

ЭТНАГРАФІЯ І ФАЛЬКЛОР

тыри клеті <...> Пекарня, челядня, житнік, бровар, кухня, погреб, стайня одна нова, а другая старая, подле две одрины рубленых, лазня сенью [15, с. 136].

В структуре этих описаний с комплексным постоянным компонентом (*будованье, хоромы, хоромины*) сочетаются отдельные объекты, входящие в его семантическую сферу в качестве переменных составляющих. В каждом конкретном случае их наименования дают детальное представление о реальной номенклатуре надворных построек в совокупном составе этого вида недвижимости. Особенностью текстов на польском языке является доминирование в обозначениях групп надворных строений наименований с основой *bud-* при очень низком количественном показателе употребления номинации *chrominy*. В старобелорусской письменности такого рода частотный дисбаланс во встречаемости родственных терминов в аналогичном значении с основами *буд-* и *хором-* не прослеживается.

Исследование материалов деловой письменности ВКЛ XVI – XVII вв. позволило выявить лексико-семантические модели двух и трехуровневого типа, которые используются для лингвокультурной идентификации домовладений и их составных частей, обозначающихся терминами *домъ* и *дворъ*. В них в краткой и развернутой формах отражается структура комплекса недвижимого имущества, состоящего из жилища с сопутствующими постройками или без них и отдельного земельного участка. В краткой форме её содержание передается путем последовательного обозначения основных соподчиненных понятий: *домъ* (домовладение) – *будынокъ, будоване, вишлякое будоване* (жилище с сопутствующими постройками и без них) – *пляц* (земельный участок). В структуру разных вариантов развернутой формы лексико-семантической модели в объем понятий *дворъ, домъ* дополнительно вводятся подчиненные понятия *хоромы, хоромины, будованье, будыньки* в значении надворные постройки с входящими в их семантическую сферу номинациями жилища (*свѣтлица, грудня, домъ, будынокъ, изба* и др.) и сопутствующих служебных строений (*клеть, погребъ, одрина, стайня* и др.).

ЛИТЕРАТУРА

1. Акты, издаваемые Виленской археографической комиссией. – Вильна, 1872. – Т. VI. – LXIX, 593, 77 с.
2. Акты, издаваемые Виленской археографической комиссией. – Вильна, 1888. – Т. XIV. – XXIV, 702 с.
3. Акты, издаваемые Виленской археографической комиссией. – Вильна, 1890. – Т. XVII. – LXXIII, 559 с.
4. Акты, издаваемые Виленской археографической комиссией. – Вильна, 1891. – Т. XVIII. – LXI, 577 с.
5. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1893. – Т. XX. – CCXXVI, 668 с.
6. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1895. – Т. XXII. – LXIV, 471 с.
7. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1897. – Т. XXIV. – XLIV, 547 с.
8. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1898. – Т. XXV. – XXXII, 614 с.
9. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1899. – Т. XXVI. – L, 595 с.
10. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1909. – Т. XXXIV. – LII, 570.
11. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1912. – Т. XXXVI. – XXII, 461 с.
12. Акты, издаваемые Виленской комиссией для разбора древних актов. – Вильна, 1915. – Т. XXXIX. – VIII, 674 с.
13. Археографический сборник документов, относящихся к истории северо-западной Руси, издаваемый при управлении Виленского учебного округа. – Вильна, 1867. – Т. IV. – XIII, 364 с.
14. Гісторыя Беларусі ў дакументах і матэрыялах / склад В.К. Шчарбакоў, К.І. Кернажыцкі, Д.І. Даўгяла. – Менск: Выд. Акад. Навук БССР, 1936. – Т. 1. – 679 с.
15. Документы Московского архива Министерства юстиции. – Москва, 1897. – Т. I. – XXIII, 569 с.
16. Русская историческая библиотека, издаваемая императорской археографической комиссией. – Петербург, 1903. – Т. XX. – 50+1566+258 с.
17. Lietuvos inventoriai XVII a. – Vilnius: Valstybinė politinės ir mokstinės literatos leidykla, 1962. – 462 p.

УДК 39(476)

НАРОДНАЯ КУХНЯ БЕЛАРУСАЎ НА ПАМЕЖНОЙ ТЭРЫТОРЫІ ПАДЗВІННЯ І ЦЭНТРАЛЬНОЙ БЕЛАРУСІ Ў КАНЦЫ XIX – ПАЧАТКУ XXI ст.

Э.І. МІСЕВІЧ

Полацкі дзяржаўны ўніверсітэт, Наваполацк

Прыведзены параўнаўчы аналіз страў народнай беларускай кухні на памежнай тэрыторыі Падзвіння і Цэнтральнай Беларусі ў канцы XIX – пачатку XX стст. Звездаўшы ўплыў рускай, украінскай, польскай і прыбалтыйскай традыцый, беларуская народная кухня захавала нацыянальную адметнасць. Разглядаючы народную кухню памежнай тэрыторыі Падзвіння і Цэнтральнай Беларусі, можна казаць

аб тым, што народная кухня дадзенай тэрыторыі вельмі падобная, адрозненні больш звязаныя з прыродна-геаграфічнымі прыкметамі і назвамі страў, што яшчэ раз даказвае існаванне нацыянальнай кухні Беларусі.

Шматвяковую, вельмі багатую гісторыю мае беларуская кухня. Яна аказала ўплыў на кухні суседніх народаў – рускіх, украінцаў, палякаў, літоўцаў, латышоў. У сваю чаргу кухні гэтых народаў у значнай меры ўздзейнічалі на беларускую. Менавіта выбраныя для даследвання тэрыторыі Падзвіння і Цэнтральнай Беларусі шмат у чым маюць падабенства і адрозненні.

Сярод відаў матэрыяльнай культуры, што вызначаюцца сваёй архаічнасцю (напрыклад жыллё, адзенне), культура харчавання найбольш трывала захавала сваю этнічную спецыфіку і ў меншай ступені была падвергнута зменам, таму можа служыць цэнным матэрыялам пры даследванні этнічных працэсаў мінулага, этнакультурных узаемасувязей беларусаў з іншымі народамі.

У беларускай этнаграфіі народная кухня да нашага часу не з’яўлялася прадметам спецыяльнага рэгіянальнага даследавання. Менавіта ў народнай кухні вельмі ярка праслежваюцца індывідуальныя памкненні кожнага чалавека, таму неабходна больш “вузкае” даследаванне.

Ежа – натуральная патрэба, умова жыццядзейнасці і здаровага ладу жыцця; разам з тым ежа – этнакультурная з’ява, што адлюстоўвае народныя веды, нацыянальныя традыцыі, рэгіянальныя ўяўленні, этыкет, сацыяльную прыналежнасць, уклад жыцця, стан грамадства [6, с. 135], мясцовую экалогію.

Лакальнае вывучэнне дапаможа больш грунтоўна акрэсліць невычарпальную спадчыну страў народнай кухні беларусаў Падзвіння і Цэнтральнага рэгіёнаў канца XIX – пачатку XXI ст. Асабістая актуальнасць такога даследавання вызначаецца задачамі, звязанымі з асваеннем багатай спадчыны беларускага народа ў вобласці народнай кухні, яе захаваннем і развіццём як этнакультурнай з’явы.

Напачатку можна вылучыць агульныя асаблівасці беларускай народнай кухні: эканамічнасць у выдаткоўванні прадуктаў, высокая патрабавальнасць членаў сям’і да чысціні і акуратнасці. Асартымент традыцыйных страў быў даволі шырокім і разнастайным, але прыкметна вар’іраваў у залежнасці ад экалагічных умоў, гаспадарчай спецыялізацыі, эканамічнага стану сям’і, народнага календара і сезона. Разглядаючы мяжу двух гісторыка-этнаграфічных рэгіёнаў: Падзвіння і Цэнтральнай Беларусі, неабходна адзначыць, што вялікі ўплыў на рацыён харчавання аказвалі і прыродныя ўмовы – тэрыторыя рэгіёнаў вызначаецца наяўнасцю вялікай колькасці азёр. Больш істотную ролю ў рацыёне адыгрывалі жыта, пшаніца, агародніна і рыба. На тэрыторыі Цэнтральнай Беларусі глеба вызначаецца лепшай якасцю, чым на Падзвінні. Аб адносна невысокай эфектыўнасці земляробства на дадзенай тэрыторыі сведчыць той факт, што рыначны кошт зямлі ў пачатку XX ст. быў значна танейшым, чым у іншых рэгіёнах Беларусі.

Асаблівая ўвага на ўсёй тэрыторыі Беларусі заўсёды надавалася хлебу. Па наяўнасці хлеба судзілі аб дастатку працоўнай сям’і [1, с. 102]. Хлеб вялікалі з жытняй мукі, нярэдка з дабаўленнем мукі іншых відаў збожжавых культур: аўса, ячменю, грэчкі і розных дамешак (мяккіны, шчаўя, лебяды, жалудоў і інш.). У другой палове XIX – пачатку XX ст. пры хлебапачэнні сталі шырока выкарыстоўваць бульбу.

Бульба пачала шырока ўжывацца яшчэ з канца XIX ст. Гоўчаная бульба, запраўленая тапленым салам, з’яўлялася любімай стравай. У сувязі з тым, што бульба і стравы, прыгатаваныя з яе, прыйшлі на змену больш старажытным мучным і крупяным стравам, назвы іх у асноўным паўтараюць папярэднікаў. З сырой дранай бульбы з дабаўленнем мукі рыхтавалі бабку, бліны-дранікі (дзеруны), пяклі тонкія бліны-наліснікі. Бульбу дадавалі да розных страў з гародніны [2, с. 458].

Асноўныя прадукты харчавання паступалі ў сялянскую гаспадарку ў летне-асенні сезон. Многія з іх, што не вытрымліваюць працяглага захоўвання, рыхтавалі ў запас: квасілі, сушылі, вэндзілі, салілі. У рускіх печах сушылі грыбы, ягады, рыбу. Мясца вялілі, сушылі на сонцы і вэндзілі ў спецыяльных вяндлярнях ці пры адсухнасці іх – у лазнях. У канцы XIX ст. заможныя сяляне пачалі шырока прымяняць засольванне свіннага мяса, для чаго аддзялялі мяса ад сала, секлі на куска і шчыльна ўкладалі ў драўляныя кадушкі. Перад спажываннем у ежу саланіну іншы раз падсушвалі на гарышчы або на знешнім сонечным баку хаты. Да вялікіх свят (асабліва калядных і велікодных) рыхтавалі мясныя шынкі, каўбасы. Рыхтавалі і сметанковае масла, збітае ў драўляных маслабойках (бойках) [1, с. 457]. Дзісенскі павет быў вядомым цэнтрам маслабойнай вытворчасці ва ўсёй Віленскай губерні. У пачатку XX ст. тут працавалі 2 малочныя заводы і 24 сялянскія маслабойні [6, с. 255].

Яшчэ ў 20 – 30-я гады распаўсюджаны былі такія стравы як талакно, жур (аўсяны кісель), крупнік, пячона (каша з прасяных круп, запраўленая унутраным тлушчам і запечаная), калатуха, поліўка. [1, с. 22]. Амаль на ўсёй тэрыторыі Беларусі, за выключэннем Заходняга Палесся, была вядома яшчэ адна трыдыцыйная мясная стравы – верашчака (пражаніна, мачанка). Звычайна яе гатавалі са свінных рэбраў, мясной каўбасы, кавалачкаў сала, якія тушылі ў гаршчку або латку, падкалочваючы туды жытняю ці

ЭТНАГРАФІЯ І ФАЛЬКЛОР

пшанічную муку, дадаючы цыбулі і перцу. Часта ў якасці падлівы выкарыстоўвалі малако і смятану. У Паўночна-Заходняй Беларусі мясцовыя інфарматыры ў якасці састаўных кампанентаў верашчакі называюць і бурачны расол, хлебны квас, крухмал, а таксама яйкі (іх разбівалі ў цеста). Часам ад верашчакі адрознівалі мачанку, якую гатавалі на малочнай падкалоце, дадаючы мукі, смятаны, тварагу. Верашчаку елі разам з блінамі ці аладкамі, радзей з хлебам ці бульбай [7, с. 196].

Шырока вядомай традыцыйнай стравой беларусаў Цэнтральнай часткі была раўгеня. На Віцебшчыне гэтую страву называлі “кулага”. “Раўгеню елі з картошкай, так, як і халаднік, запарвала мама муку, запарыць, і паставіць, яна кісніць, падальцець яшчэ кіпятку. Ну і такая, як на бліны, такая рэдкая зацірка, усё ўмесцы, называлі раўгеня. Кіславатая яна, да, ну падсалодзяць, салатзілі сахарынай. Сахарына была, там мама рашчэпіць адну чацвёртую часць укініць, засалодзіць трошку” [3]. З’яўляючыся вегетарыянскай стравой, раўгеня была бадай што галоўнай стравой у перыяд каляднага і Вялікага пастоў. Яе звычайна елі з адваранай бульбай. Апрача чыста спажывецкіх у народзе былі добра вядомы і лекавыя ўласцівасці гэтай стравы пры прастудзе, ныркавых і сардэчна-сасудзістых захворваннях.

Адной з распаўсюджаных страў была зацірка. Для беларускай народнай кулінарыі характэрны мучныя клёцкі. Іх гатавалі з пшанічнай, грэцкай, жытняй, ячменнай мукі, або два віды мукі змявалі ў розных спалучэннях. Гатавалі таксама клёцкі з начынкай (“з душамі”). Для іх прыгатавання ў кожную качаную клёцку змяшчалі маленькі кавалчак сала. У Паўночнай Беларусі, як паведамляў М.Я. Нікіфароўскі, такія клёцкі называлі “клёцкі з вушкамі”. Традыцыйнай стравой быў кулеш, які ўяўляў сабой радкаватую мучную страву. З аўсянай або грэцкай мукі гатавалі камы [8, с. 104].

Крупы атрымлівалі з ячменю, аўса, пшаніцы, грэчкі з дапамогай ступы з таўкачом. Найбольш пашыранай крупяной стравой была каша. На Віцебшчыне мясцовую кашу варылі вельмі густой і называлі “гушча”. У Віленскай губерні сяляне ўжывалі “кашу з зелянцовай крупы”, гэта значыць з зялёнага недаспелага жыта [8, с. 105]. На тэрыторыі Цэнтральнай Беларусі большую перавагу аддавалі такой страве з круп, як крупнік.

Паколькі аснову гаспадаркі беларусаў у XIX – пачатку XX ст. складала земляробства, то ў народнай кулінарыі шырока выкарыстоўваліся прадукты агародніцтва [8, с. 105]. Своеасаблівасць жа прыродных умоў абодвух рэгіёнаў абумовіла важнасць збіральніцтва.

Гародніну – капусту, буракі, моркву, агуркі і інш. – ужывалі свежымі і нарыхтоўвалі ў запас. Сечаную капусту квасілі ў бочках і кадзях, дадаючы моркву, рэдзьку, журавіны, кмін, часам мяту. Пры гэтым улічваліся арганічныя ўласцівасці драўніны, найлепшымі для квашання капусты лічыліся дубовыя і асінавыя бочкі. Разам з сечанай капустай у бочку закладвалі і цэлыя (або разрэзаныя папалам) качаны [7, с. 193].

Буракі, як і іншыя караняплоды, захоўвалі ў натуральным выглядзе ў паграбах, варыўнях, падпольных ямах, часам іх закопвалі ў зямлю, абгарнуўшы слоём саломы. Іх таксама квасілі ў вялікіх бочках і кадзях. Для квашання буракоў выкарыстоўвалі дубовыя і сасновыя бочкі [7, с. 193].

З квашанай капусты і буракоў, як упаміналася, варылі аднайменныя стравы (капусту, капустнік, буракі, боршч); вельмі часта іх змешвалі паміж сабой, дадаючы моркву, рэпу, бручку, шчаўе, грыбы. У Цэнтральнай і Паўночна-заходняй Беларусі, асабліва ў асяроддзі дробнай шляхты і сялян-католікаў, было прынята варыць “чыстую” капусту або буракі, не змешваючы іх. У польскіх крыніцах, апошняя страва фігуруе пад назвай “боршч літоўскі” [7, с. 193]. Прычым капустай называлі любую першую страву, у якой капуста магла складаць толькі некаторую частку. Капуста, як і хлеб, была найбольш ужывальнай стравой у сялянскім асяроддзі. “Без капусты жываты пусты”, “Сем страў ды ўсе капуста” – казалі аб ёй у народзе [8, с. 105].

Яшчэ ў пачатку XX ст. памідоры ў агародах сельскіх жыхароў былі рэдкай з’явай. У пасляваенныя часы яны сталі даволі папулярнымі і ўжываюцца ў ежу, як і агуркі, свежымі, з іх гатуюць салаты з алеем, са смятанай.

Першае месца ў збіральніцтве займала ціхае паляванне на грыбы, прычым не абы-якія, а толькі на баравікі. Усе астатнія грыбы падзяляліся на “варонікі” і “мачонікі”. Першыя варылі, апошнія салілі. З ягад найбольш цаніліся чарніцы (іх насушвалі ў мякі на продаж) і брусніцы (якія, дзякуючы дубільным рэчывам, выдатна захоўваліся ўзімку без цукру). Гэтыя ягады спажывалі найбольш у пост ці ў лобы час, калі не было малака. Іх разбаўлялі вадой, падсаложвалі і атрымлівалі выдатны квас. Журавіны ішлі на журавінавы кісель, іх елі марожанымі. Маліны і суніцы спажывалі сырымі, сушылі іх мала (“на зелле”). Збіралі таксама ягады каліны (больш “на зелле”) і рабіны. Ва ўрадлівыя гады мяхамі везлі з лясцоў “лушчонікі” (арэхі).

Немалаважнае значэнне ў харчаванні беларусаў мелі напіткі. Спажыванне ў вялікім аб’ёме розных вадкасцей і напіткаў М.Я. Нікіфароўскі тлумачыў характарам ежы беларусаў, значнай удзельнай вагой розных квашаных і салёных прадуктаў, а таксама “хлебушка надзённага”.

Самым распаўсюджаным напоем на ўсёй Беларусі ў XIX – пачатку XX ст. быў хлебны квас. Яго пілі на працягу ўсяго года, але часцей – у летнюю пару, бо ён вельмі добра праганяў смагу [8, с. 108].

Ранней вясной нарыхтоўвалі бярозавы і кляновы сокі, злівалі ў бачуркі, ставілі ў паграбы або закопвалі ў зямлю. Іх спажывалі без далейшай апрацоўкі або вытрымлівалі, дадаючы сахар, мёд, цукар, ягады, бульбу. Іншы раз у бярозавік дабаўлялі ячны солад, бабы, дубовыя трэскі; настоены такім чынам ён набываў якасці лёгкага алкагольнага напою. Сокі і напоі атрымлівалі таксама з лясных ягад, яблык, груш, рабіны. Паўсюдна ў Беларусі вядомы бурачны квас і розныя расолы з гародніны. Пчаляры выраблялі мядовы квас – медаваху. Звычайны мёд разбаўлялі з вадой, дадавалі хмель, дрожджы, карані розных карысных раслін і настойвалі 6 – 8 сутак [6, с. 199].

Пілі і каву, яе рабілі самі. “А каву бальшыństwo, палілі ячмень, як мама, тады там яна ужо яго сатрэць, змеліць, ну і вот гэты жоўты сыпіць, і вот такая кава была” [5]. Найлепшымі смакавымі якасцямі вызначалася кава, якую рабілі з жалудоў наступным чынам: “Нада разлушчыць іх, калі пападаюць гэтыя жалуды на зямлю с дрэва. Іх нада разлушчыць, патам в духоўку ілі печ - поджаріць, а потым нада столочь в ступе. Палучаіцца такая кава, заварвалі яе. І мама, там, в чыгунчыке ілі кастрыле заварыць, патам як яна закіпіць, заліць малака туды і яшчэ паставіць, яно такое прыпарыцца, ну і вкусная такая кава была. В основном кава жалудовая была” [4].

Разглядаючы народную кухню памежнай тэрыторыі Падзвіння і Цэнтральнай Беларусі, можна зрабіць наступны вынік: народная кухня дадзенай тэрыторыі вельмі падобная, адрозненні больш звязаныя з прыродна-геаграфічнымі прыкметамі і назвамі страў, што яшчэ раз даказвае існаванне нацыянальнай кухні Беларусі.

ЛІТАРАТУРА

1. Болотникова, В.А. Белорусская кухня / В.А. Болотникова, И. П. Корзун, Д. К. Шапиро. – 2-е изд., перераб. – Минск : Ураджай, 1986 – 96 с.
2. Гісторыя сялянства Беларусі са старажытных часоў да нашых дзён: у 3 т. – Т. 2: Гісторыя сялянства Беларусі ад рэформы 1861 г. да сакавіка 1917 г. / З.Е. Абезгаўз [і інш.] ; пад. рэд. В.П. Панюціча. – Минск : Бел. Навука, 2002. – 552 с.
3. Запісана аўтарам у 2009 г. ад Аўдзея Л.А., 1931 г.н. і Аўдзея М.П., 1931 г.н. у г.п. Свір Мядзельскага р-на.
4. Запісана аўтарам у 2013 г. ад Лапата Ч.Ф. 1939 г.н. у г.п. Свір, Мядзельскага раёну, Мінскай вобласці; раней пражывала ў вёсцы Канстанцінава, Мядзельскага раёну (пераехала ў Свір у 1961 г.).
5. Запісана аўтарам у 2012 г. ад Лукашонак Л.Г. 1935 г.н. у г.п. Свір Мядзельскага р-на.
6. Цітоў, В.С. Народная спадчына. Матэрыяльная культура ў лакальна-тыпалагічнай разнастайнасці / В.С. Цітоў. – Минск : Навука і тэхніка, 1994. – 296 с.: іл.
7. Цітоў, В.С. Этнаграфічная спадчына. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура / В.С. Цітоў – Минск : Беларусь, 1997. – 207 с.
8. Этналогія Беларусі: традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве : вучэб.-метад. дапам. / Т.А. Наваградскі [і інш.]. – Минск : БДУ, 2009. – 335 с.: іл.

УДК 392(476)

КОСМОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВАНИЯ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ ОБ ОБОРОТНИЧЕСТВЕ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ БЕЛОРУСОВ

П.И. МИШИН

Полоцкий государственный университет, Новополоцк

Статья посвящена изучению механизма оборотнического превращения. Представления традиционной культуры, устанавливающие тесные связи между отдельными локусами и пребывающими в них объектами, позволяют рассмотреть акт реинкарнации как результат смены космологического статуса. Последний содержит в себе указание на принадлежность к сферам человеческого или нечеловеческого и является интегральной характеристикой, зависящей от множества иных параметров субъекта, таких как внешность, поведение, происхождение и пр. Поскольку описание объекта в традиционной культуре может оказывать влияние на его состояние, мы можем предполагать, что смена облика субъекта могла быть результатом изменения его описания – т.е. космологического статуса.