

Страви рослинного походження (зернові й картопля) в структурі харчування білоруського етносу ХІХ – початку ХХ століття

Тадеуш Новгородський

In the article on the basis of ethnographical materials of the XIXth – beginning of the XXth century and materials of field ethnographical researches are examined in detail the dishes of plant origin in the structure of the nourishment of Byelorussian nation.

У артыкуле на аснове этнаграфічных матэрыяла 19 – пачатку 20 ст. і матэрыяла палявых этнаграфічных даследавання падрабязна разгледжаны стравы расліннага паходжання структуры харчавання беларускага этнасу.

У структурі народної кулінарії важливе місце займають страви – основа харчування етносу. Страви найбільш швидко й відчутно реагують на зміни в історичному й соціально-економічному розвитку. Їхня структура залежить від компонентів, які постачає місцеве господарство. Оскільки господарство білорусів завжди було переважно землеробським, то значну кількість страв готували з продуктів, отриманих від землеробства.

Значне місце в білоруській народній кулінарії займають страви й кулінарні вироби з борошна. У пам'ятках старобілоруської писемності цей продукт трапляється під назвою «брашно». У ХІХ ст. досить поширеними були різні види «чорного» борошна – житнього, вівсяного, гречаного, горохового. «Біле» борошно – пшеничне – вживали значно менше, переважно для приготування святково-обрядових страв. Борошно було своєрідним показником багатства і добробуту. «Усякая гаспадыня, калі мукі по на скрыня», – говорили в такому разі в народі. Борошно отримували шляхом розмелення зерна на жорнах.

Основним продуктом харчування в білорусів був житній хліб. З нього починали і закінчували сніданок, обід і вечерю. Він супроводжував селян на полі. З хлібом і сіллю зустрічали й проводжали дорогих гостей, з ним ішли на сватання, весілля, родини і т. ін. В усіх випадках хліб був запорукою щастя й благословення. «Хлеб у доме – гаспадар, на працы – сябра, у дарозе – таварыш», – говорили про нього білоруси.

Упродовж багатьох сторіч формувалося певне ставлення до хліба. З ним у народі пов'язано багато прикмет і повір'їв. Вважалося великим гріхом кинути на підлогу крихту хліба. Коли ж випадково траплялося, що падав шматок, то його піднімали, цілували і клали в рот. Кришити хліб так само заборонялося: хто так зробить, той ніколи не буде мати хліба. По хлібу передбачали долю членів родини. Коли буханка в печі розвалиться на дві половини, це не на добро: у тому ж році помре господар чи господиня [18, с. 82]. Коли в м'якоті утворювалася вертикальна тріщина – це пророкувало близький розподіл сім'ї, а коли горизонтальна – то дочка піде заміж, або син – у прийми.

При випіканні хліба на першій зробленій з тіста булці рукою робили хрест, і їли цю булку завжди остан-

ньою. Небажано було починати нову хлібину ввечері, бо вважали, що в такому разі пропаде багатство. Згідно з народними звичаями, не можна було цілу хлібину ламати руками, а необхідно було її перехрестити і різати ножем, бо Бог покарає і позбавить хліба. Вірили, що коли обнести хліб навколо палаючого будинку, вогонь не буде поширюватися [5, с. 22]. Цей звичай зберігся до наших днів. Так само під час пожежі в селах старі люди обносять хлібом місце, що горить, для запобігання поширенню вогню [3, л. 38].

Змалку в білорусів виховували любов і повагу до хліба, як до найголовнішого багатства. Білоруські етнографи ХІХ ст. наводять цікаві приклади бережливого ставлення до нього. Так, навіть під час бійки між собою хлопчики відкладали хліб убік і тільки після з'ясування стосунків брали його знову і доїдали [15, с. 43].

Селянину не завжди доводилося вживати хліб, який пекли із самого борошна. Часті неврожаї, стихійні лиха, бідність змушували використовувати в їжу його сурогати.

У білорусів, окрім чистого хліба, відомі також «градовы», «пушны», «паловы», «бульбяны», «мякишны». Хліб «градовы» («градо ка») випікали з непросіяного житнього борошна. Коли жито повністю не просіявали, а лише після обмолоту відкидали дрібну солому, порожнє колосся, сміття, то борошно з такого жита ішло на приготування «пушного» хліба. Його ще називали «пушнінка», «пушок», часом жартома додаючи слово «святая». Про нього говорили: «Хто ець хлеб с пушком, той не ходзіць з мяшком, а хто з сабой хлеб носіць, той хлеба ні кого не просіць».

«Паловы» хліб, або «паловушку», випікали з двох складників, одним із яких було жито, а другим – ячмінь, овес, гречка або пшениця, часто змішані в певних пропорціях. Такий хліб, за свідченням місцевих жителів, швидко приїдався. Уживання його вказувало на хлібний неврожай, однак «паловы» хліб на Вітебщині, як зазначає М. Анімеле, був досить звичним і поширеним [1, с. 139].

У роки поганого врожаю випікали «бульбяны» хліб, для якого брали житнє борошно і товчену або перетерту на тертушці сиру чищену картоплю («бульбу»). Коли він був свіжий, то вирізнявся добрими смаковими якос-

тями, і його із задоволенням споживала навіть місцева шляхта. Однак «бульбяны» хліб досить швидко черствів і втрачав смакові якості.

Найчастіше вживали в бідних сім'ях навесні й особливо в голодні неврожайні роки «мякінны» хліб. Наприклад, у 1815 році вітебський губернатор повідомляв, що жителів забезпечують «мякінным» хлібом [6, с. 303]. А в 1823 році білоруський генерал-губернатор князь Хаванський пропонував урядові видати указ, який забороняв би селянам споживати «пушны» хліб і, особливо, хліб із соломою. Через свою наївність він уважав, що селяни харчуються таким хлібом за звичкою, а не від бідності. Для випічки «мякіннага» хліба за основу брали житню, пшеничну, вівсяну, гречану полову, і тільки як компонент, що зв'язує, була в ньому мука. Це про такий хліб говорили: «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць». Траплялися випадки, що й такого хліба не вистачало. Тоді пекли хліб зі щавлю, жолудів, лободи, акації, мерзлої картоплі, кори тощо. На початку 50-х років XIX ст. в Петербург повідомляли, що в Могильовській і Вітебській губерніях є села, у яких не можна знайти шматка хліба. У деяких із них їдять хліб, схожий на торф [6, с. 304]. «Не бяда, калі хлебе лебядя; тады бяда, калі хлебе няма», – говорили про такий хліб у народі.

У заможних родинах пекли ситний хліб із житнього борошна, просіяного через сито. Таке борошно було дуже м'яке й чисте, тому що, на відміну від решета, на сито натягували сітку з маленькими дірочками [10, С. 55]. Найчастіше такий хліб випікали у святкові дні.

У всі часи хліб символізував добробут і гостинність. На столі в хаті повинен був лежати хліб, накритий рушником, який зустрічав і вітав гостей. Хліб готувала зазвичай головна в домі господиня. З давніх часів приготування хліба було привілеєм тільки жіночої половини родини. Жінка, яка пекла хліб для сім'ї, користувалася повагою рідних, сусідів, односельців. У селі завжди добре знали, у кого з господарів удавався добрий хліб.

Випікали хліб зазвичай один раз на тиждень, однак це значною мірою залежало від кількості членів сім'ї. У великих родинах хліб пекли частіше, тому що його швидко з'їдали і він не встигав зачерствіти. У малих родинах хліб пекли значно рідше, і членам сім'ї нерідко доводилося його їсти черствим, але, за свідченням інформаторів, ніхто такий хліб не викидав і навіть не віддавав хатнім тваринам. Найчастіше з нього робили хлібний квас.

Розчиняли тісто на теплій воді ввечері в спеціальному посуді, що майже на всій території Білорусі називали «дзяжа» чи «дзежка». У східних регіонах таку діжу називали «квашня». Її робили переважно з дубових клепок. Якщо не було можливості зробити її повністю з дубового матеріалу, то в такому разі вставляли хоч декілька (три частини) клепок із дуба. На думку інформаторів, така діжа краще зберігає «ксілю» [3, С. 6]. Діжа завжди мала покришку («века»), зроблену з дощок, які скріплювали широкою обичайкою. Діжа – це посудина циліндричної форми, трохи звужена вгорі. Обов'язковою була умова, щоб її висота дорівнювала діаметру верхнього краю.

Діжа могла вмістити від 12 до 25 кг тіста. З нею в білорусів було пов'язано багато повір'їв і обрядів. Вона стояла зазвичай на найпочеснішому місці в хаті – на покуті, на перехресті лав. Нову, щойно виготовлену діжу необхідно було задобрити, для чого її ставили на добу поряд зі старою на одну підстилку і під одним покривалом. Зазвичай діжу не мили, бо на її стінках і на дні залишалися рештки тіста від попередньої випічки. Діжу не можна було позичати й переносити в іншу хату, бо, згідно з повір'ям, вона могла образитися й пізніше давати поганий хліб. Діжа фігурує як один із перших предметів, які переносили під час переселення зі старої хати в нову. Вона відіграла важливу роль у весільній обрядовості: на ній відбувався обряд «посаду» молодих. Хлібну діжу не можна було використовувати для інших господарських цілей.

При випіканні звичайного хліба часом траплялося, що закваска псувалася, і хліб удавався темним, тяжким («хлеб з закальцам»). У такому разі її перевертали догори дном, обливали окропом, усередині протирали цибулею із сіллю, потім ополіскували теплою водою і ставили після цього тісто на свіжій заквасці.

На Поліссі, якщо діжа «псавалася», її мили теплою «летняй» водою із семи колодязів і клали в неї на тиждень шматочок тіста з доброї діжі [18, с. 110].

Просіяну через сито житню муку сипали в хлібну діжу. Додавали води, розмішували, отримуючи не дуже густе тісто. Щоб тісто вкисло і добре підійшло, діжу накривали віком, а зверху прикривали ще якоюсь одежиною і ставили на ніч у тепле місце. Заквашували тісто за допомогою розчини («рашчына»), невеликого шматочка тіста, залишеного на дні діжі від попередньої випічки. У Гродненській губернії закваскою слугувала гуща від хлібного квасу («крышчына»).

Раніше в тісто сипали борошно, додавали солі й місили кулаками. Щоб тісто добре відставало від рук, їх періодично змочували водою. Коли тісто робилося тягучим і не приставало до рук, це означало, що воно було вимішане належним чином. Його знову залишали в діжі, щоб підійшло, що зазвичай відбувалося за півтори чи дві години, якщо місце було теплим, а діжа добре накритаю.

Для того щоб отримати смачний хліб, піч добре випалювали березовими дровами, старанно вимітали «пам'ялом» (як локальний варіант на Могильовщині трапляється під назвою «мучаны»). Його робили тут з липи, прикріплювали до палиці, вимочували у воді й вимітали піч. Помело, як предмет хатнього начиння, тісно пов'язаний із хатнім вогнищем, широко використовували в обрядах.

Брали шматок тіста для однієї порції, прикладжували його руками, надаючи овальної або округлої форми, залежно від місцевої традиції. На першій хлібині робили хрестик. Пекли хліб на черені («под») печі, поклавши хлібини в ряд. У XIX – на початку XX ст. ще не користувалися металевими формами. Тісто клали на дерев'яну лопату, яку посипали борошном, висівками, половиною або застиляли листям капусти, клена, дуба, хрону, лепехи. «У нас на Брасла шчыне клалі хлеб на аер. От тады

скарыначка пахне аером», – згадують жителі приозерних районів Білорусі [АІМЭФ, л. 79]. З лопати тісто «садили» у піч: різко витягали до себе лопату, а тісто залишалося на черені. Кожного разу, як тісто вкладали у піч, її закривали заслінкою, щоб хліб «ухватився». Існувало повір'я, що як тільки хліб посадять у піч і закриють заслінкою, то нікого не можна пускати в хату, бо хліб осяде й потріскається [18, с. 110]. Під час садження хліба в піч не можна було кому-небудь із членів родини залишатися на печі; не бажано було шуміти, голосно розмовляти, без потреби ходити по хаті, гострити ножа, сокиру, бо хліб сяде й потріскається. Після того як тісто посадили у піч, лопату намагалися якомога швидше винести з хати в комору чи сіни: вірили, що тоді в хаті ніхто нікому нічого не буде винен.

Хліб випікався одну-дві години. Готовність його перевіряли в різний спосіб. На Гомельщині клали на руку і стукали: якщо підскочить, то готовий, або дивилися: коли пара з хліба йшла рівно вгору – значить він спікся [3, л. 28, 33]. На Могильовщині протикали хліб ножом або дерев'яною паличкою: якщо тісто не приставало, то він вважався спеченим [3, л. 62]. На Мінщині стукали середніми фалангами пальців у нижню скоринку – готовий мав дзвеніти («гучыць»); булку прикладали до носа: якщо пече – значить волога з нього вже випарувалася і хліб готовий [11, с. 257]. На Гродненщині, Брестщині качали із сирого тіста балабушку й кидали в склянку з водою: коли вона спливала – виймали хліб, він готовий [3, л. 2]. У північно-західних районах Вітебщини хліб перевіряли так: коли «бряжчить» («бразджыць»), то готовий; дотикалися носом до хлібини: якщо сильно пече – значить ще сирий і т. ін. [14, с. 69].

Виймали хліб із печі так само лопатою, клали на лаву чи ослін, застелений рушниками, обчищали від листя, верхню скоринку змочували водою, щоб вона була м'якою. Зверху хліб так само прикривали рушником. Заборонялося класти хліб сподом догори, бо вважали, що в такому разі жито поляже і колосся опиниться на землі. Пекли за одну випічку від чотирьох до семи булок, залежно від складу сім'ї.

Крім назви «булка», уживали «бохан», «баханка», «буханка», «буката», «букарка», «булата», «кулідка», «ка рыга», «камог» та ін. Форму і вагу буханок здебільшого визначала місцева традиція, але найчастіше пекли хліб круглої форми. На Поліссі траплявся хліб овальної форми.

Під час обіду хліб різав сам господар, підкреслюючи важливість і значення цього продукту. Різали його скибками, скибами, шматками. Було заведено, щоб увесь порізаний хліб з'їдали. Коли ж траплялося, що він залишався, його висувували на сухарі і готували смачний хлібний квас.

Надзвичайно поширеними в XIX ст. були млинці («блінт»), відомі на території Білорусі з давніх часів. Їхні смакові якості переважно залежали від кулінарної майстерності, місцевих традицій, гатунку борошна. Відомий білоруський етнограф М. Я. Никифоровський зазначав, що, залежно від виду млинців, місцевий житель міг визначити становище і добробут родини.

Коли в домі господаря пекла млинці, це свідчило про те, що тут чекають на приїзд близьких родичів, пшеничні млинці пекли на поминки, гречані – на масляницю, вівсяні, розчинені звечора, вказували на звичайний родинний плін життя, а коли їх готували з пісного тіста, це вказувало на несподіванку, хворобу, відсутність кого-небудь у хаті [15, с. 9, 10].

Тісто для млинців замішували в спеціальному посуді («блінніца», «бліно ца»), наливали його на сковороду ложкою. «Пательню» змащували шматочком сала. Млинці випікали перед полум'ям на вугіллі, складали один на одного в якусь велику посудину. Їли їх зазвичай на сніданок із салом, рідким сиром, сметаною, медом. «Блінная яда – да вечора хада», – таку високу оцінку давали млинцям.

Борошняні вироби у вигляді кілець, які готували із завареного тіста, називали «абаранками». Їхньою батьківщиною вважають місто Смаргонь Гродненської області. Тут уперше із завареного тіста почали виробляти вузькі джгутики й випікати з них бублики. Їх випікали різного розміру, проте завтовшки – не більше 1,5 см. У кожному білоруському місті й, особливо, в містечках у XIX ст. «абаранки» мали свої характерні риси. Відомі, наприклад, яновицькі, пінські, бешанковицькі, полацькі, мирські абаранки та ін.

З вівсяного борошна готували кисіль. Борошно заливали теплою водою і ставили на ніч у тепле місце. У деяких місцевостях (Полісся, Вітебщина) туди ще кидали три березові вуглики, «каб мука не гарэніла». Варили кисіль, який любили всі. Вживали його і теплим, і холодним, з олією, маслом, молоком, ситою. Сиру «цежу», отриману після відтискання маси, давали пити дітям як засіб від глистів. Рідкий вівсяний кисіль, який займав проміжне становище між поливкою (юшкою) і справжнім киселем, називали «жиром». На Турівщині жиром називали кисіль, виготовлений із підсмаженого вівсяного борошна. Його споживали переважно теплим із додаванням масла або олії. Холодний він втрачав свої смакові якості, і його зазвичай не вживали.

Крім вівсяного, у XIX ст. готували також гороховий кисіль. Горох розварювали, відчищали від лушпиння й охолоджували. Перед уживанням його розрізали на шматочки і поливали олією. Їли спеціальними виделками, зробленими з дерев'яної скалки («лучыны»). Гороховий кисіль із давніх часів вважали обрядовою стравою.

З різних видів борошна готували бовтуху («ба туха») й колотуху («калатуха»). Свої назви, вочевидь, вони отримали від назви процесу і пристрою, який використовували для їх приготування: борошно розбовтували з водою, постійно розмішуючи, збивали спеціальним пристроєм – «калато кай». Білоруський етнограф П. В. Шейн відзначав подібність між бовтухою й колотухою в технології приготування і способі вживання. Обидві страви варять зі збовтаного у воді борошна, готують рідкими і обидві подають гарячими. Відрізняються вони складом компонентів, з яких їх готують. Для приготування бовтухи використовували житне, ячмінне і рідше – пшеничне борошно, а для колотухи – гречане, горохове, бобове [20, с. 3].

Особливо простим за технологією приготування було толокно. Овес спершу парили в горщику, потім сушили в добре витопленій печі, товкли в ступі, мололи на жорнах і просіювали через сито. Толокно вживали по-різному. Його насипали в кишені і їли навіть під час роботи. Коли ж отримане вівсяне борошно розводили холодною підсоленою або підсолодженою водою, то таку бовтанку їли ложками. Активно вживали толокно в пору сінокошу, оскільки воно зменшувало спрагу. На території Білорусі толокно також називають «мілта» [9, с. 187].

Улюбленою борошняною стравою були солодуха («саладуха»), яку зазвичай споживали під час посту. У різних місцях Білорусі її готували по-різному. Борошно найтоншого помолу заварювали гарячою водою і ставили на деякий час у теплі, щоб укисло. Після цього солодушне тісто поміщали в легкий пічний дух. Результат залежав від майстерності й спритності господині, яка повинна була своєчасно дістати з печі горщик із солодушним тістом, швидко його охолодити, закопуючи зазвичай у сніг, і поставити знову в піч. Операцію з нагріванням і охолодженням повторювали два-три рази, після чого солодуха була готова. У Гродненській губернії для солодухи готували солод. Особливо смачною вважалася солодуха, коли до неї додавали крихту меду чи цукру. Споживали страву з вареною картоплею, а діти вмокали в неї хліб або намащували нею хлібні скибки. Застосовували солодуху і в народній медицині. Нею лікували простудні захворювання. Однією з поширених страв була затірка («зацірка»), яка отримала свою назву, вочевидь, від процесу, який використовували для іншого приготування: житню, пшеничну або гречану муку затирали ложкою або руками в мисці, підливаючи потроху воду. Дехто вбивав у тісто яйця. Одержані після затирання рвані шматочки засипали в окріп і варили. Готову затірку забілювали молоком. Коли ж її варили тільки на воді, заправляли маслом чи салом.

Для білоруської кулінарії XIX – початку XX ст., характерні борошняні вироби, відомі під назвою «кльці». Їх готували з пшеничного, гречаного, житнього, ячного борошна, іноді два види борошна змішували в різних пропорціях. Спершу кльці готували з досить густого тіста й називали кочанами («качанамі»). Для їх приготування тісто різали на невеликі шматочки, скачували їх руками в кульки, залишали на деякий час «в'янути» і лише потім кидали в окріп. Другий вид кльців із начинкою – «з душами». Для їх приготування в кожну кльцоку вміщували маленький шматочок сала. Їх також кидали в окріп, щоб запобігти розварюванню. Кльцоки споживали і як обрядову страву в поминальні дні. Аналогічно їх готували й у Польщі, і в північно-західних районах України. На території Білорусі кльцоки також були поширені переважно в західному регіоні. Можна припустити, що в білоруській кухні борошняна страва – кльцоки – з'явилася як запозичення з Польщі.

Традиційною стравою білорусів був куліш – рідкувата борошняна страва. Готували його з різних видів борошна, серед яких найкращим вважали пшеничне й гречане. Для приготування кулішу в чавун з окропом сиплять борошно й збивають спеціальною дерев'яною

паличкою, товкачем, який на Поліссі називали «мялам» [9, с. 47]. Потім страву заправляли «закрасами» і ставили на певний час у піч перед тим, як подати на стіл. Споживали куліш теплим, а коли його охолоджували, то одержували нову самостійну пісну страву – «бруски» [15, с. 19].

З вівсяного чи гречаного борошна готували «камы». Борошно замішували на воді до густого тіста, з якого виробляли кульки завбільшки з куряче яйце, кидали в окріп і варили. Коли ками були зварені, воду зціджували і заливали їх молоком, розтопленим смальцем або олією. На Вітебщині ками готували тільки з бобів і гороху, зрідка з картоплі [15, с. 19]. Розварені боби, горох або картоплю товкли в ступі, підсолювали і робили кульки. Часом їх засмажували на сковороді в печі, щоб утворилася скориночка. Такі кульки, начинені шматочками свинячого сала, називали «ками з вераб'ямі» [7, с. 150].

За технологією приготування, близькою до солодухи, була «кулага». Але більшість джерел, а також матеріали етнографічних експедицій вказують на використання ягід для її приготування, найчастіше чорниць, суниць, брусниць, малини, лохини («буяко») [3, л. 19, 26, 35, 49, 50, 64]. Уживали так само вишні й сливи, видаляючи попередньо з них кісточки. Борошно з ягодами варили в закритому горщику до густоти киселю. На Вітебщині ягоди спершу поміщали в легкий дух у піч, щоб вони запарилися, а потім «заколочували» їх борошном. Кулагу їли тут як теплою, так і холодною, вживали як «ласу» страву, вважаючи своєрідним десертом [20, с. 34]. У Могильовській губернії, за відомостями Е. Р. Романова, для кулагі заварювали житнє борошно і ставили її на певний час у теплому місці для бродіння, після чого вона ставала солодкуватою. Потім її варили в печі з калиною. Готували її рідкою, і то лише в заможних сім'ях [16, с. 34]. На Поліссі борошно розводили холодною водою, потім квасили і тільки після цього ставили на легкий жар готувати [17, с. 48]. Таким чином, у приготуванні кулагі можна виділити кілька послідовних етапів: заварювання борошна або розмішування його холодною водою, витримання в теплому місці для бродіння («каб засаладзілася»), у печі з ягодами або без них.

У східних районах Полісся з борошна пекли лазанки («лазанкі»), циганки («цыганкі») та ін. Для виготовлення «лазанок» робили тісто, яке розкачували на стільничці, розрізали навскіс на невеличкі ромбики й кидали в окріп. Потім їх у закритому посуді поміщали в теплий пічний дух, обливши сметаною [3, л. 26]. Для «циганок» замішували круте тісто з гречаного борошна, виробляли круглі оладочки, складали їх у горщик, заливали олією й ставили в піч [19, с. 76]. Свою назву вони отримали від темного кольору гречаного тіста. На Східному Поліссі готували кашу з гречаного борошна, яка називалася так само – «циганка».

У традиційній білоруській кухні XIX – початку XX ст. значне місце займають круп'яні страви. Крупи виготовляли з ячменю, вівса, пшениці, гречки, конопель тощо за допомогою ступи з товкачем. Можна погоди-

тися з міркуванням української дослідниці Л. Ф. Артюх, яка пише, що розвиток оброблення зернових має такі етапи: необроблене зерно – товчені крупи – молоте зерно або борошно [2, с. 32]. Очевидно, що найранішим і найархаїчнішим було приготування страв із необробленого зерна. Як рудимент, із такого зерна збереглася кутя («куцця»), яка має тепер лише обрядове призначення.

Найпоширенішою круп'яною стравою була каша, яку готували з давніх старожитніх часів. Первинний спосіб її приготування був, вочевидь, саме з необробленого зерна. Вона мала спільну назву в багатьох народів: «каша» – в білорусів, росіян, українців, сербів, болгар, поляків, словаків, чехів. Кашу варили з гречаних, ячмінних, пшоняних, вівсяних і житніх круп. При цьому крупи могли використовувати як цілі, так і подрібнені (січка, толокно і т. п.).

Технологія приготування каші досить проста і загальною типова, хоча можна помітити і деякі особливості. Промиті крупи засипають у горщик із окропом і варять у печі до того часу, поки страва не загусне, заправляють молоком, салом, олією. Л. О. Молчанова наводить приклад приготування печеної («пячонай») каші на Турівщині. Її найчастіше готували в дорозі. У проміте пшоно нарізали сало, додавали муку й ставили в гарячий жар на 10–15 хвилин, після чого, здмухнувши попід, вживали [13, с. 196]. Можливо, витоки способу приготування «печеної» каші сягають у ті давні часи, коли людина просто запікала кашу на відкритому вогні, часом додаючи м'ясо, здобуте на полюванні.

На Вітебщині місцеву кашу готували дуже густою, називаючи її «гушчею» [15, с. 19]. Найчастіше тут готували гречану («грэчкую») і ячну («ячную») каші, а пшоно було майже недоступним, бо крупи з проса треба було купувати. З цілих круп готували «цалковую» кашу, а з подрібнених – так звану «драную» кашу, наприклад, пенцак («панцак»).

У Віленській губернії селяни вживали кашу «з зелянцовой крупы», тобто із зеленого незрілого жита [8, с. 139]. У Гродненській губернії за два тижні перед Колядами кожна родина готувала кашу «груцу» з товченого ячменю [9, с. 189].

З круп готували також суп, який мав назву «крупеня» або «крупнік». Найпоширеніші – з ячної і гречаної круп. З житньої крупі крупеню варили один раз на рік (на Іллю), коли жито було ще незріле. Як заправку до крупені додавали сало, гриби, молоко. Залежно від того, яку використовували заправку, можна виділити крупеню молочну («беленую»), грибну, сальну. Її основою були ячні крупи, які варили з бобами і горохом. Коли страву їли охолодженою, вливали 1–2 ложки конопляної олії. Розварені боби чи горох виконували тут роль своєрідного загущувача страви.

Круп'яні страви («груца», «гушча», «куцця») мали широке обрядове призначення. Груцу готували «на Коляды», бабину кашу – на родини, гуцу – на Іллю, кутю пісну – на Різдво й т. п.

З другої половини XIX ст. одним із головних продуктів харчування стає картопля. Варто зазначити, що на

території Білорусі картопляні («бульбяныя») страви швидко зайняли своє місце в структурі народної кулінарії. Уже П. Бобровський, збираючи матеріали по Гродненській губернії, зазначав, що «врожайність картоплі дає найнадійніший замітник жита, тому кількість оброблюваних ґрунтів під цю рослину постійно зростає» [12, с. 48]. Білоруський етнограф А. Кіркор у 1858 році писав, що картопля для селян є «найголовнішою їжею, і її селяни часто вживають у вареному вигляді замість хліба» [8, с. 138].

Однак у першій половині XIX ст. страви з картоплі не були поширеними. У цей період бульбу тільки починали активно вживати, формувалися кулінарні способи й прийоми її приготування. І лише в другій половині XIX ст. етнографічні матеріали дають описи деяких картопляних страв. Страви з картоплі не знайшли свого місця у святково-обрядовій культурі. Пояснити це можна, мабуть, відносно пізнім уведенням картопляних страв у систему харчування білоруського етносу, коли основні елементи його народної святково-обрядової культури були вже сформовані.

У класифікації білоруської народної кулінарії картопляні страви зазвичай відносять до страв із городини, але вони, завдяки численності й різноманітності, цілком могли б утворити окрему групу. Бульбу споживали у вареному, печеному, смаженому й тушкованому вигляді. Її використовували і як компонент у складі інших страв. Її, наприклад, додавали до хліба («бульбяны хлеб»). Вона виконувала роль «заколоти» в деяких стравах для борошністості. Картоплю використовували також і як «пріп'єкі» для приготування «ляпней», з неї виробляли картопляні крупи. Білоруська традиційна кухня зберегла декілька сотень страв із картоплі, при цьому для їх приготування використовували цілу бульбу («салонікі», «вараная»), частково подрібнену – порізану, покришену на шматочки («бульбяныя супы», «тушаная») і також картопляну масу («дранікі», «бабка»).

Можна припустити, що спочатку саме страви з картоплі мали ширше використання. Це зумовлено простою технологією їх приготування, а також тим, що часто для приготування цих страв не потрібні були інші компоненти, які не завжди мав у своєму господарстві селянин. Тому найуживанішою була чищена бульба або бульба варена в лушпинні («бульба мундзірах», «бульба шалупінні», «цыгань» і т. п.). Картоплю мили, складали в чавунець, заливали водою і ставили в піч варити. За столом її обчищали від лушпиння і їли з молоком, солоними огірками, квашеною капустою. Такий спосіб приготування сприяв збереженню вітамінів і крохмалю, який міститься в картоплі.

Широко вживали чищену картоплю, зварену в підсоленій воді. Для картопляних страв особливою характерне те, що часто одна й та сама страва, зварена за аналогічною технологією, у різних частинах Білорусі (а нерідко навіть у сусідніх селах) має різні назви. Так, чищена варена підсолена картопля на Гродненщині відома під назвами «салёная», «вараная», на Могильовщині – «параная»; у західній частині Полісся – «салонцы»; у східній – «салонікі», «салонка», «пароні-

ки» [3, л. 22, 41, 68, 77, 89]. Як бачимо, дуже часто в назві є компонент «соль», що вказує на технологію приготування страви з використанням солі – звареної в підсоленій воді в печі. Цілу бульбу пекли в печі. Потім її клали в решето й обтрушували від попелу й вуглинок. Їли печену бульбу з цибулею, огірками, молоком, салом. Пекли бульбу так само в багатті і називали її «печанка», «печанцы», «пчячоніки» [3, л. 6, 15, 37, 89].

Значного поширення в білоруській народній кулінарії набули страви з подрібненої картопляної маси. Оскільки процес подрібнення відбувається в різний спосіб, то можна виділити такі види картопляної маси:

терта («таркаваная») – сира очищена від лушпиння картопля, подрібнена на тертці;

«клінковая» – терту масу відтискають через полотняний мішечок – клинок і позбавляють зайвої вологи;

товчена («то чаная») – зварена чищена картопля, доведена до консистенції каші.

Крім того, до картопляної маси в ході приготування додають різноманітні компоненти (сіль, борошно, яйця, соду й ін.). Для технології приготування багатьох страв характерне поєднання картопляної маси різних видів (товчена + терта) або її використання для приготування іншої страви (терта картопля + хлібне тісто = картопляний хліб).

Страви з тертої картоплі – характерна особливість національної кухні Білорусі. Разом із тим такі страви за складом компонентів і технологією приготування подібні до страв із кухонь багатьох країн Європи (наприклад, польської, словацької, німецької та ін.). З тертої картоплі білоруси готують «дранікі» («дзеруны»), галушки, бабку, кльоцкі, бульбяні млинці.

Для приготування драників у картопляну масу додають борошно, яйця, сіль, перемішують і випікають на пательні у вигляді оладок. Потім їх складають у чавунець, поливають сметаною і ставлять у духову піч. Саму назву («дранікі», «дзеруны») ця страву отримала від назви процесу («дзерці бульбу на тарцы»).

Бабка за технологією приготування близька до драників, але її готують у закритому посуді в духовці (печі). У картопляну масу, яку вмішують у чавунець, вливають розтоплене масло або розігрітий на сковорідці смалець, чавунець накривають і ставлять у піч. Страву споживають з молоком, сметаною.

Картопляні кльоцки («бульбяныя клецкі») готували так: терту картоплю відтискали через клинець, отримавши «клінковую масу», і формували з неї маленькі кульки, які варили в окропі. Траплялося, що кльоцки заблювали, тоді вони називалися «беленымі». Якщо їх готували з начинкою (м'ясом, фаршем, салом, грибами), то називали «клецкі з душами» [15, с. 17].

З картопляної маси варили галушки. У неї додавали борошно, виробляли галушки і варили їх у горщику. Потім заправляли салом чи розтопленим маслом.

У білоруській народній кулінарії відомі різноманітні страви з товченої вареної картоплі («то чаная маса»). При цьому назви однакових страв можуть так само відрізнятися не лише в різних історико-етнографічних районах, але й навіть у сусідніх селах.

Найпоширенішими є коми («камы», «камякі», «та каніца», каша), коржі («каржы»), картопляна яечня («бульбяная яечня»), картопляники («картадолянікі», «гульбішнікі», «бульбішнікі»).

Технологія їх приготування складається з кількох етапів. Спочатку бульбу цілою відварюють (як чищену, так і в лушпинні), товчуть і з використанням інших компонентів (молока, масла, сала, яець) готують потрібні страви. З товченої картоплі найчастіше готують кашу («бульбяная каша»), яка має ряд локальних назв («та каніца», «то чанка», «камы», «камякі», «пюрэ»).

З товченої картоплі готували коржі, змішуючи її з гречаним або ячним борошном. Бульбу варили в лушпинні, потім її обчищали і товкли зазвичай у ступі. Після цього товчену масу змішували з борошном. З одержаного тіста робили млинці і пекли їх на поді печі. Вживали їх зі сметаною або товченим конопляним сім'ям.

Коми так само можна віднести до переліку страв, які готували з товченої картоплі. Відварену картоплю, товчену в ступі, підсолювали і з отриманого тіста робили кульки завбільшки з кулак – коми. Інколи їх ще ставили на сковороді в піч, щоб утворилася скоринка. Бульбяні коми належать до групи пісних страв і, як зауважував М. Я. Никифоровський, їх використовували як «подорожню їжу» [15, с. 19].

З картопляної маси готували ще й «мачанку» («бульбяная маканіна»). Для приготування пісної мачанки потовчену картоплю заправляли конопляним чи маковим молоком, оселедцевим розсолем і додавали трохи олії. Пісну мачанку завжди споживали теплою [15, с. 33].

Традиційна білоруська кухня залишила чимало рецептів страв зі «здробленай» картоплі. До них належать усі види картопляних супів: «бульба», «гульба», «картопля», «суп» і т. п. Готували суп у такий спосіб: чищену бульбу подрібнюють і варять у воді, заправляють свинячим салом, маслом, м'ясом і додають приправи (перець, сіль, лавровий лист тощо). Коли для забілення для такого супу використовують молоко, то він має назву «белены» [15, с. 15]. Картопляний суп, який заколочували борошном, на Гродненщині називали «падкалодка» [3, с. 7]. Назва страви також утворилася від назви процесу приготування. Окрім супів (так званих рідких страв), подрібнену картоплю використовували для приготування інших страв – смажена, тушкована картопля тощо.

Найпоширенішою була смажена картопля. Її обтирали, подрібнювали і смажили в маслі, салі чи сметані [9, с. 15]. Така страву на Східному Поліссі зафіксована автором під назвою «крышаня» [3, л. 367]. Навіть назва в цьому разі є найяскравішим показником групи страв, приготованих із «покришеної» картоплі. Коли покришену картоплю зсипали в закритий чавунець, заправляли маслом або салом і додавали трохи води чи молока, то таку страву називали «тушаная бульба», «тушонікі», «жаронікі», «смажонікі» і т. п. Різноманітні локальні назви цієї страви, записані від інформаторів, ілюструють процес її приготування (смаження, тушкування).

Отже, для білоруської народної кухні характерна велика кількість різноманітних страв із картоплі. Вони надали традиційній кулінарії національної своєрідності. І сьогодні не можна уявити повсякденне меню білоруса без таких картопляних страв, як «дранікі», «та каніца», «бульбішнікі», «камь» та ін.

Сьогодні білорусів називають «бульбашами». Цей екзоетнонім, який тривалий час був закріплений за білоруським етносом, безумовно пов'язаний з одним із елементів матеріальної культури, яким є картопля. Картопля («бульба») стала своєрідним символом білоруської національної культури. Це пов'язано з тим, що вона набула поширення в системі харчування білорусів. Її справедливо називають другим хлібом. У голодні неврожайні роки саме картопля врятувала від голоду багатьох білорусів. Інформатори похилого віку під час бесіди в етнографічних експедиціях наводили багато прикладів, коли їм доводилося рятуватися від голоду саме картоплею, часто вживаючи минулорічну мерзлу картоплю й лушпиння, і навіть гнилу картоплю.

За відносно короткий проміжок часу картопля міцно вкоренилася в меню білорусів. З неї почали готувати величезну кількість найрізноманітніших страв.

Картопля належить до тих продуктів, що не приїдаються, тому білоруси її споживають ледь не щодня. Часто можна почути висловлювання про те, що картоплю можна їсти хоч тричі на день і вона не надокучить. Та й клімат і ґрунти Білорусі сприяють виведенню нових якісних висококрохмалистих сортів картоплі, яку до того ж досить легко можна зберігати в земляних ямах («земляныя ямы»), копцях («капцы»), буртах, («бурты»), льохах, погребях («склепы»). І хоча картопля не знайшла застосування в обрядовій культурі білорусів, нині жодне святкове застілля не обходиться без неї.

Таким чином, структурний аналіз страв традиційної культури харчування білорусів XIX – початку XX століття показує, що більшість із них – це страви рослинного походження: борошняні, круп'яні, городні. Їх готували з продуктів, які отримували від землеробства, а також збиральництва.

Література

1. *Анимелле Н.* Быт белорусских крестьян // Этнографический сборник. – СПб., 1854. – Вып. 2.
2. *Артюх Л.* Українська народна кулінарія. – К., 1977.
3. Архі Інстытута мастацтвазнаства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Ф. 6., воп. 13., спр. 67.
4. Архі Інстытута мастацтвазнаства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Ф. 7, воп. 1, спр. 1001.
5. *Богданович А.* Пережитки древнего миросозерцания у белорусов. – Гродно, 1895.
6. *До нар-Запольскі М.* Гісторыя Беларусі. – Мінск, 1994.
7. *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. – М., 1991.
8. *Киркор А.* Этнографический взгляд на Виленскую губернию // Этнографический сборник. – СПб., 1858. – Вып. 3.
9. *Крачковский Ю.* Быт западнорусского крестьянина. – М., 1874.
10. *Курьолов Г.* Сямейныкладжыцця // Сям'я. – Мінск, 2002. – Т. 5.
11. Літо ская гаспадыня. – Мінск, 1993.
12. Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба. Гродненская губерния / Сост. П. Бобровский. – СПб., 1862. – Ч. 2.
13. *Молчанова Л.* Материальная культура белоруссов. – Мінск, 1968.
14. *Навагродскі Т.* Народная кулінарыя Брасла шчыны // Брасла скія чытанні. – Брасла , 1997.
15. *Никифоровский Н.* Очерки простонародного життя-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности. – Витебск, 1895.
16. *Романов Е.* Белорусский сборник. – Вильно, 1912. – Вып. 8.
17. *Серба І.* Вічынскія паляне. – Мінск, 2005.
18. *Сержпуто скі А.* Прымхі і забабоны беларуса -палешуко . – Мінск, 1930.
19. Сям'я і сямейны быт беларуса . – Мінск, 1990.
20. *Шейн П.* Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края. – СПб., 1902. – Т. 3.