

ТРАДЫЦЫЙНАЯ БЕЛАРУСКАЯ КУХНЯ НА СУЧАСНЫМ ЭТАПЕ (НА ПРЫКЛАДЗЕ МЯДЗЕЛЬШЧЫНЫ)

ЭЛЬВІРА МІСЕВІЧ

Анотацыя: Разглядаецца традыцыйная кухня Мядзельшчыны на сучасным этапе: майстэрства прыгатавання страў, найбольш пашыраныя стравы і іх рэгіянальныя назвы, абрадавыя стравы і іх сімвалічны аспект, напоі. Прыходзім да высновы, што традыцыйныя асновы беларускай кухні выяўляюць шмат агульных рыс з кулінарнай традыцыяй славянскіх і суседніх балцкіх народаў, што здаўна пражывалі побач і прыкладна ў аднолькавых прыродна-экалагічных умовах.

Ключавыя словы: кухня, мядзельшчына, хлеб, набор прадуктаў, стравы, напоі.

TRADITIONAL BELARUSIAN CUISINE TODAY (THE CASE OF MIADZEL' REGION)

Abstract: The article studies traditional cuisine of Miadzel' region at present time, and particularly the skill of cooking, the most common dishes and their regional names, ritual dishes and their symbolic aspect, and drinks. The author concludes that the traditional foundations of the Belarusian cuisine are quite similar with the culinary traditions of neighboring Slavic and Baltic peoples, which lived side by side in almost the same natural environment.

Keywords: Cuisine, Miadzel' Region, Bread, Set of Products, Food, Drinks.

Тэрмін “кухня” ў беларускай мове азначае не толькі памяшканне для прыгатавання ежы, але і выступае адпаведнікам слова “кулінарыя”. Такім чынам, пад вызначэннем традыцыйная беларуская кухня будзем разумець майстэрства прыгатавання ежы і сукупнасць найбольш пашыраных і тыповых страў, што бытавалі (бытуюць) на беларускай этнічнай тэрыторыі на працягу доўгага часу і з’яўляюцца неад’емным элементам беларускай этнічнай культуры (Лобач, 2009: 102).

Актуальнасць азначанай тэмы заключаецца ў тым, што сярод відаў матэрыяльнай культуры, якія 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 узаемасувязяў беларусаў з іншымі народамі. Тым больш, што на сучасным этапе ў Беларусі было пашырэнне развіццё аграрызму, –дзе кулінарныя аспекты маюць немалаважнае значэнне.

Асноўнай паўсядзённай ежай беларусаў быў і застаецца хлеб. Сёння адпала неабходнасць выпякаць хлеб у хатніх умовах. У традыцыйных уяўленнях беларусаў Мядзельшчыны ўсе стравы, якія ўжываюцца разам з хлебам (боршч, крупеня, малако і інш.), разглядаюцца не як асноўныя, а як дадатак, прыварак да хлеба “...ішоў бальшынство ўсюды хлеб, як асноўная яда. Без хлеба шчыталася яды німа” (Руткевіч, 2013, асабістая размова). Хлеб, найбольш сакралізаваны від ежы, сімвал дабрабыту, шчасця, дастатку. Як “*Дар Божы*” з’яўляецца ўвасабленнем чалавечай (калектыўнай і персанальнай) долі, карыстаецца асаблівай пашанай і выклікае амаль рэлігійнае стаўленне (Санько, Валодзіна, Васілевіч, 2004: 532). “*Хлеб у доме – гаспадар, на працы – сябар, у доме – таварыш*” казалі пра яго беларусы (Наваградскі, 2004: 173).

З мучных страў на сённяшні дзень трывалую пазіцыю занялі бліны. Любімай на Мядзельшчыне ежай застаецца зацірка, найперш беленая, з малаком. Выйшлі з ужытку і такія шырока вядомыя стравы як раўгеня, мілта, жур, поліўка. З прэснага цеста выпякаюць прысмакі – праснакі, каржы, пернікі, пячэнне, крэндзелі, абаранкі, хрусты, клёцкі (Болотнікова, Корзун, Шапиро, 1986: 186).

З крупяных вырабаў варта назваць у першую чаргу кашу, адну з найбольш старажытных агульнаславянскіх страў. Найбольш распаўсюджанымі былі кашы з грэцкіх, ячных і пшанічных круп. На Мядзельшчыне вырошчвалі грэчку.

Шырока выкарыстоўваюцца ў народнай кулінарыі прадукты агародніцтва (Наваградскі і інш, 2009: 105). Галоўную пазіцыю, як і раней, займае бульба. Любімай стравой з бульбы на Мядзельшчыне

ліцацца дранікі. Аднак, па вялікіх святах (Вялікдзень, Раство і інш.) стравы з бульбы выключаюцца з рацыёну харчавання (Цітоў, 1997: 192). Капуста, морква, чырвоныя буракі, памідоры, агуркі ўваходзяць у склад шматлікіх страў. Нават на сённяшні дзень, вызначаюцца асобныя дні ў якія можна ставіць для квашання капусту. *“Выбіралі каб мужчынскі дзень быў”* (Ляховіч, 2013, асабістая размова). Таму лепшымі днямі лічыліся і ліцацца: панядзелак, аўторак, чацвер.

Своеасабліваць жа прыродных умоў Мядзельшчыны (41, 6 % тэрыторыі раёна займае лес, 7,48% – азёры) (2), абумовіла важнасць збіральніцтва і рыбалоўства. На тэрыторыі Нацыянальнага парку нарачанскі зарэгістравана – 286 відаў грыбоў (2).

Да пачатку XX стагоддзя мяса на беларускім стале было не шмат, у асноўным яно выкарыстоўвалася ў складзе розных святочных страў. На сучасным этапе існуе вялікі шэраг асобна мясных страў: хатнія каўбасы і вяндрліна, салёнае і вэнджанае свінное сала, паляндвіца і кумпяк, халадзец і тушонка і шмат іншых мясных вырабаў. Асноўнае месца ў мясной ежы займае свініна, наступныя – ялавічына і мяса хатняй птушкі (Цітоў, 1997: 194).

Малочныя стравы на Мядзельшчыне вызначаюцца асаблівацю, так як малако тут ужываецца як амаль асобная самастойная стравы. Шмат ужываюць разнастайных малочных кампанентаў: тварог, масла, сываратка, смятана.

Немалаважнае значэнне ў харчаванні беларусаў маюць напіткі. На Мядзельшчыне зараз пашыраны такія напой, як кава. Раней рабілі адмысловы напой з такой назвай 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”* (Лукашонак, 2012, асабістая размова). Значнае месца займаюць і такія напіткі, як гарбата, у тым ліку на зёлках, узвары з ягад, і нарэшце піва (свойскае і куплёнае), віно, гарэлка (свая і крамяная).

Традыцыйныя асновы беларускай кухні, як мы бачым, выяўляюць шмат агульных рыс з кулінарнай традыцыяй славянскіх і суседніх балцкіх народаў, што здаўна пражывалі побач і прыкладна ў аднолькавых прыродна-экалагічных умовах. Менавіта цяпер, у сучасных умовах глабалізацыі, калі адбываецца працэс інтэграцыі нацый у сусветную сістэму, то проста неабходна ведаць нацыянальную кухню, бо нішто не дае магчымасці так блізка сутыкнуцца з матэрыяльнай культурай народа, як яго кулінарныя трыдыцыі.

Бібліяграфія

1. Болотникова В. А., Корзун І. П., Шапиро Д. К. (1986). *Белорусская кухня*. Мінск: Ураджай.
2. Географія. Мядельскі раённы ісполнительны комитет. URL (доступ 10.02.2013): <http://www.myadel.minsk-region.by/ru/region/gerdge>
3. Запісана аўтарам у 2012 годзе ад Лукашонак Л. Г. 1935 года нараджэння ў гарадскім пасёлку Свір Мядзельскага раёна.
4. Запісана аўтарам у 2013 годзе ад Ляховіч В. Ф. 1938 года нараджэння ў гарадскім пасёлку Свір, Мядзельскага раёна, Мінскай вобласці; раней пражывала ў вёсцы Малыя Стулпяняты, Астравецкага раёна.
5. Запісана аўтарам у 2012 годзе ад Руткевіч Я. А. 1928 года нараджэння ў гарадскім пасёлку Свір Мядзельскага раёна; раней пражывала ў вёсцы Коркі, пераехала ў Свір у 1957 годзе.
6. Лобач, У. А. (2009). *Этнаграфія Беларусі: вучэбна-метадычны комплекс для студэнтаў спецыяльнасцей 1-21 03 01 «Гісторыя», 1-02 01 02 «Гісторыя. замеж. мова»*. Полацкі дзяржаўны ўніверсітэт.
7. *Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты...* Пер. з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай. Мінск: Польшча.
8. Наваградскі Т. А. і інш (2009). *Этналогія Беларусі: традыцыйная культура насельніцтва ў гістарычнай перспектыве: вучэб.-метадыч. дапам.* Мінск: БДУ.
9. Новогродскі, Т. А. (2004). *Хлеб в традиционной культуре белорусов XIX – начало XX века*. Ін-т этнологіі і антропалогіі ім. Н. Н. Міклухо-Маклая.
10. Памяць: Гіст.-дакум. Хроніка Мядзельскага раёна. Мінск: Беларуская Энцыклапедыя імя Пятруса Броўкі.
11. Санько С., Валодзіна Т., Васілевіч У. і інш. (2004). *Беларуская міфалогія: Энцыклапед. слоўн.* Мінск: Беларусь.
12. Цітоў, В. С. (1997). *Этнаграфічная спадчына*. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура. Мінск: Беларусь.