

4. Виноградов, Г.С. Этнография детства и русская народная культура в Сибири / Г.С. Виноградов. – М.: Восточная литература, 2009. – 894 с.
5. Гульні, забавы, ігрышчы / Нац. акад. навук Беларусі, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К.Крапівы; уступ. арт., уклад., сістэматызацыя матэрыялаў і камент. А.Ю. Лозкі; рэдкал.: А.С. Фядосік (гал. рэд.) [і інш.] – 3-е выд. – Мінск: Беларус. навука, 2000. – 530 с.
6. Дзіцячы фальклор Віцебшчыны ў сучасных запісах / Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь, Установа адукацыі «Віцебскі дзяржаўны ўніверсітэт імя П.М. Машэрава» – Віцебск: Выдавецтва ВДУ, 2007. – 200 с.
7. Дзіцячы фальклор / Міністэрства адукацыі Рэспублікі Беларусь, Установа адукацыі «Беларускі дзяржаўны педагагічны ўніверсітэт імя М. Танка». – Мінск: БДПУ, 2006. – 359 с.
8. Казакова, І.В. Беларускі фальклор: Вучэб. дапам. / І.В. Казакова. – Мінск: Выд. Цэнтр БДУ, 2007. – С. 143 – 148.
9. Лойтэр, С.М. Русская детская литература XX в. и детский фольклор : дис. ... д-ра филोल. наук: спец. 10.01.01 / С.М. Лойтэр. – Петрозаводск: Изд-во Петрозав. гос. уни-та, 2002. – 311 с.
10. Малыя жанры. Дзіцячы фальклор / Т.В. Валодзіна [і інш.]. – Мінск: Беларуская навука, 2004. – 439 с.
11. Ракава, Л.В. Тэарэтычныя аспекты даследавання эвалюцыі традыцыйнага сямейнага выхавання беларусаў у XIX – XX стагоддзях / Л.В. Ракава // Вес. Полац. дзярж. ун-та. Сер. А. Гуманітарныя навукі. – 2009. – №7. – С. 101 – 104.
12. Осорина, М.В. Секретный мир детей в пространстве мира взрослых / М.В. Осорина. – СПб.: «Питер», 2008. – 304 с.
13. Финькевич, Л.В. Социальная психология детства / Л.В. Финькевич, Н.В. Савченко. – Мінск: БГПУ, 2010. – 146 с.
14. Этнография детства / АН СССР, Ин-т этнографии им. Н.Н. Миклухо-Маклая. – М.: Наука, 1988. – 188 с.
15. Этнография детства / Рос. фонд культуры, Рос. союз любит. фольклор. ансамблей. – М.: Беловодье: Рос. фольклор. союз, 1998. – 388 с.

УДК 908(476)

УПЛЫЎ АГРАЭКАТУРЫЗМУ НА СТАНОВІШЧА ТРАДЫЦЫЙНАЙ КУЛЬТУРЫ ХАРЧАВАННЯ БЕЛАРУСАЎ ПАДЗВІННЯ

А.С. АНТАНОВІЧ

Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт, Мінск

Прадстаўлены аналіз уплыву развіцця аграэкатурызму на становішча традыцыйнай культуры харчавання беларусаў Падзвіння. З развіццём аграэкатурызму гаспадыні сядзіб пачалі аднаўляць амаль забытыя рэцэпты некаторых страў і тэхналогіі іх прыгатавання, знаёміць турыстаў з традыцыйнамі харчавання беларусаў, збіраць рэцэпты беларускіх страў у старэйшага пакалення, распаўсюджваць беларускую кухню за межамі краіны.

Сярод усяго матэрыяльнага дабрабыту, кулінарыя заўсёды займала адно з галоўных месцаў у жыцці людзей. Харчаванне насельніцтва з'яўляецца вельмі важнай састаўной часткай матэрыяльнай культуры кожнага народа. Тыя ці іншыя змены, якія адбываюцца ў побыце, у тым ліку і ў галіне харчавання, заўсёды звязаны са змяненнямі ў сацыяльна-эканамічнай і палітычнай гісторыі народа.

Пры вывучэнні матэрыяльнай культуры беларусаў Падзвіння неабходна звярнуць увагу на традыцыі харчавання, бо яны на сённяшні час трывала захоўваюць этнічную спецыфіку і ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму выступаюць як важная крыніца даследавання.

Культура харчавання беларусаў Падзвіння залежыць ад многіх фактараў, сярод якіх вылучаюць прыродна-геаграфічныя, сацыяльна-эканамічныя, гістарычна-культурныя традыцыі і сезоннасць. Традыцыйная культура харчавання ў цэлым даволі ярка адлюстроўвае стан жыцця народа, яго гісторыю. Так, перыяд росквіту можна прасачыць па шырокім асартыменце выкарыстоўваемых прадуктаў, разнастайнасці ўжываемых відаў страў, кулінарным майстэрстве. У перыяд цяжкага эканамічнага становішча значна бяднеюць традыцыі ў галіне народнага харчавання. Пры цяжкіх умовах можна заўважыць, што адбываецца зварот і вяртанне народных кулінарных прыёмаў і традыцый, якія выйшлі з ужытку [8, с. 110].

У кожным рэгіёне Беларусі існуюць свае традыцыі харчавання, якія з'яўляюцца адметнай рысай яго традыцыйнай культуры. Важнае значэнне пры вывучэнні традыцый харчавання Беларусі складаюць матэрыялы палявых даследаванняў, збор якіх адбываецца ў ходзе правядзення этнаграфічных экспедыцый. Яны дазваляюць раскрыць шэраг аспектаў, звязаных з культурай харчавання: фарміраванне, развіццё, распаўсюджванне і характар.

Разглядаючы кулінарную спадчыну Падзвіння на сучасным этапе, неабходна звярнуць увагу на традыцыі харчавання, якія прадстаўлены на аграэкадзібах рэгіёна. Аграэкатурызм Беларусі, у параўнанні

ЭТНАГРАФІЯ І ФАЛЬКЛОР

з іншымі краінамі свету, яшчэ вельмі малады. Актыўна развівацца ён пачаў толькі ў пачатку XXI ст. Віцебская вобласць была адной з першых у гэтай справе. Першыя сядзібы былі створаны ў Лепельскім, Браслаўскім, Расонскім раёнах [3, с. 49]. З развіццём агратурызму, гаспадыні аграсядзіб актыўна пачалі звяртацца да традыцыйнай беларускай кухні. Менавіта на іх прапаноўваецца паспрабаваць нацыянальныя стравы, “прысмакі” гэтага рэгіёна, якія маюць сваю гісторыю, традыцыі, лакальныя асаблівасці. Гаспадыні аграсядзіб такім чынам робяць спробы захаваць кулінарную спадчыну свайго рэгіёна і прывабіць турыстаў. Нягледзячы на тое, што пад уплывам розных фактараў у традыцыйнай культуры харчавання Падзвіння адбыліся змены, усё ж захавалася моцная традыцыйная база. Гэта тэхналогіі прыгатавання страў, спосабы і час іх ужывання, рэцэптура. Канешне, паступова, з паляпшэннем матэрыяльнага дабрабыту, павелічэннем эканамічных сувязей, некаторыя асаблівасці ў традыцыйнай культуры харчавання пачалі знікаць. Так, напрыклад, на стан культуры харчавання ўсё менш уплывае такі фактар як сезоннасць, наяўнасць і доступ сыр’евых кампанентаў [8, с. 111].

Сваім прыродна-геаграфічным становішчам, вялікай колькасцю азёр і лясоў Падзвінне выклікае вялікі інтарэс у турыстаў, якія цікавяцца экалагічным і этнічным турызмам. Менавіта гэтых турыстаў прываблівае натуральная, экалагічна чыстая, карысная для здароўя ежа. З 20 мая 2013 г. у Беларусі пачалася рэалізацыя праекта *Bella Cuisine* па развіццю кулінарнай спадчыны ў памежных тэрыторыях Беларусі, Літвы і Латвіі. Праект рэалізоўвацца гаспадарамі аграсядзіб Лепельскага, Полацкага, Міёрскага, Глубокскага, Верхнедзвінскага раёнаў Віцебскай вобласці. Плануецца, што у ходзе праекта Віцебская вобласць стане кандыдатам на ўступленне ў Еўрапейскую сетку кулінарнай спадчыны. Гэты праект дасць магчымасць распаўсюдзіць беларускую народную кулінарыю і зацікавіць патэнцыяльных турыстаў.

Галоўную ролю ў традыцыйным харчаванні Падзвіння займаў хлеб, мучныя вырабы і стравы з круп. Выпякалі яго часцей за ўсё з жытняй мукі, часам з дадаткам мукі іншага віду. Цяжкая праца, укладзеная сялянінам у хлеб, яго значнасць для жыцця выклікала беражлівыя адносіны і павагу да хлеба. Хлеб часта выкарыстоўваецца ў многіх сямейных і каляндарных абрадах. Цеста на хлеб замешвалася заўсёды з вечару, на цёплай вадзе ў спецыяльнай хлебнай дзежцы. У якасці галоўнага акісляючага кампанента выкарыстоўвалі рошчыну (рэшткі кіслыга цеста ад папярэдняй выпечкі). З раніцы цеста добра вымешвалася, у яго дабаўлялася неабходная колькасць мукі, а затым ставілася ў цёплае месца, каб добра ўкісла і падышло. З цеста рабілі хлебныя боханы, якія выпякалі ў печы [5, с. 234]. З цягам часу хлеб перасталі выпякаць у хатніх умовах, а пачалі набываць у крамах. У некаторых вёсках хлеб ужо даўно перасталі гатаваць дома, са старэйшым пакаленнем пачалі знікаць традыцыі, рэцэптура, віды, тэхналогіі прыгатавання хлеба. Шмат гаспадынь аграсядзіб, каб больш зацікавіць турыста беларускімі звычаямі і культурай, пачалі аднаўляць традыцыі прыгатавання жытневага хлеба ў хатніх умовах і ўводзіць у рацыён харчавання.

На тэрыторыі Беларусі, з другой паловы XIX ст., адной з асноўных прадуктаў харчавання становіцца бульба. Стравы з бульбы хутка распаўсюджваюцца і займаюць адно з асноўных мецаў у народнай кулінарыі. На тэрыторыі Падзвіння прадстаўлены розныя стравы з бульбы такія, як бульба з каноплямі, гульбішнікі, клёцкі, бабка, дзеруны (дранікі) і г.д.

Асобая ўвага на Падзвінні надавалася такой страве як клёцкі. Так, напрыклад, у заходняй і цэнтральнай частках Падзвіння клёцкі, якія гатавалі да абрадавага стала на Дзяды рабілі з “душамі” (з начыннем). Такія традыцыі характэрны для Дзісеншчыны, Лепельшчыны, Ушаччыны, Шуміленшчыны, Талочыншчыны. На Чашніччыне клёцкі звычайна гатавалі з мукі ў малацэ і без “душ”. На Браслаўшчыне часцей за ўсё гатавалі рыбныя клёцкі. Сёння таксама ў рацыёне харчавання беларусаў Падзвіння сустракаюцца клёцкі простыя і клёцкі з “душамі” [1, с. 40]. Існуе шмат рэцэптаў і спосабаў іх прыгатавання. Ужываюцца яны як з юшкай, так і без яе. Гаспадыні аграсядзіб Лепельшчыны прапануюць турыстам абавязкова паспрабаваць клёцкі з “душамі” і прадстаўляюць гэтую страву лакальнай адметнасцю рэгіёна. Зараз клёцкі з “душамі” сустракаюцца не толькі на абрадавым стане, але і на паўсядзённым. Са слоў гаспадынь аграсядзіб можна лічыць, што клёцкі з “душамі” могуць стаць турыстычным брэндам рэгіёна [11].

Яшчэ адно вялікае месца ў харчаванні беларусаў Падзвіння займала каша. Кашу гатавалі з грэцкіх, ячных, пшонных круп, атрыманых з таўчомага зерня. Вельмі часта звараныя крупы запраўлялі алеем, смажаным салам, цыбуляй. Звараную кашу, забеленую малаком, у рэгіёне называюць “крупеняй”. Каша, як абрадавая стравы выкарыстоўвалася на каляды, хрэсьбіны і памінкі [5, с. 219]. З круп гатавалі не толькі кашу, іх давалі ў якасці кампаненту да першых страў. З аўса гатавалі кісель, які маглі ўжываць у звычайныя дні і падчас посту. Авёс малолі ў муку, якую нанач залівалі вадой і ставілі ў цёплае месца, каб укісла. Раніцой гэта працэжвалі, салілі і варылі на маленькім агні. Як загусеце, дабаўлялі смажанага

сала, або проста цыбулі. Такая простая і незвычайная страва карыстаецца папулярнасцю ў турыстаў, якія прытрымліваюцца здаровага і карыснага для здароўя харчавання [10].

Адметнай рысай харчавання беларусаў Падзвіння было выкарыстанне ў народнай кулінарыі аляя з льнасемя і каноплі. Дзякуючы прыродна-кліматчным умовам гэта культура добра расце ў рэгіёне. Алей, а таксама таўчоная семя ільну актыўна выкарыстоўвалася ў харчаванні ў час посту. Так, сушоная семя ільну таўклі, дадавалі цыбулю, соль, усё перамешвалі і елі з варанай бульбай. З каноплі гатавалі такую страву як дзягно. Каноплі сушылі, таўклі, атрымлівалася мука. Муку варылі з вадой, атрымлівалася сумесь, якая называлася дзягно [9, с. 11]. Дзягно ўжывалі з бульбай, клецкамі. На сучасным этапе жыцця стравы з каноплямі і семем ільну амаль што не ўжываюцца і зніклі з рацыёну харчавання. Нягледзячы на карысць гэтых прадуктаў, на сённяшні дзень яны не адпавядаюць смакавым якасцям і даступнасці.

Штодзённым дапаўненнем у рацыёне харчавання беларусаў Падзвіння была рыба. Больш усяго існавала рыбных страў у прыазёрных і прырэчных рэгіёнах. Шмат рыбы ўжывалі ў час посту. Ужывалі рыбу солёную, вараную, смажаную, печаную, вэнджаную, марынаваную. Рыбны рацыён харчавання актыўна прапаноўваецца на аграсядзібах рэгіёна. Самымі распаўсюджанымі стравамі з'яўляюцца рыбныя клецкі, уха, халадзец і фаршыраваны шчупак [12].

Часта сустракаемымі на аграсядзібах Падзвіння з'яўляюцца традыцыйныя мясныя стравы. Тут можна паспрабаваць пячысту, мачанку, студзень (квашаніна), вантрабянку, паляндвіцу і інш. Асабліва смачнай стравой на працягу ўжо шмат гадоў застаюцца свінныя каўбасы. Для больш працяглага захоўвання каўбасы вэндзяць, запякаюць і затым складваюць у гаршчок і заліваюць распушчаным тлушчам.

Шырока выкарыстоўваліся ў традыцыйным харчаванні беларусаў у вясенні перыяд розныя віды халаднікоў. Звычайна, халаднікі гатавалі на аснове хлебнага піва бязвавага квасу з расліннымі кампанентамі (часцей за ўсё, шчавель, крапіва, лебядя), запраўлялі іх смятанай.

Трэба адзначыць той факт, што вялікая колькасць салодкіх вырабаў, якія прапаноўваюцца на беларускіх аграсядзібах, на палову складаюцца з раслінных кампанентаў (садавіны і ягад). Часта сустракаюцца запечаныя ў печы яблыкі (антонаўкі) з цукрам, карыцай, разынкамі, тварагом. З ягад вараць вялікую колькасць варэння. Яго падаюць з блінамі, аладкамі, тварагом, варэнне выкарыстоўваюць у якасці начиння для пірагоў, сырнікаў [11].

Турыстам прапаноўваецца такая страва з ягад, як кулеш. У сучаснай кулінарыі ён сустракаецца даволі рэдка. Любыя ягады (трускаўкі, маліны, чарніцы, вішні без костак) паставіць у цёплую печ, а калі яны распарацца, змяшаць з жытневай мукой, каб атрымалася кашыца, і зной паставіць у печ на пяць хвілін, заправіць мёдам.

Самым распаўсюджаным напоем па ўсёй Беларусі, у тым ліку і на тэрыторыі Падзвіння, быў хлебны квас, які ўжывалі на працягу ўсяго года. Існуюць розныя лакальныя асаблівасці яго прыгатавання. Ад кампанентаў, якія ўваходзілі ў склад хлеба, залежыў колер, смак квасу. На працягу апошніх 20 год большасць насельніцтва набывае хлебны квас у краме. Многія рэцэпты яго прыгатавання на працягу часу былі страчаны.

На аграсядзібах шмат гаспадынь вяртаецца да прыгатавання хлебнага квасу ў хатніх умовах. Зараз, часта сустракаецца такая рэцэптура прыгатавання квасу. Жытневы хлеб нарэзаць кавалачкамі і высушыць у печы або духавой шафе. Гатовыя сухары патрэбна скласці ў вялікую банку (шклянку) і заліць кіпнем, дадаць тры вялікія лыжкі цукру і паставіць астуджацца. Потым у шклянку дабавіць разведзеныя ў цёплай вадзе дрожджы і ўсё перамяшаць. Паставіць квас на два дні гатавацца. Перад ужываннем квас патрэбна працадзіць. Старэйшае пакаленне ўспамінае, што раней квас быў смачней, таму што хлеб пеклі самі і мука была лепшай якасці (высокае ўтрыманне клейкавіны). Таксама спрабуюць на аграсядзібах аднавіць працэс прыгатавання яблычнага, грушавага і бурачковага квасу. Радзей сустракаюцца ягадныя квасы [16].

Што датычыцца алкагольных напояў, то шкада, што за адно стагоддзе беларусы страцілі рэцэптуры і традыцыі прыгатавання хатняга піва. На Беларусі пакуль няма аграсядзібы, якая займаецца піваварэннем. З моцных алкагольных напояў сустракаецца гарэлка (самагонка), вялікая колькасць настояк, налівак, хатняе віно.

Падыходзячы да высновы, неабходна звярнуць увагу на тое, як беларуская кухня ўплывае на развіццё агратурызму і як агратурызм паўплываў на становішча беларускай кулінарыі, іх узаемадзеянне. Станаўленне і развіццё агратурызму прынесла свае як дадатныя, так і адмоўныя моманты. З развіццём агратурызму гаспадыні сядзіб пачалі аднаўляць амаль забытыя рэцэпты некаторых страў і тэхналогіі іх прыгатавання, знаёміць турыстаў з традыцыйным харчаваннем беларусаў, збіраць рэцэпты беларускіх страў у старэйшага пакалення, распаўсюджваць беларускую кухню за межамі краіны. З развіццём агратурызму з'яўляецца ўсё больш новых "складаных" страў, узнікае праблема іх класіфікацыі ў залежнасці ад

ЭТНАГРАФІЯ І ФАЛЬКЛОР

састаўляючых кампанентаў. Адбываецца з'яўленне новых назваў страў і прапаганда іх як нацыянальных, трансфармацыя і эвалюцыя многіх страў, звычаяў і традыцый. Шмат страў знікаюць увогуле, частка замяняецца іншымі, ідзе працэс ускладнення прыгатавання страў. Шырока выкарыстоўваюцца раслінныя кампаненты з мясцовай гаспадаркі (вельмі добра прадстаўлены стравы з бульбы і капусты), бо ў турыстаў вялікай папулярнасцю карыстаюцца стравы з экалагічна чыстых прадуктаў харчавання. Пашыраецца асартымент мясных страў. Разам са свінінай пачалі ўжываць мяса птушак (куры, індкі), трусаў як дыетычнае, карыснае для здароўя і экалагічна чыстае мяса. Адбываецца распаўсюджванне абрадавай ежы і выкарыстанне яе ў паўсядзённым рацыёне харчавання. Вялікі ўплыў на традыцыі харчавання Беларусі, у тым ліку і Падзвіння, аказалі стравы былога Савецкага саюза, стварэнне так званых “універсальных” страў, якія сустракаюцца амаль што на ўсіх аграсядзібах.

Развіццё агражатурызму ўплывае на становішча традыцыйнай культуры харчавання беларусаў Падзвіння, якая мае агульнабеларускія і лакальныя асаблівасці. Наша задача – глыбска і ўсебакова даследаваць гэты працэс, так як беларуская кухня складае важнейшую частку нацыянальнай культуры.

ЛІТАРАТУРА

1. Аўсейчык У.Я. Восеньскія дзяды ў беларусаў Падзвіння: рэгіянальныя асаблівасці і лакальныя варыянты / У.Я. Аўсейчык // Вес. Полацк. дзярж. ун-та. – 2012. – С. 40.
2. Вештарт, Г.Ф. Беларускія народныя стравы / Г.Ф. Вештарт. – Мінск : Ін-т падрыхтоўкі навук. кадраў НАН Беларусі, 2005. – 35 с.
3. Клицунова, В. Открываем Беларусь / В. Клицунова. – Минск : “Трэпілей”, 2009. – 152 с.
4. Наваградскі, Т.А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т.А. Наваградскі. – Мінск : НіА, 2000. – 112 с.
5. Народная культура Віцебшчыны / рэдкал.: Л. Вакар [і інш.]. – Віцебск : ВДУ, 2007. – 271 с.
6. Никифоровский, Н.Я. Очерки простонародного життя-быття в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности / Н.Я. Никифоровский. – Витебск, 1895. – 312 с.
7. Ушацкія прысмакі / Народны клуб беларускай нацыянальнай кухні “Прысмакі”. – Ушачы : РМЦ, 2005. – 39 с.
8. Этнокультурное развитие Беларуси в XIX – начале XXI в. / Редкал.: Т.А. Новгородский [и др.]. – Минск : Изд. центр БГУ, 2011. – 295 с.
9. Яско, Г.М. Лепельскія клёцкі і другая смаката / Г.М. Яско, В.І. Закрэўская. – Мінск : Бел. ін-т прабл. культуры, 1997. – 14 с.

ІНФАРМАТАРЫ

10. Літвінок Лідзія Міхайлаўна, Віцебская вобласць, Докшыцкі раён, в. Дармантова.
11. Маханенка Вольга Мікалаеўна, Віцебская вобласць, Лепельскі раён, в. Стары Лепель, гаспадыня аграсядзібы “Прызёрная”.
12. Саковіч Галіна Мікалаеўна, Віцебская вобласць, Полацкі раён, г.п. Баравуха, гаспадыня аграсядзібы “Славянчак”.
13. Часнакоў Аляксей Гаўрылавіч, Віцебская вобласць, Лепельскі раён, в. Двор Парэчча, гаспадар сядзібы “У Гаўрылавіча”.
14. Шкодзіна Алёна Архіпаўна, Віцебская вобласць, Ушацкі раён, в. Турасполле.
15. Шкіндзер Васіль Аляксандравіч, Віцебская вобласць, Лепельскі раён, в. Вялікі Поўсвіж, гаспадар аграсядзібы “Поўсвіж”.
16. Шуневіч Антаніна Сцяпанаўна, Віцебская вобласць, Лепельскі раён, в. Пунішча, гаспадыня аграсядзібы “Бяседа”.

УДК 392.1(476) «18/26»

АБРАД «ПРЫКЛАДЗІНЫ» Ў БЕЛАРУСАЎ ПАДЗВІННЯ¹

канд. гіст. навук **У.Я. АЎСЕЙЧЫК**
Полацкі дзяржаўны ўніверсітэт, Наваполацк

На аснове палявых этнаграфічных матэрыялаў і пісьмовых крыніц разгледжаны абрад «Прыкладзіны» беларусаў Падзвіння. Прааналізавана гістарыяграфія праблемы, ахарактарызаваны варыянты назваў абраду, выяўлены арэал распаўсюджвання, вызначана структура і разгледжаны ход

¹ Артыкул падрыхтаваны ў ходзе працы па тэме «Этнакультурны ландшафт Беларускага Падзвіння: рэгіянальная спецыфіка і заканамернасці функцыянавання ў сярэдзіне XIX – пачатку XXI ст.» (ГБ 0814).