

ХЛЕБ У НАРОДНАЙ КУЛЬТУРЫ БЕЛАРУСАЎ



**Тадэвуш
НАВАГРОДСКІ,
кандыдат
гістарычных навук,
дацэнт**

На працягу многіх стагоддзяў асноўным прадуктам харчавання ў беларусаў быў жытні хлеб. Ён пачыналася і заканчвалася сьнеданне, абед і вячэра. Ён спадарожнічаў селяніну ў полі. З хлебам і соллю сустракалі і праводзілі дарагіх гасцей, з ім ішлі ў сваты, рабілі вяселле, радзіны і гэтак далей. Ва ўсіх выпадках хлеб служыў залогам шчасця і дабрабыту. «Хлеб у доме – гаспадар, на працы – сябра, у дарозе – таварыш», – казалі пра яго беларусы.

За многія стагоддзі выпрацаваліся пэўныя адносіны да хлеба. З ім звязаны шэраг народных прыкмет і павер'яў. Лічылася вялікім грахам кінуць на падлогу крошку хлеба. Калі ж выпадкова здаралася, што падаў кавалак, то яго падымалі і цалавалі, перад тым як пакласці ў рот. Крышыць хлеб таксама забаранялася: хто так зробіць, той ніколі не будзе мець хлеба. Па хлебу прадказвалі лёс членаў сям'і. Калі бохан у печы разваліцца на дзве палавіны, гэта не на дабро: у тым жа годзе памрэ гаспадар або гаспадыня [10, с. 82]. Калі ў мякішы здарыцца вертыкальная трэшчына – гэта прадказвае блізкі раздел сям'і, а калі гарызантальная – то або дачка пойдзе замуж, або сын пойдзе ў прымы.

Пры выпечцы хлеба на першай зробленай з цеста булцы рукой рабілі крыж, а елі гэтую булку заўсёды апошняй. Непажадана было пачынаць новую булку хлеба вечарам, бо лічылася, што ў такім выпадку прападзе багацце. Згодна з народным звычаем, нельга было цэлы хлеб ламаць рукамі, а неабходна яго перахрысціць і рэзаць нажом, бо Бог пакарае і аставіць без хлеба. Верылі, што калі абнесці хлебам вакол будынка, які гарыць, то агонь не будзе далей распаўсюджвацца [3, с. 22]. Гэты звычай, між іншым, захаваўся да нашых дзён. У час пажару ў вёсках старыя людзі абносяць хлебам месца, якое гарыць, каб не даць агню распаўсюдзіцца.

З маленства ў беларусаў выходзілі павагу і любоў да хлеба як да самага галоўнага багацця. Беларускія этнографы XIX стагоддзя прыводзяць цікавыя прыклады беражлівых адносін да яго. Так, нават у час бойкі паміж сабой хлапчукі адкладвалі ўбок хлеб, і толькі высветліўшы адносіны, бралі яго зноў і даядалі [8, с. 43].

Селяніну не заўсёды даводзілася ўжываць чысты хлеб, які пяклі толькі з чыстай мукі. Частыя неўраджаі, стыхійныя бедствы, беднасць вымушалі скарыстоўваць у ежу розныя яго сурагаты. Старажытнабеларускія летапісы адлюстроўваюць мноства трагічных падзей, выкліканых неўраджаямі. Так, напрыклад, у Баркулабаўскім летапісу паведамляецца аб хлебных неўраджаях на Магілёўшчыне: «...жыто велмі было не умолатно; а коли муку житную у хлебе спекут, то тесто печеное солодно, а за скорину хотя ложки плоды, а в печи не печется» [9, с. 188]. У беларусаў, акрамя чыстага хлеба, вядомы таксама градовы, пушны, паловы, бульбяны, мякінны. Градовы хлеб, або градоўка, выпякаўся з непрасеянай жытняй мукі. Калі жыта зусім не прасейвалася, а толькі пасля малацьбы выкідаліся дробная салома, пустыя каласы, смецце, то мука з такога жыта ішла на прыгатаванне пушнога хлеба. Яго яшчэ называлі пушнінка (пушок), часам жартам дадаючы слова «святая». Пра яго казалі: «Хто есць хлеб з пушком, той не ходзіць з мяшком, а хто з сабой хлеб носіць, той хлеба ні ў каго не просіць». Паловы хлеб, або паловушку, выпякалі з двух частак, адной з якіх было жыта, а другой – ячмень, авёс, грэчка, пшаніца, узятыя паасобку або змешаныя ў пэўных долях. Такі хлеб, па сведчанню мясцовых жыхароў, хутка прыядаўся. Ужыванне яго сведчыла пра хлебны недарод, аднак паловы хлеб на Віцебшчыне, як сведчыць М. Анімеле, быў даволі звыклым і распаўсюджаным [1, с. 139]. У гады дрэннага ўраджаю збожжавых выпякалі бульбяны хлеб з жытняй мукі і тоўчанай або на тарцы перацёртай сырой абабранай бульбы. Калі ён быў свежы, то адрозніваўся добрымі смакавымі

якасцямі і яго з задавальненнем ужывала нават мясцовая шляхта. Аднак бульбяны хлеб вельмі хутка чарсцвеў і страчваў свой смак. Найбольш часта ўжываўся ў бядняцкіх сем'ях вясной і асабліва ў галодныя неўрадлівыя гады мякінны хлеб. Напрыклад, у 1815 годзе Віцебскі губернатар паведамляў, што жыхары забяспечваюцца мякінным хлебам [4, с. 303]. А ў 1823 годзе беларускі генерал-губернатар князь Хаванскі прапаноўваў ураду выдаць указ, які забараняў бы сялянам ужываць у ежу пушны хлеб і асабліва хлеб з саломай. Па сваёй наіўнасці ён лічыў, што сяляне харчуюцца такім хлебам па звычцы, а не ад галечы. Для выпечкі мякіннага хлеба за аснову бралася жытняя, пшанічная, аўсяная, грэцкая мякіна. І толькі як звязваючае рэчыва была ў ім мука. Гэта пра такі хлеб гаварылі: «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць». Бывалі выпадкі, што і такога хлеба не хапала. Тады пяклі хлеб са шчаўя, жалудоў, лебяды, акацыі, мёрзлай бульбы, кары і іншага. У пачатку 50-х гадоў XIX стагоддзя ў Пецярбург паведамлялі, што ў Магілёўскай і Віцебскай губернях ёсць вёскі, у якіх нельга адшукаць кавалак хлеба. У некаторых з іх ядуць хлеб, падобны да торфу [4, с. 304].

У заможных сем'ях пяклі сітні хлеб з жытняй мукі, прасейнай на сіта. Такая мука была вельмі мяккай і чыстай, таму што ў адрозненне ад рэшата на абечка нацягвалася сетка з маленькімі дзірачкамі [5, с. 55]. Сітні хлеб («сітніца») сустракаецца ў пісьмовых крыніцах эпохі феадалізму. Часцей яго выпякалі ў святочныя дні.

У асяроддзі беларускай шляхты пяклі сакавіцкі хлеб з молатага жытняга соладу. Спачатку з такога соладу рабілі спецыяльную саладуху. Соладавую муку разводзілі ў халоднай вадзе ў паліваным гаршку да гущыні не вельмі рэдкага журу і ставілі посуд у печ спакойна варыцца. Затым вынімалі і астаўлялі ў цеплым месцы (на печы), каб цеста «дайшло». Далей гаршчок з саладухаю зноў адпраўляўся ў печ, а калі печ астывала, цёплую саладуху з гаршчка вылівалі ў дзежку, дзе яна, накрытая, знаходзілася да раніцы. Такую аперацыю з саладухай паўтаралі на працягу пяці

дзён. На пяты дзень у дзежку дабаўлялі апельсінавую цэдру, перац, гваздзіку і імбір. Тады сыпалі прасейную напалову з соладавай жытнюю муку і замешвалі густое цеста, уліўшы ў яго шклянку спірту і гарнец мёду. Старанна вымесіўшы цеста, яго накрывалі, каб падыйшло, а потым рабілі звычайныя булкі, макаючы рукі ў піва, падагрэтае з мёдам. Гэтай жа сумессю змазвалі верх булкі. Пасля выпечкі сакавіцкі хлеб накрывалі настольнікам, змочаным у вадзе, каб скарынка не цвярдзела [6, с. 256].

Ва ўсе часы хлеб сімвалізаваў дабрабыт, хлебасольства, гасціннасць. На сталае ў хаце павінен быў ляжаць хлеб, накрыты ручніком, які сустракаў і вітаў гасцей. З даўніх часоў прыгатаванне хлеба было прывілеяй жаночай паловы сям'і. Жанчына, якая пякла хлеб, карысталася павагай родных, суседзяў, аднавяскоўцаў. У вёсцы заўсёды добра ведалі, у каго з гаспадынь атрымліваўся добры хлеб.

Выпякалі хлеб звычайна раз на тыдзень, аднак гэта ў большай ступені залежала ад колькасці членаў сям'і. У вялікіх сем'ях пяклі і часцей, у малых – значна радзей, таму іх членам часта прыходзілася есці хлеб чэрствам. Але, па сведчаннях, ніхто такі хлеб не выкідваў і нават не аддаваў хатняй жывёле. Часцей за ўсё з яго рабілі хлебны квас.

Расчынялі цеста на цёплай вадзе ўвечары ў спецыяльнай пасудзіне, якая амаль паўсюдна на Беларусі называлася дзяжа ці дзежка. Ва ўсходніх рэгіёнах сустракаецца назва «квашня». Хлебную дзяжу пераважна рабілі з дубовых клепак. Калі не было магчымасці цалкам зрабіць яе з дубовых клепак, то ўстаўлялі хоць некалькі (часцей за ўсё тры) клепкі з дубу. Лічылася, што такая дзяжа лепш захоўвае кіслю [2, с. 17]. Дзежка заўсёды мела накрывку («века»), зробленую з дошак, якія мацаваліся шырокай абечайкай. Дзяжа ўяўляла сабой посуд цыліндрычнай формы, крыху звужаны ўверсе. Абавязковым было, каб яе вышыня раўнялася дыяметру верхняга краю.

Дзяжа магла змясціць ад 12 да 25 кг цеста. З ёй у беларусаў было звязана многа павер'яў і абрадаў. Яна стаяла звычайна на самым пачэсным месцы ў доме – на покуце, на перакрываванні лаў. Новую, толькі што

НАВАГРОДСКІ Тадэвуш Антонавіч.

Нарадзіўся ў вёсцы Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці. У 1991 годзе скончыў гістарычны факультэт БДУ, паступіў у аспірантуру Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору (ІМЭФ) Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. З 1994–1997 – навуковы супрацоўнік аддзела этналогіі ІМЭФ НАН Беларусі.

З 1997 – дацэнт кафедры археалогіі, этнаграфіі і дапаможных гістарычных дысцыплін БДУ, з 2001 – дацэнт кафедры этналогіі, музейалогіі і гісторыі мастацтваў, з 2008 – загадчык кафедры.

Кандыдат гістарычных навук. Аўтар больш як 75 работ, у тым ліку манаграфіі. Сфера навуковых інтарэсаў – традыцыйная беларуская культура, гістарыяграфія этналогіі Беларусі, методыка палявых этнаграфічных даследаванняў, міжэтнічныя адносіны ў Рэспубліцы Беларусь.



Дажынкi ў СВК
«Астрамечэва»
Брэсцкага раёна

зробленую дзежку неабходна было задобрыць, дзеля чаго яе ставілі на суткі побач са старай на адну падсцілку і пад адной накрыўкай. Гэты хлебны посуд нельга было пазычаць і пераносіць у іншую хату, бо, згодна павер'ю, яна магла пакрыўдзіцца і даваць дрэнны хлеб [8, с. 82]. Дзяжа фігурыруе ў якасці аднаго з першых прадметаў, якія пераносілі пры перасяленні са старай хаты ў новую і ніколі не ўжывалі для іншых гаспадарчых мэт. Яна адыгрывала важную ролю ў вясельнай абраднасці: на ёй ажыццяўляўся абрад «пасаду» маладых.

Прасеяную праз сіта жытнюю муку сыпалі ў хлебную дзяжу. Дадавалі вады, размешвалі, атрымліваючы не вельмі густое цеста. Каб цеста ўкісла і добра падышло, дзежку накрывалі векам, а зверху ўкрывалі яшчэ якой-небудзь адзежынай і ставілі на ноч у цёплае месца. Квасілі цеста з дапамогай рашчыны – невялікага кавалачка цеста, пакінутага на дне дзежкі ад папярэдняй выпечкі. У Гродзенскай губерні закваскай служыла гушча ад хлебнага квасу-крышчына.

Раніцай у цеста сыпалі муку, дадавалі солі і кулакамі мясілі. Каб цеста добра адставала ад рук, рукі перыядычна змочвалі вадой. Калі цеста рабілася цягучым, яго зноў пакідалі ў дзяжы, каб вырасла, што звычайна адбывалася праз паўтары ці дзве гадзіны, калі месца было цёплым, а дзяжа добра накрыватай. Каб атрымаўся добры хлеб, печ добра напальвалі бярозавымі дровамі, старанна вымяталі памялом. Далей бралі кавалак цеста для адной порцыі, прыгладжвалі яго рукамі, прыдаючы авальную або круглую форму ў залежнасці ад існаваўшай у дадзенай мясцовасці традыцыі. На першай булцы рукой рабілі крыжык. Пяклі хлеб на подзе печы.

У XIX – пачатку XX стагоддзя яшчэ не карысталіся бляшанымі формамі. Цеста

клалі на драўляную лапату, якую пасыпалі мукой, высеўкамі, мякінай або засцілалі лістамі капусты, клёну, дубу, хрэну, аеру. «У нас на Браслаўшчыне клалі хлеб на аер. От тады скарыначка пахне аерам», – успамінаюць жыхары прыазерных мясцін Беларусі [7, с. 76]. Хлебная лапата, як правіла, мела прамавугольную або круглаватую плоскасць даўжынёй 35–50 і шырынёй 25–30 см і доўгае, да 135 см, дзяржанне [11, с. 285]. Рабілі яе часцей за ўсё з дошак лісцевых парод дрэва. Для таго каб цеста лягчэй з'язджала з лапаты на подпечы, краі лапаты рабілі танчэйшымі. Кожны раз, як цеста ставілі ў печ, яе закрывалі, каб хлеб «ухваціўся». Існавала павер'е, што як толькі хлеб пасадзяць у печ і закрываюць яе заслонкаю, то нікога нельга пускаць у хату, бо хлеб асядзе і патрэскаецца [10, с. 110]. У час пасадкі хлеба ў печ нельга было камунебудзь з членаў сям'і знаходзіцца на печы, а ў час выпечкі непажадана было шумець, громка размаўляць, без патрэбы хадзіць па хаце, вастрыць нож, сякеру.

Хлеб знаходзіўся ў печы адну-дзве гадзіны. Гатоўнасць яго правяралі рознымі спосабамі. На Гомельшчыне клалі на руку і стукалі: калі падскачыць, то гатовы; або глядзелі: калі пара з хлеба роўна ўгару ішла – значыць, спёкся [2, с. 28]. На Магілёўшчыне пратыкалі нажом або драўлянай палачкай: калі цеста не прыставала, то спечаны [2, с. 62]. На Міншчыне стукалі сярэднімі суставамі пальцаў у ніжнюю скарынку: гатовы «гучыць»; або булку прыкладалі да носа: калі не пячэ – значыць, вільгаць з яго ўжо выпарылася і хлеб гатовы [6, с. 257]. На Гродзеншчыне, Брэстчыне качалі з цеста галачку і кідалі ў шклянку з вадой: калі галачка выплывала наверх – вымай хлеб, ён спечаны [2, с. 2]. У паўночна-заходніх раёнах Віцебшчыны правяралі: калі «бразжыць» – то гатовы; датыкаліся носам да булкі: калі моцна пячэ – значыць, яшчэ сыры, і гэтак далей [7, с. 69].

Вымалі хлеб з печы таксама лапатай, клалі на лаву ці ўслон, засланяны ручнікамі, абчышчалі ад лістоў, верхнюю скарынку змочвалі вадой, каб яна была мяккай. Зверху хлеб таксама прыкрывалі ручніком. Забаранялася класці хлеб верхнюю скарынкаю

