

# Святочна-абрадавыя стравы беларусаў



Тадэвуш НАВАГРОДСКІ,  
доктар гістарычных навук

Адным са складнікаў традыцыйнай культуры харчавання з'яўляюцца застоллі. Яны ўяўляюць сабой спажыванне страў у пэўнай паслядоўнасці. Святочна-абрадавае застолле ўзнікла як апазіцыя штодзённаму прыёму ежы, які, дарэчы, утварае ядро ўсёй сістэмы харчавання этнасу. Для святаў заўсёды характэрна ўжыванне больш багатых і разнастайных страў. Аднак, акрамя свайго непасрэднага прызначэння – задавальнення чалавечага арганізма ежай, застолле выконвае шэраг іншых функцый.

Менавіта за сталом, калі збіраліся ўсе члены сям'і, перадаваліся ад старэйшага пакалення малодшаму сямейныя традыцыі, засвойваліся нормы маралі і правілы паводзін. Так, застолле выконвала сваю дыдактычную функцыю, звязаную з традыцыямі народнай педагогікі. «Па меры таго як стол прыбіраецца лыжкамі, хлебнымі порцыямі, а ў іншыя дні і блінамі, члены сям'і мыюць рукі і падыходзяць да стала. Старэйшы чытае малітву ўголас і пра сябе, у апошнім выпадку асабістым прыкладам ён заклікае да гэтага ж астатніх. Пасля малітвы кожны садзіцца на вызначанае за сталом месца, прычым здольныя спраўляцца з лыжкаю дзеці сяджаюць пры сваіх маці, або «станьком» на лаўцы, або на пастаўленай на яе калодцы. Тут, на жывым прыкладзе

дарослых, яны засвойваюць прынятыя ў доме і навакольным быццём застольныя правілы прыстойнасці, вядомыя пад назвай «людскасці», «людзянасці» [1, с. 59–60].

Арганізацыяй стала займаўся гаспадар. Ён сядаў «на куце», чытаў малітву, наразаў хлеб, дзяліў мяса, у святочныя дні разліваў гарэлку, сачыў за агульным парадкам за сталом. Гаспадыня раскладвала лыжкі, у пэўнай паслядоўнасці падавала стравы і напоі. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што ў XIX – пачатку XX стагоддзя беларусы елі з адной агульнай міскі, і толькі ў вялікіх сем'ях дзяцей садзілі есці асобна.

За сталом усе елі моўчкі, у некаторых мясцовасцях забаронена было нават усміхацца, не кажучы ўжо пра смех. Калі хто з дзяцей парушаў «правілы людскасці», то атрымліваў лыжкай па лбе і павінен быў тут жа пакінуць стол: няважна – пад'еў ён ці не [2, л. 79]. Забаранялася за сталом гучна жаваць і «чмакаць», разліваць страву на стол. Кожны, хто зачэрпаў рэдкую страву, тут жа падносіў пад лыжку кавалак хлеба. Пасля яды лыжка старанна аблізвалася, а крошкі хлеба зграліся і з'ядаліся. З-за стала з неперажаванай або непраглынутай ежай выходзіць было нельга. У час застолля асабліва пашана ўдзялялася пажылым людзям. Калі падчас прыёму ежы прыходзіў жабрак, гэта лічылася добра прыкметай. І людзі верылі, што калі яго пачаставаць, то хаце заўсёды будзе шанцаваць [3, с. 106].

## ПРА АЎТАРА

НАВАГРОДСКІ Тадэвуш Антонавіч.

Нарадзіўся ў 1965 годзе ў в. Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці. Скончыў гістарычны факультэт Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта (1991), аспірантуру Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі (1994).

У 1994–1997 гадах – навуковы супрацоўнік аддзела этнаграфіі Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі (цяпер – філіял «Інстытут мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя Кандрата Крапівы» Цэнтра даследаванняў беларускай культуры, мовы і літаратуры НАН Беларусі). З 1997 года – дацэнт кафедры археалогіі, этнаграфіі і дапаможных гістарычных дысцыплін, з 2001 – дацэнт, з 2008 года – загадчык кафедры этналогіі, музейалогіі і гісторыі мастацтваў гістарычнага факультэта БДУ. Доктар гістарычных навук (2016).

Аўтар больш як 150 навуковых прац, у тым ліку манаграфій і вучэбна-метадычных дапаможнікаў.

Сфера навуковых інтарэсаў: традыцыйная культура беларусаў, гістарыяграфія этналогіі Беларусі, метадыка палявых этнаграфічных даследаванняў, міжэтнічныя адносіны ў Рэспубліцы Беларусь.

## Калядная куцця

Для каляднай абраднасці характэрны тры вячэры (куцці): посная (вялікая) – перад першым днём свята; багатая (тоўстая, шчодрая, мясная) – перад старым Новым годам і посная (галодная, вадзяная) – перад Вадохрышчам [4, с. 237].

Вячэра напярэдадні Каляд насіла сямейны характар. Пасля заходу сонца і з’яўлення на небе зорак усе члены сям’і садзіліся за стол, на які клалі сена і зверху накрывалі белым настольнікам. Выстаўлялі стравы, прычым не ўсе адразу, а паступова, адну за другой. Тыповае апісанне каляднага застолля беларускіх сялян Магілёўскай губерні ў канцы XIX стагоддзя прыводзіць этнограф Е.Р. Рамануў: «Першая страва – буракі з грыбамі або з алеем і з прыціркай з хлебнай рошчыны. Замест буракоў можа быць поліўка з той жа прыправай. На другое часцей за ўсё робяць бульбяны суп з крупамі. Затым ідзе куцця, якую гаспадар пераносіць з кута на сярэдзіну стала разам з сенам. Куццю ядуць з алеем або з разведзеным мёдам. У заможных сем’ях вараць яшчэ ўзвар з сушаных яблыкаў, груш і сліў або кісель» [5, с. 69]. У беларусаў Віленскай губерні гаспадыня па парадку падавала прыгатаваныя стравы, прычым абавязковымі на куццю былі селядзец, посная верашчака, аладкі на алеі, суп з крупамі (крупнік), аўсяны кісель, вараны гарох у сухім выглядзе і, нарэшце, куцця з сытою. Гарох падчас вячэры ніколі ўвесь не з’ядаўся: частка яго заставалася, і ім гаспадар абсыпаў вулей з пчоламі і сад. Рабілася гэта для таго, каб у новым годзе быў ураджай на садавіну і багатым быў медазбор.

Святочны стол усцілаўся сенам, якое часцей за ўсё ў хату прыносіў гаспадар ці адзін з яго сыноў. Лічылася, што яно павінна садзейнічаць вялікай колькасці малака ў кароў і засцерагаць іх ад ваўкоў [6, л. 19]. За сталом прытрымліваліся пэўнага этыкету: гаспадар, запаліўшы свечку, ставіў яе пад абразы і садзіўся на покуці, побач з ім – сыны па старшынстве, а па другі бок стала – гаспадыня з дочкамі. Захоўваўся звычай, згодна з



▲ Вячэра ў сям’і беларусаў. Пачатак XX стагоддзя

якім маладыя жанчыны, што не так даўно выйшлі замуж, прыходзілі на гэты свята вячэраць у сваю родную сям’ю.

На стол ставілі як мага больш ежы, за што ў народзе гэты застолле называлася «вялікай куццёй». У беднай сялянскай сям’і на каляднай вячэры бывала тры стравы: боршч, бліны ці аладкі, куцця; у сярэдняй – пяць: боршч, аладкі, рыба, кісель, куцця; у заможнай – сем: бліны, боршч, кісель, грыбы, рыба, узвар, куцця [7, с. 117]. Усе яны на першую куццю павінны былі быць поснымі, а калі і запраўлялі што-небудзь, дык толькі льняным або канапляным алеем. Есці пачыналі пры запаленай свечцы і пасля пэўнай малітвы.

Пасля вячэры за сталом членамі сям’і выконваліся разнастайныя магічныя дзеянні, звязаныя з будучым ураджаем. Так, напрыклад, з-пад настольніка выцягвалі сцяблінку сена і па яе велічыні меркавалі аб будучым ураджай лью. Існаваў звычай, калі гаспадар, сеўшы за стол, хаваўся за шматлікімі святочнымі стравамі і пыгаўся ў дзяцей: «Ці бачыце вы мяне?» На што дзеці павінны былі даць адмоўны адказ. Тады задаволены гаспадар вымаўляў традыцыйную фразу: «Дай жа Божа, каб на наступны год вы мяне не бачылі з-за хлеба». Пасля муж пыгаў у жонкі: «Баба, ці бачыш ты мяне?» – і, атрымаўшы адмоўны адказ, гаварыў:





«Каб жа ты не бачыла за агуркамі, за гарбузамі, за капустай, за буракамі свету» [8, с. 18]. Падобны звычай існаваў у многіх славянскіх народаў. Гэтую з'яву можна разглядаць як адзін з прыкладаў імітатыўнай магіі.

Асноўнай стравой на каляднай вячэры была куцця. Звычайна яе варылі з цэлых зярнят як сімвал несмяротнасці, вечнасці жыцця. На Гродзеншчыне і на Палессі куццю гатавалі з абтоўчанага ячменю – груцы. Ячныя крупы прасейвалі, прамывалі ў вадзе, засыпалі ў гаршчок з пасоленым кіпнем і варылі да загущэння, час ад часу памешваючы драўлянай лыжкай. Потым ставілі ў печ для дапарвання. Пасля гатоўнасці запраўлялі алей. Да куцці падавалі ўзвар з сушанай садавіны.

Пад канец першай святочнай вячэры рэшткі куцці хто-небудзь падкідваў угору, аж да столі: каб лён вырас высокім і хутчэй падрасла і набірала сілы хатняя жывёла. Затым тыя рэшткі недаедзенай куцці збіралі і аддавалі курам: каб добра несліся. Сена, якім усцілалі стол, таксама збіралі і аддавалі хатняй жывёле: каб яна была цэлы год здарова і пладавітая.

Пасля першай куцці завуць старога бога-«мароза» куццю есці. Яму кідаюць за акно пакінутую загадзя першую лыжку гэтай стравы, прыгаворваючы: «Зімою

прыходзь, а летам не хадзі, пад гнілою каладаю ляжы». «Хадзі, мароз, на чыгунную барану жалезным бізуном», – дапаўняе мудрагелістая старадаўняя прымаўка. Сэнс гэтага пажадання ў тым, каб у наступным годзе было што на патэльнію пакласці і жалезным бізуном, гэта значыць чапялою, выняць з печы і паставіць на стол.

На Каляды хлопцы і дзяўчаты ўзаемна частуюць адзін аднаго арэхамі і гарбузовымі семкамі. На Міншчыне шырока быў распаўсюджаны звычай піць на Каляды піва. Кожны беларус, нават падлеткі, лічылі абавязковым пакаштаваць у гэтыя дні названы напітак. Піва ўжывалася нявыбраджанае, ці, як яго называюць беларусы, «цыроп».

Другая куцця адзначалася на Шчодры вечар – 31 снежня па старым стылі (13 студзеня). Гэта абрадавае застолле вызначалася не толькі разнастайнасцю страў, але і вялікай колькасцю мясной ежы, за што яе і называлі шчодрай, мясной, багатай, ласай, тоўстай і г.д. Тут на першым месцы былі каўбаса з кашай і рознай падліўкай, квашаніна (студзень, халадзец, халоднае) і іншыя мясныя стравы. Сама ж куцця таксама падавалася на стол з маслам ці мясам.

У некаторых вёсках перад Новым годам, скончыўшы вячэру, варажылі на тое, ці ўсе, хто вячэраў, застануцца ў наступным годзе ў гэтай хаце. Дзеля гэтага ўсе клалі лыжкі на адно акно і пасля кожны біў чым-небудзь па канцы сваёй лыжкі: чья лыжка адляціць далей ад іншых – той аддзеліцца, г.зн. пяройдзе ў іншую хату ці памрэ.

А ўжо перад Вадохрышчам, якім завяршаліся Каляды, святкавалася посная (галодная) куцця. Да асвячэння вады ў гэты дзень звычайна сляне нічога не елі, а паспрабаваўшы святой вады, ужывалі тыя ж стравы, што і на посную куццю. Вечарам, калі гаспадыня падавала на стол куццю і гарох, гаспадар, узяўшы міску, клаў у яе тры лыжкі куцці і столькі ж варанага гароху, а зверху – маленькі боханчык (бондачку) хлеба. З усім гэтым, а таксама са святою вадою гаспадар абыходзіў хату і іншыя пабудовы. Хлеб, пакладзены

▼ Народныя стравы



зверху, азначаў, што ён з'яўляецца самым галоўным і неабходным сярод усіх харчовых прадуктаў.

У гэты ж вечар на куццю звалі мароза. Звычайна гаспадар адчыняў дзверы і праз парог тройчы клікаў: «Мароз, мароз, хадзі куццю есці». Пасля запрашэння ўсёй сям'ёй садзіліся вячэраць. Разнастайнымі дзеяннямі імкнуліся ўлагодзіць мароза, каб ён не быў у новым годзе моцны і сярдзіты, а падабрэў і памякчэў. На другі дзень назіралі: калі надвор'е было не такое марознае ў параўнанні з папярэднім днём, то лічылі, што марозу вельмі спадабаліся пачастункі гаспадароў.

На ўсе тры калядныя вячэры пяклі бліны. «Надышлі Калядкі, бліны ды аладкі», – казалі ў народзе пра гэта свята. Першы спечаны блін з кожнай вячэры (куцці) адкладваўся і захоўваўся да канца Каляд. У апошні дзень Каляд гаспадыня зранку давала гэтыя бліны жывёле і птушцы.

Для куцці ва ўсе прызначаныя дні ўжываўся адзін і той жа гаршчок, прычым крупы сыпалі ў яго ў строга пэўнай колькасці. Лічылася, што гэта неабходна рабіць для наладжвання варажбы падчас куцці.

## На Масленіцу

Сваточнае застолле ладзілася і на Масленіцу. Першыя два-тры дні на масленічным тыдні гаспадыня пякла ржання, аўсяныя ці ячныя бліны, а пасля, калі работа зусім спынялася і надыходзілі развітальныя дні, гатавала бліны з грэцкай мукі. Блін селяніна – цяжкі, наздраваты – рэзка адрозніваўся ад бліноў іншых саслоўяў і аб'ёмам, і змесцівам. Звычайна на стол падаваўся цэлы стос бліноў. Гаспадыня разразала гэты стос крыж-накрыж на чатыры часткі, а затым кожны член сям'і браў чвэрць бліна, скручваў яго і апускаў у міску з тварагом і разагрэтым маслам. Спраўная вясковая гаспадыня цудоўна ўмела зберагчы летні, назапашаны ў час Пятроўскага посту, тварог, які яна злёгка перацірала з соллю, кляла ў які-небудзь посуд і зверху залівала гарчым маслам. Прыгатаваны па такой

тэхналогіі тварог мог захоўвацца доўгі час і не псавацца. У бедных сялянскіх сем'ях, дзе гаспадыня не магла падчас посту назапасіць тварагу, члены сям'і змазвалі свае бліны канапляным алеем.

Асабліва ўрачыста адзначаўся апошні, нядзельны, дзень Масленіцы. У госці прыходзілі родныя, сваякі, на бліны да цешчы – зяць з жонкай. Гэта быў апошні дзень, калі дазвалялася ўжываць гарэлку – «загаўляць на Вялікі пост». Вечарам сям'я павінна была есці абавязкова разам, у поўным складзе, бо з панядзелка пачынаўся Вялікі пост. На гэтае вячэрняе застолле падаваліся толькі малочныя стравы, сярод якіх асноўнымі былі тварог, сыр, масла. У многіх месцах Беларусі ў гэты вечар рабілі незвычайны і ўрачысты абрад. Пасля вячэры гаспадар садзіўся на кут у строгім і набожным духу. Да яго па чарзе падыходзілі спачатку браты і сыны, а пасля і жанчыны і, кланяючыся да зямлі, гаварылі: «Даруй, бацька родны, калі чым саграшыў(-ла) перад табой справай ці языком». Гаспадар, выслухаўшы ўсіх, падымаўся са свайго месца і сам кланяўся да зямлі ўсяму сямейству, таксама просячы прабацэння за ўсе свае грахі. Пасля вячэры нічога не прыбіралі са стала, а ўсё на ім спачатку накрывалі настольнікам, а затым вывернутым воўнай наверх кажухом. Лічылася, што гэта будзе спрыяць з'яднанню і ўмацаванню сям'і, каб увесь наступны год ніхто ні з кім не сварыўся і ўсе жылі паміж сабой у ладзе і павазе [7, с. 141].

На мясапусным тыдні беларус наладжваў «запускі» на каўбасу і мяса. У гэты дзень гаспадыні ўдзялялі надзвычай шмат увагі прыгатаванню скаромнай ежы («то пячы, то вары, нават поту ўцерці некалі»). Стравы гатавалі звычайныя, толькі багата заскварвалі салам і свежанінай: варыліся капуста і квас, але такі, каб засцілаўся тлушчам, а таксама верашчака са скваркамі. У яе клалі яшчэ дзве-тры каўбасы, так што тлушч тоўстым слоem закрываў страву зверху. Каша, куцця і крупнік павінны былі плаваць у тлушчы. Адметнай стравой на «запускі» лічылася квашаніна. Гатавалася яна са свіных ног, галавы і вусэй.





## Да Вялікадня

Да велікоднага застоля рыхтаваліся загодзя. Галоўнае месца на ім займалі кулічы, іх таксама называлі «пасхаю», «паскаю». Акрамя кулічоў, на стале былі абавязковымі бохан чорнага хлеба з соллю, круг хатняга сыру, масла, кавалак сала і фарбаванья яйкі. Паколькі кожная сям'я да свята калола кабана, то мясныя стравы падавалі ў вялікай разнастайнасці. Гатавалі квашаніну, каўбасы, пячысту, варылі кумпяк, начынялі і запякалі парася, адварвалі ці тушылі цяляціну, вэндзілі кумпякі і каўбасы і г.д.

Пасля вяртання з царквы дамоў адно свянцонае, пажадана чырвонае, яйка апускалі ў ваду, якой потым усе мыліся, і гладзілі яйкам твар, каб быць здравым, «чырвоным» увесь год. Памаліўшыся, садзіліся за стол і пачыналі «разгаўляцца». Старэйшы ў сям'і лупіў адно са свянцонных яек і разразаў яго на столькі частак, колькі членаў сям'і было за сталом. Усе з'ядалі свае кавалачкі абавязкова з соллю. Потым елі сыр або тварог са смятанай, затым куліч і, нарэшце, мясныя стравы.

Рэшткі ад страў са свянцонага стала, косці і лупіны спальвалі ці збіралі і перад пачаткам веснавой сяўбы закопвалі на сваёй паласе. Лічылася, што яны будуць ахоўваць пасевы ад навальніц і бур. Скарынкі ад свянцонных кулічоў сушылі, таўклі і ў час сямейных свят – хрэсьбін,

вяселяў – усыпалі ў гарэлку. Такая гарэлка нібыта магла ўсыпляць чарадзеяў.

Значную ролю адыгрывалі пафарбаванья велікодныя яйкі. Іх захоўвалі ўвесь год: з імі першы раз выганялі на пашу жывёлу, імі пачыналі сельскагаспадарчыя работы і г.д. Калі здараўся пажар, бралі яйка і абыходзілі тое месца. Яйка мела, бяспрэчна, старадаўняе абрадавае прызначэнне. Яно было сімвалам пачатку жыцця, прадаўжэння роду, абнаўлення прыроды. Фарбаванне яек у чырвоны колер мела на мэце ўзмацніць гэты пачатак, вылучыць яго. Хрысціянства, пераасэнсоўваючы язычніцкую сімваліку ў адпаведнасці са сваімі ўяўленнямі і догматамі, тлумачыла ўжыванне чырвоных яек як далучэнне да радасці ў сувязі з уваскрэсеннем Хрыста [7, с. 49]. Фарбавалі яйкі ў цыбульным лушпінні, якое клалі ў гаршчок з вадой, туды ж апускалі яйкі і ставілі на агонь. У тых сем'ях, дзе працягвалася жалоба па памерлым, яйкі на Вялікдзень не фарбавалі ўвогуле або (у некаторых месцах) фарбавалі ў чорны колер.

Другая абавязковая стравы на Вялікдзень – кулічы («паскі», «бабкі», «мазуркі»). На поўначы Беларусі да сярэдзіны XIX стагоддзя на Вялікдзень пяклі з мукі бабу. Яе яшчэ часам называлі «бабін калач». Цеста для бабы рабілі з мукі, замешанай на малацэ, куды ўбівалі шмат яек, дадавалі цукар, смятану, масла. Каб прыдаць выпечцы колер і пах, дабаўлялі шафран. Змяшчалі цеста ў формы і ставілі ў

▼ Традыцыйныя стравы, якія рыхтуюцца да Вялікадня



добра прапаленую печ. Выняўшы спечаную бабу, перыядычна варочалі, каб яна раўнамерна астыла.

Паўсюдна на тэрыторыі Беларусі існаваў звычай пры хрыстасаванні абдорваць адзін аднаго яйкамі. На Кобрыншчыне быў зафіксаваны арыгінальны звычай: дарослыя дзяўчаты-нявесты абдорвалі маладых хлопцаў некалькімі парамі яек, а тыя ў сваю чаргу абдорвалі іх у час сельскіх свят, калі бываюць кірмашы, звязкай маленькіх смаргонскіх абаранкаў. Такі абмен падарункамі быў раўназначны прызнанню ў каханні паміж дзяўчынай і хлопцам [7, с. 177].

### Ад Дабравешчання да Купалля

На Дабравешчанне (Звеставанне) пяклі галёпы з нагоды прылёту буслоў. Іх выпякалі з пшанічнай мукі ў выглядзе булчак або коржыкаў рознай формы ў залежнасці ад мясцовай традыцыі: у выглядзе буславай лапы або з яе адбіткам, у форме сахі, бараны, сярпа і інш. Асноўнае функцыянальнае прызначэнне гэтага абрадавага печыва – сустрэча, кліканне буслоў. Галёпы раздавалі дзецям, якія выбягалі з імі на вуліцу, імкнучыся паказаць іх першаму ўбачанаму буслу і пачаставаць яго. Пры гэтым дзеці прыгаворвалі: «Бусел, бусел, на табе галёпу, дай мне жыта копу!». Часам печыва для буслоў пакідалі на двары. Астатнія галёпы дзеці з вялікім задавальненнем з'ядалі.

На Саракі рабілі клёцкі з цеста і кідалі іх у вар. З саракі клёцак адну елі раніцай, і калі ў той дзень быў мароз, то лічылася, што яшчэ сорок маразоў будзе. На Палессі на Саракі пяклі сорок галушак.

На Юр'я, калі выганялі першы раз на пашу хатнюю жывёлу, таксама ладзілі частаванне. У Панямонні такое калектыўнае застолле называлася «запаскі». На Вілейшчыне сумеснае «баляванне» моладзі з пастухом насіла назву «юркаўшчына» [9, с. 196]. У Веліжскім павеце ў гэты дзень пад вечар да пастухоў збіралася вясковая моладзь – хлопцы і дзяўчаты. Дзяўчаты прыносілі яйкі, масла, малако, а хлопцы – гарэлку.

Распальвалі агонь, над ім вешалі кацёл і вылівалі ў яго прынесенае малако, пасля разбівалі яйкі і клалі масла. Атрымлівалася своеасаблівая вялікая яечня. Зняўшы кацёл з агню, усе садзіліся вакол і елі гэту яечню. Пасля станавіліся ў кружок, браліся за рукі і спявалі юр'еўскія песні [10]. Рэшткі яечні пастухі пакідалі каровам, каб тыя ўвесь год былі спаснымі і не хварэлі. У Віленскай губерні ў гэты дзень кожны гаспадар браў невялікую буханачку хлеба, спечаную напярэдадні, а таксама косці ад велікоднага стала і абыходзіў сваё азімае поле. У розных месцах на полі ён закопваў гэтыя косці, а з хлебам прыходзіў у царкву і бласлаўляў яго. Потым гэты хлеб спажывалі дома, пакідаючы толькі выразаныя трохвугольныя кавалачкі, якія засушваліся і зберагаліся да Юр'я на наступны год. Кавалачкі хлеба на Юр'я разломвалі і давалі хатняй жывёле [11, с. 221–264].

На Сёмуху (Тройцу) традыцыйнай абрадавай стравой была яечня. Акрамя яе, пяклі пірагі, варылі квашаніну, гатавалі мачанку з блінамі, часам запякалі курыцу. На Панямонні калектыўнае застолле часта адбывалася ў полі каля статка: «На Сёмуху заўсёды збіраліся і ішлі на пашу да кароў, на балота. Неслі водку, закуску: масла, сыр, хто там сала, і халадзец у каго, і мяса – усё, хто што мае. Мо чалавек дваццаць збіраецца, і гулялі разам з пастухамі» [12, с. 140].

На Купалле пры агні гатавалі абрадавую вячэру: яечню, верашчаку, кулагу, варэнікі.

На Івана Галавасека нельга было зразаць і ўжываць у ежу садавіну і агародніну круглай формы: яблыкі, капусту, бульбу, буракі і г. д. Некаторыя інфарманты нават паведамляюць, што нельга было есці грыбы і цыбулю.

### Памінальны стол

Асобную групу складаюць памінальныя застоллі ў адпаведнасці з народным календаром. У іх не было ярка выяўленай індывідуальнай афарбоўкі, яны мелі ў сваёй большасці грамадскі характар, адбываліся некалькі разоў у год: вясной





(Радаўніца), летам (траецкія Дзяды), восенню (змітраўскія Дзяды, ці Асяніны), зімой (масленічныя Дзяды).

Усе памінкі па памерлых, якія агульна адзначаліся ў народзе ў пэўныя дні і ў якіх яскрава ўвасобіўся не толькі перажытак культуры продкаў, але і выразны гуманістычны дух нашага народа, аб'ядноўваюцца ў вельмі ёмкім і змястоўным паняцці «дзяды».

Пад дзядамі народ разумеў усіх мёртвых продкаў або іх душы незалежна ад полу, узросту. У продках народ бачыў свае жыццёвыя, фізічныя і духоўныя карані [13, с. 31]. Святкаванне Дзядоў лічылася амаль паўсюдна першачарговай неабходнасцю. Беларусы верылі, што ў гэты дзень душы продкаў спускаюцца на зямлю, каб паглядзець, як іх шануюць, як нашчадкі клапоцяцца пра спадчыну, якую яны пакінулі. Усё гэта патрабавала ад людзей строгіх паводзін, абмяжоўваючы іх у пэўных дзеяннях.

Па характары правядзення ўсе Дзяды дзяліліся на тыя, што адзначаліся выключна ва ўласнай хаце, і тыя, якія адбываліся непасрэдна на могілках, дзе пахавана радня. Асаблівай павагай у беларусаў карысталіся змітраўскія Дзяды і Радаўніца.

Да застоля на Дзяды старанна гатаваліся загадзя. У тых сем'ях, дзе была магчымасць, калолі гадавлага кабанчыка, рэзалі авечку ці цялё. Прэстыжным для гаспадыні лічылася выстаўць паболей мясных страў. Іх колькасць на Дзяды дыктавалася не толькі магчымасцямі сям'і, але і ўстойлівай традыцыяй. Паводле звестак этнографіі, было ад 5 да 15 страў.

Стравы падаваліся ў наступным парадку: канун з абаранкамі; расол (буракі з мясам); крупеня (суп з крупамі і бульбай); бульбяшнік (суп з бульбы); галушкі; мяса варанае; «ладкі» (аладкі для памерлых дзяцей); юшка з цыбуляй; морква або пастарнак на малацэ; тварог са смятанай; яечня; каша. Парадак гэты мог часткова мяняцца, але строга вытрымлівалася, каб першым быў канун, а апошнімі – яечня, каша. На вячэру падавалася гарэлка, якую пачыналі піць

пасля кануна. На постныя Дзяды гатавалі абавязкова гарох, квас з грыбамі, рыбай і кашу. На скаромныя Дзяды стравы былі больш разнастайныя: пяклі бліны і сала, варылі мяса, квашаніну, капусту з мясам, крупнік, кашу з мясам і інш.

Гаспадар пачынаў есці першы, зачарпнуўшы бобу (гароху) з мядовай сытой ці куцці, і першыя яе лыжкі адліваў для памерлых у асобную пасудзіну. Пасля тое ж самае рабіла гаспадыня, а за ёй астатнія. Такім жа чынам гаспадар з гаспадыняй адлівалі духам і частку з усіх іншых страў. Пасля ўрачыстасці частка страў, выдзеленая для духаў, аддавалася дзецям, каб не палохаліся навальніц, маланак і перуноў, другую частку выносілі сваёй жывёле, а астатняе – птушкам, пакідаючы на даху сваёй хаты, або неслі на рэкі, азёры ці сажалкі і вылівалі для падсілкавання тых душ, якія рассталіся з целам праз ваду. Рэшткі страў некаторыя неслі на могілкі, дзе разам з жабракамі заканчвалі вячэру [7, с. 292–293]. Посуд са стравамі не прыбіралі са стала, а пакідалі на ноч. Верылі, што прыйдуць дзяды і пачастуюцца. Цікавы прыклад завяршэння такой вячэры прыводзіць М.В. Доўнар-Запольскі: «Гаспадар або гаспадыня, набраўшы поўны кубак вады, паліваюць ад стала да дзвярэй і гавораць: “Што не даелі, не дапілі, то ідзіце на папер на двор”, – думаюць, што вымаўленнем гэтых слоў выдаляць душы з хаты да наступных Дзядоў» [14, с. 305].

На Магілёўшчыне першы спечаны блін на Дзяды гаспадыні рвалі на часткі і клалі на вокны «для дзядоў». Пастухі, ведаючы, у якую пару гатуюць стравы, выпраўляліся па вёсцы і, спыняючыся каля акна кожнага дома, пыталі: «Гэй, гаспадыня! Ці пякла бліны? Прыслалі дзяды па бліны, свінкі па саланінікі, авечкі па яечкі, баранкі па соль, а кароўкі па сыр». Гаспадыні выносілі пастухам усё, што яны прасілі. У тых сем'ях, дзе часта паміралі дзеці, для іх пяклі «ладкі», каб жывыя дзеці не паміралі. Пасля таго як усе памыліся ў лазні, гаспадыня вымала з печы чыгуны са стравамі і ставіла іх на лаву супраць печы менавіта ў тым парадку, у якім яны потым ставіліся на



стол. Гаспадар у гэты час запальваў перад бажніцай грамнічную свечку і ўсе маліліся Богу. У час малітвы хто-небудзь са старэйшых членаў сям'і браў чарапок ад гаршка, клаў туды некалькі гарачых вугольчыкаў, а зверху траву, асвячоную ў Духаў дзень, і ёй абкурваў гаршкі са стравамі, стол з лыжкамі, хлебам і кубкамі і ўсю хату. Запаленая свечка гарэла да таго моманту, пакуль не з'ядалі канун (канон). Колькасць страў на Дзяды тут павінна была быць няцотнай. Сярод іх бывалі наступныя: канун, поліўка, маляко, клёцкі, яечня і каша. Мяса таксама лічылася асобнай ежай. Падавалі стравы на стол у вызначаным парадку, толькі мяса з поліўкі часам пакідалі на завяршэнне ці спажывалі адразу ж пасля поліўкі. Усе стравы елі з блінамі замест хлеба.

Як толькі госці і члены сям'і сядалі за стол, іх пачыналі частаваць канунам. За сталом абавязкова трэба было паспытаць усе стравы, каб нябожчыкі не злаваліся. Калі падчас вячэры што-небудзь з ежы падала са стала, то падымаць гэта было нельга: «Нехта есці хоча». Уставаць з-за стала пасля вячэры павінны былі ўсе адразу. Лічылася, што калі хто выпадкова паспяшаецца ўстаць раней за іншых, той хутка памрэ. Прыбіраючы са стала, прымалі таксама бліны з акна [8, с. 308–312].

На Міншчыне сярод мноства прыгатаваных страў абавязкова павінна была быць вараная галава – свіная ці баранова, у крайнім выпадку нават курыная. Пасадзіўшы ўсіх гасцей за памінальны стол, гаспадар браў у адну руку свечку, загарнуўшы яе ў блін, а ў другую – бохан хлеба і абносіў іх тры разы вакол пастаўленай на стала галавы, памінаючы ўголас па імёнах усіх памерлых родных і блізкіх і запрашаючы іх словамі: «Прыбывайце к сталу!». Сядзячы за сталом, усе госці адлівалі з чарак на стол некалькі кропель, прыгаворваючы: «Прыбывайце!». Пасля памінальнай вячэры на стала на ноч пакідалі ўсе стравы, нічога не прыбіраючы: з нажамі, лыжкамі і інш., у поўнай перакананасці, што нябожчыкі прыйдуць уночы і скарыстаюцца запрашэннем [15, с. 378–379]. На Палессі ў час

вячэры на Дзяды нельга было ставіць ногі на перасоўкі ў сталае, бо лічылася, што там у той час сядзяць, быццам птушачкі на галінках, душы памерлых продкаў, і іх можна пакрыўдзіць і разгневаць, сагнаўшы адтуль [3, с. 233].

Такім чынам, асноўная роля застолляў, звязаных са святамі каляндарнага цыкла, – камунікатыўная, г.зн. аб'яднанне людзей у тым ці іншым абрадзе праз ежу. Калі штодзённае харчаванне задавальняла патрэбнасці чалавечага арганізма ў ежы, то для святочна-абрадавых застолляў больш характэрна сімвалічная функцыя з такімі кампанентамі, як стравы, прадметы, удзельнікі, дзеянні і г. д. ■

#### ЛІТАРАТУРА

1. Никифоровский, Н.Я. Очерки простонародного житья-бытья в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности: этногр. данные / Н.Я. Никифоровский. – Витебск: Губерн. тип., 1895. – [4], VIII, 552, CLIV с.
2. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя К. Крапівы Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд 6. – Вол. 13. – Спр. 67.
3. Сержпутоўскі, А.К. Прыміхі і забабоны беларусаў-палешукоў / А.К. Сержпутоўскі; навук. рэд. А.С. Фядосік; прадм. У.К. Касько. – Мінск: Універсітэцкае, 1998. – 301 с.
4. Гурскі, А.І. Каляды / А.І. Гурскі // Этнаграфія Беларусі: энцыклапедыя; рэдкал.: І.П. Шамякін (гал. рэд.) [і інш.]. – Мінск: БелСЭ, 1989. – С. 236–237.
5. Романов, Е.Р. Белорусский сборник: в 9 вып. / Е.Р. Романов. – Вильна: Тип. А.Г. Сыркина, 1885–1912. – Вып. 8: Быт белоруса. – 1912. – VIII, 600 с.
6. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд 7. – Вол. 1. – Спр. 1001.
7. Земляробчы каляндар: абрады і звычаі / Уклад., класіфікацыя, сістэматызацыя матэрыялаў і камент. А.І. Гурскага; уступ. арт. А.І. Гурскага, А.С. Ліса. – 2-е выд., выпр. – Мінск: Беларуская навука, 2003. – 429 с.
8. Шейн, П.В. Материалы для изучения быта и языка русского населения Северо-Западного края: в 3 т. / П.В. Шейн. – СПб.: Тип. Императ. Акад. наук, 1887–1902. – Т. 3: Описание жилищ, одежды, пищи, занятий, препровождение времени, игры, верования, обычаи и право. – 1902. – IV, 535 с.
9. Валодзіна, Т.В., Кухаронак, Т.І. «Ядранае жыта гаспадара кіліча...»: каляндарны год у абрадах і звычаях / Т.В. Валодзіна, Т.І. Кухаронак. – Мінск: Беларуская навука, 2015. – 356 с.
10. Николаев, Е.П. Юрьев день в Белоруссии / Е.П. Николаев // Витебский вестник. – 1913. – № 89. – С. 3–4.
11. Дмитриев, М.А. Собрание песен, сказок, обрядов и обычаев крестьян Северо-Западного края / М.А. Дмитриев. – Вильна: Тип. А. Г. Сыркина, 1869. – 264 с.
12. Традыцыйная мастацкая культура беларусаў: у 6 т. / ідэя і агул. рэд. Т.Б. Варфаламеева. – Мінск: Вышэйшая школа, 2001–2013. – Т. 3: Гродзенскае Панямонне: у 2 кн., кн. 1 / В.І. Баско [і інш.]. – 2006. – 608 с.
13. Васілевіч, У.А. Беларускія жалобныя абрады і галашэнні / У.А. Васілевіч // Пахаванні. Памінікі. Галашэнні / Акад. навук Беларусі ССР, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору; рэдкал.: А.С. Фядосік (гал. рэд.) [і інш.]. – Мінск, 1986. – С. 5–59.
14. Довнар-Запольскі, М.В. Исследования и статьи / М.В. Довнар-Запольский. – Киев: Тип. 1-й Киев. артели печ. дела, 1909. – Т. 1: Этнография и социология, обычное право, статистика, белорусская письменность. – 487 с.
15. Tyshkiewicz, E. Opisanie powiatu Borysowskiego pod względem statystycznym, geognostycznym, historycznym, gospodarczym, przemysłowo-handlowym i lekarskim: z dodaniem wiadomości o obyczajach, spiewach, przysłowiaich i ubiorach ludu, gusłach, zabobonach i t. d. / E. Tyshkiewicz. – Wilno: Druk. Ant. Marciniowskiego, 1847. – [10], III, 446 s.