

Европейского Севера России : сб. науч. тр. к 10-летию кафедры фольклора и истории книги. – Сыктывкар, 2006. – С. 16–39.

4. *Гужова, И. В.* Праздник как феномен культуры в контексте целостного подхода : автореф. дис. ... канд. философ. наук : 09.00.13 / И. В. Гужова. – Томск, 2006. – 21 с.

5. *Лотман, Ю. М.* Семиотика культуры и понятие текста / Ю. Лотман // Учен. зап. Тарт. гос. ун-та. – Тарту, 1981. – Вып. 515, № 5. – С. 131–176.

6. Международная конвенция об охране нематериального культурного наследия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901978302/>. – Дата доступа: 27.09.2022.

УДК 392.8(476)

**Т. А. Навагродскі,**

*доктар гістарычных навук, прафесар, загадчык кафедры этналогіі, музейалогіі і гісторыі мастацтваў, Беларускае дзяржаўнае ўніверсітэт, г. Мінск, Рэспубліка Беларусь*

## **ТРАДЫЦЫІ ХАРЧАВАННЯ ЯК НЕМАТЭРЫЯЛЬНАЯ КУЛЬТУРНАЯ СПАДЧЫНА БЕЛАРУСАЎ**

**Анотацыя.** *Разглядаюцца асаблівасці традыцыйнай культуры харчавання беларусаў. Выдзелены асноўныя структурныя часткі, якія дазваляюць адносіць яе да нематэрыяльнай культурнай спадчыны. Адзначаецца неабходнасць фіксацыі палявога матэрыялу ад пажылых інфармантаў у этнаграфічных экспедыцыях у розныя гісторыка-этнаграфічныя рэгіёны Беларусі. Падкрэсліваецца важнасць працы па ўключэнні элементаў традыцыйнай культуры харчавання ў Дзяржаўны спіс гісторыка-культурных каштоўнасцей Рэспублікі Беларусь.*

**Ключавыя словы:** *традыцыі харчавання, стравы, трапезы, народныя застольныя этыкет, тэхналогія прыгатавання.*

**T. Navagrodsky,**

*Doctor of Historical Sciences, professor, Head of the Department of Ethnology, Museology and History of Arts, Belarusian State University, Minsk, Republic of Belarus*

## **FOOD TRADITIONS AS INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE OF BELARUSIANS**

**Abstract.** *The article examines the peculiarities of the traditional food culture of Belarusians, highlights its main structural parts that allow it to be*

*classified as an intangible cultural heritage. The author notes the necessity of recording field material from elderly informants in ethnographic expeditions to various historical and ethnographic regions of Belarus. It is emphasized the importance of work to include elements of traditional food culture in the State List of Historical and Cultural Values of the Republic of Belarus.*

**Key words:** *food traditions, dishes, meals, folk table etiquette, cooking technology.*

Традыцыі харчавання з'яўляюцца важнай часткай культуры этнасу. Яны найбольш трывала захоўваюць этнічную спецыфіку і ў меншай ступені падвергнуты зменам, таму выступаюць як важная крыніца пры даследаванні пытанняў гісторыі матэрыяльнай культуры і многіх спрэчных праблем этнічнай гісторыі.

Актуальнасць вывучэння традыцый харчавання звязана з вялікай практычнай значнасцю і запатрабаванасцю гэтай часткі культуры ў сучаснай сферы харчавання, а таксама яе выкарыстаннем у турыстычнай галіне нашай краіны. Традыцыі харчавання з'яўляюцца візітнай карткай любога народа. Таму важна іх не толькі ведаць, але і папулярызаваць як важнейшы элемент культурнай спадчыны [4].

Традыцыйная культура харчавання ў цэлым даволі яскрава адлюстроўвае стан жыцця этнасу, яго гісторыю. Так, перыяды росквіту і развіцця этнасу можна прасачыць па шырокім асартыменце прадуктаў, разнастайнасці ўжываемых відаў страў, кулінарным майстэрстве і г. д. І, наадварот, цяжкае эканамічнае становішча, перыяды разрух і войнаў, неўраджаяў, голаду значна збядняюць традыцыі ў галіне народнага харчавання. З-за прычын аб'ектыўнага характару не звяртаецца ўвага на якасны стан харчавання, бо ў такіх выпадках часцей за ўсё прыходзіцца думаць аб фізічным выжыванні. У галодныя часы беларусы выкарыстоўвалі ў ежу лебяду, акацыю, жалуды, гнілую мёрзлую бульбу, а то і проста «нішчымніцу» [1]. Разам з тым можна заўважыць, што ў неспрыяльных экстрэмальных сітуацыях часам адбываецца зварот і вяртанне многіх народных кулінарных прыёмаў і традыцый, якія выйшлі з ужытку.

Наогул традыцыі харчавання лёгка ўзнаўляльныя, асабліва калі ёсць носьбіты гэтых традыцый, якія памятаюць іх і якія ў любы момант могуць даць ім шанец да жыцця. Часам бывае, што традыцыя амаль знікла. Аднак пры пэўных абставінах (часцей вымушаных) яе можна лёгка ўзнавіць. Таму аб канчатковым выхадзе з ужытку традыцый у галіне харчавання можна гаварыць з вялікай доляй асцярожнасці [4, с. 10].

Побач з дэфініцыяй «традыцыі харчавання» ў этналогіі ўжываецца тэрмін «народная кулінарыя». У савецкай этналогіі было пашырана паняцце «ежа», пад якім разумелі, як правіла, толькі стравы. Астатнія ж кампаненты выпадалі з-пад увагі даследчыкаў. Мэтазгодна, на наш погляд, пры даследаванні гэтай з'явы ў этналогіі выкарыстоўваць тэрмін

«традыцыі харчавання», які ўключае прадукты і стравы з гэтых прадуктаў; спосабы і прыёмы прыгатавання; правілы паводзін, звязаныя з ужываннем ежы; трапезы, час і паслядоўнасць іх выкарыстання; майстэрства асобы, якая гатуе ежу; посуд [4].

Пра традыцыйную культуру харчавання беларусаў сабраны багаты фактычны этнаграфічны матэрыял, даследаваны яе асаблівасці, нядрэна вывучаны асобныя перыяды; матэрыялы па народнай кулінарыі выкарыстоўваліся для гістарычна-этнаграфічнага раянавання матэрыяльнай культуры Беларусі, выдзялення і разгляду яе структурных частак. Разам з тым не праводзіўся тэрэтычны аналіз традыцый народнага харчавання, не разглядаліся змены ў гэтай частцы культуры на працягу ХХ ст., амаль не паказана іх трансфармацыя і адаптацыя ў сучасны перыяд. Неабходна паказаць эвалюцыю асноўных элементаў традыцыйнай культуры харчавання беларусаў на працягу ХІХ–ХХ стст., шляхі выкарыстання традыцый народнага харчавання ў наш час: у хатніх умовах, рэстаранах і кафэ, а таксама аграэкасыдзібах.

Спецыфіка феномена харчавання найбольш поўна раскрываецца ў словах, якія належаць французскаму антрапологу Клоду Леві-Стросу: «Чалавецтва пачынаецца з кухні». Даследчык лічыў, што найбольш ранні пераход ад прыроды да культуры адбываецца ў працэсе прыгатавання ежы. Наша задача – глыбока і ўсебакова даследаваць гэту важнейшую частку этнічнай культуры.

Пры вывучэнні пытанняў традыцыйнай культуры харчавання з этналагічнага пункту гледжання яна цікава ў першую чаргу як важная галіна матэрыяльнай культуры, якая знаходзіцца ў цесным узаемадзеянні з іншымі яе элементамі. Таму неабходна звяртаць увагу не толькі на набор і склад асноўных страў, парадак іх прыгатавання і прыёму, але і на людзей, якія маюць дачыненне да гэтай з’явы, разгледзець, як яны гэта робяць, у якой паслядоўнасці, даследаваць этнічныя асаблівасці народнага застольнага этыкету, мясцовыя традыцыі, звярнуць увагу на прадметы хатняга начыння, а таксама ўдзяліць асаблівую ўвагу спецыфічным відам ежы – абрадавай і святочнай. Важна прасачыць эвалюцыю асноўных элементаў традыцыйнай культуры харчавання, вызначыць фактары, якія аказалі ўплыў на змены ў традыцыях харчавання. Аб’ектам даследчыка традыцый народнага харчавання з’яўляецца ўсё, што звязана з прыгатаваннем і ўжываннем ежы.

Кулінарныя традыцыі беларусаў маюць сваю рэгіянальную спецыфіку. Часта бывае, што адна і тая ж страва нават у суседніх вёсках называецца па-рознаму, не кажучы аб розных гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах. Гэту спецыфіку і павінны ўлічваць мясцовыя гаспадыні. Неабходна зафіксаваць мясцовыя кулінарныя традыцыі ад пажылых інфармантаў у тым рэгіёне, дзе размешчана аграэкасыдзіба, адаптаваць бабуліны (дзядулевы) рэцэпты і навучыцца па іх гатаваць. Гэта выкліка зацікаўленасць не толькі ў замежных гасцей, але і ў айчынных наведвальнікаў.

Кулінарная спадчына беларусаў сёння запатрабавана ў сучаснай беларускай кухні, да яе праяўляюць цікавасць спецыялісты, а з развіццём агратурызму ў нашай краіне яна стала вывучацца гаспадарамі сельскіх сядзіб і ўкараняцца ў іх практычнай дзейнасці. Мы назіраем працэс узаемнага пазітыўнага ўплыву: з аднаго боку, традыцыі харчавання ўплываюць на развіццё агратурызму, прыцягваючы ўсё больш наведвальнікаў, з другога – агратурызм садзейнічае выяўленню, вывучэнню і папулярызацыі традыцый беларусаў.

Пры даследаванні тэхналогіі прыгатавання страў мэтазгодна звярнуць увагу на этнічныя асаблівасці прыёмаў і спосабаў прыгатавання, а таксама на прадметы хатняга начыння. Апрацоўка прадуктаў і спосабы прыгатавання страў даследаваліся этнолагамі значна менш, чым іншыя бакі матэрыяльнай культуры беларусаў, у асноўным толькі пры апісанні страў. Сярод спосабаў і прыёмаў прыгатавання ежы найбольш вядомыя варка, пячэнне, тушэнне, тамленне і г. д. Асноўная бінарная апазіцыя на ўзроўні тэхналогіі прыгатавання страў праходзіць па восі «сырое – прыгатаванае». Так, для традыцыйных прыёмаў прыгатавання ў беларускай народнай кулінарыі характэрна выкарыстанне вялізных непадзеленых мас – запяканне цэлых нагі (кумпяка), страўніка, гуся, рыбіны – або, наадварот, змяльчэнне, драбненне, расціранне прадукту, гэта значыць ператварэнне яшчэ да цеплавой апрацоўкі ў рубленую масу, фарш, пюрэ, незалежна ад таго, мяса гэта, гародніна ці грыбы. Прыкладам страў, прыгатаваных першым спосабам, з’яўляюцца пячыста, кумпяк, смажаны гусь і г. д., другога спосабу – дранікі, клёцкі, камы і г. д. Першы спосаб больш старажытны, другі – больш характэрны для позняга часу, але менавіта ён атрымаў у беларускай кулінарыі найбольшае развіццё [4, с. 8].

Этнічная спецыфіка ў кулінарных тэхналогіях большасці традыцыйных страў заключаецца ў тым, што часта з аднаго вельмі простага і даступнага прадукту (жытняй мукі, аўса, бульбы, свінога мяса) пры складанай, адносна працяглай і звычайна камбінаванай (халоднай і цёплай) апрацоўцы атрымліваецца мноства разнастайных смачных страў. У прыгатаванні традыцыйных страў значнае месца займалі прадукты, якія надалі традыцыйнай культуры харчавання беларусаў непаўторнасць і адметнасць – прываркі, волагі, закалоты, забелы, закрасы і прысмакі [5, с. 35]. Важную ролю ў працэсе прыгатавання штодзённых страў адыгрывала соль. Саленне ўжывалі для захоўвання гародніны, мяса, рыбы, грыбоў і інш. Для традыцыйнай культуры харчавання характэрны спосаб квашэння. Яго выкарыстоўвалі для прыгатавання квашанай капусты, буракоў, яблыкаў. Пры прыгатаванні страў выключная роля адводзілася гаспадыні. Беларускія гаспадыні ўмелі гатаваць разнастайныя віды страў – ад вельмі простых па тэхналогіі да самых складаных, якія патрабавалі значнага майстэрства і спрыту.

Спажыванне ежы ў паўсядзённым жыцці адбываецца амаль заўсёды ў форме трапезы, гэта значыць спалучэнні страў у пэўнай паслядоўнасці

[2, с. 63]. Звычайна трапеза складаецца з некалькіх відаў ежы, уключаючы напоі. Асноўную функцыянальную нагрузку выконваюць штодзённыя трапезы, якія ўтвараюць ядро сістэмы харчавання этнасу. Святочная трапеза ўзнікла як апазіцыя ў адносінах да штодзённай. Відавочна, што штодзённая трапеза задавальняла патрэбы людзей, а для свят заўсёды характэрна ўжыванне больш багатай і разнастайнай ежы. У залежнасці ад часу прыёму ежы выдзяляюць ранішнюю, дзённую, вячэрнюю трапезу; у залежнасці ад месца прыёму – хатнюю, палявую, у гасцях. Пры даследаванні трапезы як кампанента народнай кулінарыі пэўнага этнасу неабходна звярнуць увагу на іх колькасць (за дзень), час правядзення, склад удзельнікаў; зафіксаваць адрозненні, вызначыць паслядоўнасць, у якой ужываюцца розныя віды страў у складзе трапезы. Любая трапеза ўяўляе дзеянне з пэўным знакавым зместам, таму з’яўляецца карыснай крыніцай для этналагічнага вывучэння.

Штодзённымі трапезамі ў беларускай народнай кулінарыі з’яўляюцца сьнеданне, абед, полудзень (падвячорак), вячэра. Святочна-абрадавыя падзяляюцца на дзве групы: трапезы, звязаныя са святамі каляндарнага цыкла (калядныя, велікодныя і г. д.), і трапезы, звязаныя са святамі і абрадамі сямейнага цыкла (радзінныя, вясельныя, памінальныя). У святочна-абрадавых трапезах важную ролю адыгрывалі абрадавыя віды ежы – куцця, каравай, бабіна каша, клёцкі, канун. У асобную групу вылучаны трапезы, звязаныя з выкананнем гаспадарчых работ (талочныя, дажыначныя, засевачныя і г. д.), якія, на нашу думку, па функцыянальным прызначэнні набліжаюцца да штодзённых трапез. Прамежкавае становішча ў структуры займалі трапезы ў выхадныя дні – нядзельныя трапезы. Яны адрозніваліся больш разнастайнымі і складанымі стравамі, на прыгатаванне якіх можна было затраціць больш часу [4, с. 187].

Варта звярнуць увагу на вывучэнне народнага застольнага этыкету. Менавіта за сталом, калі сабіраліся ўсе члены сям’і, перадаваліся ад старэйшага пакалення малодшаму вопыт, пэўныя веды, сямейныя традыцыі, засвойваліся нормы маралі і правілы паводзін. Характэрнай асаблівасцю беларускай народнай гасціннасці былі «прымус» і «прынука». У час застолля пасля падачы кожнай стравы гаспадары павінны былі запрашаць гасцей паспытаць яе са словамі: «Паспрабуйце, госці дарагія. Ешце на здароўе» і г. д. Калі гаспадар або гаспадыня дрэнна застаўлялі («прымушалі») гасцей есці стравы, то лічылася, што застолле было не вельмі ўдалым, і, вярнуўшыся з гасцей, гаварылі: «Усяго за сталом хапала: і ежы, і напояў, толькі прымусу не было» [6, с. 378].

Падкрэсліваючы важнае значэнне гэтага ўнікальнага звычаю нашых продкаў, беларусы казалі: «Прымус і прынука – гасцінная штука!». Прадстаўнікі іншых этнічных супольнасцей, пабываўшы ў гасцінным беларускім доме, таксама высока цанілі гэтую асаблівасць: «Прынука і прымус – гасцінны беларус». І зараз у беларускіх вёсках пажылыя

бабулі і дзядулі прытрымліваюцца гэтага трывалага звычаю [3, с. 120]. Нават выпадковага госця яны па традыцыі пастаянна запрашаюць паспытаць усіх страў, прапанаваных падчас трапезы. Асабліва на гэтую акалічнасць звяртаюць увагу ўнукі, якія ўлетку трапляюць да сваіх дзядуляў і бабуль у сельскую мясцовасць з гарадскога асяроддзя. На жаль, у наш час у пунктах грамадскага харчавання гэтай акалічнасці амаль не надаецца значэння. Праўда, ёсць некаторыя прыемныя выключэнні.

Прысутнасць госця мяняла агульны і звыклы ход трапезы, бо асноўная ўвага тады ўдзялялася менавіта яму. Госця ў беларускай хаце садзілі на покуці – самым пачэсным месцы, імкнуліся пачаставаць лепшым, што было ў хаце ў гэты час, а таксама далікатэснымі стравамі (прысмакамі). Этнаграфічныя крыніцы даюць шмат цікавых прыкладаў паважлівага стаўлення да госця. Так, звычаем прадугледжвалася пасля застоля абавязкова правесці госця на вуліцу ці нават за вароты. Калі здаралася, што падчас трапезы ў хату ўваходзіў чужы чалавек, то яго трэба было абавязкова пасадзіць і накарміць. Да гасцей таксама прад'яўляліся пэўныя патрабаванні. Як хто прыязджаў у госці, то сам ён не павінен быў заходзіць у хату, пакуль гаспадар не пакліча. У гасцях трэба быць вясёламу, гаваркому, бо гэта заўсёды падабаецца людзям. Есці ў гасцях трэба было патрошку, часта класці лыжку на стол, чакаючы запрашэння.

Адной з асаблівасцей традыцыйнай культуры харчавання беларусаў з'яўляецца выкарыстанне ў ежу экалагічна чыстых прадуктаў, тых, якія дае прырода і якія з'яўляюцца найбольш карыснымі для нашага арганізма, бо менавіта імі харчаваліся на працягу многіх стагоддзяў нашы продкі, сфарміраваўшы пэўную мадэль харчавання. У апошні час ўсё больш хвароб аказваюцца напрамую звязаны з нашымі перавагамі ў ежы і з пэўнымі прадуктамі (часцей за ўсё не характэрнымі для традыцыйнай кухні), якія мы штодзённа ядзім. Сёння становіцца ўсё больш відавочнай неабходнасць харчавання на аснове выпрацаваных народных традыцый [4, с. 185].

У наш час ідзе актыўная праца па ўключэнні элементаў традыцыйнай культуры харчавання ў Дзяржаўны спіс гісторыка-культурных каштоўнасцей. На пасяджэнні Рады Міністэрства культуры Рэспублікі Беларусь ў гэты спіс былі ўключаны традыцыі выпечкі хлеба і прыгатавання маслянага барана на Глыбоччыне, традыцыйныя стравы аг. Адэльск на Гродзеншчыне, клёцкі з душамаі на Віцебшчыне, традыцыі прыгатавання рыбы, сушанай у печы на саломе і страў з яе на тэрыторыі Бярозаўскага раёна, выпечкі банкухі ў вёсцы Падароск Свіслацкага раёна, традыцыі прыгатавання жораўскага хлеба на Любаншчыне і грэчневага на Мала-рытчыне. Апошні элемент, які звязаны з культурай харчавання і які быў таксама аднагалосна ўключаны ў спіс, – гэта традыцыі прыгатавання дранікаў і бульбяных бліноў. Гэта работа будзе працягвацца, бо ў

бяздонных кладоўках беларускай кухні ёсць вялікае мноства разнастайных страў, што складаюць спецыфіку этнічнай культуры, выяўленне, захаванне і папулярызацыя якіх уяўляюць важнейшую задачу спецыялістаў у галіне этналогіі і аховы гісторыка-культурнай спадчыны.

## СПІС ВЫКАРЫСТАНЫХ КРЫНІЦ

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Ф. 6. Воп. 13. Спр. 67. Арк. 26, 29.
2. *Наваградскі, Т. А.* Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т. А. Наваградскі. – Мінск : Нац. ін-т адукацыі, 2000. – 112 с.
3. *Наваградскі, Т. А.* Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стагоддзях / Т. А. Наваградскі. – Мінск : Беларус. дзярж. ун-т, 2015. – 243 с.
4. *Наваградскі, Т. А.* Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стагоддзях : дыс. ... д-ра гіст. навук : 07.00.07 / Т. А. Наваградскі. – Мінск, 2015. – 262 с.
5. *Никифоровский, Н. Я.* Очерки простонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности : этногр. дан. / Н. Я. Никифоровский. – Витебск : Губерн. тип., 1895. – [4], VIII, 552, CLIV с.
6. Энциклопедия белорусской кухни / редкол.: Т. В. Белова [и др.]. – Минск : Беларусь. Энцикл., 2008. – 717 с.

УДК 398.34:572

### **А. М. Нароўская,**

*кандыдат гістарычных навук, дацэнт,  
дацэнт кафедры гісторыка-культурнай спадчыны  
ўстанавы адукацыі «Беларускі дзяржаўны ўніверсітэт  
культуры і мастацтваў», г. Мінск, Рэспубліка Беларусь*

## **ЖЫЛЛЁ ЯК СІМВАЛ КУЛЬТУРЫ**

**Анатацыя.** *Дом разглядаецца як інварыянтная ўніверсальная схема жылля, адлюстраваная ў будаўнічай абраднасці. Будаўнічы абрад даследуецца як культурны тэкст, які ўключае ў сябе абрады, міфы, фальклорныя тэксты, сімвалы. Выяўляюцца прынцыпы асваення чалавекам прасторы, пераўтварэння «прыроднага» ў «культурнае», «неасвоенага» ў «асвоенае». Аналізуюцца сімвалічныя сродкі для ўстанаўлення асноўных параметраў арганізаванай прасторы.*