

# Старинная белорусская кухня



Кулинария

Илья Мельников

# Старинная белорусская кухня

«Мельников И.В.»

**Мельников И. В.**

Старинная белорусская кухня / И. В. Мельников — «Мельников И.В.»,  
— (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22471-1

Очень богатую, многовековую и интересную историю имеют старинные, традиционные блюда на Гродненщине. Их важной отличительной особенностью являлась экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности. Многие старинные народные блюда распространены и сейчас.

ISBN 978-5-457-22471-1

© Мельников И. В.

© Мельников И.В.

## Содержание

Старинный каравайный свадебный обряд на Гродненщине	5
Конец ознакомительного фрагмента.	9

# Илья Мельников

## Старинная белорусская кухня

*На смачны кусочак знойдзеца раточак*

*Калі на стале гусь і парася, то работа хараша*

*Дзе каша і аладка, там будзе і грамадка*

### Старинный каравайный свадебный обряд на Гродненщине

Очень богатую, многовековую и интересную историю имеют старинные, традиционные блюда на Гродненщине. Их важной отличительной особенностью являлась экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности. Особое внимание всегда уделялось хлебу. С детства к нему воспитывалось чувство уважения и бережливости. По наличию хлеба судили о достатке семьи. О нем говорили: «Хлеб над усім пануе», «Хлеб у доме – гаспадар, на працы – друг, у дарозе – таварыш». Хлебом-солью встречали гостей, с хлебом шли на «родины», в сваты, на свадьбу и другие торжественные обычаи.

Так, свадебный каравай со всеми обрядовыми действиями, поверьями, песнями, текстами, что сопровождали его приготовление, занимал очень важное место в свадебном ритуале. Первые сведения о свадебном каравае относятся к XI веку. Сказано, что ни одна свадебная трапеза на древней Руси не обходилась без караваев и сыра. В документах XIV века упоминаются такие свадебные чины, как каравайники. Описание княжеской свадьбы того времени свидетельствует о том, что впереди невесты шли бояре и несли две свечи и каравай, на котором лежали деньги. Каравай называли «даром Божиим». В XVI веке при описании свадебных обычаев говорится об обрядовом хлебе. В XIX – начале XX века каравайный обряд был характерен не только для территории Гродненщины, но для всей Беларуси. К некоторым местным особенностям относились время приготовления, украшения, функции.

Приготовление караваев означало начало свадьбы. Для выпечки свадебного обрядового караваев к жениху и невесте приглашались каравайницы (замужние женщины), каравайники (мужчины, парни), гусарницы (незамужние девушки). Однако этими специальными свадебными терминами их называли только во время приготовления караваев. Считалось, что от караваев могла зависеть вся будущая жизнь молодых. Здесь не могло быть никаких мелочей: все вещи, люди, предметы, которые относились к приготовлению караваев, имели особое значение. Поэтому быть каравайницами приглашали только близких родственников, крестных матерей и женщин с добрым честным именем. Каравайниками могли стать только хорошие хозяева, гусарницами – приличные добрые девушки.

Кроме этого, во время приготовления караваев в дом приходило много соседей, свояков, так как считалось, что чем больше в этот торжественный момент людей, смеха, гомона, разговоров, тем веселее будет свадьба у молодых. Старшая каравайница просила у родителей молодых благословения перед каждым очередным действием: каравай замешивать, в печь ставить, из печи вынимать и т. д. Некоторые просьбы звучали таким образом: «Есть здесь Бог, отец, мать, родственники и соседи, близкие и дальние, мужчины статные, бабки запечные, малые дети, благословите красной панне каравай замесить».

Муку просеивали по очереди все каравайницы, затем засыпать ее в специальную дежу (кадку) и лили воду. С самого начала приготовления каравая старались делать все хорошо, чтобы каравай получился сразу, так как обычай запрещал его выпекать повторно.

На Гродненщине (Волковыск, Пружаны) замешивать каравай начинали в четверг. Перед этим сват дарил старшей каравайнице красную женскую шапочку, брал ее за руку и, подпрыгивая, выкрикивал благодарности. Потом оба выносили большую дежу, выкрикивая: «Ух, ух! Гоп Свадьба – каравай месить, свадьбу начинать, чтобы наши молодые жили, как голуби сизокрылые.» Старшая каравайница внимательно следила за исполнением местных обычаев и магических действий, призванных положительно повлиять на дальнейшую судьбу и жизнь молодых. Она обязательно крестила дежу.

Обычно женщины, начиная замешивать обрядовый хлеб, обмакивали руки в водку, чтобы тесто не прилипало к пальцам. Остатки водки потом выливали под ноги лошадям. В пасмурный день каравай начинали замешивать только тогда, когда выглянет солнце, считалось, что иначе у молодых будет несчастливая судьба. Тесто старались разминать, гнуть, а не месить его кулаками, как обычно, тогда, согласно народным поверьям, в будущем муж не будет бить жену. Тесто на каравай должно быть густым, муки должно быть много, чтобы в жизни у молодых всего было в достатке.

В Гродно и на Гродненщине, если у родителей были еще дочки на выданье, сват после того, как начинали замешивать каравай, приподнимал вверх дежу, в четырех противоположных местах, чтобы они не засиделись в девках. Потом сват, не трогая дежи с места, крестил ее, а молодая накрывала ее белой скатертью. Пока тесто подходило, каравайницы пели, пили, закусывали, танцевали. В некоторых местах, прежде чем сделать из теста каравай, каравайницы сначала раздавали тесто. Каждому, кто был в доме, не исключая детей, давали по кусочку сырого теста и каждый обязан был его съесть. Кто не мог, клал сырое тесто в платок, и выпекал из него булку дома.

Во время приготовления каравая звучали специальные обрядовые каравайные песни, предназначенные для каждого очередного действия. Например, когда каравай месили, пели шуточные песни. Когда каравай был готов, приглашенный парень, которого иногда называли «кудрявый», брал деревянную большую специальную лопату, одна девица становилась напротив него, вдвоем они эту лопату держали, а остальные девицы на лопату накладывали тесто. Затем с песней каравай сажали в печь. Важно было, чтобы первую булку посадили в печь молодые парни. После этого лопатой трижды стучали по столу, чтобы через три года следующая дочь родителей вышла замуж. Таким же образом поступали и у жениха, в том случае, если у него были братья и сестры. Если же он был единственным сыном, стучали лопатой по столу один раз.

В некоторых случаях, если караваев было несколько, их сажали в печь по очереди двое мужчин. При этом они каждый раз стучали по столу лопатой, которую под конец старались сломать. Третий каравайник поддерживал в печи постоянный ровный огонь, чтобы каравай был румяный. После того, как все караваи были посажены, каравайницы начинали прыгать и петь, хлопая в ладони.

На Гродненщине, прежде чем печь каравай, брали с середины дежи тесто и пекли маленькие булочки – «кресты» для молодых. Эти булочки молодые носили на протяжении всей свадьбы за пазухой, «чтобы не пристали чары» и после брачной ночи их съедали.

Закончив делать каравай и посадив его в печь, каравайницы мыли руки, а воду выносили и выливали под яблоню, грушу, сливу или иное фруктовое дерево. Потом каравайницы мокрыми руками обмывали лица присутствующих в доме мужчин, а мужчины пытались убежать. После этого вновь пели специальную песню.

Каравай был круглой формы и красочно украшен. Чаще всего каравай украшали фигурками из теста: птицами, шишками, крестиками, звездочками, плетенкой, куколками, бумаж-

ными и живыми цветами, веточками деревьев. Часто посередине каравая делали круглую шишку, которая называлась солнце. От солнца шли лучи, рядом – молодой месяц. Лепили и большой крест посередине каравая. На верху женихового каравая сажали селезня, сделанного из теста, а на верху невестиного каравая – утку. Возле птиц клали яйца, как символ деторождения. В Волковыске всего пекли 12 караваев. Самый большой каравай – главный – делала старшая каравайница. Другие булки называли каравайчиками, их вместе с четырьмя калачами делали ее подруги.

В некоторых районах Гродненщины выпекали 13 караваев. Самый большой из них – главный – красиво украшали плетенкой, другими украшениями, а сверху большой розой. Двенадцать других поменьше караваев, называли каравайчиками. Они предназначались для подарков пану, эконому, ксензу, лучшим своякам, арендатору и т. д. Каждому из них каравайчик подносили на деревянной украшенной тарелке и накрывали его длинной (несколько локтей) накидкой из тонкого полотна.

Как правило, пекли каравай из белой пшеничной муки. В Слониме и Дятлово зерно, предназначенное на каравай, более зажиточные крестьяне отведали, более бедные – мололи с «пушком» и обрядовое тесто вымешивали из муки, наполовину смешанную с мякиной. Самый большой каравай, украшенный завитушками и гусями, всю свадьбу находился посередине стола, накрытый белым платком. Количество каравайчиков зависело от достатка. Однако обыкновенно выпекали не больше пятнадцати. Все они вместе с главным караваем были осыпаны овсом. В доме молодого в один из каравайчиков втыкали трехзубую рогатинку и накрывали ее красным платком. Эта рогатинка называлась «цветком», который сват во время свадьбы, шествуя перед молодыми, держал обеими руками, и так приводил молодых к самому алтарю. К каждому из трех зубьев привязывали красной ниткой по три колоска. Этот «цветок» затем сват оставлял в родительском доме молодой.

Кроме каравая, у князя выпекали так называемый «месяц» в форме серпа. У княгини вместо рогатого месяца была «шишка», которую она держала за пазухой, когда ехала к свекру и обходила его хозяйственные постройки. Каравай в форме месяца для жениха выпекали во многих местах. В древней славянской языческой религии луна и солнце занимали одно из первых мест. Кроме главного большого круглого каравая выпекали еще и свадебные хлебные изделия – баранчики, каравайчики, булки, коржи, петушки, пирожки, шишки и др. Все это предназначалось для выполнения различных обрядовых действий или раздавалось детям, гостям.

Во время приготовления каравая девушки ворожили о своей судьбе, о будущем замужестве. Важным моментом для свадебного торжества было совместное приготовление каравая и совместное поедание обрядового хлеба. Старались наделить им не только всех участников и присутствующих на свадьбе, но и детей и всех, кто был поблизости. Это важное значение каравайного обряда обусловило его сохранение в структуре свадебных торжеств на протяжении столетий.

До настоящего времени только на Гроднещине и на Полесье сохранился наиболее полный и развернутый каравайный обряд. Так, почти в каждой деревне Кореличского и Слонимского районов каравай выпекают близкие свояки жениха и невесты, либо заказывают местным мастерицам. Одна из таких мастериц рассказывает, что свадебные караваи печет чаще летом. Муку привозят и платят за работу. Наверх каравая она выпекает уток, шишки, веточки – деревянные палочки обмазанные тестом. Взбивает яйцо с сахаром и шишку или утку обмазывает этим составом или обмакивает в него. Забирают каравай на подносе, покрытым вышитым рушником. Люди знают, что она хороший, добрый человек и, все молодые, кому она пекла свадебные караваи, живут дружно и хорошо. У чужих люди заказывать боятся, ибо каравай – это святое.

В наше время каравайницы так же, как и прежде, выпекают различные изделия из каравайного теста для свадебного угощения и для детей. Воду, которой женщины обмывают руки, по традиции выливают под фруктовое дерево или в хлев.

Очень многие обряды и обычаи на Гродненщине были связаны с приготовлением специальных обрядовых блюд и изделий из теста, таких, как уже известный свадебный каравай – символ потомства и материального достатка, а также других блюд и напитков. Приготавливали обрядовые блюда, ритуальные блюда, которые употребляли во время свадьбы, перед выполнением определенных обрядов либо после них. Кроме каравая обязательными для свадебного пира были жареные или вареные куры, яичница, мед, сыр, пироги и др. Курица, которая символизировала плодovitость, а ранее в обряде приносилась в качестве жертвы, считалась одним из главных свадебных блюд.

Так, например, после того, как отправляли молодую к молодому, ей давали жареную курицу, которой она угощалась с молодым после первой брачной ночи. Молодые ели ее, отламывая куски руками. Иногда родители давали молодой живую черную курицу, которую после приезда в дом молодого, она выпускала под печь, а ела вместе с молодым жареную курицу, которая предназначалась ему.

Обязательными блюдами были яичница и сыр. На Гродненщине после заключения свадебного договора молодая вручала молодому специально приготовленный сыр-«злюбленик», которым молодой угощал всю свою семью.

Яичницу, сыр и мед давали молодым перед первой свадебной ночью или после нее. Еду молодые должны были есть одной ложкой. На Новогрудчине молодые съедали после свадебной ночи только, сыр, мед и хлеб. А яичницу гости расхватывали прямо со сковородки. Если молодая была невинной, свекровь угощала ее и всех гостей яичницей, украшенной цветами из теста, если нет, то на стол подавали яичницу в кусках и мед. Обязательно каждая со своей яичницей на шуточную свадьбу-игру приходили соседки.

Мед также имел символично значение. Когда последний раз невесте расчесывали косу перед свадьбой, а также перед завиванием, гребень макали в мед. Матери молодой и молодого, встречая своих детей после обручения, и во время приезда молодых в дом невесты, давали им попробовать на ложке или на пальце немного меда или мазали им медом губы. Если молодая была невинной, то молодой от имени своей матери вез пирог с медом и сыром к матери молодой. В водку и кашу клали мед и угощали сладкой водкой и сладкой кашей всех гостей. Мать невесты, встречая зятя, угощала его яичницей.

Сыр, который мать молодого присылала со сватом друзьям молодой перед свадьбой, служил выкупом за молодую. Сыр для невесты посылала и мать жениха, чтобы молодая съела его вместе с молодым или после первой брачной ночи отдала его свекрови. Иногда жених вез теще не пироги с медом, а сыр, завернутый в красивый рушник, а во время раздела каравая главным участникам свадебной церемонии вместе с куском каравая давали и по куску сыра.

Кроме этих блюд, обязательно на свадебном пиру должны были быть пироги, которые пекли из каравайного теста. После первого угощения у жениха его дружки выводили молодых из-за стола и снимали покрывало с головы невесты двумя пирогами. Пирожок (шишку) за пазухой носили жених и невеста с начала свадебной церемонии всю свадьбу до конца. С этим пирожком молодая иногда ходила первый раз по воду.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.