не дапш, то шэше на напер на двор:"Думаюць, што вымаўленнем гэтых слоў выдаляць душы з хаты да наступных "дзядоу".

*Доуиар. Запольем М. В. Беларусы.
Этнаграфічны нарыс //Даследаванні і артыкулы. Юеу, 1909г.*

За сталом сябры сямт займаюць свае месцы без захоўвання ямх-небудзь прау старшынства, але між тым жанчына школі не сядзе на лаве вышэй мужчыны. Гаспадар сямЧ звычайна рэжа хлеб, трымаючы буханку перад сабой на грудзях, крышыць паданае мяса або рыбу і трымае парадак за сталом. Гаспадыня падае на стол і адпавядае за усе паданыя стравы. Аблакачвацца абедзвюма рукам! над сталом — лічыцца дрэнным выхаваннем. Ядуць усё з агульнай мюм доупмі драўлянымі лыжкамі, як гаворыцца ў загадцы: "Кругом ямы з каламГ. Крышанае мяса або пражанае сала бяруць проста рукам. Аб'едзеныя касты і розныя рэштю ежы юдаюцца пад стол сабакам, але рабіш, гэта ж з хлебным! крыхоткам! нельга. Пераварочваць на стале краюшку хлеба, макаюць яго ў салонку або абарачваюць лыжку — лічыцца грахом. За сталом можна гутарыць, жартаваць і нават рыгаць, але папярх-н)цца ў часе яды таксама лічыцца недалікатнасцю. Выходзіць з-за стала дазваляецца заусёды, калі каму уздумаецца *ш* патрабуецца.

*Сербау І.А. Шчынсмя поляне
(Этнаграфічны нарыс па матэрыяльнай
культуры беларускага Палесся). Ми, 1928.*

854. Без хлеба не можна шкуды *ш*, бо будзе няшчасце.

856. За ядою, як возьмеш яду ў рот, не можна шчога гаварыць, бо *ш* мало разам з ядою ушпшчыцца ў еярэд *ш* да *ш* нарабіць ліха.

859. Як ат бохана атрэжыць акраец, та не можна бохан тым бокам варочаць да сцяны, бо ат таго гаспадара будуць госці і людзі атварочвацца.

871. Калі чужы прыдзе ў хату, як ядуць, та гэто значыцца, што ён шчаедны, што ў яго добрая воля, калі трапляе на яду.

873. Калі з стала за ядою упадзе кусок хлеба, та зрээ яго тпадняць, адзьмухнуць, пацалаваць і гагды зьесш, каб Бог не пакарау, бо усялякае знявага хлеба дарам не праходзіць, — за тое Бог карае голадам.

876. Калі ў час яды прыдзе старац, та гэто добрая прыкмета. Калі таго старца пачастуюць, та той хаце будзе шанцаваць.

898. Выходзіць з-за стала после яды трээ ў той бок, адкуль уваходзіў, а *ш* {ні кругом стала, та *ш* па сонцу, бо іначэй, та будзе сварка.

926. Перш чым мясць у дзяжы цесто, жанчына павінна умыцца і памаліцца Богу, а то цесто не падыдзе.

944. Як хто нроець пажычыць хлеба, *ш* школі не можна атказваць, а трэба даць, хаць і сабе не хапае, трэба падзяліцца хаць паследаш, та на доуго хопіць хлеба.

945. У нядзельку не можна пячы хлеб; трэба прыглядацца, каб як-небудзь данягнуць да будня. Хто ж таго не робіць, та калі-небудзь, а усе ж там пагарыць.

955. Як пякуць бліны, та першы з іх атдаецца дзецям, Кіб Бог часцей даваў бліны на усіх долю. Апошні блінец застаецца на скаварадзе, каб заужды хата была багата.

961. Каб квашаныя буракі удалюя, трэба, як іх заквашваюць, каб воду пасіу мужчына, а не жанчына.

1133. Калі тратца, што чужы чалавек зайдзе ў хату, тагды як сілкуюцца пры стале, та трээ пасадзіць туды і чужога чалавека.

1134. У госцях не можна вельмі шмат еш і піць, баццэ той ненасытны, што дома школі не мае Ні яды, ш шцы, а трээ чакаць, каб усе прасіаі, прымушал!, як у нас кажуць.

П35.Трээ есіі памаленьку: зачарпнуць раз ложку да палажыць яе на стол, зачарпнуць да і зноу палажыць на стол.

1142. Перад абедам трээ здымаць верхнюю світу ц\ кажух і мыць рух, а потым перахрысціцца да уздыхнуць, як перад ядою, так і посла яды да падзякуваць, гавораць: дзякуваць Богу іі вам за хлеб, за соль іі за дар Божы. Пры гэтым трээ пшсрїі рука аб руку, каб абсыпалюя усе

самыя маленькі крошкі. Іо людзі кажуць, што у госьцях еж, хаць рас-
нражыся, а у юшэнню не бяры.

1773. Каравай займае на вяселлі не апошнія месцы. Яго пякуць у маладо-
га іі у маладое. У маладое пякуць гак. Блізкая таварышка маладое пры-
посіііі вodu тры разы; муку на рошчыну сыплюць Трэйко; цесто месяць
тры баярм па чарзе; дзяжу іакрываюць Ірыма кажухаш; як садзяць у іеч
каравай, та трэйко кпчуць, ш іяма тут каго чужога; калі хто застанеца у
хаце, та яго трэйко б'юць лапатаю на галаве. Усе гэта робляць па грэйко
дзеля таго, каб тут была троица: мужык, жонка й дзеш.

2099. Паміні па замарламу бываюць на трэйш, дзевяты, дваццаць першы
й саракавы дзень, цераз паугода й цераз год пасле смерці. На памні ча-
сам! наймаюць абедню й нясуць у цэркаю канун — куццю з разынкамі, а
больш проста дома памшаюць цябожчыка. На наміна збіраюцца родныя,
сябры й блізныя знаёмыя. Тут абавязкова бышаюць тыя, што апратваш й
рабш труну да капал! дол дзеля нябожчыка. К памшкам, калі е дастатак,
готовяць шмат патрау, але галоўная з іх, гэта канун — куцця з разыномай
да патапцы, каторыя ядуць з сытою. На намінах шмат п'юць і ядзяць салі
й ат кожнае стравы аткладвагоць па ложцы у якую-небудзь чаропку дзеля
нябожчыка. Туды ж ставяць і чарку гарэлю. Потым гэта усё заносаць на
мопшы й застаўляюць каля маплы. Іншыя проста ставяць нанач за вакно,
каб нябожчык мог спажаваць і не абіждаюся на сеаіх жывых. У гэтыя дш
нябожчык прыходзіць да свае дамоу паглядзець, як яго памшаюць і ш
добрэ прымаюць...

Сержпутоусю А.К.

Прышлі і забавіны беларусаў-палешукоў Ми., 1998.

Збіраючыся на хрэсьбы, кожны лічыць сваім абавязкам нарыхта-
ваць і занесці парадзіся яй-кольвечы падарунак, амаль-што заўсёды
чаго-небудзь смачнага з ежы. Багацейшыя к гэтаму часу сыпякуць
пірог з пшанічнай муку, альбо напякуць розных перапечак, аладак,
хворасту, намачаюць іх поуігуію міску ш латушку у сала ш у смятану,
а то і проста так, сухімі нясуць. Бяднейшыя ж — проста бяруць
паўкалач хлеба, насыпаюць зверху жменю солі. Апошнія лічыцца
больш прынятым, больш звычайным у вёсцы.

У хаце паразііі к гэтаму часу усё падрыхтавана. Напечана, насма-
жана розных закусак: шражкоу, перапечак, ладак, бліноу, бліноу,

хворасту, асушкау, мая пад репным! прыправамі (у смятанс, творагу,
масле, солі, абсыпаная цукрам, намочаная у сыце) падрыхтаваны к
падачы на стол. Сухія перапечкі ляжаць у рэшаце. За заслонкай у печы
стаііі наваранае і у розных выглядых насмажанае мяса, сала, кшбасы.
А гаспадар к гэтаму дню пастараўся нагнаць поуны бачонак самагонм,
які займае "пачэснае" месца на лаве каля стала.

...А сядзеушая да гэтага часу ціха і спакойна за сталом бабка
падшмаецца і ідзе у куток, дзе была да гэтага часу захавана "бабіна ка-
ша". Раней, ды і іяпер, больш бяднейшыя бабі "бабіну кашу" варылі з
ішонных іі грэчных круп на малацэ з маслам ш на сала. Багацейшыя
— пякуць пірог ("бабку") з куплёнай пшанічнай муп. А звычайная
"бабіна каша" пячэцца з пшанічнай Мукі хатняга вырабу. Поуны гарш-
чок іі Міску накладваюць розным! невялічкімі асушкамі, перапечкамі,
хрушчыкамі і іншым пячэньням. Усе яны сухія, так, каб можна было іх
браць рукамі насыпаць у ышэнню. Каша падаецца на стол абавязкова у
якой-небудзь пасудзіне (часцей у гляннай, таннай і ня цэлай ужо.)

Пачынаецца торг за "бабшу кашу"...

Грошы, вытаргаваныя за кашу, бярэ з хусткаі баба, а кашу — новы
гаспадар, кушушы яе. З усяго маху стукае ён гаршком ш латушкай (у
якой знаходзіцца каша) аб стол...

Разбіты гаршчок іі міску, гаспадар губляе ужо свае правы на
"кашу". Яна становіцца агульнай. Кожны з гасцей "прабуе" "бабіну
кашу", а бабка надзяляе іі усіх дзяцей, якія к моманту падзелу
"бабшай кашы" збіраюцца сюды амаль што з усяе вёскі...

За кашу бабе падносяць чарку гарэлу, якую яна вышвае на палову з
пажаданнем унуку шчасця, багацця. Нявыгатую палову чарм вылівае
уверх з пажаданнем, каб унук рос высокі і здароу, як дуб у лесе.

Наш край № 11, 1928.

Абед пачынаецца сімоу у 9-10(г летам значна раней). М'ясоца, ста-
рэйшыя, што маюць "прычоскі", учэваюцца. Дачка накрывае стол
зрэбным абрусам, бацька Кроііі хлеб, гаспадыня высышае з чыгуна
бульбу, падае мяку капусты, або буракоу, або квасу. Бацька сядзець на
куце, абাপал яго дзеш; матка, калі ёсць месца, дык сядзець "на краю ста-
ла", а кля\ няма — дык стоячы. Пасля кюлага, калі гэта дзеш. святочны
— гаспадыня дае мячаннс з мясам, або ясны і блты; галі Дснь не свя-

Бадай, кожны гаспадар меу на падворку калодзеж з асверам. Калодзсжы быш глыбшею 5-6м, з заусёды чыстай і смачнай вадою.

Улашчык М.М. Была такая веска. Мн., 1989.

точные, дык "клмы" — запраулсная салам иатоучаная бульба: затым даюць забеленую зашрку, або моркау (летам, восенню). Летам ужываюцца галоунным чынам продукты малочныя; ямой з тлушчау — сала, лой (авечак рэжуць), мяса, вясной — крашва, малако, хлеб.

Наш край №3, 1930.

Харчуецца вясковае насельніцтва амаль выключна тым, што дае яму яго сельская гаспадарка. З аржаной муы пякуць хлеб *ядомы*, хлеб *прэсны* для квасу, *праспаю*, *блты*, *аладю*, вараць зашрку, робяць саладуху і г.д. З пшашчнай, апрача таго, пякуць *грыбш*, *пирэзі*, вараць *мачанку*, *патрауку*, *макарон* і шш. З аусянан мукі вараць *жур*, *юсель*, ды робяць *крупы і м\ту*. З грэчы і ячменю робяць крупы на *круптк і кашу*, *азяччай і грэцкай* мую пякуць блшы і аладкг Гарох ядуць вараны і *пражаны*, як і боб. *Бураю і капусту* вараць як свежшп, так і заквашанымі на зіму. З бульбы робяць самую рознастайную яду: *булён, бабку, аладю, камы_ІШШ*.

Апрача квасу, спажываюць *бярозавт* і *кляновж*, яюя назапашваюць вясною, калі цячэ сок з параненай бярозы і клёну.

Наш край, №5-6, 1930.

Калі хата мела асобную кухню, тая зазвычай служыла і сгалоуннай. На кухонным сталі заусёды ляжау хлеб. Праваруч ад чалеешкау мясшуся кухонны рыштунак — *ВВКі*, качарга, чапяла, памяло і г.д. Гэтае месца звалася качаргешшкам. Ад печы і да сцяны, а таксама уздоуж другой сцяны да дзвярэй цягнулюя лавы, дзе стаялі вёдры з вадой, агульная на усіх кварта або конаука, збаны з малаком, дзяжа (калі гаспадыня мелася пячы хлеб) і ітшае начынне... Над лаваю у куцце вюелі палцы з мюкам і градю, куды клалюя памытыя лыжкг Калі асобнан кухш не было, усё тэта размяшчалася у жылой частцы хаты... Кожны гаспадар меу склеп, пад яюм часта была прыбудова без стол!... Тут захоувалі бульбу, капусту, бураю і г.д. У наземным будынку стаялі скрыт з мукой і крупам^ барылі з квасам, дзежм, у яюх ставт рошчыну — квашонку...

14 У спажываемых предметах затрапезнш бачаць першыя дары Божыя і вераць, што Падавец іх нябачна назірае за паводзшамі трапезншау і адносшамі да дароу . З гэтага пункту гледжання пустыя размовы, брыдия і непрыстойныя словы строга праследуюцца за сталом. Дзшчячая неешшласць і парушэнне застольных правіл адразу ж і тут жа караюцца ударам лыжго па шбе. Толькі пасля выхаду з-за стала даказваюцца невымауленыя "жарты", "мацюп" або заканчваюцца споры, яюя былі абарваны за сталом. Тая ж своеасаблівая ещшласць і пачцівасць да дароу Божых суправаджае і незастольную ежу, як тое можна бачыць пры палявых работах, пры пуцявых закусках і »нш.

15. Падшмаючыся з-за стала, кожны затрапезшк шжшм рабром правай рукі тройчы "жагнаецца" (робіш> крыжовая знаменіе на старшій прадмет) тое месца, дзе ляжау яго хлеб, і чыгае кароткую малгтву. Агульная паслятрапезная малгтва.чытаецца яшчэ радзей, чым перад ядой за выключэннем калядных і памшалных дзён, у яюя абавязкова шзе агульная малгтва, іп, хаця б, адначасова адпрауленне яс.

17. Выхад з-за стала, з непраглынутым жауком, а тым больш вынас хоць і нязначнага кавалачка яго, каб даесць апошш, строга ганьбуецца застольным! правшамі Гэга вынасу не робшца нават дзеля сабам, пішшай жывёлы. Завершана ежа, вышл! з-за стала сям'яне і памал!л!ся Богу, — тады, бада!!, кожны можа зняць са стала свой шч чужы недаедак і пастушць з ІМ па-свайму меркаванню.У сувяз! з гэтым, па магчымасщ, пазбягаецца падачка хлеба, нават сабранай коепц кошцы і сабаку у час ежы ! сельеюя "куцк! і юцю" ведаюць гэта і цярпл!ва чакаюць выхаду гаспадароу з-за стала.

Дзякуючы кармленню выключна расл!ннай ежай, рабочы і гулявы прасталюдш не супраць паесщ пры усялякай зручнай магчымасщ. Гэта можна бачыць не на дзешчх толькі за несвоечасовую, частую ежу празваных парасягта\й ("дзяценак — што парасёнакдолью падавай") але і на мажных старых, як і на асобах еярэдняга узросту, яюм таксама "толькі падаван!" Аднак, для сапрауднай, правільней яды існуюць дакладныя, з незапамятных чашу устаноуленыя тэрмшы, калі усе члены

сWi, ці злучная частка, сабіраюцца к дамашняму сталу і разам трансуюць. Паказчыюпн гэтых тэрмшау у асобнай сямЧ, як і цэлай вёсцы, служаць: звычка, становшча сонца на небе і вясковы хранометр у вобразе пеуня. Пад юраунштвам іх сюпкагоцца 4 тэрмшы дзённай ежы, у буд!Йя і у святочныя дон, хоць у разгавеннс, асабл!ва ж загавенне, да іх дабаулясцца яшчэ і новыя.

Шюфороусю М.Я.
Нарысы простонароднаго жыцця-бьцця Вщебскай Беларус!
і атсанне прадметау улсытку. Вщебск, 1895.

Рознца у летняй і зімовай ежы вель\й заважная. Летам ежай служба у асноуным адна страва, хоця і змяняючаяся. Так, калі на снсданне быу жур, на абедзе будзе крупеня, на палудзснь — кулеш, на вячэру — клёща. Зімой, пры большым вольным часе можна есц' дзве і тры стравы, асабл!ва за абедам; гэтыя стравы нязменна з'яўляюцца за кожнай ежай, і да вячэры ужо надакучаць. Асабл!ва ж адрозшваюцца ежа зімовая і летняя у часе: наскольм павольная зімовая ежа, настольны спешная летняя, пра якую звычайна саМі сяляне кажуць: " некалі там дужа разводшца — пахлебау, ды і ладна!"

...Неабходна аднак заважыць, што да трох год грудзьмі кормяць СВаіх дзяцей толькі тыя маш, у якіх дзеш рэдка нараджаюцца, а у якіх часта — тыя іх кормяць да 2 год і меней, але менш 1,5 года што не корміць.

Ужо на 4-м месяцы сяляні даюць сеаіМ дзецям свежае малако, растопленае кароуе масла, але часта і авечае (трэба мець на увазе і тую абстаВіНу, што сяляне нашага павета звычайна дояць авечак, пачынаючы з 23 КрасаВІКа да 15 жшуня і гэта малако ужываюць саМі у ежу).

Паугадавых дзяцей сяляне кормяць грэчневай кашай, якую зверху абл!ваюць малаком. Бедныя ж сяляне замест кашы кормяць сеаіх дзетак кармушкай, гэта значыць рэжуць дробным! кавалачкам! чорны хлеб, абл!ваюць вадой і так вараць і атрымл!ваецца свайго роду каша. Але, на жаль, гэта кармушка робіць многа шкоды малым дзецям, ад яе робшца моцнае растройства страушка і часта заканчваецца смерцю.

... Ад спалохау і чарау абкурваюць дйця свяцонным зеллем. А калі гэта не дапаможа, то яго (ад аднаго месяца да года), калі замесяць хлеб, кладуць у дзежку зверху цеста і закрышы векам, пратрымаюць

там каля паугадзжы. Калі Д!ця пачне крычаць, яму даюць сыску і кажуць: "як сн гэта на песце прапаее, то будзе вельмі здароу і чарау не баінна, бо ляжау на дары Боси".

Шэйн П.В.
Матэрыялы для вывучэня быту і мовы рускага насельшцтва
Пауночна-Заход) Іяга краю СПб., 1902. Т. 3.

СПІС ЛІТАРАТУРЫ

1. Анимелле Н. Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник. СПб., 1854. Вып. 2.
2. Артюх Л.Ф. Украинська народна кумиари (сторнко-этнографічне дослідження). КИП: Паукова думка, 1977, 154 с.
3. Арутюнов С.А. Народы и культуры, развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1989, 243 с.
4. Архіў Інстытута масагтазнаўства, сьнаграфі і ф.гньклору Імя К.Крап!вы, ф.6. вон. 13, с|р.67, л.1-95; ф.7, юа.1, с|р.1001, я. 1-38;
5. Беларуская кухня. Мн.: Ураджай. 1993, 222 с.
6. Веппарт Г.Ф. Названия нищи в говорах Полесья. - Лексика Полесья. М.: Наука, 1969, 476 с.
7. Вештарт Г.Ф. Назвы хлеба на Палессь - ДІГВНПМЧІНЯ даследавашп. Мн.: Навука і гхніКа. 1969, 167 с.
8. Грыпблат М.Я., Малчаіма Л.А. Ежа і хашые намынанне // Беларус! этнагрпфшы зборНІК. Мн.: Іыдавефва Акадэмн навук БССР. 1958, 178 с.
9. Живописная Россия. Отечество наше в его земельном, историческом, племенном, экономическом и бытовом значении. Под общ. ред. П.П.Семенова. Т.3. Литовское и Белорусское Полесье. Мн.: Беларуская энныклаіедыя. 1993, 550 с.
10. Зайкоуск! Э.М., Тычка Г.К. Сградауныя беларуская кухня. Мн.: Ураджай, 1995, 287 с.
11. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М.: Наука, 1991, 511 с.
12. Киркор А. Этнографический взгляд на Виленскую губернию. Этнографический сборник. Вып.Ш. СПб., 1858. С. 115-276.
13. Корзуп І.П. Беларуская кухня. Мн.: Ураджай, 1992, 177 с.
14. Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван: Издательство АН АрмССР, 319 с.
15. Леви-Сgross К. Из книги " Мифологические. Сырое и вареное" - Семиотика и искусствометрия. М.: Мир, 1972, 364 с.
16. Леви-Сфосе К. Структурная антропология М : Паука, 1985, 535 с.
17. Лиле К). Происхождение вещей. М.: Изд. иностр. литературы, 1954, 488 с.
18. Лпоуская гасіадьня ці навука аб утрыманш у добрым стане хаты і забяспячэшн яс усімі прыправам і запасам! кухонным! і аптэкарскІМІ і гаспадарчым!, а таксама гатавашн і утрыманшп скацінт, іііунікі і іііііаіі жывёлы аднаведна спосабам пай-

ЗМЕСТ

- боями амнрабямным і прапсраным шип.нам і да іаін ж самым іанммм і просп.ІМ.
Мн : Польша. 199.1. .1.16 с.
19. Молчанова Л.Л. Магсриллмша кулыура беларусов. Ми.: Паука и Техника. 1968, 231 с.
 20. Молчанова Л.Л. Очерки материальной культуры беларусов ХУІ-ХУНІ вв. Мн.: Паука и техника, 1981, 112 с.
 21. Напагодсм Г.Л. Трлдышм народна! а харчавання беларусау. Мн., 11П 2000, 112 с.
 22. Никифоровскій П.Я. Очерки простонародноу життя-быття в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности (Этнографические данные). Витебск, 1895,552 с.
 23. Пилиненко М.Ф. Этнография Белоруссии. Мн.: Вышэйшая школа, 1981, 192 с.
 24. Полесье. Материальная культура. Киев: Паукова думка, 1988, 448 с.
 25. Похлебкин ВВ. Национальные кухни наших народов: Основные кулинарные направления, их история и особенности, рецептура. М.: ВО Агропромиздат. 1991, 605 с.
 26. Гоманов ЕР. Белорусский сборник. Вып.8. Гыг беларуса. Вильна, 1912, 600 с.
 27. Романов ЕР. Материалы но этнографии Гродненской губернии. Выи. 1-2. Вильно, 1911-1912.
 28. Цнау В.С. Народная спадчына. Ми.: Павука і тэхшка, 1994, 300 с.
 29. Шейн П.В. Материалы для итучспия быта и языка русскоу населения Северо-Западного края. ТЛИ. СПб.: Типография импер. Акад. наук, 1902, 596 с.
 30. Шпилевскій П.М. Путешествие по Полесью и Белорусскому краю. Мн.: Польша, 1992,251с.
 31. ЭшаграфІя Беларусь Энцыклапедыя. Мн.: БЭ іва П.Броуць 1989, 575 с.
 32. Этнография восточных славян: Очерки ТП)адиционной культуры. М.: Паука, 1987, 556 с.
 33. Этнография питания народов стран Зарубежной Азии. Опыт сравни гельной типологии. М.: Наука, 1991,256 с.
 34. Glogez Z. Encyklopedia staropolska ilustrowana t. 1-4. Warszawa, 1900-1903
 35. Kolberg O. Dzieła wszystkie. T.52 Bialorus - Polesie. Wrocław; Poznań, 1968
 36. Kraszewski J. Kilka zarysow z zycia ludu wiejskiego w Kobrynskim powiecie // Athenaeum, 1850, №4.
 37. Kraszewski j wspomniena Polesia, Wolynia i Lilwy. Cz 4. Pinsk i okolice. Warszawa, 1899.
 38. Moszynski K. Kulture ludowe slowian. Cr 1. Krakow, 1929
 39. Pietkewicz Cr. Polesie Rzeczyckie: Materialy etnograficzne. Cr. 1. Kultura materialna.
 40. Rabinowich M.G. Ethnographical studies in the traditional food of the Russians, Ukrainians and Byelorussian between the 16th and 19th centuries: State of research and basic problems — European Foobl History: a Research Review / Ed. Hans Ju. Zeuteberg. Leicester, New York, 1992, 297 p.
 41. Tyszkiewicz E. Opisanie powiatu Borysowskiego. Wilna, 1847.

З ГІСТОРЫ І ВЫВУЧЭННЯ ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ	
ХАРЧАВАПНЯ БЕЛАРУСАУ.....	3
МЕТАДЫ І ПРЫЁМЫ ЗБОГУ ІАЛЯНЫХ ЭТІПЛГРЛФІЧНЫХ	
МАТЭРЫЯЛАУ НА ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ	
ХАРЧАВАПНЯ БЕЛАРУСАУ.....	13
ТРАДЫЦЫЙПЫЯ ТРАПЕЗЫ.....	20
МАТЭРЫЯЛЫ ЭТНАГРАФІЧНЫХ ЭКСПЕДЫЦЫЙ.....	35
ТРАДЫЦЫІ НАРОДНАГА ХАРЧАВАПНЯ БЕЛАРУСАУ	
ХІХ-ПАЧАТКУ ХХ СТАГОДДЗЯ У ПРАЦАХ	
БЕЛАРУСКІХ ЭТНОГРАФ АУ.....	47
СШС ЛПАРАТУРЫ.....	61